

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della Denominazione di Origine Protetta

"PECORINO DEL MONTE PORO"

Art. 1 Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "*Pecorino del Monte Poro*" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Descrizione del prodotto finito

Il "Pecorino del Monte Poro" DOP è un formaggio prodotto con latte di pecora, che risponde, a seconda del periodo di stagionatura, alle seguenti tre diverse tipologie:

- "fresco", da 20 giorni a 60 giorni di conservazione;
- "semistagionato", da 61 giorni a 6 mesi di stagionatura;
- "stagionato", da 6 mesi a 24 mesi di stagionatura.

Il "*Pecorino del Monte Poro*" deve, inoltre, presentare al momento dell'immissione al consumo, le seguenti caratteristiche.

2.1 Caratteristiche fisiche

Forma: rotonda, facce piane.

Diametro del piatto: da 6 a 40 cm.

Altezza dello scalzo: da 6 a 20 cm.

Peso: da 600 gr a 2,5 Kg, per la tipologia «fresco» e «semistagionato», fino a 10 Kg per la tipologia «stagionato».

Crosta: dura, rugosa, di colore variabile dal giallo oro per la tipologia «fresco» al nocciola più o meno scuro per la tipologia «semistagionato» e «stagionato», tendente al rossiccio, laddove unto con peperoncino e olio extravergine di oliva e peperoncino per trattare la crosta esterna.

Pasta: struttura compatta con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per la tipologia «fresco» al paglierino più meno intenso nella tipologia «semistagionato» e «stagionato». La consistenza della pasta è morbida al taglio nella tipologia "fresco" e via via più consistente nella tipologia "stagionato".

2.2 Caratteristiche chimiche

Grasso sulla sostanza secca: $\geq 45\%$;

Proteine (Nx6,25): $\geq 20\%$.

2.3 Caratteristiche organolettiche

Sapore: fragrante e con aromi di fiori selvatici, di macchia mediterranea e di fieno, pastoso e piacevolmente nocciolato all'assaggio, caratteristiche che diventano sempre più intense con l'aumentare del periodo di stagionatura, accompagnandosi ad una decisa pungenza e sapidità nella tipologia "stagionato".

Art. 3

Zona di produzione

La zona di allevamento degli ovini, di produzione e di stagionatura del "*Pecorino del Monte Poro*" è rappresentata esclusivamente dal territorio dei seguenti comuni della provincia di Vibo Valentia tutti appartenenti al comprensorio del Monte Poro: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanapoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d'Ippona, Sant'Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi, Francica.

Art. 4

Origine del prodotto

L'origine del "*Pecorino del Monte Poro*" è garantita da un sistema in cui ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo di cui all'articolo 7, degli allevatori, produttori e trasformatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera) del "*Pecorino del Monte Poro*". Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo di cui all'articolo 7, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1. Materia prima e ingredienti

La lavorazione del "*Pecorino del Monte Poro*" prevede l'impiego delle seguenti materie prime:

Latte: ovino, crudo e intero - ottenuto da due mungiture (mattina e sera precedente) - prodotto da capi allevati con sistema semi-brado nel territorio di cui all'articolo 3 che solo nel corso della notte vengono fatti stabulare negli ovili. L'alimentazione è a base di essenze tipiche della zona del Monte Poro, sotto forma di foraggio fresco nel periodo estivo e affienato nel periodo invernale. In annate dall'andamento climatico particolarmente sfavorevole per siccità o eccessivo rigore invernale, che non consentono la produzione di foraggio sufficiente per il sostentamento delle greggi, l'alimentazione con le caratteristiche sopra specificate può scendere fino ad una percentuale dell'80%, essendo ammesso un approvvigionamento di fieno proveniente dall'esterno dell'area di produzione della DOP in una percentuale non superiore al 20% del totale somministrato. Limitatamente al periodo della lattazione degli animali e ai fini di un loro migliore sostentamento, è ammessa inoltre, in una percentuale che non superi il 15% del totale, l'integrazione dell'alimentazione con cereali e leguminose in granella, fioccati o sfarinati, sali minerali e vitamine anche di provenienza esterna all'area di produzione della DOP, in quanto per la situazione orografica, climatica e vocazionale del territorio, questi non sono prodotti a sufficienza in loco.

Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM). Viene impiegato per la coagulazione del latte, caglio ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello e/o del capretto, alimentati esclusivamente con latte.

Caglio: ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello e/o del capretto, alimentato esclusivamente con latte.

Sale: fieno.

5.2 Tecniche di lavorazione

5.2.1 Produzione

Il latte destinato alla trasformazione in “*Pecorino del Monte Poro*” non deve essere sottoposto ad alcun intervento di termizzazione, ma solo riscaldato fino a raggiungere la temperatura di 32-38°C e conservato all’interno di serbatoi di acciaio inox o rame.

Al latte riscaldato è addizionato caglio di capretto e/o di agnello.

A questo punto, il latte è lasciato coagulare per un periodo oscillante tra i 30 ed i 90 minuti. Quando il coagulo ha raggiunto la consistenza solida si passa alla rottura della cagliata. Con tale operazione, che ha lo scopo di accelerare la separazione del siero dalla cagliata, i grumi caseosi sono ridotti manualmente alla dimensione di un chicco di riso attraverso l’impiego del *rodu* (o *roju*), della *lira frangicagliata* o *dello spino*. Il composto così ottenuto viene raccolto manualmente, posizionato in piccole forme cilindriche dette “fuscelle” delle dimensioni variabili, pressato manualmente oppure con il metodo della stufatura in contenitori o ambienti idonei e girato tre - quattro volte fino al completo spurgo del siero, lasciato riposare su tavole di legno o di altro materiale idoneo all’uso alimentare fino al completo spurgo del siero presente.

5.2.2 Salatura maturazione ed eventuale stagionatura

Estratto dalle forme viene salato a secco e adagiato su tavole dove è girato una volta al giorno per 3-4 giorni. La salatura può avvenire anche per immersione in vasche di salamoia con modalità differenti in relazione al peso del prodotto:

- 40 minuti, per le forme fino a 600 gr;
- 2 ore, per le forme fino a 1,2 kg;
- 12 ore, per le forme fino a 2,5 kg;
- 24 ore, per le forme fino a 5 kg;
- 36 ore, per le forme fino a 10 kg.

La stagionatura può avvenire, in locali freschi, ben aerati, poco illuminati, oppure trasferito in cella per la stagionatura e favorire la formazione di muffe naturali, il periodo di stagionatura può variare da 20 giorni fino ad un massimo di 24 mesi; durante la stagionatura il prodotto può essere lavato con acqua calda.

Il pecorino sottoposto ad un breve periodo di maturazione (inferiore a due mesi) può essere trattato in superficie con olio di oliva. Se invece la stagionatura è prolungata oltre i sei mesi, il formaggio può essere trattato in superficie con olio d’oliva, oppure con una soluzione di olio d’oliva e peperoncino frantumato.

Art.6

Legame con il territorio

Situato tra il Golfo di Lamezia e la piana di Gioia Tauro il territorio di produzione è delimitato a nord dalla Piana dell’Angitola, a sud dalla piana di Rosarno ad ovest dal crinale appenninico delle Serre catanzaresi.

In tale contesto crescono numerose essenze vegetali locali che rappresentano la principale fonte di sostentamento degli ovini al pascolo, corrispondente ad almeno il 70% della loro alimentazione. Diffusi anche gli arbusti della rigogliosa e folta macchia mediterranea ancora presente nelle zone impervie e scoscese dell’altopiano del Poro che sono oggetto di brucatura, tra i quali annoveriamo la ginestra, il mirto, l’olivastro selvatico, il lentisco ed il biancospino (Simone Cesare Lombardi: *Il Poro e la Costa di Capo Vaticano*, 2003). Sono proprio gli arbusti e le essenze vegetali della macchia mediterranea a conferire sotto il profilo organolettico una caratterizzazione distintiva (“bouquet”) rispetto agli altri formaggi a base di latte ovino. Gustando il Pecorino sono chiaramente percepibili, oltre alla “pastosità” del sapore, i sentori di erbe e fiori del Monte Poro ed un retrogusto

lievemente nocciolato/erbaceo: infatti le sostanze odorifere delle erbe spontanee sono liposolubili e possono essere trasmesse al latte attraverso i grassi, e da questi al formaggio. Inoltre alcune peculiarità del processo produttivo garantiscono la presenza di questo bouquet distintivo; tra queste possiamo evidenziare:

- l'utilizzo di latte crudo e intero, raccolto e trasformato senza che venga sottoposto ad alcun trattamento termico che ne potrebbe modificare le caratteristiche organolettiche;
- le basse temperature di lavorazione (32-38°C) che assicurano la permanenza delle sostanze disciolte limitando la volatilità degli aromi.

Inoltre il fatto che la mano d'opera sia ancora presente nelle fasi di trasformazione evidenzia un'alta specializzazione e artigianalità del sistema produttivo, che rimane inevitabilmente legato a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali. Le competenze specialistiche influenzano direttamente la qualità di taluni passaggi del ciclo produttivo (es. cagliatura, formatura, stagionatura) rendendo il formaggio in tal senso "tipico" perché strettamente legato al territorio di produzione.

Si riscontra inoltre un forte legame tra il prodotto e il territorio anche nelle consuetudini alimentari e, soprattutto, nella gastronomia locale. Infatti il "*Pecorino del Monte Poro*" è molto ricercato dai ristoratori e dalla popolazione del territorio che lo utilizzano nei piatti della cucina tradizionale, oltre che nel consumo fresco. Numerose sono le preparazioni di questo formaggio: come antipasto, insieme a pomodori secchi, salumi e ortaggi sott'olio; grattugiato sui primi piatti conditi con sugo di carne di capretto o d'agnello e infine, a seconda del suo periodo di stagionatura, come formaggio da tavola o da grattugia nella preparazione della *minestra di fave e cicorie selvatiche* e delle *cipolle gratinate*. In particolare, nel periodo pasquale, per tradizione, il Pecorino del Monte Poro viene consumato fresco, accompagnato da fave crude o da vini rossi tipici calabresi quali il Cirò, il Val di Neto e il Melissa.

Anche nelle fonti bibliografiche più antiche, dal *De antiquitate et situ Calabriae* (1571) dell'umanista e storico vibonese Gabriele Barrio al *Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra* (1770) dell'economista e filosofo reggino Domenico Grimaldi da Seminara, il formaggio in questione è citato con riferimento al territorio di origine. Un legame, questo, la cui sottolineatura si mantiene molto viva nel tempo, come dimostrano gli scritti di Saverio Di Bella del 1985 (*I formaggi e le ricotte di pecora del Poro sono bianchi, morbidi e saporiti, grazie ai pascoli ed alla vasta produzione spontanea di origano*), le diverse edizioni a partire dal 1991 dell'*Atlante dei prodotti tipici. I formaggi* curato dall'INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale - (*I pascoli del Monte Poro sono ricchi di molte essenze erbacee e tra queste molte sono odorose. I formaggi prodotti in questa zona vengono venduti ai turisti della costa per il pregio e la notorietà acquisita*), la pubblicazione del 1999 *Formaggi d'Italia* di Slow Food (*I pascoli del Monte Poro sono particolarmente ricchi di essenze aromatiche e odorose e da sempre i pecorini prodotti in questa zona hanno goduto di una buona rinomanza*) e il *Golosario* di Paolo Massobrio del 2006 (*Il sapore esclusivo e molto aromatico di questo formaggio sono dovuti alle erbe con cui si alimentano le razze locali*). Da segnalare infine che nel 2012 il "*Pecorino del Monte Poro*" al Salone del Gusto di Torino ha vinto il premio "I fuoriclasse" del Gambero Rosso, che lo ha consacrato tra i 17 formaggi migliori d'Italia.

Art. 7 Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione sono svolti da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'autorità pubblica designata Camera di Commercio di Vibo Valentia con sede in

Art. 8 **Confezionamento ed etichettatura**

Il " *Pecorino del Monte Poro* " può essere immesso al consumo in forme intere o porzionato. All'atto dell'immissione al consumo deve recare una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto intero o sulle confezioni del prodotto porzionato e preconfezionato in tranci.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo di cui all'articolo 9, e alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore le seguenti indicazioni:

- *Pecorino del Monte Poro* " (la denominazione è intraducibile, ma né è ammessa la traduzione nelle lingue dei paesi europei nei quali il prodotto viene commercializzato) seguito dalla espressione (traducibile) "Denominazione di Origine Protetta" per esteso o nella sigla "DOP".
- la tipologia di stagionatura ai sensi dell'articolo 2 del presente disciplinare, ovvero: «fresco», «semistagionato» e «stagionato»;
- il logo della DOP di cui all'articolo 9.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Art. 9 **Logo**

Il logo del prodotto rappresenta, in modo stilizzato, uno scorcio panoramico del Monte Poro dalle cui alture, guardando verso il mare di colore azzurro (Pantone 298C – C67,16%M8,03%Y2,09%K0), è possibile vedere il vulcano Stromboli di colore grigio (Pantone 425C - C61,56%M50,09%Y47,11%K40,21%). Le alture sono rappresentate come dei nastri di colore verde chiaro (Pantone 368C – 59,45%M0,0%Y100,00%K0) e verde scuro (Pantone 355C – 95,77%M3,76%Y100,00%K0) intrecciati tra loro. Alla base dei nastri è riportato l'acronimo "D.O.P." a lettere capitali in carattere tipografico Constantia (14PT) e di colore rosso Bordeaux (Pantone 187C – C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%). Il tutto è contenuto in un cerchio dal fondo color giallo avorio (Pantone 7499C – C3,38%M5,48%Y24,48%K0) al 60% di intensità e dal bordo di colore Bordeaux (Pantone 187C - C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%). Nella parte esterna superiore del cerchio si sviluppa la scritta "Pecorino del Monte Poro" in carattere tipografico Constantia (25 PT) di colore Bordeaux (Pantone 187C - C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%).



Il logotipo può essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sopra riportata.

Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con il logo DOP e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

La dimensione minima di utilizzo è pari a 40 mm.

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

.