



C/2024/1059

26.1.2024

**Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione**

(C/2024/1059)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DELL'UNIONE DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

"Pecorino del Monte Poro"

N. UE: PDO-IT-02420-AM01 - 31.10.2023

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome del prodotto**

"Pecorino del Monte Poro"

**2. Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Italia

**3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MASAF

—

**4. Descrizione della o delle modifiche approvate**

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012:

Le modifiche sono ordinarie in quanto le modifiche non include la modifica del nome, non rischia di alterare il legame, non comporta ulteriori restrizione sulla commercializzazione del prodotto

1. *La modifica riguarda l'articolo 2 punto 2.1 del disciplinare di produzione punto 3.2 del Documento Unico Peso minimo della forma*

Sia nel disciplinare di produzione che nel documento unico

Dove è scritto:

Peso: da 600 gr a 2,5 Kg, per il pecorino «fresco», «semistagionato» e il pecorino «stagionato».

Si è scritto:

Peso: da 300 gr a a 10 Kg per la tipologia «fresco» «semistagionato» e «stagionato».

Motivazioni:

La motivazioni di tale modifica risiede in fattori puramente commerciali legata a specifiche richieste del mercato.

Tale modifica consentirà ai produttori di soddisfare maggiormente quanto viene richiesto da canali di distribuzione e consumatori.

La modifica interessa il documento unico

<sup>(1)</sup> GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

2. *La modifica riguarda l'articolo 5 punto 5.1 del disciplinare di produzione punto 3.3 del documento unico sugli OGM*

Sia nel disciplinare di produzione che nel documento unico

Dove è scritto:

Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM).

Si è scritto:

Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM) come da disposizioni vigenti in materia

Motivazione:

L'inserimento di tale specifica si è resa necessaria in quanto la norma comunitaria relativa all'argomento in oggetto è in continuo aggiornamento e pertanto tale frase consente di evitare interpretazioni da parte dell'organismo di controllo e consente la continua ottemperanza alle disposizioni vigenti.

La modifica interessa il documento unico

3. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione punto 5.2.2 relativamente alla fase di salatura*

Dove è scritto:

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: 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..

Si è scritto:

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:

- Minimo 40 minuti per le forme da 300 g sino a 600 g
- Minimo 2 ore per le forme fino a 1,2 kg
- Minimo 6 ore per le forme fino a 2,5 kg
- Minimo 12 h per le forme fino a 5 kg
- Minimo 24 ore per le forme fino a 10 kg

Motivazione

Anni di controlli sui processi produttivi hanno permesso di calibrare meglio il tempo minimo necessario in cui le forme devono essere immerse in salamoia.

Pertanto sono stati ridefiniti i tempi minimi per le forme medio grandi. Inoltre è stato inserito il tempo minimo di permanenza in salamoia per la forma con un peso di 300gr

La modifica non interessa il documento unico

4. *la modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione relativamente alla dimensione minima del logo in etichetta*

Dove è scritto:

La dimensione minima di utilizzo è pari 40 mm

Si è scritto:

La dimensione minima di utilizzo è pari a 15 mm

Motivazione

Tale modifica consentirà di adeguare la dimensione del logo alle diverse dimensioni dell'etichetta

La modifica non interessa il documento unico

5. *Altro La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare relativamente all'organismo di controllo*

Dove è scritto:

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 Vibo Valentia, Piazza S. Leoluca, 89900, Telefono: 0963 294600, email: segreteria.generale@vv.camcom.it.

Si è scritto:

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 Agroqualità SpA con sede in Roma, Viale Cesare Pavese n° 305.

Motivazione

Sono stati aggiornati i riferimenti all'organismo di controllo

La modifica non interessa il documento unico

#### DOCUMENTO UNICO

#### "Pecorino del Monte Poro"

N. UE: PDO-IT-02420-AM01 - 31.10.2023

#### DOP (X) IGP ( )

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

"Pecorino del Monte Poro"

#### 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

Il "Pecorino del Monte Poro" DOP è un formaggio prodotto con latte di pecora, che risponde, 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.

Caratteristiche fisiche

Forma: rotonda, facce piane.

Diametro del piatto: da 6 a 40 cm. Altezza dello scalzo: da 3 a 20 cm.

Peso: da 300 gr. a 10 Kg, per la tipologia «fresco», «semistagionato» e «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».

Caratteristiche chimiche

Grasso sulla sostanza secca: > 45 %;

Proteine (Nx6,25): > 20 %.

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».

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

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 a una percentuale del 70 %, essendo ammesso un approvvigionamento di fieno proveniente dall'esterno dell'area di produzione della DOP in una percentuale non superiore al 30 % 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) come da disposizioni legislative vigenti in materia.

Per la produzione del «Pecorino del Monte Poro» viene utilizzato 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 al successivo punto 4, che solo nel corso della notte vengono fatti stabulare negli ovili.

Viene, impiegato per la coagulazione del latte, caglio ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello e/o del capretto, alimentati esclusivamente con latte.

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

La zona di allevamento degli ovini, di produzione e di stagionatura del «Pecorino del Monte Poro» devono avvenire nell'area geografica di produzione delimitata al punto 4.

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

Il «Pecorino del Monte Poro» può essere immesso al consumo in forme intere o porzionate.

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

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 le informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore le seguenti indicazioni: - «Pecorino del Monte Poro» (intraducibile) seguito dalla espressione (traducibile) «Denominazione di Origine Protetta» oppure «DOP»; - la tipologia di stagionatura ovvero: «fresco», «semistagionato» e «stagionato»; - il simbolo europeo della DOP; - il logo della DOP.

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

E' 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 disciplinare di produzione.



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

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, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanacconi, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d'Ippona, Sant' Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi e Francica..

#### 5. Legame con la zona geografica

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 sconcese 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.

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 migliori formaggi d'Italia.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/9/D.15d67b2a291738f6ce24/MASAF\\_2023\\_0350880\\_DMmodordpecorinodelMontePoro\\_signed.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/9/D.15d67b2a291738f6ce24/MASAF_2023_0350880_DMmodordpecorinodelMontePoro_signed.pdf)

---