

**Disciplinare della Produzione della Denominazione di Origine Protetta**  
**“Pecorino Toscano”**

**Art. 1.**

**Denominazione**

La denominazione di origine del formaggio «Pecorino Toscano» è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

**Art. 2.**

**Caratteristiche del prodotto**

La denominazione di origine «Pecorino Toscano» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

Il periodo di maturazione è di almeno venti giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

Per il prodotto a pasta tenera è ammessa la dicitura volontaria di “semistagionato” per il prodotto che abbia almeno 60 giorni di maturazione. Per il prodotto stagionato è ammessa la dicitura volontaria di “riserva” per il prodotto con almeno 8 mesi di stagionatura.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 30 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 20 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

peso da 0,75 a 10,00 kg;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura;

struttura della pasta: tenera per il tipo a pasta tenera, pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per il prodotto stagionato e non inferiore al 45% per il prodotto tenero.

Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di «Pecorino Toscano» in forma diversa da quella cilindrica.

### Art. 3.

#### Zona di produzione

La zona di origine del latte e di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio della regione Toscana, l'intero territorio dei comuni di Alleroni e Castiglione del Lago ricadenti nella regione Umbria e l'intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte ricadenti nella regione Lazio.

### Art. 4.

#### Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei centri di raccolta, dei produttori/stagionatori, dei caseifici, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché la tenuta dei registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Inoltre, il quantitativo di latte prodotto, nonché gli ovini da cui deriva la materia prima devono essere soggetti a controllo funzionale. Devono essere sempre aggiornati i registri degli ovini allevati, dai quali si deve desumere il numero totale di capi in allevamento. Deve essere tenuto, inoltre un registro di produzione/scarico latte in merito alla quantità di latte prodotta. All'interno dei caseifici deve esserci identificazione dei serbatoi di stoccaggio, separazione del latte idoneo alla produzione di «Pecorino Toscano» da quello non idoneo, nonché registrazione di stoccaggio e di movimentazione latte. Deve essere anche tenuto un registro di produzione di «Pecorino Toscano». Tutte le persone fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### Art. 5.

#### Metodo di ottenimento

Il «Pecorino Toscano» è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.

La percentuale di provenienza degli alimenti dall'esterno dell'area di produzione del «Pecorino Toscano» non supera comunque il 30% di sostanza secca su base annuale.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello o vegetale onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 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.

Presso il Consorzio di tutela incaricato alla vigilanza è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, accompagnata dalle schede della caratterizzazione dei singoli ceppi. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela e trasmesse al Ministero competente.

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 Toscano» tenero e di un chicco di granoturco per il «Pecorino Toscano» 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 Toscano» tenero e di almeno 12 ore per il «Pecorino Toscano» stagionato.

Il «Pecorino Toscano» 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 ai 15°C e con umidità relativa variabile dal 75 al 95%.

Il periodo di maturazione è di almeno venti giorni per il tipo tenero e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo stagionato.

.

#### Art. 6.

#### Legame con l'ambiente

##### *Specificità della zona geografica*

Per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino, quasi esclusivamente allo stato brado, con utilizzo di pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee che conferiscono particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia.

Per i fattori umani, oltre alla rilevanza economica storicamente riscontrabile, si segnala che le aziende pastorali interessate si caratterizzano per gli aspetti sociologici legati allo sfruttamento dei territori cosiddetti marginali, altrimenti destinati ad un progressivo abbandono e depauperamento delle risorse naturali.

Il metodo di allevamento e le essenze spontanee e coltivate che costituiscono l'alimentazione prevalente del bestiame, conferiscono al latte ed al prodotto finito, assieme al metodo di ottenimento che rispetta tutte le qualità del latte ovino dalle temperature di lavorazione al metodo di stagionatura,

quelle caratteristiche specifiche che hanno fatto definire da sempre il «Pecorino Toscano» come un prodotto «dolce».

#### *Specificità del prodotto*

Crosta di colore giallo. Il sapore è dolce mai sapido né piccante.

*Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin da epoca etrusca è oggetto di numerose testimonianze storiche, si è diffuso nei secoli nell'area denominata «Maremma», in prevalenza situata nella regione Toscana. Tradizionalmente il prodotto veniva designato con nomi riferiti alla provenienza geografica, ovvero con la denominazione più generale di «toscano». Nel tempo, date le caratteristiche sostanzialmente comuni, si è configurato sia un unico standard produttivo, sia una designazione etimologicamente relativa alla prevalente matrice storica e geografica.

Le caratteristiche peculiari del «Pecorino Toscano» derivano sia dal latte ovino che dal metodo di produzione. Gli animali al pascolo per quasi tutto l'anno, ricavano dalle essenze spontanee e da quelle coltivate quei profumi e quegli aromi caratteristici del clima della zona di origine, mitezza e decisione al tempo stesso. Il sapore tendenzialmente forte del latte di pecora viene addolcito dalla qualità del clima e dei pascoli, che influenzano positivamente la vita degli animali e quindi la loro produzione. Tali caratteristiche sono preservate nel metodo di lavorazione, con temperature uguali a quelle che il latte ha all'interno della mammella, con l'uso tradizionale del caglio di vitello, la salatura minima e le temperature di maturazione rispettose delle attività naturali dei fermenti. In linea con la tradizione toscana il formaggio, anche nelle lunghe stagionature, conserva qual sapore deciso ma non esagerato, dolce e mai piccante, che consente da sempre al «Pecorino Toscano» di adattarsi a tutti i palati.

#### Art. 7

##### Controllo

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un ente di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art.37 del Reg. (UE) n. 2024/1143.

#### Art. 8.

##### Etichettatura

Il «Pecorino Toscano» può essere immesso sul mercato in forme intere, in frazioni di forma o grattugiato.

Il formaggio «Pecorino Toscano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'art. 9, a garanzia della rispondenza del disciplinare. Tale marchio viene apposto sullo scalzo della forma. Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura può essere effettuata sulla confezione, purché avvenga in zona di origine.

Il «Pecorino Toscano» porzionato può essere confezionato fuori dalla zona di origine e deve riportare il logo del caseificio o dello stagionatore, come da art. 9.

Al fine di garantire la corretta gestione delle fasi di porzionatura e confezionamento del «Pecorino Toscano» gli operatori devono assoggettarsi alla vigilanza operata dalle autorità competenti o loro incaricati e devono comunque stipulare una convenzione con il Consorzio di tutela incaricato della vigilanza.

La sigla riportata sotto il logo identifica il produttore, stagionatore, porzionatore il cui prodotto è certificato dall'organismo di controllo e che provvede all'immissione in commercio del «Pecorino Toscano».

Sulle forme o sulle confezioni di «Pecorino Toscano» è presente una etichetta, autorizzata dal Consorzio di tutela incaricato della vigilanza, con le seguenti caratteristiche minime:

la scritta Pecorino Toscano DOP o Pecorino Toscano DOP stagionato deve essere quella con maggior rilievo ed evidenza di tutte le altre riportate in etichetta sia in termini di dimensioni che di caratteri che di posizione.

Il marchio a colori, come da art. 9, deve essere riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm.

#### Art. 9 Logotipo

Marchio da apporre sulle forme o sulle confezioni di porzionato:



mm. 50

La prima cifra indica la tipologia a cui appartiene chi effettua l'immissione in commercio:

da 1 a 3 caseifici; da 4 a 6 stagionatori; da 7 a 9 porzionatori residenti in zona.

La seconda e la terza cifra identificano il numero del caseificio/stagionatore/porzionatore accreditato dall'organismo di controllo

Marchio da apporre sulle etichette:

dimensioni minime mm. 15



Può essere utilizzato nei colori sopra riportati (verde bandiera, bianco e rosso bandiera su sfondo giallo) o ad un colore.