



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Pecorino Sardo DOP

24 Marzo 2012



**Latte:** ovino

**Pasta:** dura

**Stagionatura:** 20-60 giorni

### Carta d'identità

Fabbricato nelle tipologie dolce e maturo, il Pecorino Sardo è un formaggio a denominazione d'origine tutelata (D.P.C.M. 4 novembre 1991) tra i più noti al mondo, la cui produzione è riservata, per legge, esclusivamente alla Sardegna. Ingredienti: latte di pecora intero, caglio di vitello, sale.

Caratteristiche: il Pecorino Sardo dolce è un formaggio a breve periodo di maturazione, a pasta compatta o leggermente occhiata, bianca, morbida, dal sapore dolce e aromatico o leggermente acidulo. Nel tipo maturo la pasta è bianca o tendente al paglierino, compatta o con rada e minuta occhiatura, tenera, elastica e dal sapore poco marcato ma pieno. Col progredire della stagionatura il formaggio acquista un sapore gradevolmente piccante ed una struttura consistente, dura, con qualche granulosità che lo rende atto anche alla grattugia.

- Stagionatura: da 20 a 60 giorni per il tipo dolce e da due a 12 mesi ed oltre per quello maturo.
- Peso: da 1 a 2,3 Kg. per il tipo dolce e da 1,7 a 4 Kg. per quello maturo.

Oltre al Pecorino Sardo a denominazione d'origine, nell'ambito dei pecorini a pasta tenera o dura da tavola o da grattugia, il caseificio ovino della Sardegna produce un'ampia gamma di formaggi, generalmente a pasta semicotta, che diversi produttori identificano

con denominazioni di fantasia.

Dolce: Il Pecorino Sardo dolce è caratterizzato da un periodo di maturazione che si compie in 20-60 giorni ed ha un gusto delicato, aromatico o leggermente acidulo. Ha pasta di colore bianco, morbida, compatta, leggermente occhiata. Maturo: Il Pecorino Sardo maturo, invece, si caratterizza per una stagionatura più lunga che avviene in appositi locali a temperatura controllata. Ha un gusto forte, gradevolmente piccante. La pasta può essere bianca o leggermente paglierina ed è compatta o moderatamente occhiata. La qualità del Pecorino Sardo D.O.P. nelle due tipologie è garantita dal Consorzio di Tutela che, attraverso una costante azione di vigilanza, assicura al consumatore il rispetto dei disciplinari di produzione ed il corretto uso dei contrassegni di garanzia.

Decr. Pres. Cons. Ministri 4.11.91

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Pecorino sardo"

Art. 1 - E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Pecorino sardo" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nei successivi articoli.

Art. 2 - La denominazione di origine "Pecorino sardo" è riservata ai formaggi aventi le seguenti caratteristiche in quanto si intende distinguere la tipologia "dolce" dalla tipologia "matura", ferma restando la medesima zona di produzione e di stagionatura per entrambe le tipologie:

Pecorino Sardo dolce (caglio di vitella): formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali e coagulato con caglio di vitella.

La rottura del coagulo si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di una nocciola.

La salatura si effettua per via umida e/o a secco.

La maturazione si compie in 20-60 giorni.

- Forma: cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso.
- Peso compreso fra 1 e 2,3 kg.
- Dimensioni: altezza dello scalzo cm 6-10; diametro delle facce cm 15-18. Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.
- Crosta: liscia, sottile di colore bianco o paglierino tenue.
- Pasta: bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce-aromatico o leggermente acidulo.
- Grasso sulla sostanza secca minimo 40%.

Pecorino Sardo maturo: formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali e coagulato con caglio di vitella.

La rottura del coagulo si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di un chicco di mais.

La salatura si effettua per via umida e/o a secco.

La stagionatura si protrae oltre i due mesi in appositi locali la cui temperatura ed umidità devono essere adeguatamente controllate.

- Peso compreso fra 1,7 e 4 kg.

- Dimensioni: altezza dello scalzo cm 10-13; diametro delle facce cm 15-20. Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura.
- Crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato.
- Pasta: bianca, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura, si presenta tenera, elastica e dal sapore dolce-aromatico nelle forme giovani, dura, talora con qualche granulosità, dal sapore gradevolmente piccante nelle forme più stagionate.
- Grasso sulla sostanza secca minimo 35%.

Il Pecorino Sardo maturo può essere sottoposto ad affumicatura con procedimento naturale.

Art. 3 - La zona di produzione e di stagionatura del formaggio "Pecorino sardo" dolce e maturo comprende l'intero territorio amministrativo della regione sarda.

Art. 4 - Sulle forme di formaggio "Pecorino Sardo" dolce e maturo devono risultare contrassegni specifici della denominazione di origine del formaggio stesso e gli estremi del presente decreto.