

## 7. Varietà di uve da vino

Montepulciano N.

Sangiovese N. - Sangioveso

## 8. Descrizione del legame/dei legami

«Rosso Piceno» o «Piceno»

Nell'area di produzione del vino DOP «Rosso Piceno» o «Piceno» l'incidenza dei fattori umani nel del tempo ha avuto un'influenza fondamentale sulla definizione della base ampelografica, sull'evoluzione delle forme di allevamento e sulle pratiche enologiche, che interagendo con i fattori naturali hanno determinato le peculiari caratteristiche dei vini della DOP. Nella tipologia Superiore l'interazione dei fattori umani con i fattori naturali quali orografia prettamente collinare, clima mediterraneo e suoli prevalentemente argillosi, fanno sì che i vitigni Montepulciano e Sangiovese trovino il loro ideale areale di coltivazione fornendo ai vini bouquet unici non riproducibili altrove.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Introduzione dell'utilizzo di altri materiali idonei diversi dal vetro

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

è consentito per tutte le tipologie della DOP «Rosso Piceno» o «Piceno», ad eccezione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Superiore» e la menzione «Vigna», l'uso di recipienti alternativi al vetro, in materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20967>

24A00772

DECRETO 1° febbraio 2024.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizio-

nali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 441/2010 del 21 maggio 2010 pubblicato il 2 dicembre 24 luglio 2016 nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 126 del 22 maggio 2010, con il quale è stata registrata l'indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio per la tutela del formaggio Canestrato di Moliterno IGP, con sede in via Roma Palazzo Parisi – 85047 Moliterno (PZ), che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013 n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Basilicata, competente per territorio, ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Considerato che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui la scheda riepilogativa pub-



blicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 235 del 30 settembre 2009 è modificata ed inoltre non è più conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e che pertanto bisogna redigere il documento unico;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 289 del 12 dicembre 2023 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardanti la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023, registrata all'UCB il 28 febbraio 2023 al n. 120, con la quale i titolari degli uffici di livello dirigenziale non generale di questa Direzione generale, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono delegati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

#### Art. 1.

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 289 del 12 dicembre 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

#### Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° febbraio 2024

*Il dirigente:* CAFIERO

ALLEGATO A

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «CANESTRATO DI MOLITERNO» IGP

#### Art. 1.

##### *Nome del prodotto*

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Canestrato di Moliterno» 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.

##### *Descrizione del prodotto*

Il «Canestrato di Moliterno» può essere immesso al consumo dopo almeno sessanta giorni di stagionatura; potrà essere utilizzato sia come formaggio da tavola che da grattugia con 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 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 e 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.

#### Art. 3.

##### *Area di produzione*

Il latte destinato alla produzione del «Canestrato di Moliterno» deve provenire da ovini e caprini di aziende agricole ubicate nei territori amministrativi dei seguenti comuni:

in Provincia di Potenza:

Abriola, Anzi, Armento, Brienza, Brindisi di Montagna, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelmezzano, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latro-



nico, Laurenzana, Lauria, Marsico Nuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Pietrapertosa, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Sasso di Castalda, Satriano, 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, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

Nella stessa zona deve avvenire anche la produzione del «Canestrato di Moliterno».

#### Art. 4.

##### *Elementi che comprovano l'origine*

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* (prodotti in entrata) e gli *output* (prodotti in uscita).

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori all'interno di tale registro vengono registrati anche i dati sul latte che viene destinato alla produzione del «Canestrato di Moliterno», dei produttori e/o trasformatori, degli stagionatori e dei confezionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità 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.

##### *Descrizione del processo produttivo*

L'indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno» è riservata ai formaggi ovi-caprini a pasta dura prodotti con latte di pecora intero, in quantità non inferiore al 70% e non superiore al 90%, e di capra intero, in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 30%.

Il latte destinato alla trasformazione in «Canestrato di Moliterno» 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. 3.

È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, mais e di leguminose quali fava, favino e cece.

È 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 quarantotto ore dalla prima mungitura.

Il latte da impiegare per la produzione del «Canestrato di Moliterno» deve provenire da pecore di razza «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» e loro incroci, per la parte ovina, e da capre di razza «Garganica», «Grigia Lucana» «Maltese», «Jonica», «Camosciata» «Rossa Mediterranea» e loro incroci, per la parte caprina, allevate nei territori di cui all'art. 3 ed alimentate secondo quanto disposto dal presente disciplinare.

Il processo tecnologico e lo *standard* produttivo del «Canestrato di Moliterno» viene così di seguito descritto:

a. la produzione del «Canestrato di Moliterno» è consentita tutto l'anno;

b. il latte destinato alla trasformazione può essere utilizzato crudo o può essere sottoposto a termizzazione;

c. il latte sottoposto a termizzazione viene successivamente inoculato con colture di fermenti lattici naturali o con colture autoctone selezionate;

d. la coagulazione del latte è ottenuta per via presamica aggiungendo caglio, di agnello o di capretto in pasta, e si effettua alla temperatura compresa tra 36 e 40°C in un tempo massimo di trentacinque minuti;

e. il caglio può essere ricavato artigianalmente da animali allevati nell'area di produzione del «Canestrato di Moliterno» e preparato con la tecnica di seguito descritta;

f. 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, purché 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 tre minuti per una rapidissima cottura al fine di favorire lo spurgo del siero e la formazione della crosta;

g. la salatura delle forme può essere effettuata sia a secco che in salamoia; nel primo caso essa si protrae fino a dieci giorni dalla messa in forma, variabili secondo il peso e le dimensioni della forma, con aggiunta diretta di sale; nel secondo caso con immersione in salamoia satura per dieci-dodici ore per kg di formaggio pesato al momento della messa in forma;

h. l'asciugatura viene effettuata presso l'azienda trasformatrice e dura da trenta a quaranta giorni dalla messa in forma.

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

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:

1. altimetria dei fondaci superiore a 700 m s.l.m.;
2. spessore delle murature uguale o superiore a 40 cm;
3. presenza di almeno due aperture che permettano l'aerazione;
4. almeno due lati perimetrali del locale interrati.

La stagionatura inizia dal trentunesimo al quarantunesimo giorno dalla messa in forma.

Durante questa fase:

a. è consentito trattare il «Canestrato di Moliterno» con solo olio di oliva o con lo stesso emulsionato ad aceto di vino;

b. è consentito altresì trattare il «Canestrato di Moliterno» con acqua di fuliggine ossia con acqua bollita per venticinque/trenta minuti col nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente.

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti o agnelli lattanti così come indicato nel presente articolo.

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 compresa tra venticinque e quarantacinque giorni si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare per un periodo che varia da dieci a quindici 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 quindici 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;

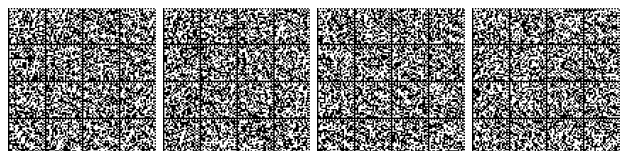
f. il caglio così ottenuto viene conservato in barattoli di vetro ben chiusi in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Il condizionamento e il porzionamento del «Canestrato di Moliterno» devono avvenire nella stessa area di produzione, così come definita dall'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantirne la tracciabilità ed il controllo.

#### Art. 6.

##### *Elementi che comprovano il legame con l'ambiente*

Fin dal passato l'IGP «Canestrato di Moliterno» è conosciuto non solo a livello nazionale ma anche internazionale, grazie alla sua reputazione, dovuta in particolar modo alla tipica razza ovina presente nel territorio di origine e alla particolare tecnica della stagionatura. Un ruolo fondamentale viene svolto dalle razze ovi caprine dalle quali viene prodotto il latte, che influenzano in modo deciso le caratteristiche qualitative della materia prima e di conseguenza hanno un riscontro diretto sulla qualità finale del formaggio.



La razza ovina più diffusa sul territorio è la «Gentile di Lucania» che si caratterizza per essere una razza molto rustica e molto ben adattata alle condizioni climatiche ed orografiche della zona.

Si tratta di una razza merinizzata, risultante dall'incrocio iniziato nel XV secolo tra le popolazioni locali e gli arieti Merinos spagnoli.

Questo tipo di incrocio nacque, all'epoca, dall'esigenza di coniugare una buona produzione laniera con la più spiccata attitudine alla produzione di carne delle popolazioni ovine lucane, e ottenne, come risultato, la realizzazione di una razza a duplice attitudine produttiva.

La scarsa attitudine per la produzione lattea comporta tuttora rese unitarie di latte non elevate, ma a tutto ciò corrisponde una eccellente qualità del latte, difficilmente riscontrabile nelle altre razze a più spiccata attitudine lattifera, caratterizzata da elevati tenori in grasso e proteine.

Il ciclo produttivo delle razze allevate, unito all'obiettivo di sfruttare al meglio il pascolo montano, ha comportato l'abitudine di un allevamento misto, ovini e caprini.

Le razze caprine lucane oltre a produrre un latte di elevata qualità, sono anche molto produttive in termini quantitativi.

Anche il fattore umano ha contribuito a rendere il formaggio «Canestrato di Moliterno» unico e con caratteristiche qualitative particolari tale da distinguerlo nettamente da qualsiasi altra produzione di formaggio. La caseificazione della IGP avviene ancora oggi con gli stessi metodi artigianali adoperati in passato e trasmessi di generazione in generazione.

La peculiarità principale del Canestrato di Moliterno 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 utilizzano questi particolarissimi locali che caratterizzano il prodotto in modo univoco conferendo allo stesso le caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute.

Il fondaco è un ambiente molto fresco e ben aerato dove la concomitanza di vari fattori determinano la formazione del microclima indispensabile per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente.

Ed è, infatti, al clima freddo e secco del luogo che si attribuisce la riuscita del processo di stagionatura.

In conclusione, più fattori, quali la qualità della materia prima, le tecniche di lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura, contribuiscono a conferire al «Canestrato di Moliterno» il carattere di tipicità.

La cittadina di Moliterno era famosa in passato come è famosa ai giorni nostri per essere un luogo di produzione e stagionatura di formaggi pecorini.

I moliternesi, fin dal '700, epoca in cui risalgono le prime testimonianze storiche, fecero della cura del pecorino un'attività primaria.

La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti; 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».

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».

Il «Canestrato di Moliterno» anche in passato era notevolmente apprezzato non solo nei mercati nazionali, ma anche esteri, in particolare modo veniva esportato in America.

Erano gli stessi abitanti di Moliterno che, 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.

#### Art. 7. Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Organismo di controllo Agroqualità Spa - viale Cesare Pavese n. 305 - 00144 - Roma, tel. +390654228675, e-mail: agroqualita@agroqualita.it

#### Art. 8. Etichettatura

L'indicazione geografica «Canestrato di Moliterno» è ammessa per il solo prodotto con stagionatura di almeno sessanta 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 sei mesi;

stagionato: riservata al prodotto avente stagionatura oltre sei mesi e fino a dodici;

extra: riservata al prodotto avente stagionatura oltre dodici mesi.

Il «Canestrato di Moliterno» 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, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta «CANESTRATO DI MOLITERNO», ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del Comune di Moliterno, del diametro di 15 cm., apposto dal Consorzio per la tutela del pecorino «Canestrato di Moliterno» sotto il controllo dell'organismo di controllo di cui all'art. 7 e secondo le modalità indicate nel piano di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali, sulle forme idonee e certificate.



ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

«CANESTRATO DI MOLITERNO»

DOP ( ) IGP (x)

1. Denominazione (Denominazioni) [della DOP O IGP] «Canestrato di Moliterno»
2. Stato membro o paese terzo  
Italia



### 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

#### 3.1 Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

#### 3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La IGP «Canestrato di Moliterno» è riservata al formaggio ovi-caprino a pasta dura, prodotto con latte di pecora intero, in quantità non inferiore al 70 % e non superiore al 90 %, e di capra intero, in quantità non inferiore al 10 % e non superiore al 30 %. All'atto della sua immissione al consumo, dopo almeno sessanta giorni di stagionatura, si presenta con forma cilindrica a facce piane con scalzo più o meno convesso; con diametro delle facce da 15 a 25 cm, con altezza dello scalzo da 10 a 15 cm; con peso variabile da 2 a 5,5 kg in relazione alle dimensioni della forma; con crosta di colore più o meno intenso nella tipologia primitivo fino al bruno nella tipologia stagionato; con struttura della pasta 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. Il sapore è tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, più accentuato e piccante con il protrarsi della stessa. Il contenuto del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%. Può essere utilizzato come formaggio da tavola o da grattugia.

#### 3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e da fieni prodotti nell'area geografica delimitata di cui al punto 4. È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, mais e di leguminose quali fave, favino e cece. È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati. Il latte deve provenire da pecore di razza «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» e loro incroci, per la parte ovina; e da capre di razza «Garganica», «Grigia Lucana», «Maltese», «Jonica», «Camosciata», «Rossa Mediterranea» e loro incroci, per la parte caprina.

#### 3.4 Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le operazioni dalla lavorazione delle materie prime fino all'ottenimento del prodotto devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

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

#### 3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il condizionamento e il porzionamento del «Canestrato di Moliterno» devono avvenire nella zona geografica delimitata al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo.

#### 3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'indicazione geografica «Canestrato di Moliterno» è ammessa per il solo prodotto con stagionatura di almeno sessanta giorni ed è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari. Sono invece ammesse le seguenti diciture:

primitivo: riservata al prodotto avente stagionatura fino a sei mesi;

stagionato: riservata al prodotto avente stagionatura oltre sei mesi e fino a dodici;

extra: riservata al prodotto avente stagionatura oltre dodici mesi.

Il «Canestrato di Moliterno» è immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta «Canestrato di Moliterno», ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del Comune di Moliterno, del diametro di 15 cm.



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di provenienza del latte e di produzione del «Canestrato di Moliterno» è costituita dai comuni situati in Provincia di Potenza e di Matera di seguito elencati:

in Provincia di Potenza: Abriola, Anzi, Armento, Brienza, Brindisi di Montagna, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Laurenza, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Pietrapertosa, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Sasso di Castalda, Satriano, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

in Provincia di Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

La stagionatura deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata ovvero nel Comune di Moliterno (PZ).

#### 5. Legame con la zona geografica

Il motivo della registrazione della denominazione «Canestrato di Moliterno» consiste nella reputazione di cui gode la denominazione stessa. L'IGP deve la sua rinomata reputazione, a livello anche internazionale, principalmente a due fondamentali fattori: la razza ovina propria del territorio di origine e la particolare tecnica di stagionatura. La razza ovina più diffusa sul territorio è la «Gentile di Lucania» che si caratterizza per essere una razza molto rustica e molto ben adattata alle condizioni climatiche ed orografiche della zona. Si tratta di una razza merinizzata, risultante dall'incrocio iniziato nel XV secolo tra le popolazioni locali e gli arieti Merinos spagnoli. Questo tipo di incrocio nacque, all'epoca, dall'esigenza di coniugare una buona produzione laniera con la più spiccata attitudine alla produzione di carne delle popolazioni ovine lucane, e ottenne, come risultato, la realizzazione di una razza a duplice attitudine produttiva. La scarsa attitudine per la produzione lattea comporta tuttora rese unitarie di latte non elevate, ma a tutto ciò corrisponde una eccellente qualità del latte, difficilmente riscontrabile nelle altre razze a più spiccata attitudine lattifera, caratterizzata da elevati tenori in grasso e proteine.

Il ciclo produttivo delle razze allevate, unito all'obiettivo di sfruttare al meglio il pascolo montano, ha comportato l'abitudine di un allevamento misto, ovini e caprini. Le razze caprine lucane oltre a produrre un latte di elevata qualità, sono anche molto produttive anche in termini quantitativi.

La peculiarità principale del Canestrato di Moliterno 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 utilizzano questi particolarissimi locali che caratterizzano il prodotto in modo univoco conferendo allo stesso le caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute. Il fondaco è un ambiente molto fresco e ben aerato dove la concomitanza di vari fattori determinano la formazione del microclima indispensabile per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente. Ed è, infatti, al clima freddo e secco del luogo che si attribuisce la riuscita del processo di stagionatura. In conclusione, più fattori, quali la qualità della materia prima, le tecniche di lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura, contribuiscono a conferire al «Canestrato di Moliterno» il carattere di tipicità.



I moliternesi, fin dal '700, epoca in cui risalgono le prime testimonianze storiche, fecero della cura del pecorino un'attività primaria. La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti. Il «Canestrato di Moliterno» anche in passato era notevolmente apprezzato non solo nei mercati nazionali, ma anche esteri, in particolar modo veniva esportato in America.

24A00773

## MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 7 febbraio 2024.

**Contingente e modalità di cessione della moneta in rame da 5 euro celebrativa delle «Capitali italiane della Cultura: Pesaro», in versione *fior di conio*, millesimo 2024.**

IL DIRETTORE GENERALE  
DELL'ECONOMIA

Vista la legge 13 luglio 1966, n. 559, recante: «Nuovo ordinamento dell'Istituto Poligrafico dello Stato»;

Visto l'art. 1 della legge 18 marzo 1968, n. 309, che prevede la cessione di monete di speciale fabbricazione o scelta ad enti, associazioni e privati italiani o stranieri;

Vista la legge 20 aprile 1978, n. 154, concernente la costituzione della sezione Zecca nell'ambito dell'Istituto Poligrafico dello Stato;

Visto il decreto legislativo 21 aprile 1999, n. 116, recante: «Riordino dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato ai fini della sua trasformazione in società per azioni, a norma degli articoli 11 e 14 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Vista la deliberazione del C.I.P.E. del 2 agosto 2002, n. 59, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 244 del 17 ottobre 2002, con la quale l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, a decorrere dalla predetta data del 17 ottobre 2002, è stato trasformato in società per azioni;

Visto l'art. 87, comma 5, della legge 27 dicembre 2002, n. 289, concernente la coniazione e l'emissione di monete per collezionisti in euro;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 103, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero dell'economia e delle finanze» e successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 luglio 2023, n. 125 «Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 103, concernente l'organizzazione del Ministero dell'economia e delle finanze»;

Visto, in particolare, l'art. 1, comma 1, del suddetto decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 luglio 2023, n. 125, il quale ha istituito nel Ministero dell'economia e delle finanze il Dipartimento dell'economia, le cui competenze sono stabilite dall'art. 6-bis («Competenze del Dipartimento dell'economia»), introdotto nel citato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 103;

Considerato che il suddetto art. 6-bis, comma 1, del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 103 attribuisce al Dipartimento dell'economia la

competenza in materia di interventi finanziari in economia, partecipazioni societarie dello Stato e valorizzazione del patrimonio pubblico e, a tal fine, provvede, tra l'altro, nell'area tematica della monetazione;

Visto il decreto del direttore generale dell'economia dell'11 dicembre 2023, prot. n. 106104/2023, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 299 del 23 dicembre 2023, che ha autorizzato l'emissione e il corso legale della moneta in rame da 5 euro celebrativa delle «Capitali italiane della Cultura: Pesaro», in versione *fior di conio*, millesimo 2024;

Visti, in particolare, gli articoli 2 e 3 del citato decreto dell'11 dicembre 2023, concernenti, rispettivamente, le caratteristiche tecniche ed artistiche della suddetta moneta in rame;

Visto, in particolare, l'art. 4 del suddetto decreto dell'11 dicembre 2023, che ha stabilito il corso legale della citata moneta a decorrere dal 1° gennaio 2024;

Vista la nota del 23 gennaio 2024, prot. n. 6242, con cui l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.a. ha comunicato che il suo consiglio di amministrazione nella seduta del 15 gennaio 2024, su proposta della Commissione dei prezzi, di cui all'art. 8 della suddetta legge n. 154/1978, ha approvato i compensi da riconoscere all'Istituto medesimo per la produzione e la vendita della monetazione per numismatici in euro, millesimo 2024;

Vista la nota del direttore generale dell'economia del 30 gennaio 2024, prot. n. 8034/2024, concernente i prezzi di vendita delle monete per collezionisti, millesimo 2024;

Ritenuto di dover determinare il contingente e disciplinare le prenotazioni e la distribuzione della suddetta moneta in rame, in versione *fior di conio*, millesimo 2024;

Decreta:

Art. 1.

La moneta in rame da 5 euro celebrativa delle «Capitali italiane della Cultura: Pesaro», in versione *fior di conio*, millesimo 2024, avente le caratteristiche di cui al decreto del direttore generale dell'economia dell'11 dicembre 2023, prot. n. 106104/2023, indicato nelle premesse, confezionata in apposito contenitore, sarà disponibile dal 20 febbraio 2024.

Art. 2.

Il contingente, in valore nominale, della suddetta moneta in rame, in versione *fior di conio*, millesimo 2024, è stabilito in euro 22.500,00, pari a n. 4.500 monete.

Art. 3.

Gli enti, le associazioni, i privati italiani o stranieri possono acquistare le monete entro il 20 agosto 2024.

Le modalità di acquisto e di pagamento sono di seguito descritte:

*on-line* su [www.shop.ipzs.it](http://www.shop.ipzs.it);

direttamente presso i punti vendita dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.a., con pagamento in contanti, nei limiti previsti dalla legge, oppure tramite POS;

presso gli spazi espositivi del Poligrafico in occasione di eventi o mostre del settore;

