

Disciplinare di produzione Pecorino Atriano (Bozza)

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine del formaggio “Pecorino Atriano” 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 Atriano” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta semidura o a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero e crudo proveniente dalla zona di produzione.

Il periodo di maturazione è di 10 - 30 giorni per il tipo a pasta semidura e deve essere non inferiore a 40 giorni fino ad un massimo di 2 anni per il tipo a pasta dura. E' usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

pezzatura: da 0,5 a 3 Kg, diametro delle facce da 8 a 20 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 16 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

superficie 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 semidura, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta dura;

struttura della pasta: tenera o semidura per il tipo a pasta semidura, pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta dura, con occhiatura leggera e irregolarmente distribuita;

sapore: intenso e leggermente sapido per il tipo a pasta semidura, molto intenso e piccante per il tipo a pasta dura;

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 Atriano 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 esclusivamente l'intero territorio del comune di Atri.

Art. 4.

Metodo di ottenimento

Il “Pecorino Atriano” è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero e crudo 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.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 36° e i 37° con aggiunta di caglio di agnello o di derivazione vegetale con rametti di *Ficus carica* o stami di *Cynara cardunculus* onde ottenere la coagulazione del latte entro 15-20 minuti.

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 un chicco di granoturco.

Dopo la rottura, la cagliata viene messa in apposite forme dette “fuscelle” in giunco o in plastica per lo sgrondo del siero.

Lo spurgo o sineresi viene effettuata tramite pressatura manuale.

La salatura viene eseguita a secco con aspersione diretta di sale. La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno dodici ore.

Il “Pecorino Atriano” deve essere stagionato in ambienti idonei, freschi ed areati su graticci di canne o legni leggeri.

Il periodo di maturazione è di 10 - 30 giorni per il tipo a pasta semidura e deve essere non inferiore a 40 giorni fino ad un massimo di 2 anni per il tipo a pasta dura.

Può essere conservato anche sott’olio extravergine di oliva dopo circa un mese di stagionatura classica, sotto crusca, nel fieno e sotto pasta di crusca, olio extravergine e peperoncino.

Art. 5.

Controllo

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare può essere svolto dal personale della Polizia Municipale, dai componenti la Commissione Comunale per la De.Co, nonché da altri soggetti delegati dalla stessa Commissione o dal Comune o dalle Forze dell’Ordine preposte ovvero all’uopo competenti, conformemente a quanto stabilito dall’articolo 11 della deliberazione del consiglio comunale di Atri n. 14 del 28/04/2015.

Art. 6.

Etichettatura

Il formaggio Pecorino Atriano deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'art. 7, a garanzia della rispondenza del disciplinare.

Tale marchio viene apposto sullo scalzo della forma, ad inchiostro sul Pecorino Atriano tenero ed a caldo sul formaggio Pecorino Atriano stagionato. Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura viene effettuata sulla confezione, purché avvenga in zona di origine.

Sulle forme o sulle confezioni di Pecorino Atriano è presente una etichetta, autorizzata dal comune di Atri e riportante il logo della De.Co, come riportato all’articolo 7 del presente disciplinare. Il logo, di forma circolare con sfondo di colore blu, circondato al lato destro da una spiga di grano color oro e al lato sinistro da un ramo di ulivo color verde, è costituito dalle immagini stilizzate di colore rosso che mostrano la gallina atriana impettita sopra un aratro da cui pende un grappolo d’uva. Nella parte in basso esternamente al cerchio è riportata la scritta De.Co., con sottostante scritta Comune di Atri. In un apposito spazio sottostante verranno riportati gli estremi dell’autorizzazione.

Art. 7.

Logotipo

Marchio da apporre sulle forme o sulle confezioni di porzionato:

| mm. 50,00 |

Marchio da apporre sulle etichette, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 6 della deliberazione del consiglio comunale di Atri n. 14 del 28/04/2015:



Dimensioni minime mm. 15