

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 28 settembre 2020.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Colline di Romagna» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1491 della Commissione del 25 agosto 2003.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto l'art. 53, par. 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6, comma 3 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni meteorologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il regolamento (CE) n. 1491 della Commissione del 25 agosto 2003, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità Europee - Serie L 214 del 26 agosto 2003, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Colline di Romagna»;

Visto la determinazione della Regione Emilia-Romagna 0620361 del 25 settembre 2020 Servizio innovazione, qualità, promozione e internalizzazione del sistema agroalimentare, che ha ufficialmente riconosciuto la necessità per l'annata 2020 di poter effettuare la raccolta nell'intervallo temporale tra l'inizio dell'invaiaura e il 10 dicembre;

Considerato che, dalla relazione allegata al provvedimento della Regione Emilia-Romagna, emerge con chiarezza che l'andamento climatico 2020 è caratterizzato da medie termiche elevate che hanno comportato un anticipo dell'epoca di maturazione dei frutti;

Considerato che il disciplinare di produzione all'art. 4, comma 3, prevede l'inizio della raccolta delle olive dal 15 ottobre e che il mantenimento di questa data, nell'annata olivicola 2020, comprometterebbe la qualità dell'olio alterando sia i parametri chimico fisici che organolettici, comportando un grave danno economico ai produttori;

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP «Colline di Romagna» ai sensi del

citato art. 53, par. 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6, comma 3 del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP «Colline di Romagna» attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione della modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Colline di Romagna» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1491/2003 della Commissione del 25 agosto 2003.

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP «Colline di Romagna» è temporanea e riguarda esclusivamente l'annata olivicola 2020 a decorrere dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali.

Roma, 28 settembre 2020

Il direttore generale: GERINI

ALLEGATO

Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» ai sensi dell'art. 53, punto 4 del regolamento n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 211 dell'11 settembre 2003:

L'art. 4, punto 3 è sostituito nel seguente modo: «L'epoca di raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di olive a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» è compresa tra l'inizio dell'invaiaura e il 15 dicembre di ogni anno».

Le disposizioni di cui al punto precedente si applicano esclusivamente per l'annata olivicola 2020.

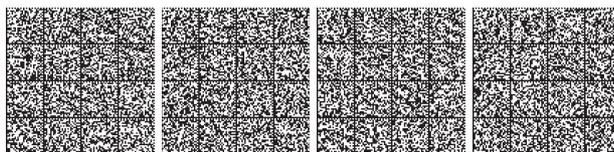
20A05323

PROVVEDIMENTO 28 settembre 2020.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pecorino Siciliano» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1107 del 12 giugno 1996.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;



Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Pecorino Siciliano»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1338/2020 della Commissione del 21 settembre 2020, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Pecorino Siciliano», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino Siciliano», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 1338/2020 della Commissione del 21 settembre 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L 313 - del 28 settembre 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Pecorino Siciliano», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 28 settembre 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA «PECORINO SICILIANO»

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine protetta (DOP) Pecorino Siciliano è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Caratteristiche del prodotto

2.1. All'atto dell'immissione al consumo, il «Pecorino Siciliano» DOP è un formaggio di forma cilindrica a facce piane o leggermente concava quella superiore, a latte crudo e a pasta semicotta.

2.2. Il formaggio «Pecorino Siciliano» DOP, immesso al consumo nelle tipologie «Fresco», «Semistagionato» e «Stagionato», presenta le seguenti caratteristiche:

fresco:

maturazione: da venti a trenta giorni;

forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava la superiore;

dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 10 e 20 cm e l'altezza dello scalzo tra altezza da 10 a 20 cm;

peso: compreso tra 3 e 5 kg in relazione alle dimensioni della forma;

superficie: assenza di crosta, parte esterna edibile di colore bianco o giallo paglierino, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata;

pasta: di colore dal bianco al giallo paglierino, con eventuale presenza di bacche di pepe nero in grani, compatta, con limitata occhiatura;

aroma: caratteristico del formaggio di pecora;

sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo, leggermente speziato nella tipologia «Pepato». Assenza di odore di stalla;

percentuale di grasso: non inferiore al 40% sulla sostanza secca;

semistagionato:

stagionatura: da quarantacinque a novanta giorni;

forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava la superiore;

dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 10 e 20 cm e l'altezza dello scalzo tra altezza da 10 a 20 cm;

peso: compreso tra 3 e 5 kg in relazione alle dimensioni della forma;

superficie: crosta sottile di colore giallo paglierino, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata;

pasta: di colore dal giallo paglierino al giallo carico, con eventuale presenza di bacche di pepe nero in grani, compatta, con limitata occhiatura;

aroma: caratteristico del formaggio di pecora;

sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo, leggermente speziato nella tipologia «Pepato». Assenza di odore di stalla;

percentuale di grasso: non inferiore al 40% sulla sostanza secca;

stagionato:

stagionatura: almeno centoventi giorni;

forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava la superiore;

dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 30 cm e l'altezza dello scalzo tra altezza da 15 a 25 cm;

peso: compreso tra 6 e 14 kg in relazione alle dimensioni della forma;

superficie: crosta giallognola, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata;

pasta: di colore giallo paglierino, compatta, con limitata occhiatura;

aroma: caratteristico del formaggio di pecora;

sapore: piccante caratteristico;

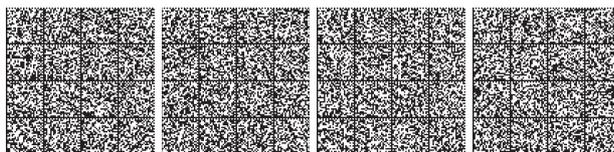
percentuale di grasso: non inferiore al 40% sulla sostanza secca.

Art. 3.
Zona di produzione

La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di stagionatura del formaggio Pecorino Siciliano DOP, è compresa nell'ambito del territorio della Regione Sicilia.

Art. 4.
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei



produttori/stagionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o 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 formaggio Pecorino Siciliano DOP è ottenuto con latte ovino intero, crudo, da pecore di diversa razza o loro meticci, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

Il sistema di alimentazione degli ovini è costituito dal pascolo naturale e/o coltivato, da foraggi freschi, da fieni e paglia provenienti, per almeno l'80% della sostanza secca su base annua, dalla zona di produzione individuata all'art. 3 del presente disciplinare. È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi. Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca, è altresì vietato l'utilizzo di insilati e fienosilo.

Il latte deve provenire da una o due mungiture e la lavorazione deve essere eseguita entro ventiquattro ore dall'effettuazione della prima mungitura. È consentita pertanto la refrigerazione del latte nel pieno rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia. Il latte opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, è riscaldato tradizionalmente in caldaie di acciaio o rame stagnato, fino alla temperatura massima di 40° C e quindi versato in una tina di legno dove, alla temperatura di 36-40° C, viene aggiunto il caglio in pasta di agnello.

Il caglio utilizzato per la coagulazione presamica del latte si ricava dall'abomaso di agnelli lattanti degli animali indicati nel presente disciplinare e deve essere ottenuto nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare. Il caglio in pasta, prima dell'uso, viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato. La quantità impiegata, si aggira fra i 10-30 grammi per 100 litri di latte, con un tempo di coagulazione che varia da 40 a 50 minuti e comunque fin tanto che la rotula immersa nella tina in legno rimane in posizione verticale.

Formata la cagliata, questa deve essere rotta in grumi molto piccoli, con l'ausilio di un bastone in legno, detto rotula o rotella, recante una protuberanza all'apice, necessaria per una rottura omogenea della cagliata, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso. La sineresi è favorita dall'acqua calda a 70-90° C aggiunta durante la rottura della cagliata. I grumi di cagliata depositati sul fondo del recipiente, vengono lasciati riposare per 5-10 minuti, affinché avvenga la coesione fra essi, quindi la massa caseosa viene prelevata dalla tina e depositata in fuscelle di giunco, operando la pressatura manuale della pasta; durante questa fase è consentita l'eventuale aggiunta del pepe nero in grani nella tipologia «Fresco» e «Semistagionato». I grani di pepe nero, devono essere preventivamente trattati con acqua calda alla temperatura superiore a 80° C per alcuni secondi. La cagliata viene quindi lasciata all'interno delle fuscelle per 1-2 ore fino a quando, terminata la produzione della ricotta, si utilizzerà la scotta per la cottura che avverrà quindi sotto scotta, all'interno delle tine di legno, per un tempo di 3-4 ore. Dopo la cottura sotto scotta le forme verranno estratte dai canestri di giunco per essere rivoltate, così da assumere la caratteristica forma impressa dal canestro. Durante questa operazione di rivoltamento, su ciascuna forma, verrà applicata una marca di caseina che ne assicurerà la tracciabilità e la rintracciabilità. Le matrici di caseina avranno forma ovale con asse maggiore di 10 cm e asse minore di 6 cm.

Dopo il rassodamento delle forme che avverrà a temperatura ambiente per 24-48 ore, le forme verranno salate a secco e/o in salamoia, fino a prendere la quantità di sale ottimale. Segue poi la stagionatura in locali con temperature comprese fra 14 e 18° C ed una umidità superiore al 75%, dove le forme di formaggio verranno poste su scaffalature di legno non trattato per un periodo compreso fra venti e trenta giorni per la tipologia «Fresco» fra sessanta e novanta giorni per la tipologia «Semistagionato» e di almeno quattro mesi per la tipologia «Stagionato».

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di stagionatura devono avvenire nella zona delimitata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione, l'eventuale porzionatura ed il relativo confezionamento possono anche non essere effettuate nella zona di origine di cui all'art. 3.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Il Pecorino Siciliano si caratterizza per essere un formaggio ovino a pasta semicotta.

La qualità e le caratteristiche organolettiche del latte utilizzato per la produzione del formaggio sono strettamente legate al pascolo e assumono carattere peculiare e non ripetibile altrove. Molteplici sono, infatti, gli studi scientifici che hanno dimostrato come il pascolo e la sua composizione botanica influenzano le produzioni casearie modificandone la loro composizione chimica ed aromatica. Inoltre, l'utilizzazione di caglio in pasta prodotto da agnelli siciliani trasferisce al formaggio un patrimonio enzimatico che sviluppa aromi e sapori che non si riscontrano in altri pecorini. Una tecnologia di produzione antica ma sapiente, legata all'uso di strumenti della tradizione quali il legno, conferisce inoltre quella particolarità che fa del formaggio Pecorino Siciliano un prodotto unico.

Il territorio siciliano vocato alla produzione del Pecorino Siciliano è caratterizzato da suoli di diversa matrice. L'area più centrale dell'isola è formata da colline irregolari costituite da formazioni argillose e gessoso-solfifere. La zona più occidentale della Sicilia e le isole Egadi presenta terreni argillosi-arenacei. Le isole di Ustica, Eolie e Pantelleria hanno terreni vulcanici. Le zone di pianura sono molto ristrette e sono di origine alluvionale con terreni molto fertili e ben dotati di potassio. In quest'ambiente i pascoli naturali e coltivati sono ricchi di essenze spontanee e di ecotipi locali, che caratterizzano la qualità e composizione del latte conferendo al prodotto finito il suo particolare sapore.

I fattori climatici dell'area di produzione del Pecorino Siciliano, in considerazione della latitudine e della particolare orografia, sono molto diversi fra le diverse aree della Sicilia, il clima è comunque mediterraneo. Tuttavia troviamo diversi microclimi che sono legati al contrasto tra i monti e il mare. In generale le zone costiere sono calde e aride e sempre ventilate, mentre nell'entroterra abbiamo un clima temperato e umido. Le precipitazioni sono scarse sulle coste e abbondanti sui rilievi più alti della regione e si concentrano principalmente nel periodo invernale.

L'ovinicoltura e l'attività casearia siciliana hanno un'antichissima tradizione; ancora oggi l'allevamento è di tipo tradizionale e viene praticato in ovili in grado di offrire un ricovero adatto alle esigenze degli ovini e al loro benessere, con positivi riflessi sulla qualità del latte prodotto che conferisce al pecorino siciliano le sue peculiarità.

Il Pecorino Siciliano è legato in maniera indissolubile al particolare ambiente edifico della Sicilia, alle essenze pabulari locali, a caratteristiche tecnologie di lavorazione, oltre alle popolazioni ovine autoctone allevate in Sicilia ed all'ambiente di trasformazione in cui sono presenti specifici ceppi ubiquitari della microflora casearia che sono in grado di caratterizzare il formaggio, così da renderlo unico nel suo genere.

L'origine è quella di un formaggio che si produceva nella notte dei tempi quando ogni allevatore di pecore era solito trasformare il proprio latte in Pecorino Siciliano, utilizzando le tecniche antiche e soprattutto le attrezzature storiche in legno, quali la tina per cagliare il latte e le travi di legno per la stagionatura.

La produzione costituisce quindi, oltre che un indiscusso ed esclusivo patrimonio storico-culturale e produttivo della Sicilia, una solida realtà commerciale in continua crescita.

Art. 7.
Controlli

Il controllo di conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura conforme alle disposizioni del regolamento CE n. 1151/2012. Tale struttura è un'autorità pubblica designata: CoRFi-LaC, s.p.a. 25 km 5 Ragusa - Mare - 97100 Ragusa, Italia, tel. +39 0932 660411 - fax +39 0932 660449 e-mail: dop@pec.corfilac.it

Art. 8.

Etichettatura e presentazione

Il formaggio Pecorino Siciliano DOP è individuato mediante i contrassegni di seguito illustrati.

a) Sulle forme:

Il formaggio «Pecorino Siciliano DOP» può essere commercializzato in forma intera e/o porzionata nelle tre tipologie «Fresco», «Se-



mistagionato» e «Stagionato». Sulle forme delle tre tipologie ritroviamo sempre il marchio specifico dello stabilimento (bollo *CE*) ed il marchio all'origine della denominazione (matrice di caseina), mentre nella sola tipologia «Stagionato» ai due marchi di cui sopra se ne aggiungerà un terzo: il marchio a fuoco.

Per la tipologia «Fresco» la matrice di caseina dovrà riportare la scritta «Pecorino Siciliano» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 20, la scritta «D.O.P.» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 15, la scritta «Fresco» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 14 ed il numero identificativo della matrice a 6 cifre (esempio 999999), progressivo, con carattere *Arial bold* in colore nero CMYK = K100 corpo 62. All'interno dell'ovale, prima del numero progressivo è riportata l'immagine della Trinacria.



Per la tipologia «Semistagionato» la matrice di caseina dovrà riportare la scritta «Pecorino Siciliano» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 20, la scritta «D.O.P.» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 15, la scritta «Semistagionato» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 14 ed il numero identificativo della matrice a 6 cifre (esempio 999999), progressivo, con carattere *Arial bold* in colore nero CMYK = K100 corpo 62. All'interno dell'ovale, prima del numero progressivo è riportata l'immagine della Trinacria.



Per la tipologia «Stagionato» la matrice di caseina dovrà riportare la scritta «Pecorino Siciliano» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 20, la scritta «D.O.P.» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 15, la scritta «Stagionato» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 14 ed il numero identificativo della matrice a 5 cifre (esempio 67150), progressivo, con carattere *Arial bold* in colore nero CMYK = K100 corpo 62. All'interno dell'ovale, prima del numero progressivo è riportata l'immagine della Trinacria.



Sullo stesso piatto del formaggio dovrà essere riportato ad impressione il marchio identificativo dello stabilimento.

Il marchio a fuoco, previsto per la sola tipologia «Stagionato» è costituito da un cerchio di cm 8 di diametro con all'interno la scritta «Pecorino Siciliano» a forma di arco con carattere *Comic sans* in colore nero CMYK = K100 corpo 30 e la scritta «D.O.P.» con carattere *Arial* in colore nero CMYK = K100 corpo 30 e con al centro una figura rappresentante la Trinacria. Il logo identificativo è impresso a fuoco su almeno una faccia del formaggio solo dopo centoventi giorni di stagionatura dalla data di produzione.



b) Sulle confezioni:

Su ogni confezione di formaggio, sia essa intera o porzionata, è riportata un'etichetta con il logo identificativo con la scritta Pecorino Siciliano DOP, oltre ai dati di legge. Le porzioni del formaggio preconfezionato devono comprendere una parte dello scalzo e/o della faccia che testimoni l'origine del formaggio. L'etichetta non è richiesta qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per il prodotto definito «preincartato». È consentito inoltre anche l'uso d'indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o d'azienda individuale, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Il logo identificativo sulle confezioni deve rispettare i seguenti parametri:

1. Riportare il marchio completo;
2. Nella parte esterna, lungo il perimetro della circonferenza ondulata e all'interno di una corona circolare a sfondo rosso del tipo RGB = R160 G0 B0, con direzione da sinistra verso destra, è riportata la dicitura «PECORINO SICILIANO» in colore bianco, il testo è composto con il carattere *Verdana bold*;



3. All'interno del logo, nella parte superiore del cerchio a sfondo bianco, è raffigurata una testa di pecora stilizzata di colore nero CMYK = K100;

4. Inferiormente all'immagine stilizzata si riporta la dicitura «D.O.P.» con carattere *Arial bold* in colore nero CMYK = K100;

5. Mantenere le proporzioni e le forme.

Logo identificativo



Il logo può essere usato nelle pubblicazioni e nei materiali promozionali. L'uso dell'imballaggio, riportante il contrassegno e la scritta come descritti, è obbligatorio.

Alla denominazione «Pecorino Siciliano» oltre alle tre diverse tipologie «Fresco», «Semistagionato» e «Stagionato» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi *extra*, superiore, fine, scelto, selezionato e similari. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore, purché di dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per il contrassegno della D.O.P.

La denominazione «Pecorino Siciliano» è intraducibile.

20A05324

PROVVEDIMENTO 28 settembre 2020.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Casatella Trevigiana» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 487 del 2 giugno 2008.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 487/2008 della Commissione del 2 giugno 2008 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Casatella Trevigiana»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1337/2020 della Commissione del 21 settembre 2020, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Casatella Trevigiana», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Casatella Trevigiana», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 1337/2020 della Commissione del 21 settembre 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L 313 del 28 settembre 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Casatella Trevigiana», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 28 settembre 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
«CASATELLA TREVIGIANA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione del prodotto Casatella Trevigiana «DOP» è riservata al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo la «Casatella Trevigiana DOP» deve avere le caratteristiche di seguito riportate.

