



UNC
CONSUMATORI.IT

Pecorino Romano DOP

24 Marzo 2012



Latte: ovino

Pasta: dura

Stagionatura: 5-10 mesi

Carta d'identità

Pochi formaggi al mondo vantano origini così antiche come il Pecorino Romano. Da più di duemila anni le greggi di pecore che pascolano liberamente nelle campagne del Lazio e della Sardegna, producono il latte da cui viene ricavato questo formaggio. Già gli antichi romani apprezzavano il Pecorino Romano. Nei palazzi imperiali era considerato il giusto condimento durante i banchetti mentre la sua capacità di lunga conservazione ne faceva un alimento base delle razioni durante i viaggi delle legioni romane. Questo formaggio ridava forza e vigore ai soldati stanchi e oggi sappiamo perché: il Pecorino Romano è una iniezione di energia e anche di facile digestione.

Oggi il Pecorino Romano viene prodotto nelle stesse, esclusive zone d'origine e con lo stesso, naturale procedimento di secoli fa. L'unica differenza rispetto al passato consiste nel fatto che le operazioni di cagliatura, salatura e stagionatura avvengono in modernissimi caseifici, tecnologicamente all'avanguardia sotto il profilo igienico-sanitario, per garantire ai consumatori i necessari requisiti di salubrità del prodotto.

La produzione del Pecorino Romano è limitata alle aree della regione Lazio, della Sardegna e della provincia di Grosseto in Toscana

Pur con l'introduzione delle innovazioni che la tecnologia casearia ha reso disponibili, è stato mantenuto intatto il processo di produzione. Il latte fresco di pecora, proveniente da

greggi allevate allo stato brado alimentate su pascoli naturali, viene trasferito nei centri di lavorazione con moderne cisterne refrigerate. Al suo arrivo nel caseificio il latte viene misurato, filtrato e lavorato direttamente crudo o termizzato ad una temperatura massima di 68° per non più di 15". Vengono così riempite le vasche di coagulazione dove viene aggiunto un fermento detto 'scotta innesto', preparato giornalmente dal casaro secondo una metodologia che si è tramandata nei secoli. L'innesto è uno degli elementi caratterizzanti il Pecorino Romano ed è costituito da un'associazione di batteri lattici termofili autoctoni. Aggiunto l'innesto il latte viene coagulato ad una temperatura compresa tra i 38° e i 40° utilizzando il caglio di agnello in pasta; accertato l'ottimale indurimento del coagulo, il casaro procede alla rottura dello stesso fino a quando i coaguli di cagliata non raggiungono le dimensioni di un chicco di grano. La cagliata viene quindi cotta ad una temperatura massima di 45/48°; a termine della cottura la cagliata viene pressata per agevolare lo spurgo del siero. La pasta così ottenuta viene suddivisa in blocchi che immessi in appositi stampi di resina per alimenti subiscono un trattamento di maturazione in appositi locali caldo/umidi al fine di favorire l'acidificazione della pasta. Dopo il raffreddamento le forme sono sottoposte alla marchiatura, il marchio della DOP è apposto con una apposita matrice che imprime la denominazione di origine del formaggio e il logo (la testa stilizzata di una pecora), oltre che la sigla del caseificio produttore e data di produzione. Il marchio all'origine è la garanzia che tutte le fasi della lavorazione sono curate secondo il disciplinare di produzione regolamentato dall'Unione Europea. Tutte le lavorazioni avvengono sotto il costante controllo del Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, che è proprietario del marchio di origine ed è delegato dallo Stato Italiano per i controlli sulla produzione di questo formaggio. Le forme di Pecorino Romano così marchiate vengono avviate alla salagione che si compie ancora oggi secondo una complessa tecnica artigianale; la salagione si protrae per almeno 70 giorni in locali umidi ad una temperatura di 12 gradi centigradi e completata poi in locali meno umidi e temperatura di 10° centigradi. Ultimata la maturazione le forme di Pecorino Romano vengono sottoposte a selezione, raggiunti i 5 mesi il Pecorino Romano può essere immesso al consumo come formaggio da tavola mentre dopo 8 mesi può essere commercializzato come formaggio da grattugia.

DECRETO 6 giugno 1995.

Modifiche al disciplinare di produzione della denominazione di origine del formaggio "Pecorino Romano".

Visto il regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, recante norme per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 30 ottobre 1955, n. 1269, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Pecorino romano" e approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la legge 10 marzo 1969, n. 116, istitutiva di un controllo qualitativo sulle esportazioni dei formaggi "Pecorino romano" e "Pecorino siciliano" verso gli Stati Uniti d'America e il Canada;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 3 agosto 1993 concernente modifiche al disciplinare di produzione del citato formaggio "Pecorino romano";

Vista la legge 4 dicembre 1993, n. 491, istitutiva del Ministero delle risorse agricole,

alimentari e forestali;

Visto l'art. 2, comma 4, della citata legge che trasferisce al Ministero per le risorse agricole, alimentari e forestali le funzioni in materia di produzione dei prodotti elencati nell'allegato II del trattato istitutivo della Comunità economica europea;

Vista la domanda e la relativa documentazione presentata dal Consorzio per la tutela dei formaggio pecorino romano intesa ad ottenere l'approvazione di alcune modifiche al citato disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125/1954, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 286 del 7 dicembre 1994;

Esaminate le istanze e controdeduzioni al parere predetto;

Considerato che le modifiche al disciplinare di produzione proposte dal Consorzio istante configurano un prodotto le cui caratteristiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Pecorino romano" comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

Art. 2.

1. Il formaggio, a pasta dura e cotta, "Pecorino romano" è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 1 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

1. il latte, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione, deve essere coagulato con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione;
2. la salatura può essere effettuata a secco e/o in salamoia. La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. È prevista in alcuni casi la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero;
3. forma: cilindrica a facce piane;
4. dimensioni: il diametro del piatto è compreso fra 25 cm e 35 cm; ,
5. peso variabile da 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
6. aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;
7. pasta: struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
8. sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un'aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione;
9. grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%.

Il formaggio si produce, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali, nel periodo compreso da ottobre a luglio.

Art. 3.

1. Il formaggio a denominazione di origine "Pecorino romano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Art. 4.

1. La legge 10 marzo 1969, n. 116, e il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, limitatamente alle disposizioni relative al disciplinare di produzione del formaggio a denominazione di origine "Pecorino romano", sono sostituiti dalle previsioni di cui ai precedenti articoli. È altresì sostituito dai citati articoli il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 3 agosto 1993 concernente modifiche al disciplinare di produzione del formaggio a denominazione di origine "Pecorino romano".