

Le Denominazioni – DOP, IGP, STG – hanno l’obiettivo di tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari, salvaguardarne i metodi di produzione, fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti garantendoli dal rispetto dei disciplinari di produzione.



DOP – Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono in una zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini.

Si accenna solo alle denominazioni



IGP – Indicazione Geografica Protetta

Per ottenere la denominazione il lavoro inizia dalle Aziende che appartengono alla filiera di produzione, attraverso la costituzione di un Comitato Promotore. Il prodotto che aspira al riconoscimento deve avere eccellenti caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata del territorio nazionale (areale di produzione). Il prodotto deve avere un nome univoco affermatosi nel tempo. Se il prodotto ha queste caratteristiche il comitato promotore invia la documentazione al Ministero che ne analizza la richiesta interloquendo con i promotori e con le regioni interessate, fino al possibile riconoscimento da parte della Commissione europea. Organismi di

Controllo e Consorzi di tutela, con rispettivi compiti, seguono poi la vita e lo sviluppo della Denominazioni.

Un vero e proprio processo di sinergie e di ecosistema che vuole essere una garanzia per il consumatore sulla qualità ed il valore dei prodotti riconosciuti come DOP, IGP, STG.





Elementi fondamentali sono il Disciplinare di produzione ed il Piano dei Controlli

Nel Disciplinare di produzione sono indicati:

- Denominazione – “PECORINO DI PICINISCO”

- Descrizione del prodotto –

è un formaggio di forma cilindrica a facce piane, a latte crudo e a pasta cruda, ottenuto da latte ovino delle razze di Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze. E'

ammesso l'utilizzo di latte di capra proveniente dalle razze a diffusione limitata quali

Capra grigia ciociara, Capra bianca monticellana, Capra capestrina o incroci con almeno

una di queste, per una percentuale massima del 25%.



Il formaggio “Pecorino di Picinisco” DOP, immesso al consumo nelle tipologie “Scamosciato” e “Stagionato”, presenta le seguenti caratteristiche:

Scamosciato: Stagionatura: da 30 a 60 giorni

Stagionato: Stagionatura: oltre 90 giorni;

- Zona di produzione

Valle di Comino, comuni di:

Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.

- Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, produttori, stagionatori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

- Metodo di ottenimento

Alimentazione degli animali

L'alimentazione degli ovi-caprini deve basarsi su pascoli naturali e foraggi freschi prodotti nell'areale di produzione. È consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginosi e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia.

Metodo di produzione

Trattamenti del latte

Il latte destinato alla produzione del "Pecorino di Picinisco" DOP, deve essere lavorato crudo.

Coagulazione

Deve essere utilizzato caglio in pasta di capretto o di agnello proveniente per almeno il

51% da animali lattanti allevati nella zona di produzione delimitata.



- Legame con l'ambiente

Il "Pecorino di Picinisco" DOP è un formaggio a pasta cruda che si produce esclusivamente da latte crudo, dall'utilizzo di caglio in pasta di agnello o capretto e senza aggiunta di fermenti lattici.

Il latte crudo mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze presenti nei pascoli naturali dell'areale che costituiscono la base dell'alimentazione dei capi in lattazione. Il mancato inoculo di fermenti lattici è un altro elemento chiave nella lavorazione

tradizionale di questo formaggio, in quanto permette la conservazione e la salvaguardia della flora specifica.



La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C.

Stagionatura

La stagionatura può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale. Le forme di formaggio vengono poste a stagionare preferibilmente su assi di legno di abete o faggio.

Tutti questi elementi determinano un particolare sapore dolce ma intenso che raggiunge il limite del piccante nel prodotto stagionato

- Il fattore umano

La pastorizia rappresenta per i paesi dell'areale di produzione un denominatore comune sia sotto il punto di vista storico-culturale che economico, essendo ancora fortemente diffusa.

Lo stretto legame con l'ambiente è evidenziato anche dalla presenza di popolazioni ovicaprine autoctone che sono ancora presenti solo grazie alla vocazionalità ed alla dedizione dei pastori locali.

Le origini sulla produzione di questo formaggio sono antichissime, il Castrucci ne parla nei suoi scritti del '600.

- Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo della 3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 con sede in Todi (PG), conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06.

- Etichettatura

Il "Pecorino di Picinisco" DOP è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente.

La forma intera o porzionata, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- la designazione "Pecorino di Picinisco" deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta o dal suo acronimo D.O.P.;

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- La data di scadenza e l'indicazione del lotto
- CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINISTERO COMPETENTE



Con questi dati è possibile tracciare il prodotto.

La tracciabilità è la capacità di tracciare tutti i processi, dall'approvvigionamento delle materie prime alla produzione, al confezionamento, per avere un chiaro quadro riepilogativo su "quando e dove il prodotto è stato prodotto e da chi".

<https://www.youtube.com/watch?v=T1xecXhwmG> Video pecorino