

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA <PECORINO TOSCANO>

Art. 1

La denominazione di origine del formaggio "Pecorino Toscano" 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 dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.

Art. 2

La denominazione di origine "Pecorino Toscano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, 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 dai 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. Presso il Consorzio di tutela incaricato alla vigilanza è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, accompagnata dalle schede della caratterizzazione dei singoli ceppi. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela e trasmesse al Ministero competente.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione 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 gradi Baumé.

La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto 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 tempo di permanenza maggiore è riservato al formaggio a pasta semidura.

Il Pecorino Toscano 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 quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

E' usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri 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. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

peso: da 0,75 a 3,50 kg;

confezione esterna: crosta 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;

colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura;

struttura della pasta: pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione;

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%.

Art.3

La zona di origine del latte e di produzione, di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio della regione Toscana, l'intero territorio dei comuni di Alleronia 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.

Art.4

Il formaggio Pecorino Toscano deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'art.5, a garanzia della rispondenza del disciplinare.

Tale 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 logo del caseificio o dello stagionatore.

I confezionatori devono comunque stipulare una convenzione con il Consorzio di tutela incaricato della vigilanza, il cui testo, proposto dal Consorzio di tutela, viene autorizzato dal Ministero competente. La sigla riportata sotto il logo identifica il produttore/stagionatore/porzionatore il cui prodotto è 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 incaricato della vigilanza, con le seguenti caratteristiche minime:

1. la scritta Pecorino Toscano D.O.P. o Pecorino Toscano D.O.P. stagionato deve essere quella con maggior rilievo ed evidenza rispetto a tutte le altre riportate in etichetta, sia in termini di dimensioni che di caratteri e di posizione;

2. il marchio a colori, come da art.5, deve essere riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm.

Art.5

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 sopra riportati (verde bandiera, bianco e rosso bandiera) o ad un colore.