

# DISCIPLINARE DEL FORMAGGIO PECORINO AMMESSO AD USARE IL MARCHIO “ECCELLENZE DI MONTALCINO”



*Ente Attuatore del Distretto Rurale di Montalcino e San Giovanni d'Asso*



*Distretto Rurale di Montalcino e San Giovanni d'Asso*

Disciplinare di Produzione Approvato dal Consiglio di Amministrazione dell'Ente Attuatore del Distretto Rurale in data **9 giugno 2023**

## **Sommario**

<b>ART. 1. DENOMINAZIONE</b>	<b>3</b>
<b>ART. 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>	<b>3</b>
<b>ART. 3. ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>3</b>
<b>ART. 4. ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE</b>	<b>3</b>
<b>ART. 5. METODO DI OTTENIMENTO</b>	<b>4</b>
<b>ART. 6. LEGAME CON L'AMBIENTE</b>	<b>4</b>
<b>ART. 7. CONTROLLO</b>	<b>4</b>
<b>ART. 8. ETICHETTATURA</b>	<b>5</b>

### **Art. 1. Denominazione**

Il formaggio Pecorino può essere ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” se proviene da latte prodotto, lavorato e confezionato in Comune di Montalcino e se rispetta tutti requisiti fissati con il presente disciplinare.

### **Art. 2. Caratteristiche del prodotto**

Formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione. La forma è cilindrica a facce piane o scodellato. Il diametro delle facce può variare da 3 a 30 centimetri, e l'altezza dello scalzo da 5 a 15 centimetri. Lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Il peso può variare da 0,50 a 30,0 kg.

Per il tipo fresco il periodo di maturazione è di almeno venti giorni. La crosta deve essere di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico. Il colore della pasta è bianco leggermente paglierino. La struttura della pasta è tenera. Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione. Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 45%.

Per il tipo affinato nel vino rosso, chiamato anche “cacio ubriaco”, il periodo di maturazione è di almeno venti giorni, di cui almeno dieci in immersione in vino rosso proveniente esclusivamente da Montalcino. La crosta deve essere di colore rosso tendente al violaceo scuro. Il colore della pasta è bianco. La struttura della pasta è tenera. Il sapore è fragrante, con sentori di vino. Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 45%.

Per il tipo affinato nella vinaccia, chiamato anche “cacio nelle vinacce”, il periodo di maturazione è di almeno trenta giorni in immersione nella vinaccia di vino rosso proveniente esclusivamente da Montalcino. La crosta deve essere disomogenea, di colore rosso violaceo con chiazze più rosse. Il colore della pasta è bianco leggermente paglierino. La struttura della pasta è tenera. Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione. Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 45%.

Per il tipo semi-secco il periodo di maturazione è di almeno novanta giorni. La crosta deve essere di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico. Il colore della pasta è leggermente paglierino o paglierino. La struttura della pasta è compatta e tenace al taglio. Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione. Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 40%.

Per il tipo secco il periodo di maturazione è di oltre cento giorni. La crosta deve essere di colore giallo carico. Il colore della pasta è leggermente paglierino o paglierino. La stagionatura può essere fatta anche con foglie di noce, e in questo caso la crosta sarà tendente al marrone e la pasta bianca e la pasta bianca tendente al paglierino. La stagionatura può essere fatta anche coprendo la crosta con fondi di olio e cenere di legna, e in questo caso la crosta sarà nera e la pasta bianca tendente al paglierino. La struttura della pasta è compatta e tenace al taglio. Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione. Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 40%.

### **Art. 3. Zona di produzione**

La zona di origine del latte, di produzione, di stagionatura e di confezionamento del formaggio pecorino ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” è esclusivamente il Comune di Montalcino, ad eccezione di quei prodotti provenienti da una Sau aziendale costituita da un solo corpo che si estende a cavallo con Comuni contermini.

### **Art. 4. Elementi che comprovano l'origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando gli input (prodotti in entrata) e gli output

(prodotti in uscita). La tracciabilità e la salubrità del prodotto è garantita mediante il piano di autocontrollo che ogni produttore, a norma di legge, è tenuto ad avere. Detto Piano prevede controlli e analisi periodici del prodotto e degli impianti, l'iscrizione negli elenchi degli allevatori, dei centri di raccolta, dei produttori/stagionatori, dei caseifici, dei confezionatori e dei porzionatori,

la tenuta dei registri di produzione e condizionamento, del quantitativo di latte prodotto, della produzione e scarico latte in merito alla quantità di latte prodotta, degli ovini da cui deriva la materia prima e registri degli ovini allevati dai quali si può desumere il numero totale di capi in allevamento. All'interno dei caseifici i serbatoi di stoccaggio del latte idoneo alla produzione del formaggio pecorino ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" devono essere separati e identificati, e non deve essere possibile una confusione con quelli destinati al latte non idoneo. Deve essere tenuto uno specifico registro di produzione del formaggio pecorino ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino". Tutte le persone fisiche e giuridiche che richiedono di produrre il formaggio pecorino ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" accettano esplicitamente di assoggettarsi al controllo da parte dell'organismo di controllo designato dal Distretto Rurale.

#### **Art. 5. Metodo di ottenimento**

Il formaggio pecorino ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente da pecore allevate e nutrite nella zona di produzione. L'alimentazione del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli della zona di produzione e delle Province limitrofe e mangimi semplici concentrati. Non è ammesso il latte prodotto da pecore in stabulazione esclusiva, per conferire al latte ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" i suoi sapori peculiari è necessaria una alimentazione composta anche dalla particolare flora di Montalcino per cui deve essere prodotto da pecore che pascolano almeno per alcune ore del giorno. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33° e i 38° con aggiunta di caglio naturale, sia animale che vegetale, onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-40 minuti. Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il Pecorino tenero e di un chicco di granoturco per il Pecorino stagionato. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42°C per 10-15 minuti. Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuata tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore. La salatura può essere eseguita a secco con aspersione diretta di sale oppure in salamoia al 17%- 19% di cloruro di sodio, pari a 15-17 gradi Baumé. La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il Pecorino tenero e di almeno 12 ore per il Pecorino stagionato. Il Pecorino può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in ambienti idonei, con una temperatura che varia nel periodo di maturazione dai 5°C ai 15°C e con umidità relativa variabile dal 75% al 95%.

#### **Art. 6. Legame con l'ambiente**

Il Comune di Montalcino è un ambiente integro e ecologicamente sano, il suo micro-clima e la sua flora conferiscono al latte da cui si ricava il formaggio ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" caratteristiche uniche e riconoscibili. I processi di lavorazione e trasformazione attuati con metodi tradizionali e svolti esclusivamente all'interno del territorio comunale di Montalcino rafforzano ulteriormente il legame con questa terra.

#### **Art. 7. Controllo**

Il soggetto, utilizzatore, previa autorizzazione da parte dell'Ente Attuatore dell'utilizzo del marchio "Eccellenze di Montalcino", si impegna ad osservare tutte le norme riportate nel presente documento ed ai fini della verifica della rispondenza di quanto stabilito dal presente disciplinare, si impegna a fornire garanzie circa il corretto utilizzo, fornendo con cadenza SEMESTRALE un'autocertificazione attestante i quantitativi e quanto di connesso e/o richiesto. Detta certificazione

sarà rilasciata ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445) e potrà essere valutata dai Competenti Organi di Controllo, qualora se ne faccia esplicita richiesta.

#### **Art. 8. Etichettatura**

Il formaggio ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” all'atto della sua immissione al consumo deve recare su ogni singola forma il marchio “Eccellenze di Montalcino”, a garanzia della rispondenza del disciplinare. In etichetta la dimensione di tale marchio sarà almeno doppia rispetto ad ogni altra dizione, nelle forme indicate dal Distretto Rurale per ogni diversa tipologia di prodotto.

Le etichette devono essere approvate preventivamente da parte della Fondazione.