

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2023/C 288/05)

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⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«Pecorino Crotonese»

n. UE: PDO-IT-1111-AM01 — 24.1.2022

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese con sede in via XXV Aprile, 62 — 88900 Crotona, Italia; Tel. +39 096222432; PEC consorziodelpecorinocrotonese@consorzio-pec.it

Il Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese è costituito dai produttori di «Pecorino Crotonese» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013 n. 12511.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

— La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione punto 3.2 del documento unico. La modifica riguarda l'aspetto della forma; la classificazione delle forme in base al peso; la possibilità di produrre forme diverse da quella cilindrica

Dove è scritto:

«Il "Pecorino Crotonese" presenta le seguenti caratteristiche:

Forma: cilindrica con facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso;

Peso: compreso tra kg 0,5 e kg 5,0. Per i formaggi sottoposti a stagionatura superiore ai sei mesi, la forma può raggiungere il peso di kg 10,0.

Dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino.

Per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 6 a 15 cm, il diametro delle facce da 10 e 20 cm.

Per un peso superiore a kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 15 a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 20 a 30 cm.»

Si è scritto:

«Il "Pecorino Crotonese" presenta le seguenti caratteristiche:

Forma: cilindrica con facce piane o leggermente convesse e con scalzo dritto o leggermente convesso;

Peso:

formaggio fresco:

per la forma piccola il peso è compreso fra kg 0,5 e kg 1,2;

per la forma media il peso è compreso fra kg 1,3 e kg 3,

formaggio semiduro e stagionato:

per la forma media il peso è compreso fra kg 1,3 e kg 2,5;

per la forma grande il peso è compreso fra kg 5 e kg 15.

Dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino.

Per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 3 l'altezza dello scalzo varia da 5 a 12 cm, il diametro delle facce da 10 cm e 18 cm.

Per un peso compreso tra kg 5 e kg 15 l'altezza dello scalzo varia da 12 cm a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 18 cm a 30 cm.»

La prima modifica consiste nella possibilità che la faccia della forma sia anche leggermente convessa. Tale modifica si rende necessaria in quanto la definizione prevista nella versione in vigore potrebbe portare ad un'interpretazione letterale e, quindi, restrittiva precludendo la certificazione del prodotto specie per il «Pecorino Crotonese» prodotto con latte crudo (non pastorizzato) in cui si può riscontrare una leggera convessità delle forme di formaggio.

La seconda modifica interessa il peso delle forme. È stata introdotta la definizione di forma piccola, forma media e forma grande. Le modifiche proposte rispondono all'esigenza di tutelare la qualità dell'offerta immessa sul mercato.

La possibilità, prevista dal disciplinare in vigore, di produrre pecorino semiduro e stagionato in un range compreso fra kg 0,5 e kg 5,0, determinava la possibilità per i caseifici di destinare alla stagionatura le forme piccole prodotte — (del peso compreso fra kg 0,5 e kg 0,75). Negli ultimi anni si è vista la presenza sul mercato di una piccola percentuale di forme piccole stagionate. Le forme piccole non sono adatte alla stagionatura infatti, tradizionalmente, le forme adatte ad essere stagionate hanno un peso minimo di kg 1,3 in modo da garantire la qualità del prodotto immesso sul mercato.

La forma piccola non mantiene le caratteristiche organolettiche della DOP durante la stagionatura; si verifica l'ispessimento della crosta, internamente il formaggio diviene di colore scuro e si indurisce eccessivamente per la perdita di umidità.

Nelle proposte di modifica è esclusa la possibilità di commercializzare formaggio semiduro e stagionato del peso inferiore a kg 1,3, aderendo quindi puntualmente alla tradizione della DOP «Pecorino Crotonese».

Per la forma grande la proposta di modifica del disciplinare prevede un incremento del valore massimo dell'intervallo del peso da kg 10,0 a kg 15,0. In questi anni di applicazione del disciplinare si è visto che il peso delle forme grandi era sottostimato e ciò ha comportato diverse non conformità e il conseguente declassamento del prodotto.

Il motivo risiede nel processo manuale di creazione delle forme, che non prevede la pesatura elettronica della massa caseosa immessa nelle forme. Le forme grandi, infatti, vengono formate in fucelle riempite secondo esperienza. Questo comporta che il peso delle forme grandi a fine stagionatura risultano comprese nell'intervallo tra 10 e 15 kg.

Con le modifica sopraesposte inoltre si intende inoltre rendere più omogenea l'offerta del pecorino al consumatore, con una maggiore riconoscibilità del prodotto anche attraverso la sua presentazione. In generale, l'esperienza legata a questi anni di applicazione del disciplinare ha evidenziato le criticità descritte che si intendono sanare con le modifiche proposte.

Per quanto riguarda la produzione di «Pecorino Crotonese» in forme diverse da quella cilindrica riguarda esclusivamente il prodotto affettato, cubettato e grattugiato e destinato ad essere venduto confezionato. Lo scopo è quello anche di limitare gli scarti di lavorazione.

Metodo di produzione

Materie Prime

— La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione punto 3.3 del documento unico.

Dove è scritto:

«Latte: ovino intero crudo, proveniente esclusivamente dalla zona DOP, termizzato o pastorizzato secondo le vigenti normative.

Caglio: pasta di capretto.

È consentito lo sviluppo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di siero innesti - lattoinnesti naturali o esistenti nella zona di produzione.

Sale: (NaCl) salgemma.»

Si è scritto:

«Il latte ovino intero può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico, termizzato o pastorizzato non sono ammessi additivi e conservanti.

Caglio: pasta di capretto.

È consentito lo sviluppo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di siero innesti - lattoinnesti naturali o esistenti nella zona di produzione.

Il latte pastorizzato o termizzato può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, è ammesso solo ed esclusivamente l'utilizzo di starter provenienti dalla ceppoteca del Consorzio di tutela della DOP. Presso A.R.S.A.C. (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria, Viale Trieste, 95 — 87100 Cosenza) è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino dell'areale di produzione. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente, attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela.

Sale: (NaCl) salgemma.»

Il latte utilizzato per la caseificazione rimane il latte intero crudo, termizzato e pastorizzato. Si è aggiunta la specifica che «non sono ammessi additivi e conservanti», solo allo scopo di non lasciare alcuna possibilità di interpretazione. Per quanto riguarda l'utilizzo di fermenti per la caseificazione con il latte pastorizzato e termizzato è stata aggiunta la specifica che tali fermenti devono essere quelli della ceppoteca del Consorzio di Tutela. La ceppoteca è stata realizzata dal Consorzio di tutela insieme all'Università di Bari ed è stata depositata presso l'Ente pubblico A.R.S.A.C. al fine di garantire l'accesso alla ceppoteca da parte di tutti i produttori iscritti all'organismo di controllo.

Alimentazione del bestiame

— La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione punto 3.3 del documento unico.

Dove è scritto:

«La razione di base annuale è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica. Il bestiame del quale si utilizza il latte è nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi e con fieni aziendali non fermentati coltivati nella zona medesima. È consentita l'integrazione con concentrati "OGM FREE" provenienti fuori della zona geografica, in particolare nelle giornate invernali quando le pecore non possono pascolare e durante la stagione estiva, quando le scarse o assenti precipitazioni rendono insufficiente il pascolo per l'alimentazione degli ovini. La percentuale massima di complemento non può superare il 40 % del totale nell'arco dell'anno. L'allevamento è semi-brado; il gregge è lasciato libero di pascolare per fare ritorno la sera nell'ovile, ma i capi sono sorvegliati, vaccinati e curati in caso di necessità. Le greggi sono al pascolo dal mese di settembre al mese di giugno.»

Si è scritto:

«La razione di base annuale è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica. Il bestiame è nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi e con fieni aziendali non fermentati coltivati nella zona medesima.

È consentita l'integrazione con concentrati semplici "OGM FREE" provenienti fuori dalla zona geografica.

La percentuale massima di complemento non può superare il 40 % del totale nell'arco dell'anno. L'allevamento è semi-brado; il gregge è lasciato libero di pascolare per fare ritorno la sera nell'ovile, ma i capi sono sorvegliati, vaccinati e curati in caso di necessità.»

Per quanto riguarda l'utilizzo di concentrati «OGM FREE» per l'integrazione dell'alimentazione del bestiame, è stata eliminata la frase «in particolare nelle giornate invernali quando le pecore non possono pascolare». La modifica non comporta nulla nella sua efficacia, era inteso già con la versione del disciplinare attualmente in vigore che, in caso di carenza di pascolo, anche in estate, è possibile integrare l'alimentazione con concentrati; la modifica ha il solo scopo di eliminare la possibilità di interpretazioni soggettive.

La seconda modifica interessa il periodo durante il quale le pecore sono al pascolo (previsto nel disciplinare vigente dal mese di settembre al mese di giugno). Si è deciso di eliminare il periodo del pascolo delle pecore in quanto negli ultimi anni, a causa dei cambiamenti climatici, non è insolito nei mesi di luglio e agosto avere condizioni inidonee al pascolamento.

Etichettatura

— La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione punto 3.6 del documento unico.

Dove è scritto:

Il «Pecorino Crotonese» DOP è commercializzato intero e porzionato nel rispetto della normativa vigente.

Si è scritto:

Per le forme di peso compreso fra kg 1 e kg 15, il «Pecorino Crotonese» è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente. Per le forme di peso inferiore a kg 1 il «Pecorino Crotonese» è commercializzato intero.

La modifica relativa al peso del prodotto si è deciso di stabilire che la porzionatura del prodotto è ammessa solo per le forme di peso superiore a un kg. Tale modifica ha lo scopo di valorizzare la presentazione del prodotto.

La porzionatura delle forme piccole non si presta alla porzionatura in spicchi, la porzionatura della forma da 0.5 kg in due porzioni da 250 gr, ad esempio, determinerebbe due mezzelune piuttosto che uno spicchio. Il Consorzio di tutela intende mantenere la commercializzazione del «Pecorino Crotonese» in forme intere e/o a spicchi, come uniche possibili presentazioni del formaggio al pubblico.

La porzionatura, inoltre, accelera la maturazione e il pecorino fresco diventa in breve tempo un formaggio quasi semiduro quando siamo in presenza di una forma piccola. Le forme piccole si seccano presto e se non vengono curate perdono le caratteristiche organolettiche.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione, relativamente alle specifiche del logo punto 3.6 del documento unico

Dove è scritto all'articolo 9 e al punto 3.6 del documento unico:

«Il logotipo del prodotto è costituito da due campi, sulla sinistra il logotipo grafico, sulla destra il logotipo lettering. Il logotipo deve essere impresso a fuoco o con timbri fustelle sulle forme di formaggio e il lettering impresso sullo scalzo.»



Si è scritto:

Articolo 9 del disciplinare di produzione:

«Il logotipo è ricavato dall'iniziale della parola Crotone/Crotonese, appunto la "C" che rovesciata — con l'aggiunta di un piccolo segno che rievoca l'occhio - rappresenta la testa di un ovino, la quale è circondata dal logotipo: "PECORINO CROTONESE DOP". A sua volta questi elementi sono racchiusi all'interno di un cerchio che rievoca la forma intera del pecorino. Un triangolo in basso a destra interrompe la circonferenza a rappresentare una fetta di formaggio pecorino appena tagliata. Il significato è diretto e immediato. Un logotipo che rappresenta un prodotto caseario e nello specifico un formaggio fatto con il latte di pecora di grande qualità.

Il logotipo "PECORINO CROTONESE DOP" è riportato una seconda volta all'interno del logotipo, ed è posizionato su due righe sovrapposte alla destra o in basso rispetto al "bollino". Il logotipo deve essere riportato sempre e comunque nella sua interezza. È permesso solo ed esclusivamente l'uso del logotipo semplificato nella versione 'bollino', cioè assente del logotipo esterno, ma non è possibile la soluzione inversa, cioè rappresentare il logotipo solo con il lettering 'Pecorino Crotonese'. Ricapitolando, le versioni del logotipo ammesse sono tre: orizzontale, verticale e bollino.

Sulla forma di pecorino sarà utilizzata la versione 'bollino' del logotipo, impresso a fuoco o con timbri fustelle o timbri ad inchiostro alimentare su una delle facce delle forme di formaggio. Il codice identificativo alfanumerico del caseificio deve essere obbligatoriamente presente. Esso può essere impresso direttamente sul formaggio secondo le modalità sopra descritte o riportato nell'etichetta.

Sullo scalzo è opzionale la marchiatura. Su questa parte della forma di formaggio è consentito riprodurre il logotipo nelle modalità stabilite.»

LOGO SCELTO | pantoni colore



Pantone Solid Coated 485C



Pantone Solid Coated 480C

Logo composto versioni



Punto 3.6 del Documento unico

Il logotipo deve essere riportato sempre e comunque nella sua interezza. È permesso solo ed esclusivamente l'uso del logotipo semplificato nella versione “bollino”, cioè assente del logotipo esterno, ma non è possibile la soluzione inversa, cioè rappresentare il logotipo solo con il lettering “Pecorino Crotonese”. Ricapitolando, le versioni del logotipo ammesse sono tre: orizzontale, verticale e bollino.

Sulla forma di pecorino sarà utilizzata la versione “bollino” del logotipo, impresso a fuoco o con timbri fustelle o timbri ad inchiostro alimentare su una delle facce delle forme di formaggio. Il codice identificativo alfanumerico del caseificio deve essere obbligatoriamente presente. Esso può essere impresso direttamente sul formaggio secondo le modalità sopra descritte o riportato nell'etichetta.

Sullo scalzo è opzionale la marchiatura. Su questa parte della forma di formaggio è consentito riprodurre il logotipo nelle modalità stabilite.».

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Il Logotipo del «Pecorino Crotonese» ha come obiettivo quello di evidenziare le caratteristiche di un formaggio tipico e di qualità legato al territorio di produzione. Con il restyling del logo si è voluto rafforzare questo significato creando una migliore armonia tra parte grafica e testuale e, allo stesso, tempo permettere l'uso di una versione semplificata del logotipo.

Il logotipo racchiude elementi grafici e testuali in una forma definita e riconoscibile quali il «bollino», che si presta a numerosi utilizzi, in particolare nella fase di marchiatura delle forme (sia a fuoco che con stampi a fustelle).

I colori sono stati semplificati nella loro elaborazione per ridurre i costi di stampa delle etichette ed è stato prodotto il «Brand Manual Guidelines» per agevolare i fruitori della DOP nell'elaborazione delle etichette nei diversi formati e colori.

DOCUMENTO UNICO

«Pecorino Crotonese»

n. UE: PDO-IT-1111-AM01 — 24.1.2022

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

«Pecorino Crotonese»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.3 — Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La denominazione di origine protetta «Pecorino Crotonese» è un formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora.

All'atto dell'immissione al consumo nelle varianti fresco, semiduro e stagionato, anche da grattugia, presenta le seguenti caratteristiche fisiche;

Forma: cilindrica con facce piane o leggermente convesse e con scalzo dritto o leggermente convesso;

Peso:

formaggio fresco: per la forma piccola il peso è compreso fra kg. 0,5 e kg 1,2; per la forma media il peso è compreso fra kg 1,3 e kg 3.

formaggio semiduro e stagionato: per la forma media il peso è compreso fra kg 1,3 e kg 2,5; per la forma grande il peso è compreso fra kg 5 e kg 15.

Dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino.

Per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 3 l'altezza dello scalzo varia da 5 a 12 cm, il diametro delle facce da 10 cm e 18 cm.

Per un peso compreso tra kg 5 e kg 15 l'altezza dello scalzo varia da 12 cm a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 18 cm a 30 cm.

La produzione di «Pecorino Crotonese» in forma diversa da quella cilindrica è permessa solo ed esclusivamente per determinate tipologie di richiesta, ed è ammessa per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettato, cubettatura, grattugia). Il fine è quello anche di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e di altezze. Le pezze non di forma cilindrica hanno un peso compreso tra kg. 1 e kg 3.

Il contenuto in grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40 %; le proteine non devono essere inferiori al 25 % (gr/100 gr parte edibile); L'umidità non deve essere inferiore al 30 %; sulle forme sono evidenti i segni del canestro. Utilizzo: Il «Pecorino Crotonese» è usato come formaggio da tavola nelle varianti fresco, semiduro e stagionato, anche da grattugia.

Pecorino Crotonese Fresco: crosta di colore bianco o leggermente paglierino. Gusto deciso, morbido e leggermente acidulo con crosta sottile. Sono evidenti i tipici segni del canestro. La pasta è tenera, uniforme e cremosa di colore bianco latte, con rare occhiature.

Pecorino Crotonese Semiduro: Crosta spessa di colore leggermente bruno. Gusto intenso e armonico, la pasta semidura è compatta con rare occhiature.

Pecorino Crotonese Stagionato A lunga stagionatura (oltre i sei mesi): crosta dura e bruna, può essere cappata (curata) con olio o morchia di oliva. Gusto intenso e deciso, dal leggerissimo retrogusto piccante. La pasta è di colore leggermente paglierino e presenta rare occhiature.

Caratteristiche organolettiche: al momento della degustazione, appena tagliata la forma, si avverte un odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori, suoi caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La razione di base annuale è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica. Il bestiame del quale si utilizza il latte è nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi durante tutto l'anno e con fieni aziendali non fermentati coltivati nella zona medesima. È consentita l'integrazione con concentrati «OGM FREE» provenienti fuori della zona geografica nei periodi di carenza di disponibilità di pascolo, che si manifesta in prevalenza in inverno, nei periodi più freddi di scarsa vegetazione e di maltempo, e durante la stagione estiva, in concomitanza di lunghi periodi di scarse o assenti precipitazioni. La percentuale massima di complemento non può superare il 40 % del totale nell'arco dell'anno. L'allevamento è semi-brado; il gregge è lasciato libero di pascolare per fare ritorno la sera nell'ovile, ma i capi sono sorvegliati, vaccinati e curati in caso di necessità.

Le materie prime utilizzate sono le seguenti:

- Latte: ovino intero crudo, termizzato o pastorizzato secondo le vigenti normative.
- Caglio: pasta di capretto.
- Sale: (NaCl) salgemma.

Il latte ovino intero proviene esclusivamente da ovini allevati all'interno della zona geografica della DOP «Pecorino Crotonese».

Il latte ovino intero può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico, termizzato o pastorizzato non sono ammessi additivi e conservanti. Il latte pastorizzato o termizzato può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, è ammesso solo ed esclusivamente l'utilizzo di starter provenienti dalla ceppoteca del Consorzio di tutela della DOP. Presso A.R.S.A.C. (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria, Viale Trieste, 95 — 87100 Cosenza) è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino dell'areale di produzione. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente, attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Allevamento del bestiame, produzione di latte, caseificazione e stagionatura

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Per le forme di peso compreso fra kg 1 e kg 15, il «Pecorino Crotonese» è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente. Per le forme di peso inferiore a kg 1 il «Pecorino Crotonese» è commercializzato intero.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'etichetta posta sulle forme di «Pecorino Crotonese» reca oltre alle informazioni di cui ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni: il logotipo del «Pecorino Crotonese», seguito dalla menzione Denominazione di Origine Protetta o dall'acronimo DOP; i simboli dell'Unione ed eventualmente l'indicazione del regolamento comunitario; la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione di Origine Protetta» e il logo comunitario nella lingua del paese di destinazione. I caratteri con cui è indicata la dicitura «Pecorino Crotonese DOP» o le altre diciture previste, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile e indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte, così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni. Possono essere inseriti in etichetta i marchi aziendali dei trasformatori e commercianti ma, con caratteri di dimensioni inferiori rispetto al logotipo della DOP.

Il logotipo deve essere riportato sempre e comunque nella sua interezza. È permesso solo ed esclusivamente l'uso del logotipo semplificato nella versione «bollino», cioè assente del logotipo esterno, ma non è possibile la soluzione inversa, cioè rappresentare il logotipo solo con il lettering «Pecorino Crotonese». Ricapitolando, le versioni del logotipo ammesse sono tre: orizzontale, verticale e bollino.

Sulla forma di pecorino sarà utilizzata la versione «bollino» del logotipo, impresso a fuoco o con timbri fustelle o timbri ad inchiostro alimentare su una delle facce delle forme di formaggio. Il codice identificativo alfanumerico del caseificio deve essere obbligatoriamente presente. Esso può essere impresso direttamente sul formaggio secondo le modalità sopra descritte o riportato nell'etichetta.

Sullo scalzo è opzionale la marchiatura. Su questa parte della forma di formaggio è consentito riprodurre il logotipo nella modalità stabilite.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Il marchio è stato realizzato nelle versioni:
1. orizzontale | 2. verticale | 3. bollino

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni in provincia di Crotona di Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino. L'intero territorio amministrativo dei comuni nella provincia di Catanzaro di Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Cricchi, Soveria Simeri, Zagarise. L'intero territorio amministrativo dei comuni nella provincia di Cosenza di Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.

5. Legame con la zona geografica

La zona geografica di produzione è un'area omogenea sia dal punto di vista geografico che storico-culturale e coincide con il territorio del Marchesato di Crotonese, che sin dall'anno 1390 dell'era volgare identifica il territorio in questione.

L'area di produzione è caratterizzata dalle tipiche colline locali di argilla plioceniche del Crotonese e nella fascia montana confinante con la provincia di Crotonese, che va dalla Sila Piccola alla Sila Grande. Quest'area geografica è dal punto di vista fisico strettamente interconnessa, infatti gli altopiani silani sono in gran parte i pascoli naturali estivi per le greggi stanziate nelle colline comprese fra i monti in questione e il mar Jonio. Tale peculiare conformazione del territorio ha influenzato il clima locale, caratterizzato da inverni freddi ed estati calde, ma con escursioni termiche relativamente contenute, umidità costante e con un valore medio di umidità relativa pari al 58 %.

Nell'area di produzione del «Pecorino Crotonese» sono presenti 398 allevamenti ovini con una consistenza totale di circa 49 000 capi, che hanno registrato un incremento del 4 % circa negli ultimi dieci anni, in controtendenza rispetto al dato riferito all'Italia.

Il sistema di allevamento è il pascolo semibrado unito alla pratica della monticazione e della demonticazione. Nell'area di produzione vi è grande disponibilità di pascoli (la SAU utilizzata a pascolo e prati permanenti è superiore al 40 % del totale). La composizione floristica dei pascoli naturali del Marchesato è composta essenzialmente da essenze vegetali fresche, quali: loglio, trifoglio, cicoria, sulla ed erba medica, di ecotipi locali.

Nell'area della DOP il mestiere del Mastro Casaro è considerato prestigioso e testimonia un'antica tradizione documentata storicamente. Il saper fare del casaro costituisce un importante elemento di specificità; il processo di produzione è infatti manuale. È determinante che il casaro sappia individuare il giusto punto di coagulazione del latte per procedere alla rottura della pasta con un attrezzo locale, il «miscu», per ridurre la cagliata alla grandezza di un chicco di riso. Tale attrezzo, per la sua conformazione, effettua una rottura energica, che libera molto grasso, tant'è che il siero residuo si presenta lattiginoso e viene chiamato localmente «lacciata» ed è indicatore della corretta lavorazione della pasta. Molto importante sono anche la frugatura e pressatura manuale della pasta per la messa in forma nei canestri, che viene successivamente ancora frugata e rivoltata per essere poi ancora pressata nei canestri per essere infine immersa nella lacciata. Si lascia poi acidificare il formaggio per uno o più giorni per poi avviare la fase di stagionatura. Durante la stagionatura sulla sua superficie si sviluppano alcune muffe caratteristiche, che il casaro monitora e deve saper riconoscere al fine di selezionare forme correttamente lavorate e scartare le altre. Ancora durante la stagionatura è importante valutare il giusto momento per rivoltare le forme, spazzolarle o lavarle e capparle con olio di oliva o con morchia di olio di oliva.

Il «Pecorino Crotonese» è caratterizzato da: - un odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori, suoi caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo; senza una specifica dominanza o, al massimo, con una leggera dominanza del sentore di pecora; - pasta compatta con rare occhiature. La consistenza in bocca è scarsamente elastica; durante la masticazione si avvertono i granuli della struttura, che si sciolgono bene in bocca dopo un'accurata masticazione. A questo punto l'aroma tipico avvolge la bocca con una lunga e piacevole persistenza. La peculiarità del sistema di allevamento, semibrado, fa sì che il bestiame sia alimentato in prevalenza con flora selvatica dell'area di riferimento. Gli aromi caratteristici presenti nel «Pecorino Crotonese» sono dovuti a determinati componenti, quali i terpeni e i sesquiterpeni, presenti in quantità apprezzabile solo in alcune famiglie di piante, quali le graminacee, le crucifere, le ombrellifere, le composite e altre normalmente assunte durante il pascolamento dalle pecore. Poiché sono fortemente aromatici e legati ad alcune piante particolari, la loro presenza nel formaggio identifica l'area in cui gli animali hanno pascolato, è infatti la microflora selvatica a determinare le caratteristiche organolettiche del «Pecorino Crotonese». La tradizionale pratica della monticazione permette di tutelare gli ovini da stress ambientali e nutrizionali durante la calura estiva preservando così i contenuti aromatici del latte. Il clima del territorio è determinante sulla stagionatura e contribuisce a conferire la struttura tipica al «Pecorino Crotonese». Il grado di umidità caratteristico dell'area ha contribuito nei secoli a definire le tecniche di stagionatura e costituisce un'importante risorsa ambientale per la stagionatura del formaggio. Una corretta stagionatura del prodotto richiede un livello di umidità né troppo elevato, che rischierebbe di non asciugare completamente il formaggio, né eccessivamente variabile, per garantire l'omogeneità delle condizioni durante tutto l'arco del periodo di stagionatura. I livelli di umidità generalmente costanti fanno sì che la stagionatura del «Pecorino Crotonese» proceda gradualmente, conferendo in tal modo la struttura fisica caratteristica del prodotto, come ad esempio la compattezza e l'assenza di occhiature nella pasta. Il legame indissolubile con le risorse umane del territorio determinato dalla tecnica di caseificazione, derivante dalla tradizione secolare locale dei mastri caporali/casari, che ha consentito di mantenere inalterata la rinomanza crotonese nella trasformazione del latte. Le competenze specialistiche risultano particolarmente importanti laddove si può riscontrare l'intervento della

manualità: dalla cagliatura, alle operazioni di formatura, fino alle operazioni di cura e controllo del formaggio durante la stagionatura. L'impiego di sieri innesti-lattoinnesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione crea un importante legame microbiologico con l'area di produzione. Il siero innesto che deriva dal latte locale garantisce l'apporto di batteri lattici tipici della zona di origine e, quindi, contribuisce a definire le specificità del prodotto. Il «Pecorino Crotonese» è un formaggio che rappresenta un elemento costitutivo dello spazio rurale identificato con l'area di produzione: le sue testimonianze sono molto antiche, già antecedenti il medioevo, e documenti comprovanti l'esportazione risalgono già al XVI secolo. Durante il Viceregno Austriaco (1707 — 1734) si assiste ad una massiccia esportazione di formaggio e all'inizio del gennaio 1712 a Napoli il reverendo Giacinto Tassone di Cutro, vende al mercante napoletano Aniello Montagna «200 cantare di formaggio Cotrone della presente stagione del corrente anno, non gonfio, né tarlato, né sboccato o serchiato». Anche nei recenti ultimi 25 anni il nome è utilizzato con continuità nelle etichette commerciali e da un'organizzazione di allevatori locali, si registrano inoltre numerosi tentativi di imitazione da parte di produttori di areali extraregionali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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 alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
