

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2014/C 205/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari⁽²⁾

«Pecorino Crotonese»

N. CE: IT-PDO-0005-01111 — 13.05.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Pecorino Crotonese»

2. Stato membro o Paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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 con scalzo dritto o leggermente convesso; Peso: compreso tra kg 0,5 e kg 5, per i formaggi sottoposti a stagionatura superiore ai sei mesi, la forma può raggiungere il peso di kg 10; Dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino, per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 5 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 l'altezza dello scalzo varia da 15 a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 20 a 30 cm.

Il contenuto in grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40%; le proteine non devono essere inferiori al 25%; l'umidità non deve essere inferiore al 30%; sulle forme sono evidenti i segni del canestro.

«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 cap-pata (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.

⁽¹⁾ GUL 343, del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93, del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal Regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Latte: ovino intero crudo, 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 sieri innesti-lattoinnesto naturali provenienti o esistenti nella zona di produzione.

Sale: (NaCl) salgemma.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

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. 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.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Allattamento del bestiame, produzione di latte, caseificazione e stagionatura.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

Il «Pecorino Crotonese» DOP è commercializzato intero e porzionato nel rispetto della normativa vigente. L'etichetta posta sulle forme di formaggio «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 «D.O.P.», i simboli dell'Unione ed eventualmente l'indicazione del regolamento comunitario; la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice o confezionatrice. 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. 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.



4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni in provincia di Crotone di Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotone, 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 Crichi, 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

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica di produzione è un'area omogenea sia dal punto di vista geografico che storico-culturale e coincide, sostanzialmente, con il territorio del Marchesato di Crotone, 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 Crotona, 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), dove sono presenti famiglie di piante che sono considerate di scarso interesse zootecnico o, addirittura, infestanti, ma presenti in abbondanza nelle zone marginali che caratterizzano l'area di produzione. Il pascolo dell'area di produzione, è sufficientemente omogeneo. 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.

Nel territorio in questione il mestiere del Mastro Casaro è considerato prestigioso e testimonia un'antica tradizione documentata storicamente; l'utilizzo di manodopera famigliare per la caseificazione, inoltre, ha consentito di mantenere costanti e inalterate le tecniche di caseificazione nel tempo. 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 è 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.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Pecorino crotonese» è caratterizzato da:

- 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. Si avverte la presenza di grasso, ma non la sensazione di burrosità. Per effetto della masticazione e del calore corporeo si ha la medesima impressione aromatica avuta al taglio, ma in forma più completa e marcata, soprattutto durante la deglutizione. A questo punto l'aroma tipico avvolge la bocca con una lunga e piacevole persistenza,

- segni evidenti del canestro sulla forma.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

- 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 sequi-terpeni, 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. Nelle colture foraggere, invece, tali composti sono presenti in bassa o bassissima percentuale. 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. Inoltre, 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. Il fatto che la mano d'opera impiegata sia di provenienza quasi esclusivamente familiare, oltre a garantire la continuità nella tradizione, testimonia l'alta specializzazione e artigianalità del sistema produttivo, che rimane inevitabilmente legato a risorse umane non reperibili in altri contesti locali. 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 Vicereame 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

[articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta della DOP «Pecorino Crotonese» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 46 del 23 febbraio 2012.

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

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 all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
