

**Proposta di disciplinare di produzione per il formaggio pecorino ad indicazione geografica protetta
“Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”**

**Art. 1
Nome del prodotto**

L'**Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”** è riservata esclusivamente ai formaggi, ottenuti dalla trasformazione di latte ovino e caprino, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Art. 2
Area di produzione**

Il latte destinato alla produzione del **“Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”** deve provenire da ovini e caprini di aziende agricole ubicate nei territori amministrativi dei seguenti comuni:

- in provincia di Potenza:
- Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inf., Castelluccio Sup., Castelsaraceno, Castronuovo S.A., Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla sul Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;
- in provincia di Matera:
- Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

Nella stessa zona deve avvenire anche la produzione del **“Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”**

**Art. 3
Descrizione del processo produttivo**

L'**Indicazione Geografica Protetta “Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”** e' riservata ai formaggi ovi-caprini a pasta dura prodotti con latte di pecora intero e crudo, in quantità non inferiore al 70% e non superiore al 90%, e di capra intero e crudo, in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 30%.

Il latte destinato alla trasformazione in **“Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”** deve provenire da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e comunque da fieni prodotti nell'area di cui al precedente art. 2.

E' consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, granturco e di leguminose quali fava e favino, prodotte in Basilicata, Campania, Puglia e Calabria.

E' vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati.

Il latte che non viene trasformato immediatamente dopo la mungitura, deve essere refrigerato nel rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia.

Il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore.

Art. 4 **Razze animali**

Il latte da impiegare per la produzione del **“Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”** deve provenire da pecore di razza “Gentile di Puglia e di Lucania”, “Leccese”, “Sarda”, “Comisana” e loro incroci, per la parte ovina, e da capre di razza “Garganica”, “Maltese”, “Jonica”, “Camosciata” e loro incroci, per la parte caprina, allevate nei territori di cui all’art. 2 ed alimentate secondo quanto disposto dall’art. 3.

Art. 5 **Caratteristiche del processo produttivo**

Il processo tecnologico e lo standard produttivo del **“Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”** viene così di seguito descritto:

- la produzione del **“Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”** e’ consentita tutto l’anno;
- il latte destinato alla trasformazione deve essere utilizzato intero e crudo;
- la coagulazione del latte è ottenuta per via presamica aggiungendo caglio, di agnello o di capretto in pasta, e si effettua alla temperatura di 36/40°C in un tempo massimo di 25/35 minuti;
- il caglio può essere ricavato artigianalmente da animali allevati nell’area di produzione del Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco e preparato con la tecnica di cui all’art. 7 del presente disciplinare di produzione;
- non è ammesso l’uso di microrganismi geneticamente modificati con funzione coagulante e/o di starters;
- la cagliata così ottenuta viene rotta fino ad ottenere grumi delle dimensioni del chicco di riso; dopo pochi minuti di riposo, essa viene estratta dal siero e messa in canestri di giunco o di altro materiale autorizzato per l’uso alimentare, purchè conferiscano comunque alla crosta la tipica striatura del canestrato, ove viene pressata e lavorata con le mani per favorire la fuoriuscita del siero. Le forme possono essere immerse nel siero a temperatura non superiore a 90°C per un tempo non superiore a 3 (tre) minuti per una rapidissima cottura al fine di favorire lo spurgo del siero e la formazione della crosta;
- la salatura delle forme può essere effettuata sia a secco che in salamoia; nel primo caso essa si protrae fino a 10 (dieci) giorni, variabili secondo il peso e le dimensioni della forma, con aggiunta diretta di sale; nel secondo caso con immersione in salamoia satura per 10 -12 ore per Kg di formaggio.
- l’asciugatura viene effettuata presso l’azienda trasformatrice e dura da trenta a quaranta giorni dalla messa in forma.

Art. 6 **Stagionatura**

La stagionatura deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata ovvero nel territorio amministrativo del Comune di Moliterno (Pz).

Il regime climatico del Comune di Moliterno è determinante nella dinamica del ciclo di stagionatura. La stessa è strettamente collegata alle particolari condizioni ambientali e microclimatiche che si ritrovano nei fondaci assicurate dal possesso delle seguenti caratteristiche minime:

- altimetria dei fondaci superiore a 700 mt. s.l.m.;
- spessore delle murature uguale o superiore a 40 cm.;

- presenza di almeno due aperture che permettano una sufficiente aerazione;
- almeno due lati perimetrali del locale interrati.
La stagionatura inizia dal trentunesimo al quarantunesimo giorno dalla messa in forma.
Durante questa fase:
- è consentito trattare il “**Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco**” con solo olio di oliva o con lo stesso emulsionato ad aceto di vino;
- è consentito altresì trattare il “**Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco**” con acqua di fuliggine ossia con acqua bollita per circa 30 minuti col nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente.

Art. 7

Processo produttivo del caglio artigianale

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti o agnelli lattanti degli animali indicati art. 4 del presente disciplinare di produzione.

Le modalità di preparazione sono le seguenti:

- a. i capretti o gli agnelli vanno allevati in appositi ricoveri affinché non vengano a contatto con alimenti e ricevano solo il latte materno;
- b. all’età di 25 – 45 giorni si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare per un periodo che varia da 10 a 15 giorni con eventuale successiva aggiunta di latte intero e crudo di capra o pecora;
- c. i caglioli asciutti possono eventualmente essere riposti, con eventuale aggiunta di sale, stratificati in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;
- d. una volta asciutti, i cagli vengono raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati e successivamente macinati;
- e. alla pasta ottenuta, vengono aggiunti da 100 a 200 grammi di sale per chilogrammo di pasta;
- f. il caglio così ottenuto viene conservato in barattoli di vetro ben chiusi in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Art. 8

Tipologie e diciture

L’ **indicazione geografica “Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”** e’ ammessa per il solo prodotto con stagionatura di almeno 60 giorni ed è vietata l’aggiunta di qualsiasi altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari.

Ai fini del presente disciplinare sono invece ammesse le seguenti diciture:

- **primitivo**: riservata al prodotto avente stagionatura fino a 6 mesi;
- **stagionato**: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12;
- **extra**: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 12 mesi;

Art. 9

Caratteristiche del prodotto finito

Il “**Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco**” può essere immesso al consumo dopo almeno 60 giorni di stagionatura; potrà essere utilizzato sia come formaggio da tavola che da grattugia e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma:** cilindrica a facce piane con scalzo più o meno convesso;
- dimensioni:** diametro delle facce da 15 a 25 cm., con altezza dello scalzo da 10 a 15 cm.;
- peso:** variabile da 2,1 a 5,5 kg. in relazione alle dimensioni della forma;
- crosta:** di colore giallo più o meno intenso nella tipologia **primitivo** fino al bruno nella tipologia **stagionato**; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti subiti durante la stagionatura fino al nero ardesia se la crosta è stata trattata con l'emulsione di acqua, nerofumo, olio di oliva e aceto di vino. La stessa non è edibile;
- pasta:** struttura compatta con occhiatura non regolarmente distribuita; al taglio il colore si presenta bianco o leggermente paglierino per la tipologia **primitivo**; di colore paglierino più o meno intenso per la tipologia **stagionato** ed **extra**;
- sapore:** tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, con il protrarsi della stessa, evolve verso caratteristiche organolettiche più accentuate e piccanti;
- grasso s.s.:** il contenuto del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%;
- utilizzo:** come formaggio da tavola per la tipologia **primitivo**; da tavola o da grattugia per le tipologie **stagionato** ed **extra**.
- condizionamento e porzionamento:** devono avvenire nella stessa area di produzione del “Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco”, così come definita dall'art. 2 del presente disciplinare, al fine di garantire la qualità la tracciabilità ed il controllo.

Art. 10 Etichettatura

Il “**Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco**” deve recare apposto, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno di cui al presente disciplinare a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni del presente disciplinare di produzione.

Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco apposto sotto il controllo dell'organismo di cui all'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92 e secondo le modalità indicate nel piano di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, sulle forme idonee e certificate.



Art. 11

Uso del riferimento all'I.G.P. in prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata l'Indicazione Geografica Protetta "Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco", anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- a. il prodotto a indicazione geografica protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- b. gli utilizzatori del prodotto a Indicazione Geografica Protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. "Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco" riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso dell'I.G.P.

L'utilizzazione non esclusiva dell'Indicazione Geografica Protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.

Art. 12

Elementi che comprovano l'origine

La storia di Moliterno sembrerebbe iniziare dopo la distruzione di Grumentum, città fondata verso il 500 a. C. dai Lucani, popolo di ceppo indoeuropeo stanziatosi sui monti dell'appennino centrale e successivamente diffusosi sul territorio mescolandosi con le popolazioni indigene, gli Enotri, tra l'872 ed il 975 per l'arrivo di numerosi grumentini sfuggiti al massacro perpetrato dai Saraceni.

Gia gli Enotri fecero della pastorizia e della trasformazione del latte, un'attività primaria, come testimoniano due oggetti, una formaggetta in terracotta avente la striatura tipica dell'attuale canestrato ed una grattugia in bronzo, risalenti al IV secolo A.C., oggetti attualmente conservati presso il museo archeologico Nazionale di Grumento Nova (PZ).

Secondo il Racioppi, storico moliternese dell'800, il toponimo Moliterno deriverebbe dal radicale "*mulctrum*" da cui "*mulcternum*" ovvero "*luogo dove si fa il latte, cioè dove si munge l'armento e si coagula il latte*".

Oltre all'arcaica dedizione per la pastorizia e la trasformazione del latte, in tempi più recenti, i moliternesi si distinsero per la maestria sviluppata nell'arte di "*curar pecorini*", particolarmente beneficiati da un clima rivelatosi molto favorevole alla stagionatura.

Il Bianculli, altro noto personaggio di Moliterno, docente nella Regia Università di Napoli, finisce per sminuire l'opera dell'uomo per dare tutto il merito alla qualità dell'aria "*di cui speciali germi agiscono sulla fermentazione del formaggio*" dimostrato dal fatto "*che le stesse donne adibite alla cura del formaggio a Moliterno, trasportate nelle marine (territori del versante ionico della Basilicata) ed adibite alla cura di esso, non hanno dato quella ottima qualità che si era ottenuta nella nostra cittadina*".

I formaggi prodotti in comuni di varie zone della regione (Senise, Castelsaraceno, Lagonegro, Aliano, Accettura, Pomarico, Stigliano, Bernalda, Grassano, Craco ecc.) era venduto a commercianti di Moliterno per essere *curato* e commercializzato su mercati esterni; essi stessi, secondo quanto affermato da Padre Daniele Murno, dotto frate francescano di Moliterno, si occupavano della raccolta: "*lunghe carovane di muli da Moliterno, nel periodo invernale e primaverile scendono alle marine in cerca del prezioso carico di pecorino fresco... da quattro a sei giorni dura il loro viaggio di andata e ritorno, fra innumerevoli insidie tese dagli uomini e dalla natura oltre il pericolo della malaria*".

Nel 1906, un solo produttore tra quelli iscritti nell'Elenco degli Esportatori dei Prodotti della Basilicata, esportò circa 1300 quintali di formaggio stagionato; il prezzo medio speso per l'acquisto del prodotto fresco era da lire 100 a lire 125 il quintale; in Italia, dopo la stagionatura, era venduto da 150 a 170 lire il quintale mentre il formaggio destinato al mercato americano raggiungeva le 300 – 400 lire il quintale.

La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti; tra questi si cita il R.D.L. n. 1177 del 1 maggio 1938, con il quale veniva vietata la produzione, a scopo di vendita, di formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca fosse inferiore a dei minimi tabellati nello stesso. Infatti tra i formaggi di latte di pecora indicati come riferimento troviamo il *Moliterno*.

Art. 13

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La consistenza degli allevamenti ovini e caprini nella zona di produzione è di circa 192.000 capi di cui 120.000 ovini e 72.000 caprini dislocati su una superficie agricola totale (SAT) pari ad oltre 300.000 ettari; di questi i 2/3 rappresentano la superficie agricola utilizzata (SAU) costituita da seminativi per 47,17%, da prati permanenti e pascoli per il 40,48% e da coltivazioni permanenti per il 12,35%.

La produzione di latte totale stimata è di circa 228.000 quintali con una resa del latte in Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco variabile dal 15 al 20% a secondo dei periodi dell'anno.

L'85% degli allevamenti ha una classe di ampiezza inferiore a 100 capi, mentre per il restante 15% si supera il limite dei 100 capi.

La forma di conduzione prevalente è quella diretta coltivatrice con manodopera familiare esclusiva nel 90% dei casi.

Il latte prodotto viene trasformato quasi tutto in azienda o in piccoli caseifici perpetrando pratiche ed usanze che si tramandano di generazione in generazione.

Il "Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco" per quanto possa essere prodotto nell'intero arco dell'anno, trova, nel periodo che va dall'autunno all'inizio dell'estate, il suo apice produttivo.

A supporto di quanto sopra esposto vi sono motivazioni legate sia alla tradizione che ad aspetti puramente produttivi.

Infatti i parti delle pecore e delle capre sono programmati per lo più nel periodo dicembre – gennaio, sia per agevolare la vendita degli agnelli e dei capretti nelle festività pasquali, sia per consentire al bestiame di alimentarsi nel periodo di massima disponibilità foraggiera derivante dagli eccellenti pascoli naturali di primavera consentendo ad esso di produrre una maggiore quantità di latte.

La peculiarità principale del Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco risiede nella fase di stagionatura del formaggio nelle caratteristiche cantine (*fondaci*) presenti nel Comune di Moliterno.

Infatti ancora oggi i produttori di Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco utilizzano questi particolarissimi locali che caratterizzano il prodotto in modo univoco conferendo allo stesso le caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute.

Art. 14 **Controlli**

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

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 "Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco";
- b. il registro dei produttori e/o trasformatori;
- c. il registro degli stagionatori;
- d. il registro dei confezionatori.