

Disciplinare di Produzione della D.O.P. “Pecorino Sardo ”

La D.O.P. “Pecorino Sardo” è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, eventualmente termizzato o pastorizzato, distinto in due tipologie: “dolce”, di breve maturazione (20-60 giorni) e “maturo”, a stagionatura non inferiore ai due mesi, di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso.

La zona di produzione della D.O.P. “Pecorino Sardo” comprende l’intero territorio della Regione autonoma Sardegna.

La produzione del formaggio a D.O.P. “Pecorino Sardo” avviene secondo la seguente sequenza operativa:

- Il latte intero di pecora, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, tassonomicamente riportabili anche alla specie “*Streptococcus thermophilus*”, viene coagulato ad una temperatura compresa tra 35°-39° C, con una quantità di caglio di vitello tale da completare la coagulazione in circa 35-40 minuti (comprendendo sia il tempo di presa che il tempo di indurimento);
- la pasta viene sottoposta a rottura fino al raggiungimento di granuli di cagliata delle dimensioni di una nocciola, per la tipologia “dolce” e di un chicco di mais, per la tipologia “maturo”;
- la cagliata è sottoposta quindi a semicottura ad una temperatura non superiore a 43° C;
- la pasta è posta negli appositi stampi di forma circolare, di varie dimensioni a seconda dell’uso del prodotto finito;
- il formaggio è sottoposto a stufatura e/o pressatura, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentirne l’acidificazione e lo spurgo ottimali;
- ultimato lo spurgo del siero, i formaggi vengono salati per via umida e/o a secco. I tempi di salatura sono brevi e solitamente la quantità percentuale di sale sul formaggio tal quale non supera il valore di 2,0 grammi/100 grammi di formaggio;
- la maturazione si attua in appositi locali la cui temperatura, compresa tra 6°-12° C, può raggiungere anche i valori ambientali e la cui umidità sia tra 80-95%.

La D.O.P. “Pecorino Sardo” dolce deve presentare:

- peso: compreso tra 1,0 e 2,3 kg;
- altezza dello scalzo: cm 8-10;
- diametro delle facce: cm 15-18;
- crosta: liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue;
- pasta: bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta;
- sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

La D.O.P. “Pecorino Sardo” maturo deve presentare:

- peso: compreso tra 1,7 e 4,0 kg;

- altezza dello scalzo: cm 10-13;
- diametro delle facce: cm 15-22;
- crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- pasta: bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura;
- sapore: gradevolmente piccante;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 35%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura.

Per entrambe le tipologie di “*Pecorino Sardo*”, “dolce” e “maturo”, è consentito utilizzare sostanze antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura. E’ consentito l’uso di un protettivo plastico incolore per alimenti. Possono essere utilizzati anche coloranti naturali a condizione che venga rispettato il colore della crosta indicato nel disciplinare di produzione. Il “*Pecorino Sardo*” maturo può essere sottoposto ad affumicatura con procedimenti naturali.

Per le due tipologie, terminata la maturazione, è consentita la conservazione del prodotto purché a temperature più basse rispetto a quelle di maturazione. Sono escluse pratiche di surgelazione o congelamento. E’ consentito l’uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti.

Il “*Pecorino Sardo*” maturo può essere utilizzato da tavola o da grattugia.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

Inoltre, al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, al momento dello svincolo nella zona di produzione, sulle forme di “*Pecorino Sardo*” DOP viene apposto dall’Azienda di Produzione, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, un contrassegno che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della Denominazione PS seguite dalla parola DOP ed il Casello Identificativo dell’Azienda di Produzione. Le parole “PS DOP” ed il Casello Identificativo dell’Azienda di Produzione sono disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata rappresentante uno spicchio di formaggio.

Contrassegno della denominazione allo svincolo



A seguito dello svincolo, considerate le caratteristiche del prodotto, tenuto conto delle varie fasi intermedie di lavorazione, tale contrassegno potrebbe non essere più visibile. In tal caso, la tracciabilità sarà garantita dall’etichettatura.

All'atto di immissione al consumo, tutte le forme di formaggio DOP "*Pecorino Sardo*" sono identificate attraverso la corona circolare esterna dell'etichetta che deve avere una larghezza compresa fra una dimensione minima di cm 2 ed una dimensione massima di cm 3. All'interno della corona deve trovare posto un numero di loghi costitutivi della denominazione, che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, compreso tra 12 e 24 disposti secondo una simmetria raggiata con la punta della fetta rivolta verso l'esterno. La lunghezza del marchio deve essere pari all'85% della larghezza della corona prescelta. Sulla corona non deve apparire nessun altro tipo di segno o scritta ad eccezione del marchio e del logotipo.

Il marchio consiste nelle parole "*Pecorino Sardo*", scritte in caratteri maiuscoli di colore verde pantone 376, disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata, di colore blu pantone 289, rappresentante uno spicchio di formaggio; la parola "DOP", che segue la parola "Sardo" posta sotto il cono, è scritta in maiuscolo di colore verde pantone 376 più piccola e sottile della parola precedente.

L'identificazione delle forme di "*Pecorino Sardo*" è completata dalla presenza, sulla corona esterna, di un contrassegno adesivo, rilasciato dal Consorzio di Tutela incaricato e dato a tutti gli aventi diritto nel quale, oltre al marchio, è riportata la dicitura Dolce o Maturo, a seconda della tipologia di prodotto, e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma.

I colori della corona sono quelli previsti per il marchio a cui si aggiunge il colore dello sfondo beige pantone 1205

Il "*Pecorino Sardo*" DOP, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, anche sottovuoto o in atmosfera modificata. I confezionatori e/o i porzionatori devono comunque stipulare una apposita convenzione con il Consorzio di tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta.

Sulle porzioni di forma confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, tale codice identificativo viene riportato all'interno di un contrassegno impresso sulla corona esterna dell'etichetta nel quale oltre al marchio è riportata la dicitura Dolce e Maturo, a seconda della tipologia del prodotto e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione.

Logo della Denominazione alla vendita

