

REGIONE BASILICATA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL

“PECORINO DI FILIANO”

(presentato al MIPA per la richiesta di riconoscimento alla protezione della

Denominazione di Origine Protetta (DOP)



Lagopesole, 6 settembre 1997

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

del "Pecorino di Filiano"

La denominazione di *Pecorino di Filiano* è riservata ai formaggi ovini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 1.

Il Pecorino di Filiano è prodotto nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, in provincia di Potenza, 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'intera circoscrizione dei comuni di PESCOAGANO, CASTELGRANDE, MURO LUCANO, SAN FELE, RAPONE, RUVO DEL MONTE, ATELLA, RIONERO IN VULTURE, MELFI, RAPOLLA, BARILE, GINESTRA, RIPACANDIDA, FORENZA (area montana, a destra del fiume Bradano, comprendente il bosco di S.Giuliano), FILIANO, AVIGLIANO, POTENZA, PIGNOLA, TITO, CANCELLARA, VAGLIO DI BASILICATA, PIETRAGALLA, RUOTI, BELLA, BALVANO, BARAGIANO, PICERNO, VIETRI DI POTENZA, SAVOIA DI LUCANIA.

Art. 2.

Il Pecorino di Filiano, formaggio a pasta semidura, è ottenuto con latte intero di pecore "autoctone" e "meticcie", con eventuale aggiunta del 10% massimo di latte intero di capra, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 1.

Art. 3.

Il latte destinato alla trasformazione in Pecorino di Filiano deve derivare da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, foraggi verdi e da fieni di ottima qualità prodotti nell'area descritta. L'integrazione è consentita nel periodo dei parti e nei periodi con condizioni meteorologiche avverse solo con concentrati aziendali. Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo degli insilati e

di piante o parti di piante (semi) tipo la tapioca, la manioca e la trigonella.

Art. 4.

Il latte destinato alla trasformazione deve essere intero e crudo. La lavorazione deve essere eseguita giornalmente o al massimo ogni 48 ore. E' consentita la refrigerazione del latte ed eventualmente la termizzazione e l'aggiunta di scottainnesto.

Art. 5.

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

- a) il latte crudo, opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, è riscaldato, tradizionalmente in caldaie di rame, col fuoco a legna o mediante altre forme di energia. Alla temperatura di $36\div 40^{\circ}\text{C}$ viene aggiunto caglio di agnello e/o capretto in pasta, prodotto artigianalmente da animali allevati nell'area di produzione del presente disciplinare. E' consentito l'uso di attrezzature in acciaio;
- b) il caglio artigianale deve essere preparato con la tecnica di cui all'allegato A del presente disciplinare;
- c) la cagliata deve essere rotta, con l'ausilio dello "scuopolo" o "ruotolo" (mestolo in legno con una protuberanza all'apice), in modo energico fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso;
- d) dopo pochi minuti di riposo si procede all'estrazione della cagliata e alla messa in forma in apposite "fuscelle" di giunco o di plastica tipo giunco;
- e) la cagliata è "frugata" e pressata a mano. Le forme, dopo l'estrazione della ricotta, vengono immerse nella scotta bollente fino ad un massimo di 30 minuti;
- f) la salatura, generalmente dopo 12-48 ore dalla messa in forma, può essere effettuata in salamoia, al $20\div 22\%$ di cloruro di sodio con temperatura di $13\div 15^{\circ}\text{C}$ e permanenza di 10-12 ore per kg di formaggio fresco, oppure a secco con aggiunta diretta di sale;
- g) il formaggio va messo a maturare, in idonee cantine e/o locali, ad una temperatura di $12-14^{\circ}\text{C}$ e un umidità relativa del 75-85% per un periodo variabile a seconda del prodotto finale desiderato:

- 1) Pecorino di Filiano *Standard* con maturazione da 2 a 6 mesi;

2) Pecorino di Filiano *Nobile* con maturazione da 7 a 12 mesi ed oltre.

I Pecorini in maturazione vanno trattati con olio e aceto;

h) la forma deve essere cilindrica con facce piane, diametro non inferiore a 15 cm e scalzo da 8 a 12 cm;

i) il peso è variabile da 2,5 a 5 Kg in relazione alle dimensioni della forma;

l) il colore della crosta varia a seconda dei trattamenti ricevuti nei locali di maturazione;

m) la pasta presenta una struttura di consistenza compatta con presenza di minute occhiature non regolarmente distribuite, tenace al taglio nel Pecorino Nobile; al taglio il colore si presenta bianco nel Pecorino standard e paglierino nell' altra tipologia;

n) il sapore è dolce e delicato nei formaggi standard, è più accentuato e tendente al piccante nel Pecorino Nobile;

o) il grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40%.

Art.6.

Il formaggio a denominazione tipica "Pecorino di Filiano" deve recare apposto, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno di cui all'allegato B a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni del presente disciplinare.

Il contrassegno specificato va apposto dal relativo consorzio di produttori.

Art. 7.

Alla denominazione di "Pecorino di Filiano", Standard e Nobile è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari. E' 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.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone, località e aziende comprese nei territori dei comuni di cui all'Art. 1 del presente disciplinare e dai quali proviene il Pecorino di Filiano.

Art. 8.

Il formaggio "Pecorino di Filiano" può essere utilizzato come formaggio da tavola o come formaggio da grattugia.

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

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di agnelli e capretti lattanti delle razze indicate nel presente disciplinare di produzione.

Modalità di preparazione:

- 1) i capretti e/o gli agnelli vanno allevati in apposite gabbie o in recinti ove non vengono a contatto con alimenti e ricevono solo il latte materno;
- 2) a 35÷50 giorni di età si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare all'aria per 10÷13 giorni, in ambienti con temperature di 15°C ed umidità del 70-80%;
- 3) i caglioli asciutti vanno riposti stratificati con sale in cassette che ne permettano lo sgrondo per circa 15 giorni;
- 4) dopo la sosta sotto sale i caglioli vanno riappesi per circa 60 giorni a temperatura di 15°C e umidità del 60÷70%;
- 5) i cagli vanno raccolti, puliti bene togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati a strisce sottili e macinati. La pasta ottenuta deve essere impastata, ben amalgamata, vi si aggiunge 150 gr di sale fino per Kg di pasta, si reimpasta e si conserva in barattoli di vetro ben chiusi, in luogo fresco (4-8°C) e al riparo dalla luce.

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

Descrizione del Logo e Marchio da apporre a cura del Consorzio di Produttori:

1) da apporre sulle forme:

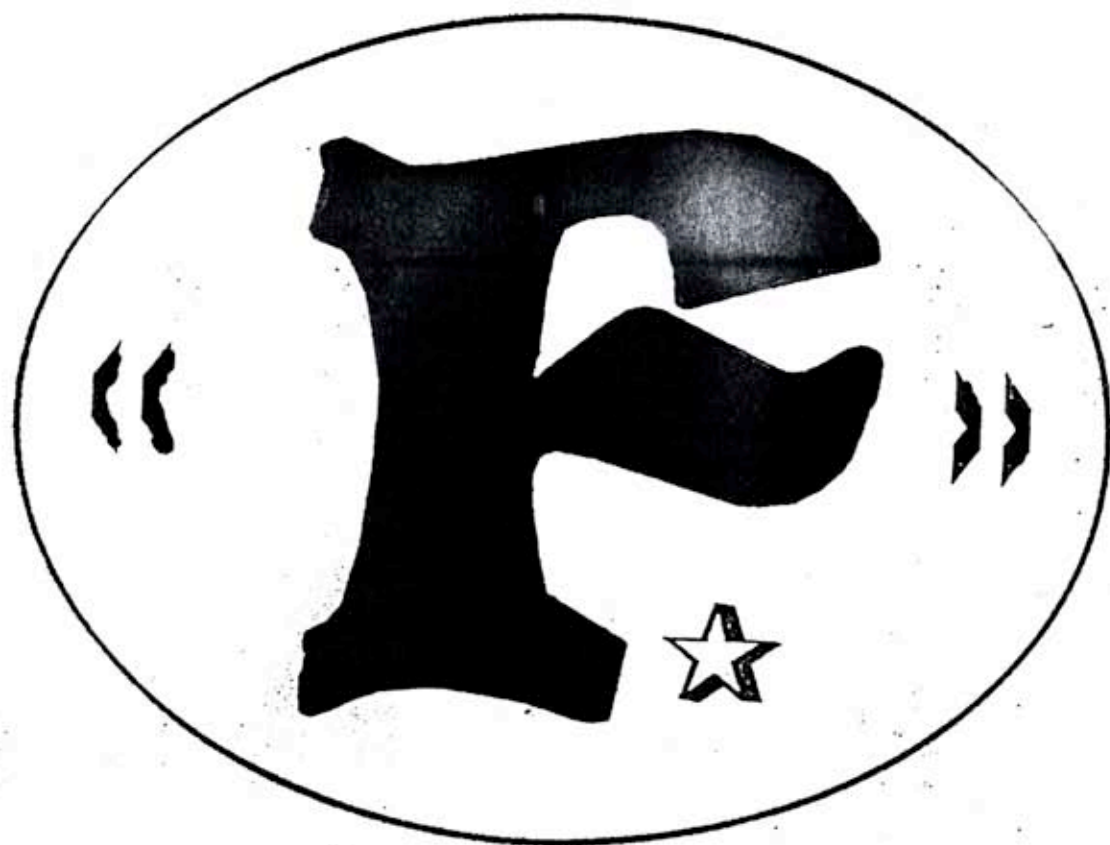
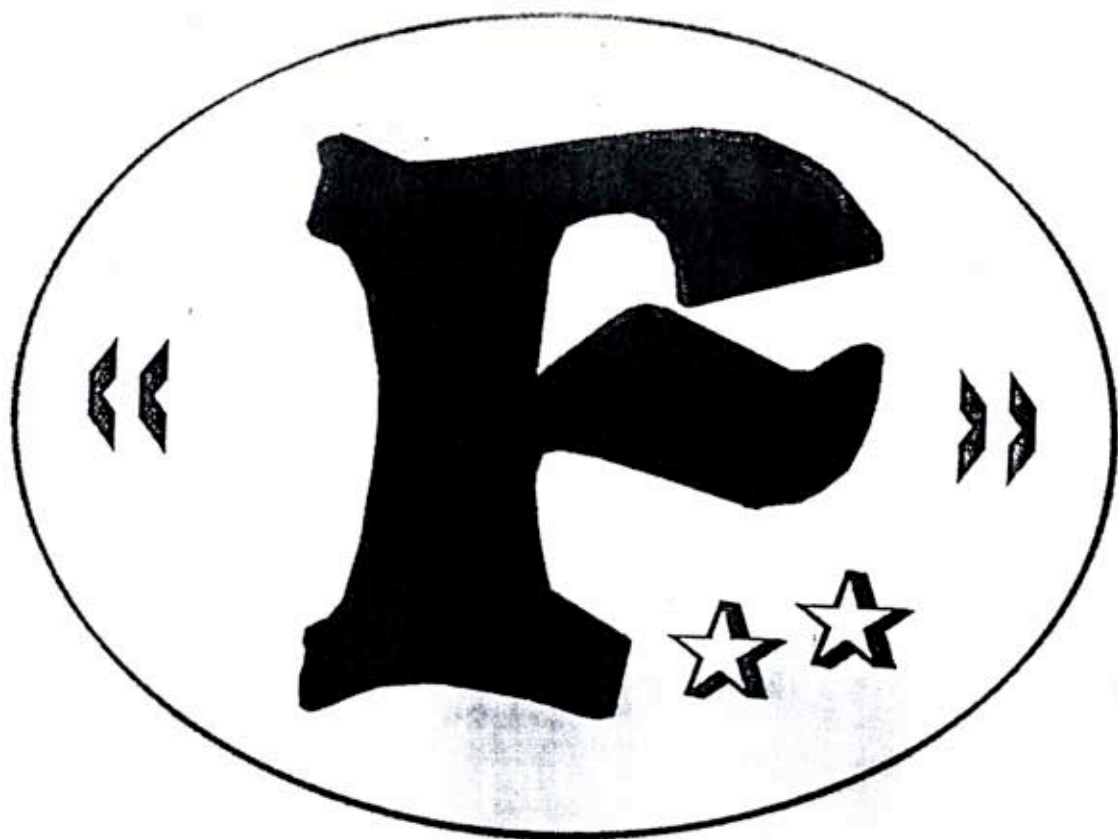
Un ellisse, al centro la lettera "F" stilizzata con una stella, sulla destra in basso, per il Pecorino di Filiano Standard e due stelle per il Pecorino di Filiano Nobile

A) a fuoco sulle forme idonee di Pecorino di Filiano Standard ("F" con una stella);

B) a fuoco sulle forme idonee di Pecorino di Filiano Nobile ("F" con due stelle).

2) da apporre sulle etichette:

Una fetta di formaggio di colore Pantone S18-1 con la scritta DOP nella parte superiore e Pantone S 18-8 con una "F" stilizzata avente accanto una stella di colore verde (per il Pecorino di Filiano standard) e due stelle di colore rosso mattone (per il Pecorino di Filiano nobile) nella parte frontale superiore e la scritta "Pecorino di Filiano" con gli stessi colori delle stelle nella parte frontale inferiore.





AREALE DI PRODUZIONE DEL "PECORINO DI FILIANO"

