

PECORINO TOSCANO DOP



Il Pecorino Toscano DOP è un formaggio prodotto con latte ovino intero in due varietà: a pasta tenera e stagionato;

aspetto: forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso, diametro delle facce da 15 a 22 centimetri e altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione (lo scalzo però non deve mai superare la metà del diametro; gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura); crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nel tipo a pasta tenera (il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti); pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

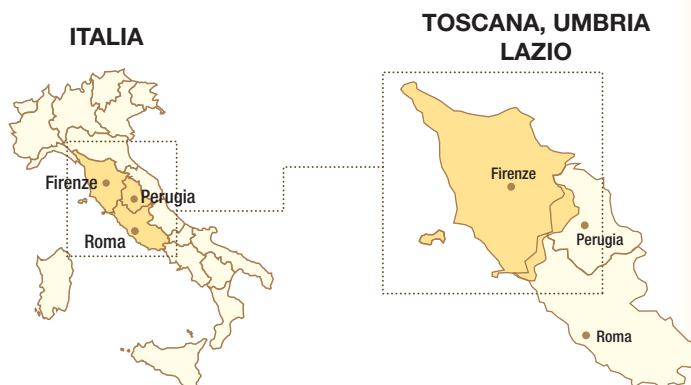
peso: da 0,75 a 3,50 kg;

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

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

stagionatura: almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera, non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

La zona di origine del latte e di produzione e di stagionatura del formaggio Pecorino Toscano DOP comprende l'intero territorio della regione Toscana, l'intero territorio dei comuni di Alleronia e Castiglione del Lago in 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 nella regione Lazio.



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 D.O.P. o Pecorino Toscano D.O.P. stagionato deve essere quella con maggior rilievo ed evidenza di tutte le altre riportate in etichetta sia in termini di dimensioni che di caratteri di posizione. Il marchio a colori deve essere riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm. Il marchio da apporre sulle forme o sulle confezioni di porzionato riporta anche un numero dove la prima cifra indica la tipologia a cui appartiene chi effettua l'immissione in commercio (da 1 a 3 i caseifici; da 4 a 6 gli stagionatori; da 7 a 9 i porzionatori residenti in zona); la seconda e la terza cifra identificano il numero del caseificio/stagionatore/porzionatore il cui prodotto è controllato dall'organismo di controllo.



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1263 del 1.7.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 163 del 2.7.1996)
Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 137 del 13.6.2002) - rinnovo D.M. 11.04.2008 (G.U. n. 98 del 26.4.2008)

Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP
Via Mameli, 17 - 58100 Grosseto
Tel. 0564.20038 - Fax 0564.429504
info@pecorinotoscanodop.it - www.pecorinotoscanodop.it