

## **Disciplinare di produzione del Pecorino dell'Appennino Reggiano**

### **Articolo 1) Norme e Zona di produzione**

La denominazione "Pecorino dell'Appennino Reggiano" è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dagli usi e costumi della zona di produzione delimitata.

La zona di produzione e di stagionatura del Pecorino dell'Appennino Reggiano comprende l'intero territorio dell'Appennino Reggiano così come definito dai Comuni della Comunità Montana (Baiso, Collagna, Casina, Castelnovo Monti, Canossa, Carpineti, Ligonchio, Ramiseto, Viano, Vetto, Villa Minozzo, Toano).

Si produce in prevalenza da marzo a settembre, ma può essere prodotto anche nei restanti mesi dell'anno.

La denominazione di origine "Pecorino dell'Appennino Reggiano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero; l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti per almeno il 90% dalla zona di produzione con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati e/o mangimi composti integrati.

Si riconoscono due tipologie di "Pecorino dell'Appennino Reggiano":

A. a pasta tenera (ottenuto da latte sottoposto a processo di pastorizzazione) che può essere consumato prima dei 60 giorni di stagionatura (ai sensi della regolamentazione vigente), e comunque non prima dei 30 giorni dalla data di produzione;

B. a pasta semidura (ottenuto da latte non sottoposto a processo di pastorizzazione) che può essere consumato solo dopo i 90 giorni di stagionatura.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia a seconda dell'età di stagionatura.

### **Articolo 2) Processo produttivo**

Il pecorino a pasta tenera deve essere prodotto a partire da latte intero di pecora pastorizzato.

Per il pecorino a pasta semidura può essere prevista, in particolare nei mesi estivi, una preventiva termizzazione del latte intero di pecora a 63° per 5 min, ma è vietata la pastorizzazione.

Per tutte le tipologie di formaggio è indicato l'impiego di fermenti lattici selezionati o naturali in siero o in latte ovino ottenuti all'interno della zona di produzione.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 36° (per il "Pecorino dell'Appennino Reggiano" a pasta tenera) e i 39° (per il "Pecorino dell'Appennino Reggiano" a pasta semidura) mediante aggiunta di caglio, di vitello o di agnello, liquido o in polvere onde ottenere la coagulazione del latte in un tempo di 20- 30 minuti.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i granuli abbiano raggiunto le dimensioni di "granoturco", per il formaggio a pasta tenera, e di "chicco di riso", per quello a pasta semidura. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un rialzo termico (semicottura) che può arrivare tra i 42° – 46 C° in un tempo di 10-15 minuti.

Terminata la rottura e laemicottura, la cagliata è sottoposta a una giacenza sottosiero per un periodo di tempo variabile dai 5 (se a pasta tenera) ai 20 minuti (se a pasta semidura).

La cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero denominate 'cascine' (dal dialetto del luogo, "cashini").

Lo spurgo secondario è favorito anche tramite pressatura manuale o apponendo le cascine le une sopra le altre e alternandole a intervalli periodici. Altresì è indicata la stufatura: le forme sono poste in un ambiente idoneo a 38° C per 60 minuti o a 30° C per 5 ore.

La salatura tradizionale è effettuata a secco e dura da 1 ("Pecorino dell'Appennino Reggiano" a pasta tenera) a 2 giorni ("Pecorino dell'Appennino Reggiano" a pasta semidura): avviene salando ogni 12 ore i singoli piatti. Altresì la salatura può avvenire in salamoia per alcune ore.

Il "Pecorino dell'Appennino Reggiano" è messo a stagionare in idonei locali, naturali (per il Pecorino a pasta semidura) o condizionati (per il Pecorino a pasta tenera), a temperature adeguate alla fase di stagionatura e, comunque, a umidità relativa mai inferiore all'80%. Si effettuano periodiche rivoltature e

lavaggi con acqua e sale o siero. Sulla crosta non si impiegano antifermentativi. Per il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta tenera dopo l’ultimo lavaggio è caratteristica l’oliatura della crosta con olio di oliva o semi vari o aceto. Il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta semidura, invece, dovrà formare la caratteristica muffa grigio verde che ne preserva la struttura e la bontà della pasta. Il periodo di maturazione per il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta tenera si protrae dai 30 giorni ai 3 mesi, per il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta semidura si protrae dai 3 ai 12 mesi (ed oltre).

### **Articolo 3) Caratteristiche del prodotto**

Il Pecorino dell’Appennino Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 cm, altezza dello scalzo da 7 a 11 cm con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro;
- peso: da 1 a 2,5 kg;
- aspetto esterno: crosta di colore bianco-giallo pastello con varie tonalità; per il tipo a pasta semidura di colore tendente più o meno al bruno, in funzione della durata della stagionatura e della presenza di muffe grigio-verdi;
- colore della pasta: dal bianco a color paglierino con l’avanzare della stagionatura. E’ considerata segno di tipicità la presenza di eventuali riflessi sottocrosta (in controluce) verdi;
- struttura della pasta per il tipo a pasta tenera: pasta a struttura compatta, moderatamente resistente al taglio, con eventuale moderata occhiatura anche non regolarmente distribuita;
- struttura della pasta per il tipo a pasta semidura: pasta a struttura compatta e tenace al taglio con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;
- sapore: fragrante accentuato, dolce, leggermente salato; anche debolmente piccante quello a pasta semidura;
- grasso sulla sostanza secca: per il prodotto stagionato non inferiore al 40% e per il prodotto fresco non inferiore al 45%.

### **Articolo 4) Marchiatura del prodotto**

Il Pecorino dell’Appennino Reggiano è identificato dal marchio omonimo raffigurato da una testa di muflone stilizzata, coronata dal nome “Pecorino dell’Appennino Reggiano”. Detto marchio è riprodotto sull’etichetta di carta ad uso alimentare su almeno uno dei due piatti della forma indicando tutto ciò che in merito è prescritto dalle normative vigenti. Il marchio “Pecorino dell’Appennino Reggiano” può essere riportato sulla carta di confezionamento e su altri mezzi di contenimento e di presentazione e comunicazione, purché sia rispettato quanto prescritto dal presente disciplinare. E’ altresì previsto l’utilizzo, così come regolamentato dal consorzio Conva, di un marchio a fuoco o a freddo recante l’insegna del pecorino dell’Appennino Reggiano da apporre sul prodotto. Le modalità d’uso e la gestione di tale marchio del Pecorino dell’Appennino Reggiano, sono definite congiuntamente dal consorzio Conva, fautore del riconoscimento P.A.T. del Pecorino dell’Appennino Reggiano, e dai produttori.