



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE  
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

*Roma,*

Al Consorzio per la tutela del Pecorino del Monte  
Poro

Via C. Alvaro n. 20

**89900 Vibo Valentia**

e-mail: [consorziopecorinomonteporo@cia.legalmail.it](mailto:consorziopecorinomonteporo@cia.legalmail.it)

Alla Regione Calabria

Dipartimento n. 8

Agricoltura e Risorse agroalimentari

Settore n. 6

Qualità e Promozione delle Produzioni Agricole e  
delle Attività Agrituristiche

Viale Europa – Cittadella Regionale

**88100 Catanzaro**

e-mail:

[dipartimento.agricoltura@pec.regione.calabria.it](mailto:dipartimento.agricoltura@pec.regione.calabria.it)

J.

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della D.O.P. <<*Pecorino del Monte Poro*>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. <<*Pecorino del Monte Poro*>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Calabria, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della D.O.P. <<*Pecorino del Monte Poro*>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **5 ottobre 2017, alle ore 16,00**, presso l'Auditorium comunale del Comune di Rombiolo in via C. Marx - 89841Rombiolo (VV).

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il Consorzio per la tutela del Pecorino del Monte Poro, quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuto ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La

modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Consorzio dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero accertare la regolare convocazione della riunione e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

Il Dirigente  
Luigi Polizzi  
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**  
**"PECORINO DEL MONTE PORO"**

Art. 1

**Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta "*Pecorino del Monte Poro*" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

**Descrizione del prodotto finito**

Il "*Pecorino del Monte Poro*" è un formaggio prodotto esclusivamente con caglio e latte ovino proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art.3, rispondente, a seconda del periodo di stagionatura, a tre diverse tipologie:

- "fresco", da 20 giorni a 60 giorni di conservazione;
- "semistagionato", da 61 giorni a 6 mesi di stagionatura;
- "stagionato", da 6 mesi a 24 mesi di stagionatura.

Il "*Pecorino del Monte Poro*" deve, inoltre, presentare al momento dell'immissione al consumo, le seguenti caratteristiche.

**2.1 Caratteristiche fisiche**

*Forma*: rotonda, facce piane.

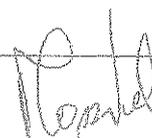
*Diametro del piatto*: da 6 a 20 cm.

*Altezza dello scalzo*: da 6 a 20 cm.

*Peso*: da 600 gr a 2,5 Kg, per la tipologia «fresco» e «semistagionato», fino a 10 Kg per la tipologia «stagionato».

*Crosta*: dura, rugosa, di colore variabile dal giallo oro per la tipologia «fresco» al marrone più o meno scuro per la tipologia «semistagionato» e «stagionato», tendente al rossiccio, laddove unto con peperoncino. In caso di utilizzo dell'olio d'oliva per trattare la crosta esterna, la colorazione risulterà tendente al marrone scuro con venature giallognole distribuite irregolarmente sulle varie facce del prodotto.

*Pasta*: struttura compatta con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per la tipologia «fresco» al paglierino più meno intenso nella tipologia



«semistagionato» e «stagionato». La consistenza della pasta è morbida al taglio nella tipologia "fresco" e via via più consistente nella tipologia "stagionato".

## 2.2 Caratteristiche chimiche

*Grasso sulla sostanza secca:*  $\geq 45\%$

*Proteine (Nx6,25):*  $\geq 20,00\%$

## 2.3 Caratteristiche organolettiche

*Sapore:* fragrante e con aromi di fiori selvatici, di macchia mediterranea e di fieno, pastoso e piacevolmente nocciolato all'assaggio, caratteristiche che diventano sempre più intense con l'aumentare del periodo di stagionatura, accompagnandosi ad una decisa pungenza e sapidità nella tipologia "stagionato".

## Art. 3

### **Zona di produzione**

La zona di allevamento degli ovini, di produzione e di stagionatura del "*Pecorino del Monte Poro*" è rappresentata esclusivamente dal territorio dei seguenti comuni della provincia di Vibo Valentia tutti appartenenti al comprensorio del Monte Poro: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanapoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, S. Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, S. Costantino Calabro, S. Gregorio d'Ippona, S. Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi, Francica.

## Art. 4

### **Origine del prodotto**

L'origine del "*Pecorino del Monte Poro*" è garantita da un sistema in cui 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 di cui all'art. 7, degli allevatori, produttori e trasformatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera) del "*Pecorino del Monte Poro*". Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### Metodo di ottenimento

#### 5.1. Materia prima e ingredienti

La lavorazione del "*Pecorino del Monte Poro*" prevede l'impiego delle seguenti materie prime:

Latte: ovino, crudo e intero - ottenuto da due mungiture (mattina e sera precedente) - prodotto da capi allevati con sistema semi-brado nel territorio di cui all'art. 3 che solo nel corso della notte vengono fatti stabulare negli ovili. L'alimentazione è, per almeno il 70%, a base di essenze tipiche della zona del Monte Poro sotto forma di foraggio fresco, nel periodo estivo, e affienato, nel periodo invernale mentre per il restante 30% l'alimentazione è costituita da foraggio affienato, cereali fioccati e paglia. Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM).

Caglio: ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello e/o del capretto, alimentato esclusivamente con latte.

Sale: fino.

#### 5.2 Tecniche di lavorazione

##### 5.2.1 Produzione

Il latte destinato alla trasformazione in "*Pecorino del Monte Poro*" non deve essere sottoposto ad alcun intervento di termizzazione, ma solo riscaldato fino a raggiungere la temperatura di 32-38°C e conservato all'interno di serbatoi di acciaio inox o rame.

Al latte riscaldato è addizionato caglio di capretto e/o di agnello.

A questo punto, il latte è lasciato coagulare per un periodo oscillante tra i 30 ed i 90 minuti. Quando il coagulo ha raggiunto la consistenza solida si passa alla rottura della cagliata. Con tale operazione, che ha lo scopo di accelerare la separazione del siero dalla cagliata, i grumi caseosi sono ridotti manualmente alla dimensione di un chicco di riso attraverso l'impiego del *rodu* (o *roju*) o della *lira frangicagliata*. Il composto così ottenuto viene raccolto manualmente, posizionato e pressato in piccole forme cilindriche dette "fuscelle" delle dimensioni variabili e lasciato riposare su tavole di legno fino al completo spurgo del siero presente.

##### 5.2.2 Salatura maturazione ed eventuale stagionatura

Estratto dalle forme viene salato a secco e adagiato su tavole dove è girato una volta al giorno per 3-4 giorni. La salatura può avvenire anche per immersione in vasche di salamoia con modalità differenti in relazione al peso del prodotto:

- 40 minuti; per le forme fino a 600gr;
- 2 ore, per le forme fino a 1,2kg;
- 12 ore, per le forme fino a 2,5kg;

- 24 ore, per le forme fino a 5kg;
- 36 ore, per le forme fino a 10kg.

La stagionatura avviene in locali freschi, ben aerati, poco illuminati per un periodo variabile da 20 giorni fino ad un massimo di 24 mesi; durante la stagionatura il prodotto può essere lavato con acqua calda, oppure trasferito in cella di stagionatura per favorire la formazione di muffe naturali.

Il pecorino sottoposto ad un breve periodo di maturazione (inferiore a due mesi) può essere trattato in superficie con olio d'oliva. Se invece la stagionatura è prolungata oltre i sei mesi, il formaggio può essere trattato in superficie con olio d'oliva, oppure con una soluzione di olio d'oliva e peperoncino frantumato.

#### Art.6

#### Legame con il territorio

Situato tra il Golfo di Lamezia e la piana di Gioia Tauro il territorio di produzione è delimitato a nord dalla Piana dell'Angitola, a sud dalla piana di Rosarno ad ovest dal crinale appenninico delle Serre catanzaresi.

In tale contesto crescono numerose **essenze vegetali locali** che rappresentano la principale fonte di sostentamento degli ovini al pascolo, corrispondente ad almeno il 70% della loro alimentazione. Diffusi anche gli arbusti della rigogliosa e folta macchia mediterranea ancora presente nelle zone impervie e scoscese dell'altopiano del Poro che sono oggetto di brucatura, tra i quali annoveriamo la ginestra, il mirto, l'olivastro selvatico, il lentisco ed il biancospino (Simone Cesare Lombardi: Il Poro e la Costa di Capo Vaticano, 2003). Sono proprio gli arbusti e le **essenze vegetali della macchia mediterranea** a conferire sotto il **profilo organolettico una caratterizzazione distintiva ("bouquet")** rispetto agli altri formaggi a base di latte ovino. Gustando il Pecorino sono chiaramente percepibili, oltre alla "pastosità" del sapore, i sentori di erbe e fiori del Monte Poro ed un retrogusto lievemente nocciolato/erbaceo: infatti le sostanze odorifere delle erbe spontanee sono liposolubili e possono essere trasmesse al latte attraverso i grassi, e da questi al formaggio. Inoltre alcune **peculiarità del processo produttivo garantiscono la presenza di questo bouquet distintivo**; tra queste possiamo evidenziare:

- l'**utilizzo di latte crudo e intero**, raccolto e trasformato senza che venga sottoposto ad alcun trattamento termico che ne potrebbe modificare le caratteristiche organolettiche;
- le **basse temperature di lavorazione (32-38°C)** che assicurano la permanenza delle sostanze disciolte limitando la volatilità degli aromi.

Il settore lattiero-caseario del comprensorio del Monte Poro è costituito sia da piccole aziende zootecniche che trasformano la materia prima in caseifici adiacenti, sia da aziende di trasformazione che svolgono le loro attività produttive all'interno di stabilimenti dislocati nell'area di produzione di cui all'art.

3. Grazie all'elevata incidenza della mano d'opera nel ciclo produttivo e all'uso di tecniche costanti tramandate a livello familiare, si è riusciti a mantenere:

- consolidato il legame del prodotto al territorio;
- costante la qualità del prodotto;
- inalterata la rinomanza vibonese nella trasformazione del latte.

Inoltre il fatto che la mano d'opera sia ancora presente nella fasi di trasformazione evidenzia un'alta specializzazione e artigianalità del sistema produttivo, che rimane inevitabilmente legato a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali. Le competenze specialistiche influenzano direttamente la qualità di taluni passaggi del ciclo produttivo (es. cagliatura, formatura, stagionatura) rendendo il formaggio in tal senso "tipico" perché strettamente legato al territorio di produzione.

Oltre che nelle caratteristiche ambientali del Monte Poro e nei metodi di lavorazione tradizionali illustrati, si riscontra un forte legame tra il prodotto e il territorio anche nelle **consuetudini alimentari** e, soprattutto, nella **gastronomia locale**. Di fatti il "*Pecorino del Monte Poro*" è estremamente ricercato dai ristoratori e dalla popolazione del territorio rientrando in molti piatti della cucina tradizionale vibonese. Numerose sono le preparazioni di questo formaggio: come antipasto, insieme a pomodori secchi, salumi e ortaggi sott'olio; grattugiato sui primi piatti conditi con sugo di carne di capretto o d'agnello e infine, a seconda del suo periodo di stagionatura, come formaggio da tavola o da grattugia nella preparazione della *minestra di fave e cicorie selvatiche* e delle *cipolle gratinate*. In particolare, nel periodo pasquale, per tradizione, il Pecorino del Monte Poro viene consumato fresco, accompagnato da fave crude o da vini rossi tipici calabresi quali il Cirò, il Val di Neto e il Melissa.

A sostegno dell'utilizzo consolidato della denominazione proposta e della reputazione acquisita sul territorio troviamo numerose fonti bibliografiche che citano il pecorino, le prime risalenti addirittura al XVI secolo. Nell'opera "*De antiquitate et situ Calabriae*" del 1571 scritta dall'umanista e storico vibonese Gabriele Barrio di Francica (1506-1577), l'autore in riferimento al territorio di Monteleone di Calabria (antico nome attribuito fino al 1928 al Comune di Vibo Valentia) segnala come degne di nota le proprietà di "*un buon cascio di cui si ha stima in tutte le parti d'Italia*". Successivamente l'economista e filosofo reggino Domenico Grimaldi da Seminara (1734-1805) nel capitolo della sua opera principale "*Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra*" (1770) relativo alla "Perfezione dei latticini" l'autore si

sofferma a commentare i formaggi prodotti nel comprensorio di Zaccanopoli comune dell'area del Monte Poro (il cui nominativo, come illustrato in precedenza, pare proprio derivare dal termine greco "zaccanos" ovvero recinto di pecore) come particolarmente rinomati e apprezzati. A metà degli anni Ottanta, il prof. Saverio Di Bella, politico e docente universitario originario di Vibo Valentia, nel volume "Rombiolo anni '80" (1985) fornisce una approfondita testimonianza bibliografica della presenza consolidata e dell'importanza socio-economia della pastorizia per Rombiolo, piccolo comune del Monte Poro situato all'interno dell'areale di produzione, e a proposito del prodotto rileva che "[...] I formaggi e le ricotte di pecora del Poro sono bianchi, morbidi e saporiti, grazie ai pascoli ed alla vasta produzione spontanea di origano. [...]". Nel 1991 viene pubblicata la terza edizione del "Atlante dei prodotti tipici - I formaggi", curato dall'INSOR Istituto Nazionale di Sociologia Rurale; il "Pecorino del Monte Poro" è citato tra i formaggi ovini della Calabria corredato dalla seguente nota: "i pascoli del Monte Poro e della Serra San Bruno sono ricchi di molte essenze erbacee e tra queste molte sono odorose. I formaggi prodotti in questa zona vengono venduti ai turisti della costa per il pregio e la notorietà acquisita". Nel 1999 la Fondazione Slow Food nella sua pubblicazione "Formaggi d'Italia. Guida alla scoperta ed alla conoscenza", seleziona e recensisce 200 tipologie tradizionali di formaggi, tra i quali figura, per la Regione Calabria, la denominazione "Pecorino del Monte Poro": "i pascoli del Monte Poro sono particolarmente ricchi di essenze aromatiche e odorose e da sempre i pecorini prodotti in questa zona hanno goduto di una buona rinomanza". L'anno successivo, nel 2000, il "Pecorino del Monte Poro" viene inserito tra i Presidi della Slow Food. Nel "Il Golosario" di Paolo Massobrio, guida alle mille e più buone cose d'Italia (2006), cita il "Pecorino del Monte Poro" come "formaggio di antiche origini prodotto con latte delle pecore allevate sull'altopiano del Monte Poro, zona vocata all'agricoltura e alla zootecnica da latte. [...] Il sapore esclusivo e molto aromatico di questo formaggio sono dovuti alle erbe con cui si alimentano le razze locali ovi-caprine e dalla tecnica di lavorazione che prevede l'utilizzo di latte di due mungiture (quella della sera e delle mattina) al quale viene aggiunto caglio di origine naturale". Infine nel 2012 è da segnalare che il prodotto viene presentato al Salone del Gusto di Torino dove vince il premio "I fuoriclasse" del Gambero Rosso, che consacra il "Pecorino del Monte Poro" tra i migliori 17 formaggi d'Italia.

Art. 7

#### Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dalla Camera di Commercio di Vibo Valentia con sede in Vibo Valentia Complesso Valentianum, Piazza S. Leoluca, 89900, Telefono: 0963 294600, email: segreteria.generale@vv.camcom.it

## Art. 8

### Confezionamento ed etichettatura

Il "Pecorino del Monte Poro" può essere immesso al consumo in forme intere o porzionate.

All'atto dell'immissione al consumo deve recare una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto intero o sulle confezioni del prodotto porzionato e preconfezionato in tranci.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo di cui all'art. 9, e alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore le seguenti indicazioni:

- "Pecorino del Monte Poro" (intraducibile) seguito dalla espressione (traducibile) "Denominazione di Origine Protetta" oppure "DOP";
- la tipologia di stagionatura ai sensi dell'art. 2 del presente disciplinare, ovvero: «fresco», «semistagionato» e «stagionato»;
- il simbolo europeo della DOP;
- il logo della DOP di cui all'art. 9.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

## Art. 9

### Logo

Il logo del prodotto rappresenta, in modo stilizzato, uno scorcio panoramico del Monte Poro dalle cui alture, guardando verso il mare di colore azzurro (Pantone 298C – C67,16%M8,03%Y2,09%K0), è possibile vedere il vulcano Stromboli di colore grigio (Pantone 425C - C61,56%M50,09%Y47,11%K40,21%). Le alture sono rappresentate come dei nastri di colore verde chiaro (Pantone 368C – 59,45%M0,0%Y100,00%K0) e verde scuro (Pantone 355C – 95,77%M3,76%Y100,00%K0) intrecciati tra loro. Alla base dei nastri è riportato l'acronimo "D.O.P." a lettere capitali in carattere tipografico Constantia (14PT) e di colore rosso Bordeaux (Pantone 187C – C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%). Il tutto è contenuto in un cerchio dal fondo color giallo avorio (Pantone 7499C – C3,38%M5,48%Y24,48%K0) al 60% di intensità e dal bordo di colore Bordeaux (Pantone 187C - C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%). Nella parte esterna superiore del cerchio si sviluppa la scritta "Pecorino del Monte Poro" in carattere tipografico Constantia (25 PT) di colore Bordeaux (Pantone 187C - C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%).



Il logotipo può essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sopra riportata.

Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con il logo DOP e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

La dimensione minima di utilizzo è pari a 40 mm.

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.