

PECORINO SARDO DOP



Il Pecorino Sardo è un formaggio prodotto esclusivamente con latte ovino intero della Regione Sardegna. Si presenta in due tipologie differenti per tecniche di lavorazione, dimensioni, peso e caratteristiche organolettiche e sensoriali: il Dolce e il Maturo.

PECORINO SARDO DOLCE

aspetto: presenta forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso; crosta liscia, sottile e di colore bianco o paglierino tenue;

peso: mediamente le forme pronte all'immissione al consumo pesano 2-2,2Kg;

colore: la pasta è bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura;

sapore: dolce e aromatico;

stagionatura: compresa dai 20 ai 60 giorni.

PECORINO SARDO MATURO

aspetto: presenta forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto. La crosta è liscia, consistente, di colore bruno nelle forme più stagionate;

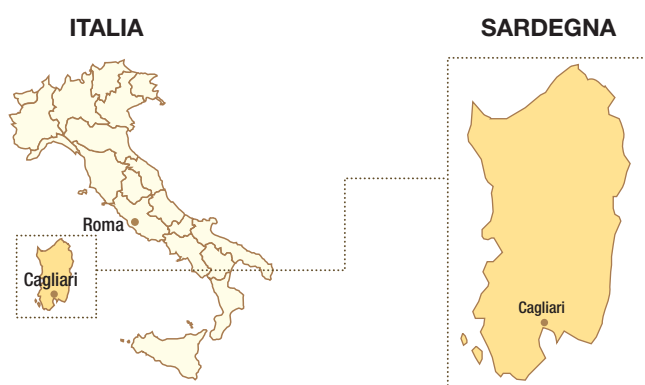
peso: mediamente le forme pronte all'immissione al consumo pesano intorno ai 3Kg, ma possono raggiungere anche i 4 Kg;

colore: la pasta è bianca, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura;

sapore: forte e gradevolmente piccante;

stagionatura: almeno 2 mesi, ma può protrarsi sino all'anno e oltre.

La zona di origine del latte e di produzione e stagionatura del formaggio Pecorino Sardo DOP comprende unicamente il territorio amministrativo della Regione Sardegna.



Tutte le forme di Pecorino Sardo, una volta raggiunto il periodo minimo di stagionatura, vengono accuratamente controllate e, se rispondenti ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione, vengono contrassegnate mediante un timbro a inchiostro alimentare che riporta le iniziali maiuscole della Denominazione PS DOP e il casello identificativo dell'azienda di produzione. Al momento dell'immissione al consumo, viene eseguita un'ulteriore verifica di conformità alla quale segue l'apposizione dell'etichetta del produttore. L'identificazione visiva delle forme è quindi affidata ai seguenti elementi, i quali consentono di identificare a prima vista le FORME di PECORINO SARDO DOP nel punto vendita e di distinguerle facilmente dagli altri formaggi ovini, quand'anche fossero prodotti in Sardegna:

- il marchio della Denominazione è disposto a raggiera
- su ogni etichetta viene apposto un BOLLINO adesivo NUMERATO che identifica univocamente ciascuna forma, verde per il Pecorino Sardo Dolce e blu per quello Maturo
- su ogni etichetta figura il simbolo comunitario della DOP e la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF"



Reg CE n. 1263 del 01.07.1996 (pubblicato sulla GUCE L 163 del 02.07.1996) Riconoscimento del Consorzio di Tutela DM 11.12.2002 (GU n.29 del 05.02.2003) - ultimo rinnovo DM 05.05.2015 (G.U. n. 118 del 23.05.2015)

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO SARDO DOP

Via Sant'Alenixedda n.2 - 09128 Cagliari Tel. 070 372885

Via Venezia n.10/A - 09016 Iglesias Tel./Fax 0781 252853

info@pecorinosardo.it - www.pecorinosardo.it