



C/2024/3834

18.6.2024

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(C/2024/3834)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

«Canestrato di Moliterno»

N. UE: PGI-IT-0487-AM01 – 15.4.2024

DOP () IGP (X)

1. Nome del prodotto

«Canestrato di Moliterno»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Italia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

MASAF PQA 4

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012:

La modifica rientra nella definizione di modifica standard perché non include una modifica del nome o dell'uso di tale denominazione, non rischia di alterare il legame e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

1. Zona Geografica articolo 3 del disciplinare di produzione punto 4 del documento unico

Dove è scritto:

«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: Armento, Brienza, 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, 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;

⁽¹⁾ GU L 179 del 19.6.2014, pag. 17.

in provincia di Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.»

Si è scritto:

«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.

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;

Provincia di Matera:

Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.»

Motivazione

Sono stati inseriti nuovi comuni: otto della provincia di Potenza e una della provincia di Matera.

I comuni inseriti sono contigui all’attuale area di produzione e presentano caratteristiche orografiche ed agronomiche dei pascoli del tutto simili alla zona geografica fin qui delimitata. Hanno inoltre la stessa tipologia di allevamenti e di razze utilizzate ed hanno le stesse tradizioni produttive.

Al momento della registrazione nei comuni che si propone di inserire non c’erano attività strutturate.

Negli ultimi anni nuovi imprenditori agricoli hanno manifestato il crescente interesse ad entrare a far parte della zona geografica del Canestrato di Moliterno.

Per quanto sopra la richiesta dei produttori di questi comuni di far parte della zona geografica delimitata è apparsa accoglibile.

La modifica interessa il documento unico.

2. Metodo di ottenimento Articolo 5 del disciplinare di produzione punto 3.3 del Documento Unico

Sono state inserite due razze caprine la Grigia Lucana e la Rossa Mediterranea.

Dove è scritto:

«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”, “Maltese”, “Jonica”, “Camosciata” e loro incroci, per la parte caprina.»

Si è scritto:

«Il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura. 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.»

Motivazione

Tali razze sono autoctone e storicamente venivano utilizzate per la produzione di latte utilizzato per il Canestrato di Moliterno ma che negli ultimi decenni la loro consistenza si era ridotta drasticamente.

Per evitarne la scomparsa negli ultimi decenni sono state inserite nei programmi di salvaguardia della biodiversità

Includerle nel disciplinare di produzione della IGP Canestrato di Moliterno consentirà un loro recupero e la loro salvaguardia.

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Canestrato di Moliterno»

N. UE: PGI-IT-0487-AM01 – 15.4.2024

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 [cfr. allegato XI]*

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 60 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 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 proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura. 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.

Tipiche razze ovine presenti nel territorio.

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 finito devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

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

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 60 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 6 mesi; stagionato: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12; extra: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 12 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, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

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 moliternesesi, 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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/8/6/D.ed412d7dc24286a59f2a/disciplinare_Canestrato_di_Moliterno_02.24.pdf