

**DISCIPLINARE di PRODUZIONE**  
**del**  
**"PECORINO BAGNOLESE D'IRPINIA"**

**Art. 1**

La denominazione di origine del formaggio "*Pecorino Bagnolese d'Irpinia*" è riservata al prodotto avente i requisiti fissati dal presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata dal successivo art. 3.

**Art. 2**

La denominazione di origine del formaggio "*Pecorino Bagnolese d'Irpinia*" è riservata al prodotto avente le seguenti caratteristiche:

- formaggio fresco, semistagionato e stagionato, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione e per il 70% da pecora di razza Bagnolese (iscritte al LG). il restante 30% da meticci e/o razze diverse purchè allevate esclusivamente nell'area indicata nell'art. 3.

L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati derivati da pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33° ed i 38°C con aggiunta di caglio di agnello, caglio di vitello o entrambi onde ottenere una coagulazione del latte entro 20-25 minuti.

Il latte può essere utilizzato crudo o eventualmente può subire un trattamento termico. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera e di un chicco di granturco per quello a pasta semidura. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento di stufatura (cottura) a 40-42° C per diversi minuti.

Dopo la rottura della cagliata, si separa la massa del siero, che verrà utilizzato per preparare la ricotta, fresca o salata, la stessa viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuato tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore.

La salatura è effettuata in salamoia (circa 20%) di cloruro di sodio. la permanenza, riferita d 1 kg di peso, è di almeno 8 ore. La salatura può essere eseguita manualmente anche con l'aggiunta diretta di sale.

Il "*Pecorino Bagnolese d'Irpinia*" può essere trattato esternamente con prodotti naturali (olio, cera, sugna, etc.) e deve essere maturato in idonee celle o locali naturali ventilati, ad una temperatura tra 10-15 °C con umidità relativa del 60-80%.

Il periodo di maturazione è così suddiviso:

- a) Tipologia fresco: da un min. di 20 giorni ad un max di 2 mesi;
- b) Tipologia semistagionato: da 2 a 6 mesi;
- c) Tipologia stagionato: da 6 mesi ad oltre.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: cilindrica
- peso: forme di partenza (cioè appena lavorate) minimo 1,5 kg;
- aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nel tipo a pasta tenera, il colore della crosta può eventualmente dipendere da trattamenti subiti;

- colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta fresca, di colore giallo intenso per il tipo a pasta semistagionata o stagionata;
- struttura della pasta compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita, eventuale presenza di "lacrime" nelle forme stagionate;
- sapore fragrante accentuato (si fa più piccante con il progredire della stagionatura).

#### Art. 3

La zona di produzione e stagionatura del pecorino bagnolese comprende l'intero territorio dei Comuni di Bagnoli Irpino (AV) e Venticano (AV).

#### Art. 4

Il "*Pecorino Bagnolese d'Irpinia*" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'art. 5, a garanzia della rispondenza del disciplinare di produzione.

Tale marchio, su base cartacea, viene apposto sulla forma. Sulle porzioni confezionate il marchio viene apposto sulla confezione, purchè avvenga in zona di origine.

Il "*Pecorino Bagnolese d'Irpinia*" può essere confezionato fuori dalla zona di origine e deve riportare il logo del caseificio o dello stagionatore autorizzato dall'Associazione della Pecora Bagnolese - Allevatori e Trasformatori (A.P.B.-A.T.).

Sulle forme e sulle confezioni è presente il marchio, autorizzato dall'A.P.B.-A.T., con il logotipo riportato nell'art. 5 e la dicitura della tipologia **fresco, semistagionato e stagionato**.

#### Art. 5

Il logotipo scelto è il seguente.



**Descrizione:** Tondo centrale in oro con sagoma di testa ovina di colore bianco contornato da sinistra a destra dalla scritta in maiuscolo PECORINO BAGNOLESE (colore verde bosco) d'IRPINIA (colore nero) e alla base da una stringa (rappresentante la bandiera italiana) di colore verde-bianco-rosso (da sinistra verso destra).