

**Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine protetta  
“Pecorino Sardo”**

**ART. 1**

**Denominazione**

La D.O.P. “*Pecorino Sardo*” è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**ART. 2**

**Zona di Produzione**

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura della D.O.P. “*Pecorino Sardo*” comprende l'intero territorio della Regione Autonoma della Sardegna.

**ART. 3**

**Caratteristiche del Prodotto**

Il “*Pecorino Sardo*” D.O.P. è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, eventualmente termizzato o pastorizzato, distinto in due tipologie: *dolce*” di breve maturazione (20-60 giorni) e *maturo*”, a stagionatura non inferiore ai due mesi, di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso.

La D.O.P. “*Pecorino Sardo*” dolce deve presentare:

- peso: compreso tra 1,0 e 2,3 kg;
- altezza dello scalzo: cm 8-10;
- diametro delle facce: cm 15-18;
- crosta: liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue;
- pasta: bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta;
- sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

La D.O.P. “*Pecorino Sardo*” maturo deve presentare:

- peso: compreso tra 1,7 e 4,0 kg;
- altezza dello scalzo: cm 10-13;
- diametro delle facce: cm 15-22;
- crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- pasta: bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura;
- sapore: gradevolmente piccante;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 35%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura.

La Denominazione di Origine del formaggio Pecorino Sardo è estesa anche alla tipologia grattugiato, ottenuta dal formaggio Pecorino Sardo nella tipologia Maturo avente diritto alla Denominazione di Origine e certificato conforme ad essa, a condizione che il confezionamento avvenga immediatamente. E' consentito il confezionamento in atmosfera modificata, sottovuoto e comunque secondo le più moderne tecnologie di confezionamento.

Il formaggio Pecorino Sardo Maturo può essere grattugiato anche al di fuori della Regione Sardegna previa autorizzazione del Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, a condizione che abbia completato nella zona di produzione il periodo minimo di stagionatura sotto indicato.

L'estensione della Denominazione Pecorino Sardo è pertanto riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:

1. presenza di grassi sulla sostanza secca: minimo 35%
2. stagionatura nella zona di produzione: minimo 4 mesi
3. umidità: massimo 42%
4. additivi: secondo legge
5. caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione
6. spessore della crosta: 6 mm circa
7. quantità di crosta: massimo 18%

Nei casi in cui la crosta sia stata preventivamente sottoposta ai trattamenti superficiali previsti dal disciplinare, la stessa dovrà essere adeguatamente pulita e raschiata in modo tale da eliminare residui e tracce dei medesimi trattamenti.

Il prodotto destinato al confezionamento nella tipologia grattugiato deve recare negli involucri gli estremi dell'autorizzazione consortile e le altre indicazioni atte ad identificare la DOP, secondo prescrizioni regolate da apposita Convenzione con il Consorzio di Tutela

#### **Art 4**

##### **Metodo di ottenimento**

L'alimentazione degli ovini è basata in prevalenza sull'utilizzo diretto di pascoli naturali, prati ed erbai e integrata con foraggi e mangimi concentrati.

La produzione del formaggio a D.O.P. "*Pecorino Sardo*" avviene secondo la seguente sequenza operativa:

- Il latte intero di pecora, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, tassonomicamente riportabili anche alla specie "*Streptococcus thermophilus*", viene coagulato ad una temperatura compresa tra 35°-39° C, con una quantità di caglio di vitello tale da completare la coagulazione in circa 35-40 minuti (comprendendo sia il tempo di presa che il tempo di indurimento);
- la pasta viene sottoposta a rottura fino al raggiungimento di granuli di cagliata delle dimensioni di una nocciola, per la tipologia "*dolce*" e di un chicco di mais, per la tipologia "*matturo*";
- la cagliata è sottoposta quindi a semicottura ad una temperatura non superiore a 43° C;
- la pasta è posta negli appositi stampi di forma circolare, di varie dimensioni a seconda dell'uso del prodotto finito;
- il formaggio è sottoposto a stufatura e/o pressatura, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentirne l'acidificazione e lo spurgo ottimali;
- ultimato lo spurgo del siero, i formaggi vengono salati per via umida e/o a secco. I tempi di salatura sono brevi e solitamente la quantità percentuale di sale sul formaggio tal quale non supera il valore di 2,0 grammi/100 grammi di formaggio;
- la maturazione si attua in appositi locali la cui temperatura, compresa tra 6°-12° C, può raggiungere anche i valori ambientali e la cui umidità sia tra 80-95%.

Per entrambe le tipologie di "*Pecorino Sardo*", "*dolce*" e "*matturo*", è consentito utilizzare sostanze antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura. E' consentito l'uso di un protettivo plastico incolore per alimenti. Possono essere utilizzati anche coloranti naturali a condizione che venga rispettato il colore della crosta indicato nel disciplinare di produzione. Il "*Pecorino Sardo*" matturo può essere sottoposto ad affumicatura con procedimenti naturali. Per le due tipologie, terminata la maturazione, è consentita la conservazione del prodotto purché a temperature più basse rispetto a quelle di maturazione. Sono escluse pratiche di surgelazione o congelamento. E' consentito l'uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti. Il "*Pecorino Sardo*" matturo può essere utilizzato da tavola o da grattugia.

#### **ART. 5**

##### **Elementi che comprovano l'origine**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le

persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

#### **ART. 6 Conrolli**

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un ente di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale ente è l'Istituto Nord Est Qualità – INEQ - Via Rodeano n. 71 - 33038 San Daniele del Friuli (Ud) tel. 0432 940349 - fax 0432 943357 - e-mail info@ineq.it

#### **ART. 7 Legame con l'ambiente geografico**

Le caratteristiche del Pecorino Sardo DOP sono determinate dalla combinazione di diversi elementi naturali ed umani precipui della zona geografica di origine che nel corso dei secoli si sono legati ed in un certo qual modo uniti insieme:

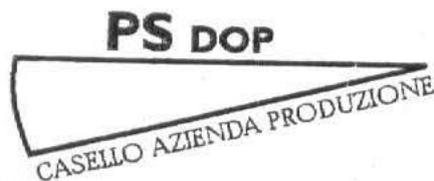
- Natura e condizioni pedo-climatiche dell'isola;
- Forte radicamento della cultura agro-pastorale nel tessuto socio-economico;
- Capacità di reiterare nel tempo una tradizione millenaria.

Per i fattori naturali si segnalano primi fra tutti le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino in Sardegna che sfruttano pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee conferenti particolari qualità al latte destinato al formaggio Pecorino Sardo. Per i fattori umani si segnala la grande diffusione dell'allevamento ovino nel territorio e l'abilità dei casari impiegati nel settore della trasformazione. Costoro hanno saputo coniugare gli insegnamenti di una tradizione antichissima con le moderne conoscenze e tecnologie, riuscendo così ad esaltare le qualità sensoriali originarie del prodotto. Per queste ragioni, uomo e natura perfettamente integrati hanno prodotto e continuano a produrre un formaggio unico, universalmente riconosciuto come emblema della sua zona di origine.

#### **Art.8 Etichettatura**

Al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, al momento dello svincolo nella zona di produzione, sulle forme di "Pecorino Sardo" DOP viene apposto dall'Azienda di Produzione, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, un contrassegno che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della Denominazione PS seguite dalla parola DOP ed il Casello Identificativo dell'Azienda di Produzione. Le parole "PS DOP" ed il Casello Identificativo dell'Azienda di Produzione sono disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata rappresentante uno spicchio di formaggio.

Contrassegno della denominazione allo svincolo



A seguito dello svincolo, considerate le caratteristiche del prodotto, tenuto conto delle varie fasi intermedie di lavorazione, tale contrassegno potrebbe non essere più visibile. In tal caso, la tracciabilità sarà garantita dall'etichettatura.

All'atto di immissione al consumo, tutte le forme di formaggio DOP "*Pecorino Sardo*" sono identificate attraverso la corona circolare esterna dell'etichetta che deve avere una larghezza compresa fra una dimensione minima di cm 2 ed una dimensione massima di cm 3. All'interno della corona deve trovare posto un numero di loghi costitutivi della denominazione, che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, compreso tra 12 e 24 disposti secondo una simmetria raggiata con la punta della fetta rivolta verso l'esterno. La lunghezza del marchio deve essere pari all'85% della larghezza della corona prescelta. Sulla corona non deve apparire nessun altro tipo di segno o scritta ad eccezione del marchio e del logotipo. Il marchio consiste nelle parole "Pecorino Sardo", scritte in caratteri maiuscoli di colore verde pantone 376, disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata, di colore blu pantone 289, rappresentante uno spicchio di formaggio; la parola "DOP", che segue la parola "Sardo" posta sotto il cono, è scritta in maiuscolo di colore verde pantone 376 più piccola e sottile della parola precedente. L'identificazione delle forme di "*Pecorino Sardo*" è completata dalla presenza, sulla corona esterna, di un contrassegno adesivo, rilasciato dal Consorzio di Tutela incaricato e dato a tutti gli aventi diritto nel quale, oltre al marchio, è riportata la dicitura Dolce o Maturo, a seconda della tipologia di prodotto, e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma. I colori della corona sono quelli previsti per il marchio a cui si aggiunge il colore dello sfondo beige pantone 1205

Nelle etichette e negli incarti per la commercializzazione o per l'immissione al consumo è consentito associare alla Denominazione di Origine Protetta ragioni sociali e marchi privati come da prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. E' invece vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione.

Il "*Pecorino Sardo*" DOP nelle due tipologie, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma , e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento. I confezionatori e/o i porzionatori devono comunque stipulare una apposita convenzione con il Consorzio di tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta. Sulle porzioni di forma confezionate come sopra, tale codice identificativo viene riportato all'interno di un contrassegno impresso sulla corona esterna dell'etichetta nel quale oltre al marchio è riportata la dicitura Dolce e Maturo, a seconda della tipologia del prodotto e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione. Su tutti gli altri formati tale codice viene riportato secondo precise prescrizioni stabilite nella Convenzione con il Consorzio di Tutela. L'autorizzazione al pre-confezionamento non è richiesta nel solo caso del così detto pre-incartato, ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per la vendita assistita ed immediata.

## ART. 9

### Logo della Denominazione

