

**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, PESCOGAGANO, 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 pacoli 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