

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

(2013/C 57/11)

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 DI PICINISCO»

N. CE: IT-PDO-0005-0859-28.02.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Pecorino di Picinisco»

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:

Il «Pecorino di Picinisco» è un formaggio di forma cilindrica a facce piane, a latte crudo e a pasta cruda.

Il formaggio «Pecorino di Picinisco» DOP, immesso al consumo nelle tipologie «Scamosciato» e «Stagionato», presente le seguenti caratteristiche:

— Scamosciato: Stagionatura: da 30 a 60 giorni; Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm; Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm; Pezzatura: da 0,7 kg a 2,5 kg; Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino; Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore bianco tendente al giallo paglierino; Umidità: inferiore al 45 %; Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55 %; Sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

— Stagionato: Stagionatura: oltre 90 giorni; Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm; Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm; Pezzatura: da 0,5 kg a 2 kg; Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino; Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore giallo paglierino; Umidità: inferiore al 35 %; Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55 %; Sapore: intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura, con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

— Periodo di produzione: tutto l'anno

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Il latte utilizzato per la produzione del «Pecorino di Picinisco» viene prodotto esclusivamente da razze tipiche della zona di produzione: Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze. È ammesso l'utilizzo di latte di capra, proveniente da popolazioni locali di Capra grigia ciociara,

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Capra bianca Monticellana e loro meticci, per una percentuale massima del 25 %. L'utilizzo di latte di capra proveniente dalle razze sopracitate è una pratica in uso da sempre vista la tradizione di avere nel gregge un numero minimo di questi capi. Per la produzione del «Pecorino di Picinisco» DOP, è ammesso, esclusivamente, l'utilizzo di latte crudo intero proveniente da una o più mungiture.

Anche le altre materie prime impiegate rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale: viene, infatti, impiegato per la coagulazione del latte caglio in pasta di capretto o di agnello proveniente da animali lattanti allevati nella zona di produzione di cui al punto 4.

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

L'alimentazione degli ovi-caprini deve provenire per almeno il 70 % dalla zona di produzione.

Deve basarsi su pascoli naturali e foraggi freschi ottenuti esclusivamente nella zona di produzione.

Il periodo minimo di pascolo è di 8 mesi all'anno.

E' consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginose e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo del 30 %/capo di tal quale (t.q.) ingerito giornalmente.

È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che rappresenta la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 15 % /capo/giorno di tal quale (t.q.).

Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

La forma intera o porzionata, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico dell'UE e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

— la designazione «Pecorino di Picinisco» seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta o dal suo acronimo D.O.P.;

— il logo del prodotto;

— l'indicazione della tipologia «Scamosciato» o «Stagionato»;

— il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione del formaggio «Pecorino di Picinisco» è costituita dall'intera Valle di Comino, in provincia di Frosinone.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

L'areale di produzione del formaggio «Pecorino di Picinisco» DOP particolarmente vocato alla pastorizia e alla produzione di formaggi ovi — caprini, ricade nella valle di Comino (61 535 ha), un bacino inquadrato nel Lazio meridionale, in provincia di Frosinone, pochi km a Nord di Cassino ed ad Est di Sora, nel settore occidentale della catena montuosa della Meta — Mainarde.

Il comprensorio interessa 20 comuni e si estende su oltre 61 535 ha, di cui parte incluso nel Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, è caratterizzato da rilievi calcarei a forte valenza ambientale e da una vasta superficie investita a pascolo, fonte primaria di alimentazione degli ovini e caprini allevati sul territorio.

Le condizioni climatiche dell'area sono prevalentemente di tipo temperato: con una temperatura media annua che assume valori che vanno dai 14 °C nel fondovalle, ai 5 °C nelle zone più elevate delle catene montuose. Le precipitazioni sono decisamente abbondanti: i valori medi annui, infatti, vanno dai 1 460 mm delle stazioni pluviometriche di Atina (520 m s.l.m.) e Picinisco (740 m s.l.m.) fino a oltre 1 600 mm sulle vette delle montagne.

I corsi d'acqua dell'area sono affluenti del fiume Liri e quindi appartengono a questo bacino idrografico. Da nord a sud si possono individuare quattro bacini distinti: la piana di Sora con il torrente Lacerno e il fiume Fibreno, la Valle di Comino con il fiume Melfa e i suoi affluenti, la piana di Cassino con il fiume Rapido e infine il Rio Chiaro e la Rava che per quanto interessino solo marginalmente il territorio alimentano il fiume Volturno. L'insieme di tutti i corpi idrici presenti all'interno non raggiunge i 100 ettari. Infatti l'assenza di aridità estiva, che conferma il carattere temperato del clima e lo distingue da quello mediterraneo, permette di utilizzare principalmente, come fonte alimentare per gli ovi-caprini, i prati naturali e prati-pascolo della zona, ricchi di essenze vegetali spontanee tipiche del territorio, come la graminacea *Bromus erectus*, il palèo comune (*Brachypodium pinnatum*), la *Sesleria tenuifolia*, le cyperacee (come la *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana*, *Carex pallescens*) e le leguminose (quali l'*Anthyllis montana*, l'*Anthyllis vulneraria* e la *Vicia hybrida*), il *Polypodium cambricum*, l'*Asplenium onopteris*, l'*Asplenium fissum*, il *Dryopteris pallida* ssp., il *Cerastium cerastioides*, il *Lychnis flos-cuculi*, il *Sedum cepaea*, l'*Aphanes arvensis*, il *Mespilus germanica*, l'*Astrantia tenorei* il *Seseli montanum*, la *Grafia golaka*, l'*Ammi visnaga*, l'*Aster alpinus*, il *Taraxacum glaciale*, il *Reichardia picroides*, il *Juncus compressus*, insieme al ginepro nano (*Juniperus nana*).

Tali condizioni ambientali particolari di temperatura e piovosità permettono lo sviluppo di tipiche associazioni erbacee montane di prati e pascolo.

In questo contesto ambientale, un elemento storico-culturale insito nelle radici sociali locali e allo stesso tempo di primaria importanza per le caratteristiche del prodotto è la tradizionale pratica della monticazione del bestiame. Questa pratica permette all'animale di sfruttare i pascoli montani della zona per sfuggire alla calura estiva e ai possibili stress ambientali e nutrizionali, che soffrirebbe nel fondo valle durante il periodo estivo.

Il contributo fornito dal fattore umano al prodotto è essenzialmente legato l'abilità del casaro durante le fasi di produzione. Per la produzione del «Pecorino di Picinisco» è richiesta una particolare attenzione da parte del casaro nella lavorazione del latte. Il metodo di produzione infatti prevede la caseificazione di latte crudo, senza l'aggiunta di eventuali fermenti lattici ed il mantenimento delle temperature di coagulazione durante l'operazione della rottura della cagliata.

5.2. Specificità del prodotto:

Il formaggio «Pecorino di Picinisco» si caratterizza per il sapore che da dolce diventa progressivamente intenso e corposo, fino al piccante nelle stagionature avanzate, con spiccati aromi vegetali di pascolo di montagna, e assenza di odore di stalla. La pasta è compatta di colore giallo paglierino.

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

Il «Pecorino di Picinisco» è il risultato della combinazione di specifici elementi legati al territorio di origine riconducibili alle condizioni pedo-climatiche del territorio, all'abilità di pastori e casari, nonché alla capacità di reiterare la tradizione e di preservare il paesaggio.

Le condizioni climatiche di tipo temperato e la pratica della monticazione tradizionalmente adottata dai pastori sono elementi che nel tempo hanno permesso lo sfruttamento dei pascoli e il consolidamento di una tecnica di allevamento degli ovi-caprini basata su un'alimentazione di elevata qualità costituita

prevalentemente da essenze pabulari. La lunga permanenza al pascolo degli animali arricchisce il latte di sostanze quali carotenoidi, terpeni e grassi polinsaturi che contribuiscono in maniera significativa al colore giallo paglierino della pasta e al profumo ricco di essenze vegetali del «Pecorino di Picinisco».

Importanti ai fini delle caratteristiche qualitative del «Pecorino di Picinisco» sono anche alcuni aspetti legati alla tecnica di produzione quali l'utilizzo di latte crudo, l'assenza di aggiunta di fermenti lattici e l'utilizzo di caglio in pasta di agnello e capretto, nonché la consolidata abilità dei casari.

L'utilizzo di latte crudo permette di salvaguardare parte delle componenti aromatiche e microbiologiche apportate dai capi in lattazione alimentati con le essenze pabulari presenti nei pascoli dell'areale.

L'abilità dei casari locali nella lavorazione del latte crudo, il mancato ricorso all'inoculo di fermenti lattici e il corretto mantenimento delle temperature di coagulazione del latte durante la fase di rottura della cagliata permettono di preservare la microflora specifica del latte, con una conseguente esaltazione dei sapori tipici del formaggio.

Il controllo della temperatura di caseificazione nel corso della fase di rottura della cagliata oltre a preservare la componente aromatica permette anche un minore spurgo di siero ed una conseguente maggiore umidità della pasta che a fine stagionatura risulta essere morbida e consistenza compatta.

L'utilizzo tradizionale del caglio in pasta proveniente da agnelli o capretti, allevati nella zona di produzione delimitata, alimentati solo con latte materno e macellati dopo l'allattamento, rafforza ulteriormente la componente aromatica e microbiologica apportata dall'ambiente di allevamento e di trasformazione. Questo tipo di caglio infatti differisce in modo significativo da quello liquido ed in polvere di vitello, per il contenuto di enzimi lipolitici, praticamente assenti negli altri due tipi di caglio.

L'insieme di questi elementi legati all'ambiente naturale e al tradizionale metodo di produzione fa distinguere il formaggio Pecorino di Picinisco da altre produzioni ovi-caprine locali e regionali.

La storicità del prodotto Pecorino di Picinisco è testimoniata dal ritrovamento di una serie di scritti (Castrucci del '600, la Statistica Murattiana del 1811), nonché dall'abbondante documentazione archivistica conservata presso il Comune di Picinisco: bollette di accompagnamento delle merci, licenze di vendita al minuto e all'ingrosso, bollette di pagamento delle imposte. Il gran numero di capi ovis e caprini dei comuni dell'areale di produzione ed in particolare di Picinisco, riscontrata dai censimenti del bestiame del periodo 1875-2000, conferma il legame del territorio con l'attività pastorale e con la conseguente produzione casearia. Possiamo affermare, pertanto, che il Comune di Picinisco con i borghi di Fontitune e Valleporcina, sia stato geloso custode della tradizione pastorale e della produzione del formaggio Pecorino che oggi porta meritatamente il suo nome.

Il formaggio Pecorino di Picinisco ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale.

Numerose sono le sagre, le feste campestri e le manifestazioni popolari che si svolgono sulla pastorizia e sul formaggio pecorino, su tutto il territorio di produzione del «Pecorino di Picinisco». Si citano ad esempio il festival annuale della pastorizia a Picinisco, la festa della montagna, il festival della storia, la sagra della pecora e la sagra dell' abbuoto e formaggio pecorino. In queste manifestazioni il «Pecorino di Picinisco» rappresenta il prodotto simbolo del territorio.

Il prodotto oggi è molto conosciuto ed apprezzato dai consumatori locali e regionali, tanto da aver ricevuto importanti riconoscimenti ed apprezzamenti per le sue indubbie caratteristiche di qualità e tradizionalità. Si citano ad esempio il Premio San Giorgio Bianco — il formaggio del 2012 conferito

alla delegazione di Roma e Lazio dell' accademia di S. Giorgio; la partecipazione al concorso «Alma Ceseus per la sezione formaggi» — Parma e al salone del gusto di Torino. Il «Pecorino di Picinisco» è stato inoltre citato in numerose trasmissioni televisive di emittenti pubbliche e private italiane dedicate all'enogastronomia.

La denominazione «Pecorino di Picinisco» è ormai consolidato nel tempo come dimostrato da fatture, etichette, materiale pubblicitario, pubblicazioni.

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 di riconoscimento della DOP «Pecorino di Picinisco» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 283 del 3 dicembre 2010.

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».

⁽³⁾ Cfr. nota 2.