

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

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

(2009/C 188/12)

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. 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 TOSCANO»

N. CE: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

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)
- 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. Descrizione:

Vengono precisate in modo migliore le caratteristiche del prodotto finito

3.2. Metodo di ottenimento:

In particolare si specifica che il latte intero di pecora, destinato alla produzione del «Pecorino Toscano», deve essere crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con culture di fermenti lattici autoctoni naturali o selezionati.

Viene precisato il periodo minimo di maturazione del formaggio.

3.3. Etichettatura:

Le forme di formaggio Pecorino Toscano DOP devono recare all'atto della loro immissione al consumo un contrassegno sullo scalzo della forma, ad inchiostro sul formaggio a pasta tenera ed a caldo sul formaggio a pasta semidura. Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura viene effettuata sulla confezione, purché avvenga in zona di origine.

Il Pecorino Toscano porzionato può essere confezionato fuori dalla zona di origine e deve riportare il marchio sullo scalzo apposto dal caseificio o dallo stagionatore. I confezionatori devono comunque stipulare una convenzione con il Consorzio di tutela. La sigla riportata sotto il logo identifica il produttore/stagionatore/porzionatore certificato dall'organismo di controllo che provvede all'immissione in commercio del Pecorino Toscano. Sulle forme o sulle confezioni è presente una etichetta, autorizzata dal Consorzio di tutela, con la scritta Pecorino Toscano D.O.P. o Pecorino Toscano D.O.P. stagionato di maggior rilievo ed evidenza rispetto a tutte le altre riportate in etichetta, sia in termini di dimensioni che di caratteri e di posizione, con il marchio a colori, riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PECORINO TOSCANO»

CE N.: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

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 e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
e-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Consorzio per la tutela del Pecorino Toscano D.O.P.
Indirizzo: Via Goffredo Mameli 17
58100 Grosseto
ITALIA
Tel. +39 0564420038
Fax +39 0564429504
e-mail: info@pecorinotoscanodop.it
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3 Formaggi

4. Disciplinare:

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

4.1. Nome:

«Pecorino Toscano»

4.2. Descrizione:

il Pecorino Toscano è un formaggio di latte intero di pecora proveniente dalla zona di produzione, a pasta tenera o semi — dura e di caratteristica consistenza (mantecata), di breve e lunga stagionatura a seconda sia utilizzato da tavola o da grattugia, di forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso, con le seguenti dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 cm, altezza dello scalzo da 7 a 11 cm, del peso da 0,75 a 3,50 Kg, avente un contenuto di grasso sulla sostanza secca, per il prodotto a pasta semidura non inferiore al 40 % e per il prodotto a pasta tenera non inferiore al 45 %. La crosta si presenta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti; il colore della pasta è caratterizzato dal colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, dal colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semi dura. La pasta presenta una struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita. Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione. Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

4.3. Zona geografica:

la zona di produzione del Pecorino Toscano comprende l'intero territorio della Regione Toscana, l'intero territorio dei contigui comuni di Allerona e Castiglione del Lago, ricadenti nella Regione Umbria, e l'intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena, Capodimonte, ricadenti nella regione Lazio.

4.4. Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei centri di raccolta, dei produttori/stagionatori, dei caseifici, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Inoltre, il quantitativo di latte prodotto, nonché gli ovini da cui deriva la materia prima devono essere soggetti a controllo funzionale. Devono essere sempre aggiornati i registri degli ovini allevati, dai quali si deve desumere il numero totale di capi in allevamento. Deve essere tenuto, inoltre, un registro di produzione/scarico latte in merito alla quantità di latte prodotta. All'interno dei caseifici deve esserci identificazione dei serbatoi di stoccaggio, separazione del latte idoneo alla produzione di «Pecorino Toscano» da quello non idoneo, nonché registrazione di stoccaggio e di movimentazione latte. Deve essere anche tenuto un registro di produzione di Pecorino Toscano. Tutte le persone fisiche e 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.

4.5. Metodo di ottenimento:

Il Pecorino Toscano deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione. L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati derivati da pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33 e i 38 con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti. Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati. Nella lavorazione del formaggio si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera, e di un chicco di granoturco per quello a pasta semidura. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42 per 10-15 minuti. Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuato tramite pressatura manuale oppure con

stufatura a vapore. La salatura è effettuata in salamoia al 17-19 % di cloruro di sodio, pari a 15-17° Baumé. La permanenza, riferita a Kg di peso, è di almeno 8 ore per il pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il pecorino a pasta semidura. La salatura può essere eseguita anche con l'aggiunta diretta di sale. Il formaggio può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 5-12 °C con umidità relativa del 75-90 %. Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a 4 mesi per il tipo a pasta semidura.

La zona di origine del latte, di produzione e di stagionatura del Pecorino Toscano devono avvenire nell'area di produzione individuata al punto 4.3.

4.6. *Legame:*

Il formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin da epoca etrusca è oggetto di numerose testimonianze storiche, si è diffuso nei secoli nell'area denominata «Maremma», in prevalenza situata nella regione Toscana. Tradizionalmente il prodotto veniva designato con nomi riferiti alla provenienza geografica, ovvero con la denominazione più generale di «toscano». Nel tempo, date le caratteristiche sostanzialmente comuni, si è configurato sia un unico standard produttivo, sia una designazione etimologicamente relativa alla prevalente matrice storica e geografica. Per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino, anche allo stato brado, con utilizzo di pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee che conferiscono particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia. Per i fattori umani, oltre alla rilevanza economica storicamente riscontrabile, si segnala che le aziende pastorali interessate si caratterizzano per gli aspetti sociologici legati allo sfruttamento dei territori cosiddetti marginali, altrimenti destinati ad un progressivo abbandono e depauperamento delle risorse naturali.

4.7. *Organismo di controllo:*

Nome: Certiprodot S.r.l.
Indirizzo: Via Roggia Vignola 9
24047 Treviglio (BG)
ITALIA
Tel. +39 0363301014
Fax +39 0363301014
e-mail: certiprodot@virgilio.it

4.8. *Etichettatura:*

Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine. Il marchio viene apposto sullo scalzo della forma, ad inchiostro sul formaggio a pasta tenera ed a caldo sul formaggio a pasta semidura. Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura viene effettuata sulla confezione, purché avvenga in zona di origine. Il Pecorino Toscano porzionato può essere confezionato fuori dalla zona di origine e deve riportare il marchio sullo scalzo apposto dal caseificio o dallo stagionatore. I confezionatori devono comunque stipulare una convenzione con il Consorzio di tutela. La sigla riportata sotto il logo identifica il produttore/stagionatore/porzionatore certificato dall'organismo di controllo che provvede all'immissione in commercio del Pecorino Toscano. Sulle forme o sulle confezioni è presente una etichetta, autorizzata dal Consorzio di tutela, con la scritta Pecorino Toscano D.O.P. o Pecorino Toscano D.O.P. stagionato di maggior rilievo ed evidenza rispetto a tutte le altre riportate in etichetta, sia in termini di dimensioni che di caratteri e di posizione, con il marchio a colori, riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm.

Marchio da apporre sulle forme o sulle confezioni di porzionato



La prima cifra indica la tipologia a cui appartiene chi effettua l'immissione in commercio: da 1 a 3 caseifici; da 4 a 6 stagionatori; da 7 a 9 porzionatori residenti in zona.

La seconda e terza cifra identificano il numero del caseificio/stagionatore/porzionatore il cui prodotto è controllato dall'organismo di controllo.

Marchio da apporre sulle etichette



Può essere utilizzato nei colori verde bandiera, bianco e rosso bandiera o ad un colore.
