

Il presente documento non ha carattere di ufficialità. La consultazione è gratuita.

DECRETO 4 agosto 1995. Modificazioni al Disciplinare di produzione del formaggio a denominazione di origine "Casciotta d' Urbino".

GURI n. 208 del 6-9-1995

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
"CASCIOTTA D'URBINO DOP"**

ARTICOLO 1

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Casciotta d'Urbino" comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino.

ARTICOLO 2

Il formaggio "Casciotta d'Urbino", a pasta semicotta, è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80% e con latte di vacca intero per il restante 20-30% derivato da due mungiture giornaliere, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art.1, ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di realizzazione e in quanto rispondente al seguente standard produttivo:

- il latte di pecora e di vacca viene coagulato a temperatura di 35_C circa con caglio liquido e/o in polvere;
- il formaggio deve essere sottoposto, in stampi idonei, ad una pressatura manuale con tecnica caratteristica;
- la salatura: deve essere effettuata a secco ovvero alternando la salamoia alla salatura a secco;
- il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile da 20 a 30 giorni, in ambiente a temperatura compresa fra i 10 e i 14 _C e con umidità di 80-90%, in relazione alle dimensioni della forma;
- forma: cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate;
- dimensioni: il diametro è compreso fra 12 e 16 cm con altezza dello scalzo da 5 cm a 7 cm;
- peso variabile da 800 g a 1200 g in relazione alle dimensioni della forma;
- aspetto esterno: crosta sottile, di spessore pari a circa 1 mm, di colore paglierino ad avvenuta maturazione;
- pasta: la struttura si presenta di consistenza molle e friabile con lieve occhieggiatura; al taglio il colore risulta bianco - paglierino;
- sapore: dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%.

Il prodotto è utilizzato come formaggio da tavola.

ARTICOLO 3

Il formaggio a denominazione di origine "Casciotta d'Urbino" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

ARTICOLO 4

Il decreto del Presidente della Repubblica 30 marzo 1982, concernente il formaggio a denominazione di origine "Caciotta d'Urbino", e' sostituito dal presente decreto per quanto riguarda il disciplinare di produzione del formaggio medesimo. Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana. Roma, 4 agosto 1995.