



**REGOLAMENTO D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO
"MARCHIO DEL PARCO"**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Disciplinare
per la produzione di formaggio di pecora
(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

Art. 1 - Premessa

1.1 L'economia pastorale nel territorio del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise s'identifica con la storia stessa dei luoghi.

I monti del Parco con gli alpeggi, i tratturi, la millenaria pratica della transumanza, il torrente di pecore che ogni anno li attraversava, in sintesi l'economia pastorale costituisce l'identità stessa del territorio e del popolo che lo abita. È stato stimato che le pecore che raggiungevano il tavoliere, in alcune fasi, superavano i tre milioni di capi e che, di queste, il 40% proveniva dai monti del Parco. Tale economia, tra pastori, massari, butteri e casari, occupava buona parte della popolazione residente cui si aggiungevano gli addetti al commercio e alla trasformazione. Le pregevoli architetture che si possono ancora ammirare nei borghi del Parco sono il frutto della ricchezza prodotta dalla pastorizia. Alle grandi famiglie armentizie appartenevano personaggi come Benedetto Croce e lo stesso Erminio Sipari, suo cugino e fondatore del Parco.

1.2 L'ambiente naturale del territorio del Parco è particolarmente adatto all'allevamento ovino.

Le condizioni climatiche dell'area sono prevalentemente di tipo temperato: con una temperatura media annua che assume valori che vanno dai 14° C nel fondovalle, ai 5° C nelle zone più elevate delle catene montuose. Le precipitazioni sono decisamente abbondanti: i valori medi annui, infatti, vanno dai 1460 mm delle stazioni pluviometriche di Atina (520 m s.l.m.) e Picinisco (740 m s.l.m.), fino a oltre 1600 mm sulle vette delle montagne.

L'assenza di aridità estiva, che conferma il carattere temperato del clima e lo distingue da quello mediterraneo, permette di utilizzare principalmente, come fonte alimentare per gli ovi-caprini, i prati naturali e prati-pascolo della zona, ricchi di essenze vegetali spontanee tipiche del territorio, come la graminacea *Bromus erectus*, il palèo comune (*Brachypodium pinnatum*), la *Sesleria tenuifolia*, le cyperacee (come la *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana*, *Carex pallescens*) e le leguminose (quali l'*Anthyllis montana*, l'*Anthyllis vulneraria* e la *Vicia hybrida*), il *Polypodium cambricum*, l'*Asplenium onopteris*, l'*Asplenium fissum*, il *Dryopteris pallida ssp.*, il *Cerastium cerastioides*, il *Lychnis flos-cuculi*, il *Sedum cepaea*, l'*Aphanes arvensis*, il *Mespilus germanica*, l'*Astrantia tenorei* il *Seseli montanum*, la *Grafia golaka*, l'*Ammi visnaga*, l'*Aster alpinus*, il *Taraxacum glaciale*, il *Reichardia picroides*, il *Juncus compressus*, insieme al ginepro nano (*Juniperus nana*).

1.3 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di "Marchio del Parco" al formaggio di pecora prodotto nel territorio del Parco.

1.4 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) ed alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

2.1 Il **Formaggio di pecora che beneficia del Marchio del Parco** presenta le seguenti caratteristiche: è un formaggio di forma cilindrica a facce piane, a latte crudo, intero e a pasta cruda, ottenuto da una o più mungiture, dalle razze di Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze, oppure da popolazioni di razze autoctone di pecore "Mosce" e "Pagliarole".

2.2 Può presentarsi, a seconda delle seguenti tipologie, con le caratteristiche di seguito indicate:

Scamosciato:

- Stagionatura: da 30 a 60 giorni;
- Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;
- Altezza dello scalzo: da 7 cm a 12 cm;
- Pezzatura: da 0,7 kg a 2,5 kg;
- Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;
- Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore bianco tendente al giallo paglierino;
- Umidità: inferiore al 45%;
- Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%;
- Sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna;
- Assenza di odore di stalla.

Stagionato:

- Stagionatura: oltre 90 giorni;
- Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;
- Altezza dello scalzo: da 7 cm a 12 cm;
- Pezzatura: da 0,5 kg a 2 kg;
- Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;
- Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore giallo paglierino;
- Umidità: inferiore al 35%;
- Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%
- Sapore: intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura, con spiccati aromi di pascolo di montagna;
- Assenza di odore di stalla.

Art. 3 - Aree di produzione

3.1 I formaggi di pecora ai quali è concedibile il Marchio del Parco sono quelli provenienti da greggi allevati all'interno del territorio di riferimento come definito nel Regolamento d'uso.

Art. 4 - Requisiti

4.1 Caratteristiche di produzione

L'alimentazione degli ovini si basa su pascoli naturali e foraggi freschi prodotti nell'areale di produzione.

È consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginosi e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo di 650 g/capo di tal quale (t.q.) ingerito giornalmente.

È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che possono rappresentare la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

il periodo primaverile-estivo possono essere somministrati per un massimo di 500 g/capo/giorno di tal quale (t.q.).

Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati.

4.2. Metodo di produzione, trattamenti, coagulazione e stagionatura

Il latte destinato alla produzione del **Formaggio di pecora che beneficia del marchio del Parco** è lavorato crudo. Qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, il latte può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura.

Il caglio consentito è solo quello in pasta di capretto o di agnello proveniente per almeno il 51% da animali lattanti allevati nell'areale di produzione, senza aggiunta di fermenti lattici. La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C.

Dopo la rottura della cagliata, il coagulo viene sottoposto in caldaia a leggera pressatura, trasferito nelle forme e pressato manualmente o mediante sovrapposizione delle forme stesse. È ammessa la scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo compreso tra 2 e 5 minuti.

Dopo breve fase di spurgo, le forme sono sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore in funzione della pezzatura. La quantità di sale utilizzata non è inferiore a 20 g/kg di formaggio.

La stagionatura varia da un periodo di 30-60 giorni per la tipologia "Scamosciato" ad un periodo di oltre 90 giorni per lo "Stagionato". Avviene in ambiente condizionato o in locale naturale, preferibilmente su assi di legno. Sono consentiti trattamenti a base di olio di oliva ed aceto di vino.

Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche

5.1 Entro il 30 aprile di ogni anno le aziende interessate notificano al Parco la consistenza delle greggi allevate all'interno dell'areale di cui al presente disciplinare, le razze di appartenenza, la stima della probabile produzione di formaggio, copia del modulo del Registro di stalla consegnato all'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria e, in caso di nomadismo con destinazione interna al territorio dell'areale di produzione, anche copia del modulo consegnato all'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria (art. 6 LP 16/88), indicante localizzazioni e periodo.

5.2 L'Ente ammette a certificazione le quantità di prodotto, distinte per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore con riserva di verificare la localizzazione delle greggi e la quantità di formaggio prodotta, senza preavviso alcuno.

5.3 Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto secondo le seguenti modalità:

- un campione di prodotto confezionato per la vendita potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controprove, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. Il controllo ha lo scopo di verificare uno o più dei seguenti parametri:
- assenza di residui di trattamenti chimici;
- assenza di fattori patogeni;
- umidità;
- percentuale di grasso.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Art. 6 - Etichettatura

6.1 Il prodotto è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente.

La forma, intera o porzionata, reca obbligatoriamente sulla etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, l'indicazione della tipologia "scamosciato" o "stagionato" e il lotto di produzione.

Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<p style="text-align: center;">PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE PIANO DI CONTROLLO per la produzione di formaggio di pecora</p>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
Rispetto della legge	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Impiego delle razze ovine consentite	Controllo in azienda	GRAVE	

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Salvaguardia delle produzioni tipiche	Caratteristiche del prodotto attinenti all'assenza di fattori patogeni e di residui chimici	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Caratteristiche del prodotto attinenti stagionatura, pasta, colore, umidità, grasso sapore e odore	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle prescrizioni relative all'alimentazione del bestiame	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Utilizzo della sola tipologia di caglio consentita	Controllo in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Caratteristiche del prodotto attinenti alla forma, al diametro, all'altezza, alla pezzatura e alla crosta	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste