Pecorino toscano 1.5

affetti dalla perdita anatomica dei quattro arti fino al limite del terzo superiore delle gambe e degli avambracci, per far fronte alle particolari necessità di assistenza è corrisposta una speciale indennità di accompagnamento aggiuntiva, non reversibile, nella misura mensile pari a quella prevista per gli invalidi ascritti alla lettera *A*, numeri 1) e 2), di cui al quinto comma dell'articolo 6 di detto decreto del Presidente della Repubblica n. 834 del 1981, come risulta sostituito dall'articolo 3 della presente legge, con decorrenza 1° gennaio 1985.

2. Tale speciale indennità è cumulabile con l'indennità di assistenza e di accompagnamento e relativa integrazione prevista dall'articolo 6 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1981, n. 834, e successive modificazioni, e usufruisce dell'adeguamento automatico di cui all'articolo 1 della presente legge».

LAVORI PREPARATORI

Senato della Repubblica (atto n. 1745):

Presentato dal sen. ORCIARI ed altri il 24 marzo 1986.

Assegnato alla 6ª commissione (Finanze e tesoro), in sede referente, il 15 aprile 1986, con pareri delle commissioni 1ª, 4ª e 5ª.

Esaminato dalla 6ª commissione l'11, 26 giugno 1986; 17 settembre 1986.

Relazione scritta annunciata il 28 ottobre 1986 (atto n. 1745/*A* - relatore: sen. ORCIARI).

Esaminato in aula e approvato il 6 novembre 1986.

Camera dei deputati (atto n. 4158):

Assegnato alla VI commissione (Finanze e tesoro), in sede legislativa, il 20 novembre 1986, con pareri delle commissioni I, IV, V, VII e XI.

Esaminato dalla VI commissione il 10, 17, 19 dicembre 1986 e approvato il 15 gennaio 1987.

87G0062

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 maggio 1986.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Pecorino toscano».

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la domanda presentata dagli interessati tendente ad ottenere, a termini dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della «denominazione di origine» del formaggio «Pecorino toscano»;

Visto il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della ricordata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 66 del 18 marzo 1985;

Vista l'istanza avanzata avverso il parere del comitato sopra citato con la quale veniva rappresentata l'esigenza di estendere la zona di produzione del formaggio in discorso includendo altri territori non contemplati nella domanda di riconoscimento;

Ritenuto di non accogliere l'istanza di cui trattasi in quanto nei territori per i quali era stata chiesta l'inclusione non sussistono le condizioni ambientali e di tradizione esistenti nella zona originaria;

Considerato che il formaggio «Pecorino toscano» è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della «denominazione di origine» in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio «Pecorino toscano»;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio «Pecorino toscano» il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.

La denominazione di origine «Pecorino toscano» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero;

l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.

Si produce da settembre a giugno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 35° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti.

È consentito l'uso di fermenti lattici selezionati e di enzimi lipolitici di ausilio alla maturazione.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera e di un chicco di granoturco per quello a pasta semidura.

Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42° per 10-15 minuti.

Dopo la rottura e l'eventuale cottura la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero.

Lo spurgo o sineresi viene effettuato tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore per un periodo variante da 30 a 150 minuti.

Il tempo di permanenza maggiore è riservato al formaggio a pasta semidura.

La salatura è effettuata in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio.

La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il pecorino a pasta semidura. La salatura deve essere seguita anche con aggiunta diretta di sale.

Il «Pecorino toscano» può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 8-10 °C ed una umidità relativa all'80-90%.

Il periodo di maturazione si protrae da venti a quaranta giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forma a pasta semidura;

peso: da 1 a 3 kg;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; per il tipo a pasta semidura il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

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

struttura della pasta: pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante accentuato, leggermente piccante;

grasso sulla sostanza secca: per il prodotto stagionato non inferiore al 40% e per il prodotto fresco non inferiore al 45%.

Art. 3.

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende: l'intero territorio della regione Toscana, l'intero territorio dei comuni di Allerona e Castiglione del Lago ricadenti nella regione 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, ricadenti nella regione Lazio.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 17 maggio 1986

COSSIGA

PANDOLFI, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*

ALTISSIMO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

Registrato alla Corte dei conti, addì 20 novembre 1986
Registro n. 13 Agricoltura, foglio n. 63

87A0730

DECRETI E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

DECRETO 16 gennaio 1987.

Estensione delle norme per l'inanellamento e la registrazione dei falconiformi che vengono introdotti in Italia.

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Vista la legge n. 968/1977 che reca principi generali e disposizioni per la protezione e la tutela della fauna e la disciplina della caccia;

Visto il decreto ministeriale 31 dicembre 1983 che attua il regolamento CEE n. 3626/82 del 31 dicembre 1982 e il regolamento CEE n. 3418/83 del 28 novembre 1983 concernente l'applicazione nella Comunità europea della convenzione di Washington sul commercio internazionale delle specie di fauna e di flora selvatiche, loro parti e prodotti derivati, minacciate di estinzione;

Visto il decreto ministeriale 31 marzo 1984, con il quale si emanano norme per l'inanellamento e la registrazione dei falconiformi che vengono introdotti in Italia ai sensi della CITES;

Il Presidente del Consiglio dei Ministri

VISTA la legge 10 aprile 1954, n.125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

VISTA la legge 5 gennaio 1955, n.5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n.125;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n.667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n.125, in particolare l'art.5 che prevede una apposita marcatura o altri contrassegni specifici , da apporre sulle forme o sugli involucri dei formaggi a denominazione di origine, dai quali risulti la relativa provenienza e gli estremi del provvedimento di riconoscimento della denominazione di origine medesima;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1985 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Pecorino toscano";

VISTO il decreto ministeriale 20 agosto 1988 con il quale è stato affidato al Consorzio volontario di produzione del formaggio a denominazione di origine " Pecorino toscano " l'incarico di vigilanza per il formaggio medesimo;

VISTA la richiesta avanzata dal citato Consorzio volontario intesa ad ottenere l'integrazione del disciplinare di produzione con norme relative alla designazione e presentazione del formaggio a denominazione di origine "Pecorino toscano";

VISTE le determinazioni concordate con il Ministero dell'Industria , del commercio e dell'artigianato;

VISTO l'art. 2 della legge 12 gennaio 1991, n.13;

CONSIDERATA la necessità di ottemperare al disposto del richiamato decreto del Presidente della Repubblica 667/1955, art.5, con la individuazione di uno specifico contrassegno da apporre sulle forme del formaggio di cui trattasi;

CONSIDERATA altresì la necessità di recepire nella disciplina di designazione e presentazione del formaggio a denominazione di origine " Pecorino toscano " , riconosciuta con il citato decreto presidenziale 17 maggio 1985, un logos specifico per designare le produzioni conformi al

Il Presidente del Consiglio dei Ministri

relativo disciplinare di produzione ;

RITENUTO che tale adempimento sia determinante per la corretta identificazione da parte del consumatore del formaggio a denominazione di origine "Pecorino toscano";

D E C R E T A

Art.1

Ad integrazione di quanto disposto nel citato decreto del Presidente della Repubblica di riconoscimento 17 maggio 1985 , il formaggio a denominazione di origine " Pecorino toscano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A) del presente decreto che ne costituisce parte integrante, nel quale risultano individuati la provenienza e gli estremi del decreto presidenziale con cui è stata riconosciuta la denominazione stessa.

Art.2

La apposizione dei contrassegni relativi alla denominazione di origine del formaggio "Pecorino toscano", riservata al prodotto conforme ai requisiti dell'apposito disciplinare di produzione deve essere effettuata su tutte le forme di prodotto in questione prima della loro immissione al consumo, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, lì 3 AGO. 1993

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO
DEI MINISTRI

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA
E DELLE FORESTE

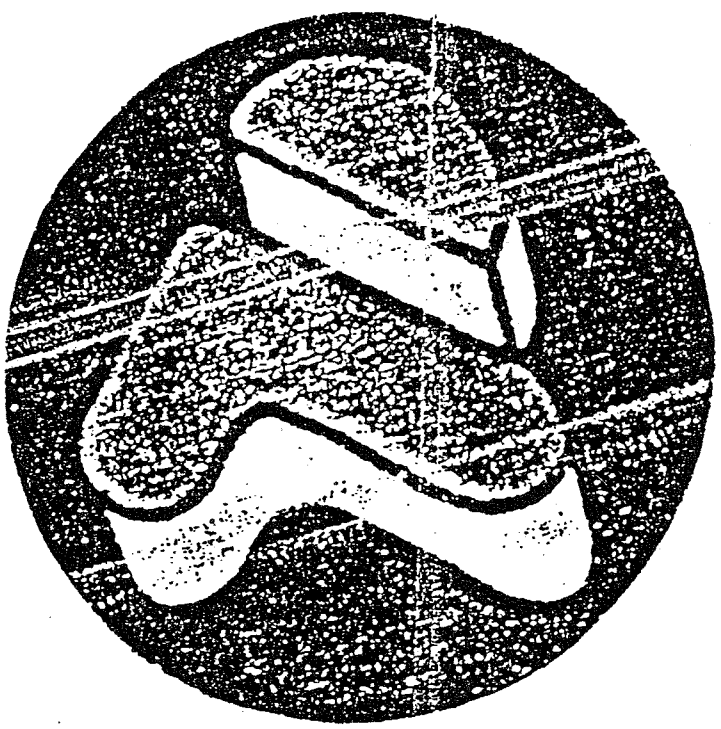
IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA
DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

2pcmdoc

Roma - Ist. Poligr. e Zecca dello Stato - P.V.

M. 194

Il Presidente del Consiglio dei Ministri



D.O. PECORINO TOSCANO D.P.R. 17.5.1985

ALLEGATO A

Decreto del Presidente della Repubblica
17 maggio 1986 - con modifiche proposte

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Pecorino Toscano"

Art. 1

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Pecorino Toscano" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2

La denominazione di origine "Pecorino Toscano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero:

l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 35° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione dela latte entro 20-25 minuti.

E' consentito l'uso di fermenti lattici selezionati e di enzimi lipolitici di ausilio alla maturazione.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera e di un chicco di granoturco per quello a pasta semidura.

Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42° per 10-15 minuti.

Dopo la rottura e l'eventuale cottura la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero.

Lo spurgo o sineresi viene effettuato tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore per un periodo variante da 30 a 150 minuti.

Il tempo di permanenza maggiore è riservato al formaggio a pasta semidura.

La salatura può essere effettuata in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio.

La permanenza riferita a kg. di peso è di almeno otto ore per il pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il pecorino a pasta

semidura. La salatura può essere eseguita anche con aggiunta diretta di sale.

Il "Pecorino Toscano" può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 8-10°C ed una umidità relativa all'80-90%.

Il periodo di maturazione non deve essere inferiore ai venti giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

E' usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimentri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

peso: da 1 a 3,5 kg.;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nel tipo a pasta tenera: il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

colore della pasta: di colore bianco legger-

mente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasra semidura;

struttura della pasta: pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita:

sapore: fragrante accentuato, caratteristico;

grasso sulla sostanza secca: per il prodotto stagionato non inferiore al 40% e per il prodotto fresco non inferiore al 45%.

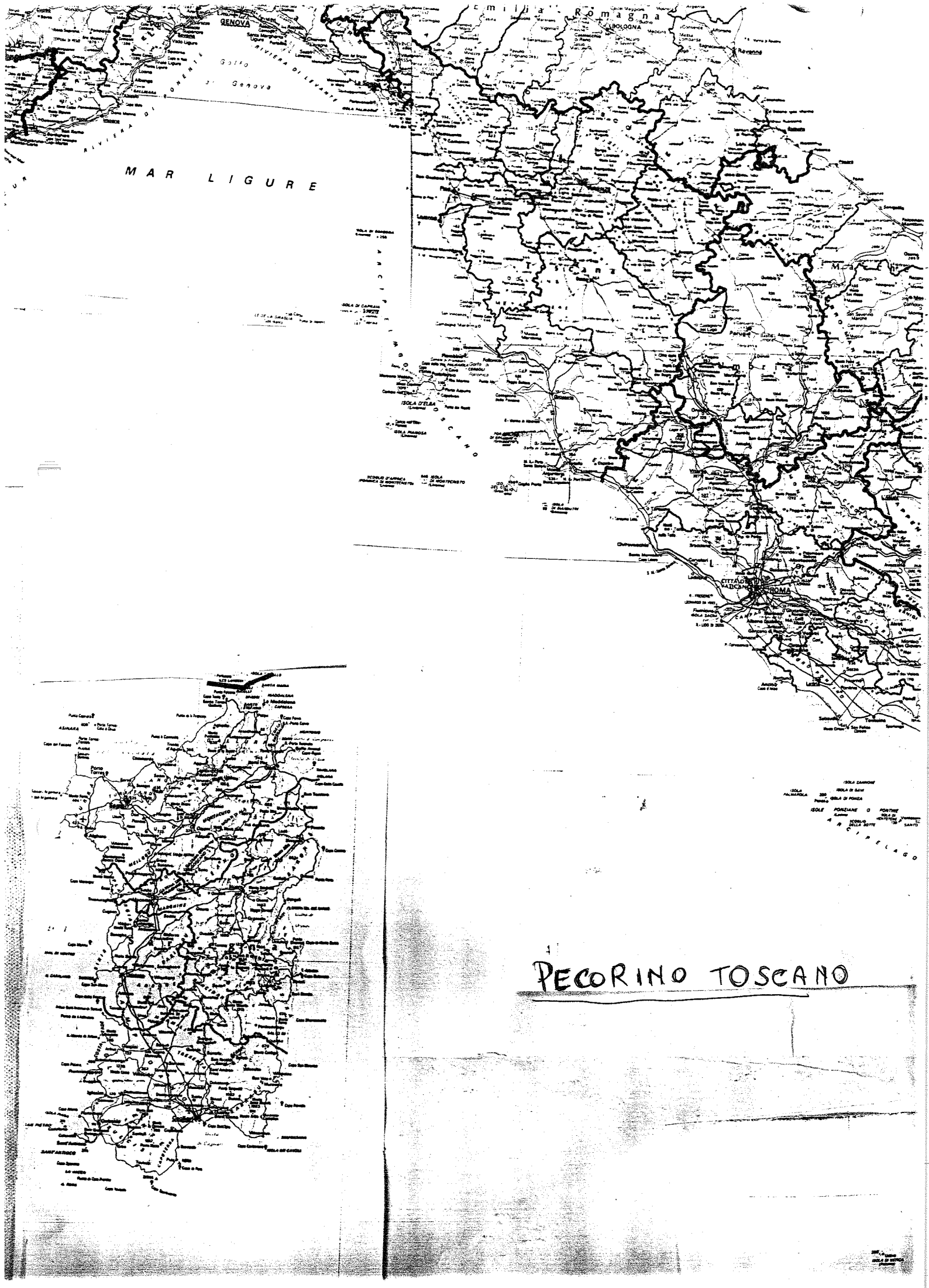
Art. 3

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio della regione Toscana, l'intero territorio dei comuni di Allerona e Castiglione del Lago ricadenti nella regione 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, ricadenti nella regione Lazio.

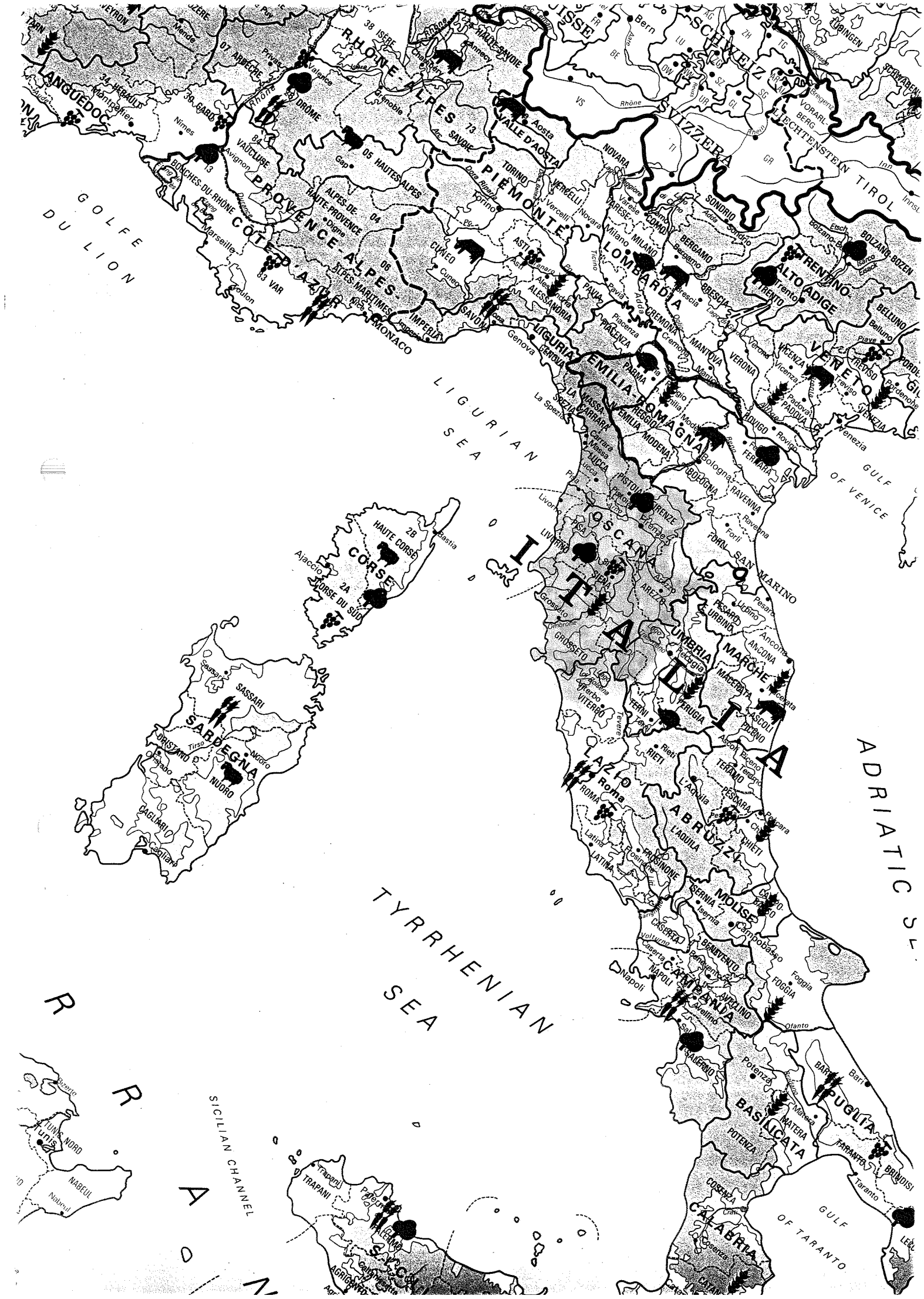
PECORINO TOSCANO

00010





PECORINO TOSCANO


LANGUEDOC
RHÔNE-ALPES
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
PIÉMONTE
VALLE D'AOSTA
LOMBARDIA
TRENTINO-ALTO ADIGE
VENETO
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SARDEGNA
CORSE
SVIZZERA
SCHWEIZ
GOLFE DU LION
LIGURIAN SEA
TYRRHENIAN SEA
ADRIATIC SEA
GULF OF VENICE
GULF OF TARANTO
SICILIAN CHANNEL
ITALIA