

Disciplinare di Produzione della Denominazione d'Origine Protetta “Caciocavallo Silano”

Art. 1

DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) Caciocavallo Silano è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il Caciocavallo Silano è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio.

Forma: ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci, forma cilindrica o a parallelepipedo per il solo prodotto destinato a diverse operazioni di confezionamento (prodotto a fette, prodotto a cubetti, prodotto grattugiato, etc)

Peso: compreso tra 1 kg e 2500 kg;

Crosta: sottile, liscia marcato colore paglierino. la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura. E' consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.

Pasta: omogenea, compatta, con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno;

sapore: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata;

Grasso della sostanza secca non inferiore al 38%;

Il formaggio “Caciocavallo Silano DOP” deve essere stagionato per un periodo della durata minima di 30 giorni; la stagionatura può protrarsi più a lungo.

Il formaggio “Caciocavallo silano DOP” stagionato per almeno 4 mesi, può essere individuato come “EXTRA”; il formaggio “Caciocavallo Silano” DOP” stagionato per almeno 9 mesi, può essere individuato come “GRAN RISERVA”.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona geografica di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio e di stagionatura del “Caciocavallo Silano” comprende territori delle regioni ricadenti nelle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia, e Basilicata nel modo seguente:

Regione Calabria:

Provincia di Catanzaro, Provincia di Crotone e di Vibo Valentia l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sotto specificate:

zona dell'alto crotonese e del marchesato: Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino:

zona della Piccola Sila e della fascia Presilana: Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo San Basile, Soveria Simeri, Taverna, Zagarise;

zona dei Monti Tiriolo: Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano, Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;

zona delle Serre: San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Simbario, Spadola, Terre di Ruggiero, Vallelonga;

zona dell'alta Maseima: Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano.

Provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospecificate:

zona del Ferro e dello Sparviero: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castoregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Ionio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi

zona del Pollino: Frascineto, Castrovillari, Morano Calabro, Laino Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro;

zona dorsale-Appenninica: Falconara Albanese, Longobardi, Belmonte Calabro;

zona Silana: San Giovanni in Fiore, Aprigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarano, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero;

zona della Sila Greca Cosentina: Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropolati, Paludi, Rossano, Cariati;

zona destra del Crati: Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, Bisignano, Luzzi, Rose, Tarsia

zona Busento: San Martino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano, Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo la Costa, San Fili.

zona unione delle Valli: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Mottafollone, Sant'Agata d'Esaro;

Regione Campania:

Provincia di Avellino: l'intero territorio dei seguenti comuni.

Andreatta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atrièpalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano Bisaccia, Cairano, Calabritto, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castelfranci, Cervinara, Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni, Mercogliano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemarano, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d'Alpinolo, Pietra Stornina, Quadrella, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San martino Vallecauidina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo a Scala, Sant'Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Serino, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torrella dei lombardi, Torrioni, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

Provincia di Benevento: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Apice, Arpaia, Basile, Benevento, Bonea, Bucciano, Buonalbergo, Campolattaro, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetero in Val Fortore, Cautano, Ceppaloni, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortone, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortone, Morcone, Mucciano, Pannarano, Paolisi, Pietroja, Pontelandolfo, Reino, San

Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Malara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de Goti, Santa Croce del Sannio, Sassinoro, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano.

Provincia di Caserta: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Fornicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitico, Letino, Libero, Mignano, Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Valle Agricola.

Provincia di Napoli: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant'Agnello, Sorrento, Vico Equense.

Provincia di Salerno l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acerno, Acquara, Agropoli, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Battipaglia, Bellizzi, Bellosguardo, Brancigliano, Buccino, Buonabitacolo, Caggiano, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Casaletto Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castelnuovo Cilento, Castelnuovo di i Conza, Castiglione dei Genovesi, Cava dei Terreni, Celle di Bulgherie, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Gioi, Giugnano, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Magliano Vetere, Maiori, Minori, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Monte Corice, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Monteforte Cilento, Montesano sulla Morcellana, Morigerati, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula, Pagani, Palomonte, Pellezzano, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Pontecagnano, Faiano, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Rocca Gloriosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala Consilina, Salerno, Salvitella, San Cipriano Picentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arsenio, Sant'Egidio del Monte Albino, Santa Marina, Santomena, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Serralezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Valva, Vibonati, Vietri sul Mare.

Regione Molise

Provincia di Isernia: l'intero territorio della provincia

Provincia di Campobasso l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acquaviva, Baramello, Boiano, Bonefro, Busso, Collecroci, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castopignano, Cercemaggiore, Cerepiccole, Civitacampomarano, Colle d'Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardiafiliera, Guardiaregia, Jelsi Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Forte, mafalda, Matrice, Miragello, Sannitico, Molise, Monacilione, Montagnano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone nel Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivata, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polomatense,

Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinele, Tavenna, Torrella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturro.

Regione di Puglia

Provincia di Foggia l'intero territorio dei seguenti comuni nelle zone sottoelencate.

Zona del Gargano: Manfredonia, San Paolo di Civitate, Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, San Marco in Lamis, Rignano Garganico;
Zona del Sub Appennino Dauno: Carlatino, Caslnuovo Monterotaro, Caselvechio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valforte, Castelluccio Valmaggiore, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Monteleone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valforte

Provincia di Bari: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

zona della Murgia Nord Occidentale: Andria, Minervino, Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura

zona della Murgia Sud Orientale: Grumo Appula, Cassano Murge, Acquaviva, delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima Turi, Conversano, Polignano a Mare, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noci, Alberobello, Locorotonda

Provincia di Taranto: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie

Provincia di Brindisi: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Carovigno, San Michele Salentino, Oria, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie messapico, Ostuni, Cisternino, Fasao.

Regione Basilicata

Provincia di Matera: l'intero Territorio dei comuni sottoelencati:

Accettura, Bernalda, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, Scanzano Ionico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi.

Provincia di Potenza: l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Lavello, Montemilone, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo San Gervasio, Atella, Forenza, Banzi, Genzano di Lucania, Acerenza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fele, Ruovo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Balvano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana, Corleto Perticara, Anzi, Abriole, Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumeto Nova, Moliterno, Lagongro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, San Arcangelo

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

L'alimentazione degli animali deve tener conto delle delle seguenti specifiche:

- almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le lattifere, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 3;
- sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;

L'alimentazione degli animali, per circa il 45% proviene da Foraggio, il 70% del 45% del Foraggio (sostanza secca) utilizzato proviene dalla zona geografica delimitata di cui all'Art. 3 del presente disciplinare.

E' necessario consentire l'impiego di alimentazione proveniente da fuori area ed, anche, complementare, sia perché l'attività agricola non è più diffusa nella zona come in passato sia per le condizioni geo-pedoclimatiche che non assicurano e né potranno assicurare in futuro la produzione dello stesso in tutto il periodo dell'anno. Inoltre, si ritiene di dover procedere con tale procedura per la riduzione crescente delle aree destinate a prato/pascolo sia per l'incremento recente di specie faunistiche alloctone (cinghiali, etc) che riducono ulteriormente la produzione di foraggio locale per i danni provocati al cotico erboso sia per l'avanzamento dei boschi dovuto alla ridotta manutenzione del territorio.

Essendo la funzione della alimentazione complementare, solo fisiologica e di supporto al microbioma, l'incidenza sulle caratteristiche del "Caciocavallo Silano" DOP è pressoché trascurabile. Inoltre, l'assunzione di una razione ricca di base foraggera per almeno il 70 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera prodotta nella zona contribuisce a determinare le caratteristiche.

Il "Caciocavallo Silano" DOP è prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio.

Il latte da impiegare per la produzione del formaggio deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. E' consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi, ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori.

La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nella condizione di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè "fila".

Segue una operazione caratteristica consistente nella filatura e formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature nè pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte

velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma ovale con testina o troncoconica; la forma cilindrica o a parallelepipedo è consentita per il solo prodotto destinato a diverse operazioni di confezionamento (prodotto a fette, prodotto a cubetti, prodotto grattugiato, etc). Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia.

La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengano legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche di legno o di acciaio al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo.

Art. 6 LEGAME CON L'AMBIENTE

Il “Caciocavallo Silano” DOP è un formaggio conosciuto fin dai tempi della Magna Grecia, storicamente prodotto in prevalenza nei territori del Meridione da razze bovine, autoctone; Podolica, Bruna, Alpina, Frisona, Pezzata, Meticcia e loro incroci, il Caciocavallo è una delle eccellenze gastronomiche più apprezzate dell'Italia meridionale. Viene prodotto lungo l'intera dorsale appenninica del Mezzogiorno ed è impossibile non riconoscerlo grazie alla sua inconfondibile forma.

Era il 500 a.C. quando Ippocrate nei suoi scritti discorreva sull'arte usata dai Greci per la preparazione del Cacio, l'etimologia della denominazione “Caciocavallo Silano” evoca il nome geografico dell'altopiano della Sila, nome che è prevalso per lunga consuetudine nell'area di produzione e nei mercati di consumo.

Ancora nel 1811, il relatore della “*Statistica murattiana*” disposta dal governo napoleonico., per le contrade della Calabria ulteriore (Catanzaro e Reggio), U. Caldora riporta un giudizio sui caciocavalli “*Si fabbricano i formaggi propriamente detti, i caciocavalli in doppia foggia, frà i quali que' conosciuti col nome calabro di raschi sono assai più delicati e gustosi*”.

Il nome Caciocavallo deriva dalla consolidata tecnica di stagionatura del prodotto che viene posto legato a coppie “a cavallo” di un sostegno. Data la tradizionalità del formaggio, la denominazione è stata riconosciuta originariamente con DPR 30 10.1995 n. 12969, cui ha fatto seguito il DPCM 10 maggio 1993, recante norme innovative di produzione e di designazione.

Originario dell'altopiano calabrese della Sila, il “Caciocavallo Silano” DOP è oggi prodotto su un vasto territorio configurato a macchia di leopardo che comprende diversi comuni della Calabria e le aree lungo la dorsale appenninica meridionale di Puglia, Campania, Molise e Basilicata.

Nell'altopiano Silano, quando non c'era la stabulazione fissa, il caciocavallo veniva prodotto esclusivamente in primavera estate, nelle piccole casupole di legno dei bovini (“vaccarizzi”); la tecnica di produzione era molto raffinata perché il formaggio doveva conservarsi a lungo.

Il “Caciocavallo Silano” DOP ha caratteristiche aromatiche e microbiologiche legate al territorio, interagenti tra loro ed influenzate dalla tecnica di lavorazione del posto. L'aroma, il sapore, il retrogusto, l'aspetto della pasta sono influenzati dagli aspetti suddetti.

Oltre all'influenza degli aspetti suddetti, gli aromi del prodotto dipendono, anche, dall'eventuale utilizzo del sieroinnesto e dalla sua microflora autoctona che si origina dalla microflora presente nel latte della zona e da quella presente in lavorazione, cioè nell'ambiente di caseificio.

In aggiunta alle caratteristiche specifiche determinate dall'utilizzo del sieroinnesto vanno aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali rilevanti lungo la dorsale appenninica meridionale.

Per il sapore le note prevalenti sono dolce quando il formaggio è giovane e piccante quando si intensifica con la stagionatura, grazie all'utilizzo prevalente nel processo di lavorazione del caglio di capretto che proprio durante la fase di stagionatura del formaggio grazie alla sua composizione condiziona i fenomeni di maturazione del formaggio, determinandone il sapore distintivo

La lavorazione del latte che avviene in un tempo limitato, permette di ottenere un legame molto stretto tra la qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e l'unicità del prodotto in quanto si vuole evitare la dispersione delle molecole aromatiche liposolubili presenti nella materia grassa del latte che caratterizzano aromi ed odori del prodotto finito

Alle specificità suddette vanno aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali; a questo proposito, le caratteristiche specifiche del prodotto sono correlate ai fattori naturali connessi con le condizioni climatiche, proprie della dorsale appenninica meridionale, prevalenti largamente nel territorio di produzione e che, influenzano le colture foraggere destinate all'alimentazione delle lattifere.

Le caratteristiche organolettiche e, non di meno, le caratteristiche merceologiche sono conferite dalla consuetudine di produzione, dalle secolari tradizioni locali e dalle condizioni climatico-ambientali.

Per i fattori umani, si segnala la tradizionalità della tecnica attualmente seguita, consolidatasi nel tempo, nonché la storica diffusione del consumo nei mercati meridionali. La tradizione si è consolidata grazie alle imprescindibili ed importanti conoscenze del casari che si tramandano da secoli e che sono fondamentali per tutte le fasi di realizzazione del prodotto finito.

Art. 7 CONTROLLI

Il controllo di conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura conforme alle disposizioni del Reg. CE n. 1151/2012. Tale struttura è l'organo di controllo Agroqualità SpA - Via Cesare Pavese Roma – Telefono 06 54228675. Email. agroqualita@agroqualita.it. PEC. agroqualita@legalmail.it

Art. 8 CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

Il prodotto “Caciocavallo Silano” DOP può essere immesso al consumo confezionato sia in forma intera che porzionato, affettato o grattugiato, cubettato, etc.

Il prodotto stagionato può essere messo sottovuoto sia nella forma interna che in quella porzionato, affettato, cubettato, grattugiato, etc anche in zone differenti da quelle della zona di origine da soggetti diversi, identificati e controllati dall'ente di certificazione autorizzato; nelle suddette operazioni è sempre garantita la tracciabilità delle forma di provenienza.

E' consentito il confezionamento del “Caciocavallo Silano” DOP, destinato alla vendita, assistita ed immediata, nell'esercizio dove è stato preparato.

Il formaggio a denominazione di origine “Caciocavallo Silano” deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione puntiforme, il contrassegno del simbolo grafico (Figura) e l'indicatore di un numero di

identificazione attribuito dal Consorzio di Tutela formaggio “Caciocavallo Silano”, previa autorizzazione alla vigilanza, ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

Il formaggio a denominazione di origine “Caciocavallo Silano”, destinato ad operazioni di porzionamento, affettatura, cubettatura deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione puntiforme, tre contrassegni del simbolo grafico (Figura) con l’indicazione di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di Tutela formaggio “Caciocavallo Silano” ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

Tale contrassegno, nel colore pantone 348 CVC unitamente agli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte su ogni singola forma.

Figura
Simbolo grafico (logo)



È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. È consentito l'uso di indicazioni, così come indicato nell. Art. 2, che facciano riferimento al periodo di stagionatura extra, gran riserva.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la D.O.P.

L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni:

- a) il simbolo grafico suddetto;
- b) il simbolo comunitario;
- c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
- d) il numero di identificazione attribuito ad ogni soggetto inserito nel sistema di controllo;
- e) la numerazione progressiva;
- f) le altre informazioni obbligatorie in conformità alle norme vigenti.

L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. può riportare il riferimento alla regione in cui è collocato il caseificio di trasformazione del prodotto.

Disciplinare di produzione dei peperoni a Indicazione Geografica Protetta

"Peperoni di Senise"

Proposta del Comitato Promotore dei Peperoni di Senise

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)

Art. 1

L'indicazione geografica protetta "Peperoni di Senise" è riservata ai peperoni che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La denominazione "Peperoni di Senise" è riservata a tre tipi morfologici:

- Tipo "APPUNTITO"
- Tipo "TRONCO"
- Tipo "UNCINO"

facenti parte della medesima popolazione prevista dal disciplinare di produzione.

Si precisa che quello "appuntito" è il Tipo prevalente.

Art. 3

Le zone di produzione dei "Peperoni di Senise" sono individuate nelle aree limitrofe al comune di Senise che comunque si affacciano per gran parte sulla Valle del Sinni: Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, San Giorgio Lucano; e sull'Agri: Sant'Arcangelo, Roccanova, Tursi, Montalbano Jonico e Craco.

La zona di produzione è così delimitata:

- a partire dall'inserzione del Frida col fiume Sinni, si individuano per Francavilla sul Sinni, le aree golenali comprese fra la S.S. Sinnica e l'argine sulla sponda destra del Sinni fino al Rubbio;

- per Chiaromonte, i terreni golenali a partire dal fosso "Armirosse" e compresi tra la stradella comunale "Chiaromonte-Sinnica" e l'argine sulla sponda sinistra del fiume Sinni, nonché i terreni golenali siti sulla destra del torrente Serrapotamo in località "Ischitella" di Chiaromonte;
- per Senise, il territorio si identifica con le aree servite dagli impianti irrigui del consorzio di bonifica "Alta Val d'Agri" (aree golenali di recupero sulla sponda destra e sinistra del fiume Sinni impianto Sicileo, Visciglio, Massanova, Piano delle maniche, Codicino, Piano delle Rose), nonché le aree pianeggianti in destra e sinistra del torrente Serrapotamo;
- per Noepoli, le aree golenali site sulla sinistra del fiume Sarmento in località Pantano di Noepoli e Piano delle Rose;
- per San Giorgio Lucano, le aree golenali site sulla sinistra del fiume Sarmento in località "Rosaneto" e Piano delle Rose;
- per Valsinni, sono interessati i terreni golenali posti sulla sponda destra del fiume Sinni;
- per Colobraro, i terreni golenali in destra del fiume Sirini;
- per il comune di Tursi, i terreni golenali pianeggianti posti sulla destra del fiume Agri e precisamente i "Giardini Monte e i Giardini di Marone", e quelli in destra del fiume Sinni fino all'altezza tra l'incrocio tra la S.S. Sirinica e la diramazione per Tursi;
- per Montalbano Jonico, i terreni golenali lungo la sponda sinistra del fiume Agri che a partire dai "Giardini di Isca", percorrendo tutta la S.S.Val d'Agri 103, arrivano alla c.da Sant'Elena;
- per Craco, sono indicati i terreni pianeggianti che costeggiano la S.P.76 Craco-Peschiera dall'incrocio con la S.S.103 fino al Km 8;
- per Roccanova, i terreni pianeggianti in destra e sinistra della fiumarella di Roccanova;
- per Sant'Arcangelo, i terreni golenali compresi tra fondovalle dell'Agri e la sponda destra del fiume omonimo.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei peperoni di cui si richiede l'indicazione geografica protetta devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai peperoni ed ai derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono, pertanto, considerati idonei i terreni di origine alluvionale di natura limo-sabbiosi e quelli collinari di medio impasto che, posizionati alla quota sul livello del mare variabile tra i 250 ed i 340 metri, risultano assoggettati ad un clima

tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo invernale e con temperature che risultano essere massime nei mesi di luglio-agosto (medie di 25,5 °C) e minime nei mesi di gennaio-febbraio (medie di 7,10 °C).

La tecnica di semina e le pratiche di coltivazione e di trasformazione del prodotto devono far riferimento alle modalità di seguito indicate.

Tecnica di semina e pratiche di coltivazione

Semina

epoca: terza decade di febbraio - seconda decade di marzo;

modalità di semina:

- manualmente a spaglio su semenzai a letto "freddo" o "caldo";
- meccanicamente in contenitori alveolari;

Trapianto

epoca: seconda decade di maggio - prima decade di giugno;

modalità di trapianto:

- in solchetti preventivamente aperti;
- in buche effettuate con cavicchio in legno;

dimensione delle piantine: piantine alla 3° 5° foglia con altezza di 10-15 cm.

sesto d'impianto:

- fila semplice: 25-30 cm lungo la fila e 70-80 cm tra le file;
- fila binata: 35 cm lungo la fila, 35 cm tra le due file binate, 120 cm tra due bine;
- rasole: 35 cm lungo la fila e 40 tra le file.

Trattamenti

Sono esclusi i trattamenti a calendario

Irrigazioni

interventi irrigui: in numero variabile a seconda dell'andamento climatico;

sistemi di irrigazione:

- scorrimento
- aspersione
- a goccia

Raccolta

epoca di raccolta: a partire dalla prima decade di agosto quando le bacche raggiungono la tipica colorazione rosso porpora;

metodi di raccolta: trattandosi di una specie a maturazione scalare la raccolta viene effettuata manualmente.

Il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire da piante madri sane, selezionate all'interno di campi ricadenti nei comuni di cui all'art. 3.

Pratica di trasformazione

1. Il prodotto deve essere raccolto a maturazione completa.
2. Le bacche devono essere disposte su teli di stoffa o su reti in locali asciutti e ben areati, per almeno 2-3 giorni, lontano dalla luce.
3. I peduncoli devono essere infilati in serie con spago fine facendo in modo che le bacche si dispongano a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva, di circa 1200. Così facendo si otterranno le caratteristiche "collane" o "serte".
4. Le serte devono essere esposte al sole e rimanervi fino a quando il contenuto in acqua non si attesta sul 10-12%. Successivamente dovranno essere riposte in locali arieggiati.
5. I peperoni, terminata la fase di essiccazione, devono subire un trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità per agevolare la successiva molitura.
6. Il prodotto deve essere trasformato in polvere mediante molitura.

Art. 5

Nella coltivazione dei peperoni ad Indicazione Geografica Protetta "Peperoni di Senise", sono ammesse soltanto le pratiche agronomiche atte a conferire al prodotto le peculiari caratteristiche di tipicità.

Agli organi di controllo regionali ed al "Consorzio di tutela dei "peperoni di Senise" da costituire su iniziativa del Comitato Promotore è demandato la verifica e l'accertamento:

- aspetti morfologici delle bacche di cui all'art. 6;
- contenuto in sostanza secca del pericarpo pari a 13-15%.

Il Consorzio di tutela dovrà, tra l'altro,:

- verificare che il disciplinare venga applicato dalle aziende agricole;
- fornire ai produttori di "Peperoni di Senise" i servizi e l'assistenza necessari per attuare il presente disciplinare;
- curare la tenuta dell'albo dei produttori e la rilevazione di dati e informazioni sui "Peperoni di Senise";

- promuovere e gestire il marchio ed i piani di regolamentazione e programmazione della produzione tutelata al fine di salvaguardarne il valore economico e commerciale nonché lo standard qualitativo;
- esercitare attività di sorveglianza e vigilanza, anche in collaborazione con le autorità e gli organi dello Stato, per impedire e reprimere le contraffazioni, le irregolarità e le illegittimità eventualmente commesse a danno dei "Peperoni di Senise".

Art. 6

I peperoni ad indicazione geografica protetta "Peperoni di Senise" all'atto dell'immissione al consumo fresco devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Tipo "APPUNTITO"

- caratteristiche del peduncolo: peduncolo ben saldo alla bacca tale da non staccarsi nemmeno ad essiccazione avvenuta;
- forma della bacca: leggermente deformata con costole poco evidenti;
- apice stilare: a punta;
- lunghezza della bacca: da 10 a 17 cm.;
- diametro basale: da 3,5 a 5 cm.;
- spessore della polpa: da 1,5 a 2,2 mm;
- colore a maturità commerciale:
 - verde;
 - rosso porpora;
- sapore: dolce.

Tipo "UNCINO"

- caratteristiche del peduncolo: peduncolo ben saldo alla bacca tale da non staccarsi nemmeno ad essiccazione avvenuta;
- forma della bacca: leggermente deformata con costole poco evidenti;
- apice stilare: ricurvo ad uncino;
- lunghezza della bacca: da 11 a 16 cm.;
- diametro basale: da 3,5 a 5,2 cm.;
- spessore della polpa: da 1,5 a 2,2 mm;
- colore a maturità commerciale:
 - verde;
 - rosso porpora;
- sapore: dolce.

Tipo "TRONCO"

- caratteristiche del peduncolo: peduncolo ben saldo alla bacca tale da non staccarsi nemmeno ad essiccazione avvenuta;
- forma della bacca: a forma di cono leggermente deformata, con costole molto evidenti, generalmente, in numero di tre di cui una più sviluppata e ricurva nella parte apicale;
- apice stilare: tronco (a naso di cane);
- lunghezza della bacca: da 9 a 14 cm.;
- diametro basale: da 3,0 a 5,1 cm.,

- spessore della polpa: da 1,5 a 2,0 mm.;
- colore a maturità commerciale:
 - verde;
 - rosso porpora;
- sapore: dolce.

Il prodotto secco si deve presentare:

- In "Serte" o "Collane" di lunghezza variabile da 1,5 a 2,0 m, con le bacche (in possesso degli stessi lineamenti morfologici di quelle freschi) disposte a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva, di circa 120°, contenuto in acqua non superiore al 10-12% e colorazione rosso vinaccia.
- In "Polvere" a grana finissima ottenuta dalla macina dei peperoni secchi previo trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.

Art. 7

1. È vietato usare assieme alla denominazione di cui agli art. 1 e 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", e similari.

2. Il marchio, a forma di ovale con fondo giallo canarino, contiene la scritta "PEPERONI DI SENISE" e "I.G.P." di colore nero e carattere tipografico "Palatino" e due peperoni stilizzati di colore rosso ed arancione, disposti ad "S". Il peperone superiore è raffigurato con la punta in alto e il gambo in basso, mentre quello inferiore è raffigurato con la punta in basso ed il gambo in alto. Per facilitare l'impressione sugli imballaggi tramite timbri ad inchiostro, potrà anche essere utilizzato il logo monocromatico.

È consentito, tuttavia, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, o marchi privati. È altresì consentita l'indicazione di nomi di fattorie e località dai quali effettivamente provengono i peperoni, purché non abbiano significato laudativo.

I "Peperoni di Senise" dovranno essere commercializzati con le seguenti modalità:

Stato fresco: in cassette di legno della capacità di 12-15 Kg.

Stato secco: in serte (collane) della lunghezza di 1,5-2,0 m.

Trasformati: in contenitori di vetro, opacizzato, con capacità di 500 e 1000 g o in bustine di carta plastificata, con finestrella trasparente, con capacità di 50 e 100 g.

Art. 8

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi ai fini del controllo della produzione e del commercio del peperone di Senise di un consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg: (CEE) 2081/92.

**Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta
"Pecorino di Filiano"**

**Art. 1
Denominazione**

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) *Pecorino di Filiano* è riservata esclusivamente ai formaggi ottenuti con latte ovino che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Art. 2
Zona di produzione**

Il Pecorino di Filiano è prodotto in provincia di Potenza, nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, nella fascia appenninica che dal Monte Vulture arriva al Monte Li Foy fino ad arretrare alla Montagna Grande di Muro Lucano. Il territorio, caratterizzato da terreni vulcanici e da pascoli naturali ricchi di essenze spontanee aromatiche, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

ATELLA, AVIGLIANO, BALVANO, BARAGIANO, BARILE, BELLA, CANCELLARA, CASTELGRANDE, FILIANO, FORENZA, GINESTRA, MASCHITO, MELFI, MURO LUCANO, PESCOPEGANO, PICERNO, PIETRAGALLA, PIGNOLA, POTENZA, RAPOLLA, RAPONE, RIONERO IN VULTURE, RIPACANDIDA, RUOTI, RUVO DEL MONTE, SAN FELE, SAVOIA DI LUCANIA, TITO, VAGLIO DI BASILICATA, VIETRI DI POTENZA.

**Art. 3
Descrizione del processo produttivo**

Il Pecorino di Filiano, formaggio a pasta dura, è ottenuto con latte intero di pecore di razza Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda e loro incroci, proveniente da allevamenti ubicati nell'areale di cui al presente disciplinare.

Il latte destinato alla produzione del formaggio Pecorino di Filiano deve provenire da una o due mungiture, in genere quella serale e quella del mattino successivo. La lavorazione del latte deve essere eseguita entro 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura. E' consentita la refrigerazione del latte nel rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia.

Il latte destinato alla trasformazione in Pecorino di Filiano deve derivare da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, foraggi freschi e da fieni di ottima qualità prodotti nell'area descritta. L'integrazione è consentita solo con granella di cereali e leguminose prodotti nella stessa area di cui al presente disciplinare. Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale, di insilati e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca, e manioca. Nel contempo è vietato utilizzare alimenti di origine animale o vegetale di qualsiasi tipo geneticamente modificati.

**Art. 4
Caratteristiche del processo produttivo**

Il Pecorino di Filiano è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative alla tecnologia di trasformazione, in quanto rispondenti al seguente ciclo produttivo:

- a) il latte crudo, opportunamente filtrato con appositi stacci e/o filtri (da lavare dopo ogni filtraggio con acqua calda e prodotti consentiti per assicurare una adeguata igiene del latte) in tela quando munto a mano, è riscaldato tradizionalmente in caldaie, fino alla temperatura massima di 40°C, col fuoco a legna o mediante altre forme di energia; quindi alla temperatura di 36-40°C viene aggiunto caglio di capretto o agnello in pasta, prodotto ricavato artigianalmente da animali allevati nell'area di produzione del presente disciplinare;
- b) il caglio artigianale deve essere preparato con la tecnica di cui all'allegato A del presente disciplinare;
- c) formatasi la cagliata, deve essere rotta in modo energico, con l'ausilio di un mestolo di legno, detto "scuopolo" o "ruotolo" recante una protuberanza all'apice, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso;
- d) dopo pochi minuti di riposo sotto siero la cagliata viene estratta e inserita in forma nelle caratteristiche "fuscelle" di giunco dette "fuscedd" o in altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la caratteristica sagomatura tipo giunco;
- e) la cagliata viene "frugata" mediante pressatura con le mani per favorire la fuoriuscita del siero. Le forme ottenute vengono immerse nella scotta a temperatura non superiore a 90°C fino ad un massimo di 15 minuti;
- f) la salatura viene effettuata sia a secco che in salamoia. Nel primo caso si protrae per diversi giorni, variabili secondo le dimensioni della forma, con aggiunta diretta di sale; nell'altro caso il formaggio permane immerso in salamoia satura per 10-12 ore per Kg della forma;
- g) il formaggio va messo a maturare nelle caratteristiche grotte in tufo o in idonei locali per la stagionatura dei formaggi ad una temperatura di 12-14°C e un'umidità relativa del 70-85% per almeno 180 giorni.

A partire dal 20° giorno di maturazione la crosta dei pecorini può essere curata con olio extra vergine di oliva prodotto in Basilicata e aceto di vino.

Il formaggio "Pecorino di Filiano" si produce tutto l'anno.

Art. 5

Caratteristiche del prodotto finito

Il formaggio "Pecorino di Filiano" può essere utilizzato come formaggio da tavola e da grattugia e all'atto del consumo il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:

- la forma deve essere cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso;
- la dimensione delle forme deve rispettare il diametro delle facce da 15 a 30 cm e l'altezza dello scalzo da 8 a 18 cm;
- il peso deve essere compreso da 2,5 a 5 Kg in relazione alle dimensioni della forma;
- il colore della crosta recante i caratteristici segni della *fuscella* si presenta dal giallo dorato al bruno scuro nelle forme più stagionate e trattate superficialmente con olio extra vergine di oliva prodotto in Basilicata e aceto di vino, tramite uno sfregamento superficiale effettuato a mano;
- la pasta mostra una struttura di consistenza compatta con presenza di minute occhiature non regolarmente distribuite;
- il colore della pasta varia dal bianco nei pecorini giovani al paglierino in quelli più stagionati;
- il sapore che inizialmente è dolce e delicato diviene leggermente piccante quando il formaggio ha raggiunto il periodo minimo di stagionatura, diventando più accentuato con il protrarsi della stessa;
- il grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%.

Alla denominazione di "Pecorino di Filiano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle 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 privati 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..

Art. 6 **Etichettatura**

Il formaggio "Pecorino di Filiano" deve recare apposto, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno di cui al presente disciplinare costituito da un marchio a fuoco le cui caratteristiche sono riportate nell'allegato B al presente disciplinare, sulle forme idonee e certificate.

È consentita l'immissione al consumo del prodotto porzionato, corrispondente alla metà o ad un quarto della forma certificata.

Art. 7 **Elementi che comprovano l'origine**

L'origine del "Pecorino di Filiano" è legata a molti secoli di storia come riportato in numerosi testi già dal 1600. Del resto il toponimo "*Filiano*" deriverebbe dall'abbondanza di lana filata dalle donne a testimonianza della presenza di tanti allevamenti di pecore. Con la conquista romana si hanno esempi dell'importanza dell'allevamento ovino con la delimitazione di alcuni assi della viabilità pastorale: la via Appia passava nell'areale delimitato per questo formaggio e costituiva parte dei vecchi *tratturi regi* utilizzati dai pastori durante la transumanza.

In età Sveva e Angioina la *Valle di Vitalba*, comprensorio che si disloca tra Filiano, Atella, Rionero in Vulture, San Fele e Ruvo del Monte, assume un ruolo produttivo importante nell'economia del Regno di Napoli, soprattutto i prodotti caseari sono oggetto di un florido mercato verso la capitale. I Doria, feudatari della zona del Vulture, organizzano le strutture produttive stabilendo masserie specializzate per gli ovini nel comune di Melfi. Oltre all'allevamento si svilupparono stabilimenti per la trasformazione del latte e della lana.

Nei mesi primaverili e estivi veniva e, ancora oggi, viene perpetrato il rito della produzione dei formaggi, in particolare del "Pecorino di Filiano", di ottima qualità grazie agli eccellenti pascoli con presenza di moltissime essenze pascolive, quali loglio, trifoglio, poa, festuche, dattile, veccia, avena selvatica, sulla spontanea e di erbe officinali, timo, malva, finocchietto selvatico e alla ricchezza di acque che sgorgano cariche di sali minerali dalle falde vulcaniche del Monte Vulture.

La caseificazione del latte avveniva in grotte naturali o locali interrati artificiali ancora ben visibili in molte aree della zona di produzione. La stessa stagionatura avviene, come nel passato, in grotte naturali in tufo che conferiscono al prodotto la freschezza e le caratteristiche organolettiche di grande pregio.

In "Statistica del Regno di Napoli", nella parte che riguarda la sussistenza della popolazione del circondario di Avigliano, di cui Filiano era frazione fino al 1952, viene riportato che il cacio era quotato a cent.88. Nella sezione relativa alla pastorizia si evidenzia che "...si fa uso de' merinos per rinnovare la qualità buona d'origine. Sono d'indole mansuete, e di mediocre taglia. Per i prodotti della pastorizia il cacio di pecore e capre conta 400 forme, de' quali 140 consumansi nel paese...".

Al fine di consentire la tracciabilità del prodotto sono istituiti, e costantemente aggiornati, presso l'Organismo di controllo:

- a) il registro degli allevatori all'interno del quale vengono registrati i dati sul latte che viene destinato alla produzione del "Pecorino di Filiano";
- b) il registro dei produttori;

- c) il registro degli stagionatori;
- d) il registro dei porzionatori, se soggetti diversi dagli stagionatori.

Art. 8

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La consistenza degli allevamenti ovini nell'areale di produzione è di 120.847 capi. La produzione di latte totale stimata è di 114.191q. con una resa del latte in pecorino di Filiano variabile dal 15 al 18% a seconda dei periodi dell'anno. Il 79% degli allevatori ha una classe di ampiezza inferiore a 50 capi, l'11% tra 50 e 100 capi ed il 10% superiore a 100 capi.

La forma di conduzione prevalente è quella diretta coltivatrice (99%) con manodopera familiare esclusiva nell'85% dei casi. Il latte prodotto viene trasformato nella quasi totalità dei casi direttamente in azienda in piccoli caseifici artigianali seguendo una tecnologia tramandata da una generazione all'altra.

Il "Pecorino di Filiano", per quanto prodotto nell'intero anno, vede il suo apice produttivo nel periodo primaverile e nella prima parte dell'estate. Ciò per svariate ragioni sia legate alla tradizione che agli aspetti produttivi: i parti delle pecore sono programmati per lo più nel periodo dicembre-gennaio, sia per vendere agevolmente gli agnelli nel periodo della Pasqua sia per consentire alle pecore di alimentarsi degli eccellenti pascoli primaverili delle montagne del comprensorio del Pecorino di Filiano (Monte Vulture, Monte Santa Croce, Monte Ly Foy, ecc.). In tal modo si consente al bestiame di produrre la maggior quantità di latte proprio nel periodo di massima disponibilità di essenze foraggere derivanti dal pascolo naturale quali: loglio, trifoglio, poa, festuche, dattile, veccia, avena selvatica, sulla spontanee di erbe officinali, timo, malva, finocchio selvatico.

Altra caratteristica del "Pecorino di Filiano" è quella della stagionatura del formaggio nelle grotte naturali o in idonei locali interrati. Ancora oggi gli allevatori e i trasformatori che producono "Pecorino di Filiano" utilizzano questi particolarissimi locali i quali hanno la capacità di caratterizzare il prodotto conferendo allo stesso la freschezza e le caratteristiche organolettiche che gli sono riconosciute.

ALLEGATO A al disciplinare di produzione del "Pecorino di Filiano"

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti e agnelli lattanti degli animali indicati nel presente disciplinare di produzione.

Modalità di preparazione:

- 1) i capretti o gli agnelli vanno allevati in recinti ove non vengono a contatto con alimenti e ricevono solo il latte materno;*
- 2) a 25-40 giorni di età si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare all'aria con eventuale aggiunta di latte intero crudo di capra o pecora;*
- 3) i caglioli asciutti vanno riposti stratificati con sale da cucina in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;*
- 4) dopo la sosta sotto sale i caglioli vanno asciugati per circa 60 giorni;*
- 5) i cagli vanno raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati a strisce sottili e macinati. Alla pasta ottenuta, ben mescolata, viene aggiunto 150 gr. di sale fino per Kg di pasta. Il tutto si reimpasta e si conserva in barattoli di vetro ben chiusi, in luogo fresco e al riparo dalla luce.*

ALLEGATO B disciplinare di produzione del "Pecorino di Filiano"



Denominazione di Origine Protetta

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Vulture»

Art. 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta “Vulture” è riservata esclusivamente all’olio extravergine di oliva rispondente alla normativa nazionale e comunitaria vigente ed al presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Varietà di olivo e caratteristiche al consumo

L’Olio Extravergine di Oliva “Vulture” DOP è ottenuto dalla frangitura delle olive delle seguenti varietà: per almeno il 60% cultivar “*Ogliarola del Vulture*”; possono concorrere altresì le seguenti varietà: “*Coratina*”, “*Cima di Melfi*”, “*Palmarola*”, “*Provenzale*”, “*Leccino*”, “*Frantoio*”, “*Cannellino*”, “*Rotondella*”, “*Nocellara*”, “*Laudolia*”, in misura non superiore al 40%, da sole o congiuntamente.

Le caratteristiche dell’Olio Extra Vergine di oliva “Vulture” DOP al momento del confezionamento dovranno essere le seguenti:

1 - Caratteristiche fisico-chimiche

- a) Acidità espressa in acido oleico: $\leq 0,38 \%$;
- b) Indice di perossidi (mEq di O₂/Kg): ≤ 10 ;
- c) Polifenoli totali: ≥ 150 ;
- d) K 232: $\leq 2,0$.

2 - Valutazioni organolettiche

Colore: giallo ambrato con riflessi verdi;

Odore/flavour:

fruttato: mediana 4-6, con eventuale note d’erba falciata;

amaro: debole/moderato, mediana 2-6;

piccante: debole/moderato, mediana 2-6.

Art. 3 Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell’Olio Extravergine di Oliva “Vulture” DOP devono essere prodotte e trasformate nell’intero territorio amministrativo dei comuni di: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa.

Art. 4 Origine

L’Olio Extra Vergine di oliva “Vulture” DOP possiede singolari qualità organolettiche che lo differenziano nettamente da altri oli, dimostrate da un’ampia documentazione storica e dovute in particolare alla secolare dedizione degli olivicoltori e frantoiani del Vulture che hanno saputo legare questa produzione alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione.

Le piante di Ogliarola del Vulture e di altre varietà possono essere presenti sia nel terreno individuato dalla stessa particella catastale, sia in terreni individuati da particelle diverse, facenti capo allo stesso olivicoltore o a diversi olivicoltori.

Nel caso di diversi olivicoltori, al fine di consentire e agevolare l'attività di controllo, essi devono presentare unica domanda congiunta di adesione al sistema di controllo, devono raccogliere le olive negli stessi giorni, devono conferire le olive allo stesso frantoio

La tracciabilità del prodotto è garantita da una serie di adempimenti a cui si sottoporranno i produttori, in particolare l'organismo di controllo terrà un elenco degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottiglieri.

Gli olivicoltori, i frantoiani e gli imbottiglieri devono preventivamente aderire al sistema di controllo per la produzione di olio DOP "Vulture", presentando richiesta all'organismo di controllo e fornendo tutti i dati necessari per individuare l'oliveto e l'impianto di trasformazione e/o di imbottigliamento, l'organismo di controllo effettuato gli accertamenti, se sono rispettati i requisiti previsti dal presente disciplinare e dal dispositivo di controllo, iscrive l'oliveto e l'impianto di trasformazione e/o di imbottigliamento negli appositi registri.

Le olive raccolte dagli oliveti preventivamente iscritti nell'apposito registro, per la produzione della DOP vengono identificate nei contenitori, trasportate, ricevute, e stoccate separatamente dal frantoio di attesa della molitura. Annualmente l'olivicoltore comunica all'organismo di controllo la quantità di olive prodotte ed il frantoio presso il quale sono state conferite.

Il frantoio riceve le olive, rilascia apposita ricevuta di conferimento all'olivicoltore con indicazione della quantità e dell'oliveto di provenienza, verificando che lo stesso oliveto sia iscritto nell'apposito registro.

Le olive in attesa della molitura, vengono immagazzinate identificandole con appositi cartelli: dopo la molitura vengono costituiti lotti omogenei di olio con specifico riferimento alle ricevute di conferimento delle olive rilasciate agli olivicoltori.

Annualmente il frantoio comunica all'organismo di controllo la produzione di olio con i relativi lotti, i produttori di olive e quantità di olive conferite che hanno generato i lotti.

Per ogni lotto di olio viene tenuta traccia durante i trasferimenti commerciali e di confezionamento, riportando il numero del lotto su ogni bolletta di trasferimento e/o di imbottigliamento.

Art. 5 Coltivazione

La coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Vulture" DOP deve essere quella tradizionale, tipica della zona, tale da conferire all'olio le specifiche, caratteristiche qualitative ed in particolare i sestri di impianto e le forme di allevamento sono quelli tradizionali in uso nella zona di produzione.

Per i nuovi impianti i sestri consentiti saranno i seguenti: 5 x 5; 5 x 6; 6 x 6; 6 x 7; 7 x 7, mentre sarà conservata la tipica forma di allevamento a vaso basso.

La *potatura*, sarà manuale con la possibilità di utilizzare attrezzi pneumatici che agevolano le operazioni.

La *difesa fitosanitaria* consentita contro la mosca delle olive "Dacus oleae", la tignola "Prais oleae" e l'occhio di pavone "Spilocaea oleaginea" è attuata nel rispetto dei disciplinari per la lotta integrata della Regione Basilicata. La lotta alle infestanti deve essere effettuata solo con le lavorazioni meccaniche ed è vietato l'uso del diserbo chimico.

La *produzione massima* di olive non può superare le otto tonnellate per ettaro + 20% nelle annate di carico.

La *resa massima* in olio non deve superare il 20% del peso delle olive conferite.

La *raccolta* deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura, fino al 31 dicembre. La raccolta deve essere eseguita manualmente tramite brucatura e pettinatura, o meccanicamente con

agevolatrici e scuotitori: in ogni caso devono essere utilizzate le reti per agevolare la raccolta. Tuttavia è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. E' vietato altresì l'uso di cascolanti. Il *trasporto* delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata di raccolta in cassette di plastica fessurate contenenti fino a Kg 25 di olive oppure in *bins* (cassoni di plastica fessurati contenenti fino a 400 kg di olive), per permettere la circolazione dell'aria ed evitare danni alle drupe.

La fase di *conservazione* delle olive nel frantoio deve essere limitata il più possibile, non superare le 24 ore e deve avvenire in modo da garantire l'aerazione delle olive.

Art. 6 **Metodo di ottenimento**

Per la *molitura* delle olive e l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici; è vietato ricorrere a prodotti ad azione chimica, biochimica e meccanica, quali l'uso del talco, non è consentita la doppia centrifugazione della pasta di olive senza interruzione, denominato metodo del ripasso. La *gramolatura* dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 27°C per una durata di 40 minuti al massimo. Tutte le gramolatrici devono essere fornite di adeguato termometro per la rilevazione della temperatura della pasta di olive.

L'olio deve essere *conservato* nella zona di produzione, in locali poco illuminati, in serbatoi di acciaio inox o posture interrate rivestite in acciaio inox, piastrelle in gres porcellanato, vetro o vernice epossidica.

La *temperatura di conservazione* non deve superare i 18° C e non deve scendere al di sotto di 10° C. La *commercializzazione* deve avvenire in contenitori di vetro o di banda stagnata di capacità non superiore a cinque litri. Inoltre, il prodotto può essere confezionato in bustine monodose.

Tutte le operazioni, ossia la produzione e la trasformazione delle olive, la conservazione dell'olio, riguardanti il prodotto "Vulture" DOP devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione. Il condizionamento può avvenire nella zona di produzione e fuori dalla stessa: in ogni caso deve essere garantito il controllo e la tracciabilità riportando sempre sulle bolle di trasferimento il lotto dell'olio ed il frantoio di produzione. E' consentito l'ottenimento dell'olio extravergine "Vulture" DOP con *metodo biologico*.

Art. 7 **Legame**

L'area geografica delimitata è caratterizzata e conosciuta con il nome del monte "Vulture" un vulcano spento situato nell'area centrale dell'Appennino meridionale a circa 60 km dal mare. I terreni coltivati ad oliveto per la produzione dell'olio "Vulture" sono situate sulle pendici del Vulture esposte ad est – sud/est, poiché il monte influenza il microclima e protegge gli oliveti dai venti freddi invernali. Il territorio delimitato si estende fra un'altitudine slm tra i 400 e i 700 metri ed ha un microclima particolare caratterizzato da una situazione di tipo continentale con inverni in genere lunghi e freddi, ed estati brevi e spesso secche.

Le precipitazioni medie raggiungono i 750 mm per anno con punte fino a 1000 mm nelle zone più interne. Sono per lo più concentrate nel periodo autunno invernale, con una buona presenza all'inizio della primavera; ma non mancano precipitazioni anche nella primavera inoltrata ed in estate.

La temperatura media annua oscilla fra i 14 ed i 15°C ed i mesi più freddi risultano gennaio e febbraio con temperature medie di 4 - 6 °C e che spesso scendono anche sotto zero: trattasi di condizioni climatiche al limite della sopravvivenza dell'olivo le cui coltivazioni confinano, nella parte più alta, con il castagno. Il clima piuttosto freddo della zona di produzione determina, come dimostrato da numerosi autori, un maggior contenuto di polifenoli nell'olio. I terreni di origine vulcanica sono particolarmente fertili appunto per la derivazione da tufi vulcanici leucitiferi, ben

forniti di anidride fosforica, potassa e calce, a cui va aggiunta una buona dotazione di sostanza organica di circa il 6%. Secondo ricerche condotte dall'Università della Basilicata, da Metapontum Agrobios e dal stessa Regione Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale i terreni del Vulture sono ricchi di potassio scambiabile (mediamente superiore a 450 ppm), di calcio scambiabile (mediamente superiore a 3.000 ppm), di magnesio scambiabile (mediamente superiore a 170 ppm). Il potassio nella pianta si trova principalmente nelle cavità cellulari in forma ionica ed interviene nella formazione dei glucidi e protidi, nei processi di assimilazione, di respirazione e di movimento dell'acqua nella pianta. Ulteriore elemento che caratterizza il territorio e la denominazione è la presenza della varietà "Ogliarola del Vulture", varietà autoctona che nei secoli naturalmente e con l'aiuto degli olivicoltori si è selezionata occupando l'area geografica delimitata: la varietà non ha potuto espandersi a più elevate altitudini per i rigori dell'inverno e nelle zone più calde data la presenza di varietà più produttive con piante di maggiore vigoria e più resistenti alle alte temperature. Infatti è stato dimostrato da diversi autori che esiste una correlazione tra l'origine della varietà e la tolleranza alle temperature: le varietà native di località più fredde mostrano una minore tolleranza alle alte temperature, mentre le varietà native delle località più calde sono più tolleranti e viceversa. Di conseguenza l'Ogliarola del Vulture occupa solo il territorio di produzione dell'olio Vulture DOP. Nel Vulture, l'olivo non è solo risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica e ambientale del territorio, proteggendo lo stesso territorio dalle calamità atmosferiche da cui spesso, purtroppo questo territorio è colpito. Occupando le pendici esposte ad est – sud del Monte Vulture, di fatto l'olivo occupa terreni in pendenza e l'azione di protezione del suolo da parte di questo albero è importante quanto quella del bosco in montagna. Un'azione a difesa della stabilità idrogeologica del territorio e degli insediamenti umani occupando terreni che a causa della loro pendenza non sarebbero utilizzabili per altre coltivazioni. Nell'area del Vulture l'olivo è presente dall'antichità come emerge dai diversi documenti storici reperibili presso l'Archivio di Stato di Potenza dove sono conservate diverse statistiche e relazioni storiche che descrivono il territorio e la coltivazione dell'olivo. Da questa documentazione si rileva la presenza da epoca remota dell'olivo e della produzione dell'olio nell'area del Vulture, nonché l'evolversi di questa produzione che, progressivamente, ha acquisito una sempre maggiore importanza nel contesto economico del territorio.

Art. 8 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'autorità pubblica di controllo prescelta è la Camera di Commercio di Potenza con sede in Corso XVII Agosto, 34 – 85100 Potenza- Tel 0971 41211 – fax 0971 412226; e mail - generale@pz.camcom.it – pec – ccia.potenza@pz.legalmail.it –.

Art. 9 Etichettatura e logotipo

Il nome della denominazione di origine protetta "Vulture" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta, secondo il seguente logotipo in carattere Sabon Bold:

VÙLTURE DOP

Con la possibilità di aggiungere: “olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta”, oppure “olio extravergine di oliva DOP”.

Sulle etichette devono essere riportate tutte le dizioni previste dalle leggi e dalle norme commerciali, oltre l’annata ed il lotto di produzione.

Alla denominazione è vietato aggiungere qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare: è tuttavia consentita la dicitura “Olio imbottigliato dal produttore all’origine”, oppure “olio imbottigliato nella zona di produzione”, nel caso in cui l’imbottigliamento sia effettuato da terzi.

E’ possibile l’utilizzo di indicazioni relative alle aziende, ragioni sociali, marchi privati, purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

E’ consentita la menzione e il logo che fanno riferimento all’olio ottenuto con metodo biologico.

Il prodotto confezionato in bustine monodose deve presentare la denominazione protetta, il lotto, la campagna di produzione e una numerazione progressiva attribuita dall’Organismo di controllo.

Sono ammesse contro etichette e collarini dei confezionatori.