

## MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

### Riconoscimento dell'idoneità all'impiego nelle attività estrattive di taluni prodotti esplodenti e iscrizione degli stessi nell'elenco degli esplosivi, degli accessori detonanti e dei mezzi d'accensione riconosciuti idonei all'impiego nelle attività estrattive ai sensi dell'articolo 9 del decreto 6 febbraio 2018, in titolo alla società Weatherford Mediterranea S.p.a.

Si comunica che con decreto dirigenziale del 5 ottobre 2021, per i seguenti prodotti, indicati con denominazione e relativo codice MAP nella tabella sottostante, si emanano gli avvisi seguenti:

Denominazione	Codice MAP	Fabbricante	Produttore	Importatore	Distributore/ Utilizzatore	Avviso
Fireline 8/40 RDX LS	2F 2057	DNC		WEM		Riconoscimento all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società Weatherford Mediterranea S.p.a.
Fireline 17/80 RDX LS	2F 2058	DNC		WEM		Riconoscimento all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società Weatherford Mediterranea S.p.a.
COR-1125-100	1Ac 3014	OCS		WEM		Riconoscimento all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società Weatherford Mediterranea S.p.a.
PAC-1562-451	1Ac 1474	OCS		WEM		Riconoscimento all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società Weatherford Mediterranea S.p.a.
PAC-1562-453	1Ac 1475	OCS		WEM		Riconoscimento all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società Weatherford Mediterranea S.p.a.
PAC-1562-455	1Ac 1476	OCS		WEM		Riconoscimento all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società Weatherford Mediterranea S.p.a.
PAC-1603-450	1Ac 1477	OCS		WEM		Riconoscimento all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società Weatherford Mediterranea S.p.a.

Il decreto dirigenziale del 5 ottobre 2021 nella stesura completa e l'aggiornamento dell'elenco di cui all'art. 1, comma 2 del sopra citato decreto ministeriale, sono pubblicati all'indirizzo web: <https://unmig.mise.gov.it>

21A05975

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

### Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino Crotonese»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino Crotonese» registrata con regolamento di esecuzione UE n. 1262/2014 del 18 novembre 2014.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di tutela del Pecorino Crotonese D.O.P. con sede in via del XXV Aprile n. 62 - 88900 Crotona, e che il predetto consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha acquisito il parere della Regione Calabria competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Pecorino Crotonese» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.



ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
«Pecorino Crotonese»

## Art. 1.

*Denominazione*

La denominazione di origine protetta (DOP) «Pecorino Crotonese» è un formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. La denominazione è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2.

*Zona di produzione*

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio Pecorino Crotonese DOP comprende:

Provincia di Crotona: l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenza, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

Provincia di Catanzaro: l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri, Zagarise;

Provincia di Cosenza: l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.

## Art. 3.

*Caratteristiche del prodotto*

Il Pecorino Crotonese presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica con facce piane o leggermente convesse e con scalzo dritto o leggermente convesso;

peso:

formaggio fresco:

per la forma piccola il peso è compreso fra kg 0,5 e kg 1,2;

per la forma media il peso è compreso fra kg 1,3 e kg 3;

formaggio semiduro e stagionato:

per la forma media il peso è compreso fra kg 1,3 e kg 2,5;

per la forma grande il peso è compreso fra kg 5 e kg 15;

dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino:

per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 3 l'altezza dello scalzo varia da 5 a 12 cm, il diametro delle facce da 10 cm e 18 cm;

per un peso compreso tra kg 5 e kg 15 l'altezza dello scalzo varia da 12 cm a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 18 cm a 30 cm.

La produzione di Pecorino Crotonese in forma diversa da quella cilindrica è permessa solo ed esclusivamente per determinate tipologie di richiesta, ed è ammessa per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (affettato, cubettatura, grattugia). Il fine è quello anche di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e di altezze. Le pezze non di forma cilindrica hanno un peso compreso tra kg 1 e kg 3;

aspetto esterno: sulle forme sono evidenti i segni del canestro;

grasso: il contenuto in grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40%;

proteine: le proteine non devono essere inferiori al 25% (gr/100 gr parte edibile);

umidità: non inferiore al 30% (gr/100 gr parte edibile);

utilizzo: Il pecorino crotonese è usato come formaggio da tavola nelle varianti fresco, semiduro e stagionato, anche da grattugia.

*Pecorino Crotonese Fresco.*

Crosta di colore bianco o leggermente paglierino. Gusto deciso, morbido e leggermente acidulo con crosta sottile. Sono evidenti i tipici segni del canestro. La pasta è tenera, uniforme e cremosa di colore bianco latte, con rare occhiature.

*Pecorino Crotonese Semiduro.*

Crosta spessa di colore leggermente bruno. Gusto intenso e armonico, la pasta semidura è compatta con rare occhiature.

*Pecorino Crotonese Stagionato.*

A lunga stagionatura (oltre i sei mesi): crosta dura e bruna, può essere cappata (curata) con olio o morchia di oliva. Gusto intenso e deciso, dal leggerissimo retrogusto piccante. La pasta è di colore leggermente paglierino e presenta rare occhiature;

caratteristiche organolettiche: al momento della degustazione, appena tagliata la forma, si avverte un odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori, suoi caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo.

## Art. 4.

*Metodo di ottenimento*

La denominazione DOP «Pecorino Crotonese» è riservata al formaggio prodotto con latte di pecora intero, proveniente da pecore allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui al precedente art. 2.

*Materia Prima.*

Il latte ovino intero può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico, termizzato o pastorizzato non sono ammessi additivi e conservanti.

Caglio: pasta di capretto.

È consentito lo sviluppo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di siero innesti - latte innesti naturali o esistenti nella zona di produzione.

Il latte pastorizzato o termizzato può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, è ammesso solo ed esclusivamente l'utilizzo di Starter provenienti dalla ceppoteca del Consorzio di tutela della DOP. Presso A.R.S.A.C. (Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura in Calabria, viale Trieste n. 95 - 87100 Cosenza) è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino dell'areale di produzione. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente, attraverso nuove ricerche validate dal consorzio di tutela.

Sale: (NaCl) salgemma.

*Alimentazione del bestiame.*

La razione di base annuale è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica. Il bestiame è nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi e con fieni aziendali non fermentati coltivati nella zona medesima.

È consentita l'integrazione con concentrati semplici OGM FREE provenienti fuori dalla zona geografica.

La percentuale massima di complemento non può superare il 40% del totale nell'arco dell'anno. L'allevamento è semi-brado; il gregge è lasciato libero di pascolare per fare ritorno la sera nell'ovile, ma i capi sono sorvegliati, vaccinati e curati in caso di necessità.

*Metodo di produzione.*

La produzione del formaggio Pecorino Crotonese è consentita tutto l'anno.

Il latte intero, proveniente da due a quattro mungiture giornaliere, destinato alla trasformazione, può essere utilizzato crudo o può essere sottoposto a termizzazione o pastorizzazione. Nel caso in cui il formaggio sia prodotto da latte intero crudo la trasformazione deve avvenire secondo la vigente normativa in materia.



Il latte intero crudo, termizzato o pastorizzato deve essere coagulato, per via presamica con aggiunta di caglio di pasta di capretto, ad una temperatura compresa tra i 36-38° C e per un tempo di 40-50 minuti.

È consentito lo sviluppo e l'utilizzo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di sieri innesti, latte innesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione.

Successivamente avviene la rottura della cagliata in modo da ridurre la stessa in granuli della dimensione di un chicco di riso.

Mantenendo in agitazione la massa, si sottopone la cagliata a cottura di 42 C° - 44 C° per 5-6 minuti, quindi si lasciano sedimentare i granuli sul fondo della caldaia così da ottenere una massa compatta.

Nel caso di utilizzo di latte crudo, dopo la sedimentazione, la massa caseosa viene estratta in pezzi e trasferita nelle tipiche forme a canestro per la formatura.

Nel caso di utilizzo di latte termizzato o pastorizzato, dopo la sedimentazione, la massa caseosa viene fatta defluire insieme al siero grasso nelle tipiche forme a canestro per la formatura.

Al fine di favorire lo spurgo della quantità di siero in eccesso e conferire al formaggio la tipica forma a canestro, le forme, ottenute da latte crudo sono sottoposte a pressatura manuale o sovrapposte l'una sull'altra, mentre le forme, ottenute da latte termizzato o pastorizzato, sono sottoposte a stufatura a vapore per un periodo variabile di 120-240 minuti.

I canestri possono essere in plastica, in giunco o di altro materiale adatto a venire a contatto con i prodotti alimentari secondo la normativa vigente.

Le forme così ottenute nei canestri vengono sottoposte a cottura, attraverso immersione per qualche minuto in siero caldo a temperatura non superiore a 55° C, al fine di ottenere la perfetta compattazione dei grumi caseosi, l'ulteriore spurgo del siero e la formazione della crosta.

La salatura delle forme è effettuata sia a secco che in salamoia (soluzione di acqua e sale marino), i giorni sono variabili secondo le dimensioni delle forme. Nel primo caso il sale viene cosparso manualmente, nel secondo caso le forme vengono immerse in salamoie sature. Questa operazione permette di accelerare l'ulteriore spurgo del siero, contribuisce ad evitare la formazione di muffe sulla superficie del formaggio, accentuandone il sapore.

Il periodo di maturazione è variabile in funzione della tipologia di prodotto da ottenere.

Per il prodotto a pasta semidura la maturazione deve protrarsi per un periodo compreso tra i sessanta giorni e i novanta giorni.

Per il prodotto stagionato la maturazione deve protrarsi oltre i novanta giorni.

La stagionatura deve avvenire in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite.

#### Art. 5.

##### *Elementi che comprovano l'origine*

Ogni fase del processo produttivo è monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. Gli allevamenti, i caseificatori e gli stagionatori sono iscritti in appositi registri, gestiti dall'organismo di controllo, e devono dichiarare tempestivamente le quantità prodotte.

Tutte le persone fisiche e giuridiche iscritte ai relativi elenchi sono assoggettate al controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

Ciascuna forma di Pecorino Crotonese DOP riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia della sua individuazione in ogni fase del processo.

#### Art. 6.

##### *Controlli*

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un ente di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento (CE) n. 1151/2012. Tale ente è l'organismo di controllo Bioagricert srl, via dei Macabracca n. 8 - Casalecchio di Reno (BO) 40033 - tel. 051 562158, fax 051 564294 - e-mail: info@bioagricert.org - sito web: www.bioagricert.org

#### Art. 7.

##### *Legame con l'ambiente*

##### *Specificità della zona geografica.*

La zona geografica di produzione è un'area omogenea sia dal punto di vista geografico che storico-culturale e coincide, sostanzialmente, con il territorio del Marchesato di Crotona, che sin dall'anno 1390 dell'era volgare identifica il territorio in questione.

L'area di produzione è caratterizzata dalle tipiche colline locali di argilla plioceniche del Crotonese e nella fascia montana confinante con la provincia di Crotona, che va dalla Sila Piccola alla Sila Grande. Quest'area geografica è dal punto di vista fisico strettamente interconnessa, infatti gli altopiani silani sono in gran parte i pascoli naturali estivi per le greggi stanziate nelle colline comprese fra i monti in questione e il mar Jonio. Tale peculiare conformazione del territorio ha influenzato il clima locale, caratterizzato da inverni freddi ed estati calde, ma con escursioni termiche relativamente contenute, umidità costante e con un valore medio di umidità relativa pari al 58%.

Nell'area di produzione del pecorino crotonese sono presenti 398 allevamenti ovini con una consistenza totale di circa 49.000 capi, che hanno registrato un incremento del 4% circa negli ultimi dieci anni, in controtendenza rispetto al dato riferito all'Italia.

Il sistema di allevamento è il pascolo sembrado unito alla pratica della monticazione e della demonticazione. Nell'area di produzione vi è grande disponibilità di pascoli (la SAU utilizzata a pascolo e prati permanenti è superiore al 40% del totale), dove sono presenti famiglie di piante che sono considerate di scarso interesse zootecnico o, addirittura, infestanti, ma presenti in abbondanza nelle zone marginali che caratterizzano l'area di produzione. Il pascolo dell'area di produzione, è sufficientemente omogeneo. La composizione floristica dei pascoli naturali è composta prevalentemente da essenze vegetali fresche, quali: loglio, trifoglio, cicoria, sulla, erba medica di ecotipi locali.

Nel territorio in questione il mestiere del Mastro Casaro è considerato prestigioso e testimonia un'antica tradizione documentata storicamente.

L'utilizzo di manodopera familiare per la caseificazione, inoltre, ha consentito di mantenere costanti e inalterate le tecniche di caseificazione nel tempo. Il saper fare del casaro costituisce un importante elemento di specificità; il processo di produzione è infatti manuale. È determinante l'esperienza del casaro nell'individuare il giusto punto di coagulazione del latte prima di procedere con la rottura della cagliata con un attrezzo locale, il miscu, al fine di ridurre la cagliata in granuli della dimensione di un chicco di riso. Tale attrezzo, per la sua conformazione, esercita una rottura energica, in grado di liberare molto grasso, tanto che il siero residuo dall'aspetto lattiginoso, e chiamato localmente lacciata, è indicatore di una corretta lavorazione della pasta. Importante nel processo produttivo è la frugatura e la pressatura manuale della pasta dopo la messa in forma nei canestri; le forme dopo essere state frugate, rivoltate e pressate nei canestri sono immerse nella lacciata. Si lascia acidificare il formaggio per uno o più giorni per poi avviare la fase stagionatura. Durante la stagionatura sulla sua superficie si sviluppano alcune muffe caratteristiche, che il casaro monitora e deve saper riconoscere al fine di selezionare forme correttamente lavorate da quelle difettose e da scartare. Il *know how* e l'esperienza del casaro si manifesta anche nella determinazione del periodo più idoneo per rivoltare le forme, spazzolarle o lavarle e capparle con olio di oliva o con morchia di olio d'oliva.

##### *Specificità del prodotto.*

Il Pecorino crotonese è caratterizzato da:

odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori, suoi caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo, senza una specifica dominanza o, al massimo, con una leggera dominanza del sentore di pecora;

pasta compatta con rare occhiature; in bocca si avverte una consistenza scarsamente elastica e i granuli della struttura si sciolgono dopo un'accurata masticazione. Si avverte la presenza di grasso, ma non la sensazione di burrosità. Per effetto della masticazione e del calore corporeo si ha la medesima sensazione aromatica percepita al momento del taglio, ma in forma più completa e marcata, soprattutto durante la deglutizione. In questa fase l'aroma tipico avvolge il palato con un sapore piacevole e persistente; segni evidenti del canestro sulla forma.

