

# **MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**

PROVVEDIMENTO 27 dicembre 2007

Iscrizione della denominazione «Pecorino di Filiano (DOP)» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

(GU n.14 del 17-1-2008)

## IL DIRETTORE GENERALE

per la qualita' dei prodotti agroalimentari

Visto il regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1485/2007 della Commissione del 14 dicembre 2007, la denominazione «Pecorino di Filiano (DOP)» riferita alla categoria dei formaggi, e' iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/06;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Pecorino di Filiano (DOP)», affinche' le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Pecorino di Filiano (DOP)», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1485/2007 del 14 dicembre 2007.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione

«Pecorino di Filiano (DOP)» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/06 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 27 dicembre 2007

Il direttore generale: La Torre

#### REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«PECORINO DI FILIANO» (N. CE...) D.O.P. (X) I.G.P. ( )

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori della DOP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i servizi competenti della Commissione europea.

#### 1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;

indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma;

tel. 06/4819968 - fax: 06/42013126;

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

#### 2. Richiedente:

2.1 Nome: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano;

2.2. Indirizzo: via Giovanni XXIII - 85020 Filiano (Potenza):

tel. 0971/836010; fax 0971/836009;

2.3 Composizione: produttori/trasformatori (X), altro ( ).

3. Tipo di prodotto: formaggio classe 1.3.

4. Descrizione del disciplinare: (sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2):

4.1 Nome: «Pecorino di Filiano»;

4.2 Descrizione: il «Pecorino di Filiano» e' un formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora intero crudo, ottenuto in una o due mungiture e provenienti da allevamenti ubicati nell'areale di cui al punto 4.3.

Il formaggio, a pasta semicotta, ha forma cilindrica a facce piane, con scalzo diritto o leggermente convesso, presenta crosta recante i segni della caratteristica canestratura di colore dal giallo dorato al bruno scuro nelle forme piu' stagionate e trattate superficialmente con olio extravergine di oliva e aceto di vino.

La pasta con colore variabile dal bianco al paglierino, quest'ultimo relativo al prodotto piu' stagionato, mostra consistenza compatta con presenza di minute occhiature irregolarmente distribuite.

Il sapore, inizialmente dolce e delicato, diviene leggermente piccante al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura con accentuazione al protrarsi della stessa.

La percentuale del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%.

Il peso varia da 2,5 a 5 kg, il diametro della faccia da 15 a 30 cm e l'altezza dello scalzo da 8 a 18 cm.

Il prodotto viene immesso al consumo dopo un periodo minimo di 180 giorni di stagionatura.

4.3 Zona geografica: la produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura del formaggio ottenuto avvengono nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione, costituito da trenta comuni in provincia di Potenza (regione Basilicata), situati nella fascia appenninica compresa tra il massiccio del Monte Vulture fino alla Montagna grande di Muro Lucano: detto territorio e' caratterizzato da terreni vulcanici e da pascoli naturali ricchi di essenze spontanee aromatiche.

4.4. Prova dell'origine: il territorio e' da sempre vocato alla produzione del formaggio pecorino; gli allevamenti ovini esistevano gia' al tempo della conquista romana e si addensavano in prossimita' della via Appia che costituiva l'asse portante di una fitta rete di «tratturi», percorsi utilizzati dai pastori durante la transumanza.

In tempi relativamente recenti la produzione del formaggio pecorino assume un importante ruolo nell'economia del Regno di Napoli, la cui capitale costituisce il naturale sbocco del mercato.

La stirpe dei Doria, feudatari dal 1530, a seguito di donazione dell'Imperatore Carlo V, della zona circostante il Monte Vulture in gran parte coincidente con la delimitazione territoriale del Pecorino di Filiano, organizza strutture produttive e stabilimenti per la

trasformazione del latte e della lana: nei registri dell'azienda di famiglia e' documentato che il patrimonio ovino di Filiano, che nel 1952 ha ottenuto l'autonomia amministrativa dal comune di Avigliano del quale costituiva frazione, raggiunge punte di 10.000 capi, che dalla piana del fiume Ofanto si trasferiva in estate sulle alture della Valle di Vitalba.

L'alimentazione degli ovini e' caratterizzata da eccellenti pascoli prevalentemente costituiti da loglio, trifoglio, poa, festuche, avena selvatica, sulla spontanea, timo e finocchio selvatico e dalla freschezza di acque, ricche di sali minerali delle falde vulcaniche del Monte Vulture. Soltanto il latte conforme e' ammesso ai centri di lavorazione.

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti e di agnelli, secondo una rigorosa modalita' di ottenimento descritta nel disciplinare di produzione.

La stagionatura, ma spesso anche la caseificazione quando si tratta di piccole unita' produttive, avviene in grotte naturali di tufo o in locali interrati che conferiscono al prodotto la freschezza e le caratteristiche organolettiche di grande pregio.

La prova dell'origine e' ulteriormente confermata dagli specifici adempimenti ai quali si sottopongono gli allevatori produttori di latte, i produttori di formaggio, gli stagionatori e i porzionatori, se soggetti diversi dagli stagionatori: in tal modo viene garantita, in ogni momento, la rintracciabilita' del prodotto, mediante

verifiche documentali e visite ispettive da parte dell'organismo di controllo autorizzato.

4.5 Metodo di ottenimento: il latte adoperato per l'ottenimento del Pecorino di Filiano proviene da pecore di razza Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda e loro incroci.

Il latte crudo, opportunamente filtrato, e' riscaldato tradizionalmente in caldaie fino alla temperatura massima di 40°C e quando la temperatura della massa e' compresa tra 36 e 40°C si aggiunge caglio prodotto artigianalmente secondo le prescrizioni contenute nel disciplinare di produzione.

La cagliata viene rotta in modo energico utilizzando un mestolo di legno, recante una protuberanza all'apice, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso.

Dopo una sosta sotto siero di pochi minuti, la cagliata viene estratta ed inserita in contenitori di giunco o di altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la sagomatura tipo giunco.

Si procede quindi ad una leggera pressatura con le mani per favorire la fuoriuscita del siero. Quindi le forme vengono immerse, per quindici minuti, nel liquido di scotta a temperatura non superiore a 90°C.

La salatura della forma viene fatta a secco o per immersione in salamoia satura.

Il formaggio che viene messo a maturare nelle caratteristiche grotte di tufo o in idonei locali interrati ad una temperatura

costante di 12-14°C e ad un'umidità relativa del 70-85% per almeno centottanta giorni, può essere trattato in superficie con olio extravergine di oliva e aceto di vino a partire dal ventesimo giorno di maturazione.

Il Pecorino di Filiano si produce tutto l'anno.

4.6 Legame: il formaggio ovino prende il nome dal comune di Filiano, situato in provincia di Potenza, nella regione Basilicata, in passato Lucania.

La produzione vede il suo apice in primavera e all'inizio dell'estate, sia per consentire agli ovini di alimentarsi degli eccellenti pascoli primaverili di montagna, sia per rispondere alla maggiore richiesta di agnelli nel periodo di Pasqua, sia quale conseguenza dei parti programmati. 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, malvia, finocchietto selvatico.

Il latte viene trasformato in genere in piccoli caseifici artigianali, ciascuno dei quali provvede alla preparazione diretta del caglio secondo il modo tradizionale indicato nella disciplina di produzione ed assoggettato anch'esso al controllo di conformità. Il metodo di ottenimento rispetta la materia prima permettendo al prodotto di ottenere le caratteristiche organolettiche ottimali. Sono



degni di nota l'uso del latte crudo, il termine massimale di 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura prima della lavorazione del latte e il modo di preparazione del caglio per la coagulazione del latte.

Ulteriore elemento che comprova il legame con l'ambiente e' la stagionatura del formaggio nelle grotte naturali di tufo o in mancanza, in locali che ne riproducono le caratteristiche condizioni climatiche di temperatura e di umidita'. Gli allevatori e i trasformatori che producono «Pecorino di Filiano» utilizzano questi particolarissimi locali i quali hanno la capacita' di caratterizzare il prodotto conferendo allo stesso la freschezza e le proprieta' organolettiche che gli sono riconosciute.

Infine la reputazione raggiunta dal formaggio nel secolo scorso e' provata dal successo della sagra del Pecorino di Filiano che si svolge ininterrottamente da un trentennio con larga partecipazione di produttori, di esperti e di consumatori.

4.7 Struttura di controllo: Agroqualita', via Montebello, 8 - 00185 Roma.

4.8 Etichettatura: il formaggio Pecorino di Filiano all'atto della sua immissione al consumo deve recare il contrassegno costituito da un marchio a fuoco che riporta in un ovale la lettera F unita ad una stella, contenuta nella dicitura «Pecorino di Filiano» e la menzione «denominazione di origine protetta» ovvero la sua forma abbreviata «D.O.P.».

Il prodotto puo' essere immesso al consumo anche in porzioni corrispondenti alla meta' o ad un quarto della forma certificata.

----> Vedere logo a pag. 35 <----

4.9 Condizioni nazionali: N. Nazionale del Fascicolo: 1/2003  
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 e' 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 e' 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, Pescopagano, 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, e' 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 e' costituita principalmente dal pascolo, foraggi freschi e da fieni di ottima qualita' prodotti nell'areale descritta. L'integrazione e' consentita solo con granella di cereali e leguminose prodotti nella stessa area di cui al presente disciplinare. Nell'alimentazione e' 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 e' vietato utilizzare alimenti di origine animale o vegetale di qualsiasi tipo geneticamente modificati.

#### Art. 4.

##### Caratteristiche del processo produttivo

Il Pecorino di Filiano e' 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, e' 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'areale 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 piu' 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 piu' stagionati;

il sapore che inizialmente e' dolce e delicato diviene leggermente piccante quando il formaggio ha raggiunto il periodo minimo di stagionatura, diventando piu' accentuato con il protrarsi della stessa;

il grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%.

Alla denominazione di «Pecorino di Filiano» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle prevista dal presente

disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari. E' 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.

E' 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» e' 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 eta' 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 qualita' 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 qualita' 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 tracciabilita' 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 e' di 120.847 capi. La produzione di latte totale stimata e' di 114.191 q. 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 e' quella diretta coltivatrice (99%) con manodopera familiare esclusiva nell'85% dei casi. Il latte prodotto viene trasformato nella quasi totalita' 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. Cio' per svariate ragioni sia legate alla tradizione che agli aspetti produttivi: i parti delle pecore sono programmati per lo piu' nel periodo dicembre-gennaio, sia per vendere agevolmente gli agnelli nel periodo della Pasqua sia per consentire alle pecore di alimentarsi degli eccellenti pascoli 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 quantita' di latte proprio nel periodo di massima disponibilita' di essenze foraggere derivanti dal pascolo naturale quali: loglio, trifoglio, poa, festuche, dattile, veccia, avena selvatica, sulla spontanee di erbe officinali, timo, malva, finocchietto selvatico.

Altra caratteristica del «Pecorino di Filiano» e' 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 capacita' di caratterizzare il prodotto conferendo allo stesso la freschezza e le caratteristiche organolettiche che gli sono riconosciute.

#### Allegato A

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.

Modalita' 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 eta' 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 impurita', 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

----> Vedere logo a pag. 37 <----