



C/2024/2490

12.4.2024

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/2024/2490)

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 DELL'UNIONE DI UN 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]

"Caciocavallo Silano"

N. UE: PDO-IT-0003-AM01 - 25.1.2024

DOP (X) IGP ()

1. Nome del prodotto

"Caciocavallo Silano"

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Italia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Masaf

—

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:

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard perché non include la modifica del nome, non rischia di alterare il legame, non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto

1. la modifica riguarda molti articoli del disciplinare

Premessa

La denominazione di origine protetta Caciocavallo Silano, è stato registrato con Regolamento (CE) 1263/96 del 1 luglio 1996 (DOP) a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081 /92.

I documenti pubblicati in CE nel Registro Europeo delle indicazioni geografiche consistono un dossier che comprende una relazione di 19 pagine, la scheda riepilogativa mai pubblicata, il Decreto del presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM) del 19 maggio del 1993 con cui si riconosce la denominazione di origine sul territorio nazionale e che rappresenta il disciplinare di produzione del "Caciocavallo Silano" integrato dal regolamento (CE) n. 1204/2003 della Commissione del 4 luglio 2003 che modifica alcuni elementi del disciplinare.

Il DPCM del 1993 è formato da 5 articoli.

L'articolo 1 che riconosce la denominazione, l'articolo 2 che delimita la zona geografica, l'articolo 3 che definisce le caratteristiche del prodotto e il metodo di ottenimento, l'articolo 4 che abroga precedenti disposizioni normative, l'articolo 5 che definisce le modalità per l'immissione al consumo.

⁽¹⁾ GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

Il regolamento (CE) n. 1204/2003 integra il disciplinare specificando le caratteristiche della materia prima (latte); viene integrata con alcuni comuni la zona geografica e vengono incluse le province di Crotona e Vibo Valentia di nuova costituzione i cui comuni erano prima ricompresi nella provincia di Catanzaro; viene integrata la parte relativa al metodo di ottenimento relativamente al siero innesto e la durata minima della stagionatura che viene fissata a 30 giorni. Vengono specificate alcune modalità di identificazione del prodotto.

I documenti sopra elencati costituiscono la base per la richiesta di modifica.

In occasione della richiesta di modifica, viene riscritto il nuovo disciplinare, secondo l'articolato fornito dal Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste, e che contiene i punti previsti all'articolo 7 del regolamento (UE) 1151/2012 che di seguito si specificano:

Vengono mantenuti l'art. 1 Denominazione e l'art. 3 Zona di produzione.

— Viene scomposto l'art. 2 del DPCM del 19 maggio del 1993 e ottenuti il nuovo art. 2. Descrizione del prodotto e l'art. 5 Metodo di ottenimento.

— Viene inserito ex novo l'art. 4 Prova dell'origine

— Vengono inseriti ex novo l'art. 7 Controlli e l'art. 8 Confezionamento e Etichettatura

Inoltre viene scritto in sostituzione della Scheda Riepilogativa il Documento Unico.

La modifica interessa il documento unico

2. Descrizione del prodotto

La modifica è puramente formale e riguarda l'Art. 1 del disciplinare vigente (Decreto del presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM) del 19 maggio del 1993) punto 3.1 del documento unico

Dove è scritto:

“E' riconosciuta la denominazione di origine “Caciocavallo Silano” al formaggio prodotto nell'area geografica i cui all'articolo 2 ed avente i requisiti indicati agli articoli 3 e 4.”

È stato scritto

“Art. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) “Caciocavallo Silano” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.”

Motivazione:

Si è semplicemente riformulata la frase.

La modifica interessa il documento unico

3. La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare vigente ((DPCM) del 19 maggio del 1993) - punto 3.2 del documento unico

Dove era scritto:

“Il “Caciocavallo Silano” è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio.

Forma: ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci.

Peso: compreso tra 1 kg e 2 500 kg;

Crosta: sottile, liscia marcato colore paglierino. la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura.

Pasta: omogenea, compatta, con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno.

Sapore: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata.

Grasso della sostanza secca non inferiore al 38%.

Il formaggio “Caciocavallo Silano” DOP deve essere stagionato per un periodo della durata minima di 30 giorni; la stagionatura può protrarsi più a lungo.”

È stato scritto:

Sia all' Art. 2 – Descrizione del prodotto del disciplinare che al Punto 3.2 del Documento Unico

“Il “Caciocavallo Silano” è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio.

Forma: ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci, forma cilindrica o a parallelepipedo per il solo prodotto destinato a diverse operazioni di confezionamento (prodotto a fette, prodotto a cubetti, prodotto grattugiato, etc)

Peso: compreso tra 1 kg e 2 500 kg;

Crosta: sottile, liscia marcato colore paglierino. la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura. E' consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.

Pasta: omogenea, compatta, con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno;

Sapore: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata;

Grasso della sostanza secca non inferiore al 38%;

Il formaggio “Caciocavallo Silano” DOP deve essere stagionato per un periodo della durata minima di 30 giorni; la stagionatura può protrarsi più a lungo.

Il formaggio “Caciocavallo Silano” DOP stagionato per almeno 4 mesi, può essere individuato come “EXTRA”; il formaggio “Caciocavallo Silano” DOP stagionato per almeno 9 mesi, può essere individuato come “GRAN RISERVA”.

Motivazione:

- È stata introdotto la forma cilindrica o a parallelepipedo. Tale previsione risponde all'esigenza di limitare gli scarti di lavorazione per il prodotto che viene venduto confezionato a fette, cubetti o grattugiato. Tale tipologie di prodotto sono sempre più richieste dai consumatori.
- E' stato specificato che è consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.
- Si dà la facoltà di individuare come “EXTRA”; il formaggio stagionato per almeno 4 mesi Gran Riserva il “Caciocavallo Silano” stagionato per almeno 9 mesi.

La modifica interessa il documento unico

4. Prova dell'origine

Viene introdotto ex novo l'articolo 4 che riguarda gli elementi che comprovano l'origine del formaggio «Caciocavallo Silano».

Si riporta di seguito il testo dell'articolo introdotto:

“Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori/stagionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità 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. “

Motivazione

E' stata introdotta questo articolo non presente nel disciplinare vigente

La modifica non interessa il documento unico

5. La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare vigente ((DPCM) del 19 maggio del 1993) - punto 3.3 del Documento Unico

Dove è scritto:

“Il latte di vacca, destinato alla produzione del “Caciocavallo Silano” deve provenire al massimo da quattro munte consecutive effettuate nei due giorni precedenti quello della caseificazione.

Il latte da impiegare per la produzione del formaggio deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto.

E' consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi, ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori.

La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nella condizione di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè “fila”.

Segue una operazione caratteristica consistente nella filatura e formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature nè pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma ovale con testina o troncoconica; la forma cilindrica o a parallelepipedo è consentita per il solo prodotto destinato a diverse operazioni di confezionamento (prodotto a fette, prodotto a cubetti, prodotto grattugiato, etc). Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia.

La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengano legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche di legno o di acciaio al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo.”

È stato scritto:

“Art. 5

Metodo di ottenimento

“Il latte da impiegare per la produzione del formaggio deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto.

E' consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi, ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori.

La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nella condizione di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè “fila”.

Segue una operazione caratteristica consistente nella filatura e formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature nè pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma ovale con testina o troncoconica; la forma cilindrica o a parallelepipedo è consentita per il solo prodotto destinato a diverse operazioni di confezionamento (prodotto a fette, prodotto a cubetti, prodotto grattugiato, etc). Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia.

La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengano legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche di legno o di acciaio al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo. “

Motivazione

E' stato eliminato il vincolo delle 4 mungiture per consentire l'introduzione di sistemi automatici di mungitura. Anni di analisi hanno dimostrato che la composizione del latte è sostanzialmente la stessa e non influisce sulle caratteristiche essenziali del prodotto

La modifica non interessa il documento unico

6. La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare punto 3.3 del documento unico

Si è introdotto il seguente paragrafo:

“L'alimentazione degli animali per almeno il 50% proviene dalla zona geografica delimitata.

L'alimentazione degli animali, per circa il 45% proviene da Foraggio, il 70% del 45% del Foraggio (sostanza secca) utilizzato proviene dalla zona geografica delimitata di cui all'Art. 3 del presente disciplinare; è necessario consentire l'impiego di alimentazione proveniente da fuori area ed, anche, complementare, sia perché l'attività agricola non è più diffusa nella zona come in passato sia per le condizioni geo-pedoclimatiche che non assicurano la produzione dello stesso in tutto il periodo dell'anno.

Essendo la funzione della alimentazione complementare, solo fisiologica e di supporto al microbioma, l'incidenza sulle caratteristiche del Caciocavallo Silano DOP è pressoché trascurabile. Inoltre, l'assunzione di una razione ricca di base foraggera per almeno il 70 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera prodotta nella zona contribuisce a determinare le caratteristiche.”

Motivazione:

Si è specificato in maniera più precisa l'origine degli alimenti che devono provenire dalla zona geografica

La modifica interessa il documento unico

7. Etichettatura

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare vigente (DPCM del 19 maggio del 1993) - punto 3.6 del Documento Unico.

Dove era scritto:

“Il formaggio a denominazione di origine “Caciocallo Silano” deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.”

È stato scritto sia nel disciplinare che al punto 3.6 nel documento unico

“Il formaggio a denominazione di origine “Caciocavallo Silano” deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione puntiforme, il contrassegno del simbolo grafico (Figura) e l'indicatore di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di Tutela formaggio “Caciocavallo Silano”, previa autorizzazione alla vigilanza, ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

Il formaggio a denominazione di origine “Caciocavallo Silano”, destinato ad operazioni di porzionamento, affettatura, cubettatura deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione puntiforme, tre contrassegni del simbolo grafico (Figura) con l'indicazione di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di Tutela formaggio “Caciocavallo Silano” ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

Tale contrassegno, nel colore pantone 348 CVC unitamente agli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte su ogni singola forma.

Figura

Simbolo grafico (logo)

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

È consentito l'uso di indicazioni, che facciano riferimento al periodo di stagionatura extra, gran riserva.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la D.O.P.

L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni:

- a) il simbolo grafico suddetto;
- b) il simbolo dell'unione
- c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
- d) il numero di identificazione attribuito ad ogni soggetto inserito nel sistema di controllo;
- e) la numerazione progressiva;

L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. può riportare il riferimento alla regione in cui è collocato il caseificio di trasformazione del prodotto.”

Motivazione:

Si è dettagliato in maniera più puntuale le modalità di etichettatura.

La modifica interessa il documento unico

8. Altro - Controlli

E' stato inserito un articolo specifico non presente nel disciplinare vigente

Di seguito si riporta il testo inserito:

“Art. 7

Controlli

Il controllo di conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura conforme alle disposizioni del Reg. CE n. 1151/2012. Tale struttura è l'organo di controllo Agroqualità SpA - Via Cesare Pavese Roma - Telefono 06 54228675. Email. agroqualita@agroqualita.it. PEC. agroqualita@legalmail.it”

La modifica non interessa il documento unico

9. Altro Confezionamento

Vista la necessità di ristrutturare il disciplinare per uniformarlo al nuovo articolato approvato dal Mipaaf viene inserita un'aggiunta che riguarda il punto 3.5 del documento unico e l'articolo 8 del disciplinare sulle modalità di immissione al consumo.

Si riporta di seguito il testo inserito:

“Il prodotto stagionato può essere messo sottovuoto sia nella forma interna che in quella porzionato, affettato, cubettato, grattugiato, etc anche in zone differenti da quelle della zona di origine da soggetti diversi, identificati e controllati dall'ente di certificazione autorizzato; nelle suddette operazioni è sempre garantita la tracciabilità della forma di provenienza.

E' consentito il confezionamento del Caciocavallo Silano DOP, destinato alla vendita, assistita ed immediata, nell'esercizio dove è stato preparato”

Sono state dettagliate le modalità di immissione al consumo

La modifica interessa il documento unico

DOCUMENTO UNICO

"Caciocavallo Silano"

N. UE: PDO-IT-0003-AM01 - 25.1.2024

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

"Caciocavallo Silano"

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*

Il "Caciocavallo Silano" è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio.

Forma: ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci, forma cilindrica o a parallelepipedo per il solo prodotto destinato a diverse operazioni di confezionamento (prodotto a fette, prodotto a cubetti, prodotto grattugiato, etc)

Peso: compreso tra 1 kg e 2 500 kg;

Crosta: sottile, liscia marcato colore paglierino. la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura. E' consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.

Pasta: omogenea, compatta, con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno;

sapore: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata;

Grasso della sostanza secca non inferiore al 38%;

Il formaggio "Caciocavallo Silano" DOP deve essere stagionato per un periodo della durata minima di 30 giorni; la stagionatura può protrarsi più a lungo.

Il formaggio "Caciocavallo Silano" DOP stagionato per almeno 4 mesi, può essere individuato come "EXTRA"; il formaggio "Caciocavallo Silano" DOP stagionato per almeno 9 mesi, può essere individuato come "GRAN RISERVA".

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

L'alimentazione degli animali deve tener conto delle delle seguenti specifiche:

— almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le lattifere, su base annuale, proviene dalla zona geografica delimitata al punto 4;

— sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;

L'alimentazione degli animali, per circa il 45% proviene da Foraggio, il 70% del 45% del Foraggio (sostanza secca) utilizzato proviene dalla zona geografica delimitata.

E' necessario consentire l'impiego di alimentazione proveniente da fuori area ed, anche, complementare, sia perché l'attività agricola non è più diffusa nella zona come in passato sia per le condizioni geo-pedoclimatiche che non assicurano e né potranno assicurare in futuro la produzione dello stesso in tutto il periodo dell'anno. Inoltre, si ritiene di dover procedere con tale procedura per la riduzione crescente delle aree destinate a prato/pascolo sia

per l'incremento recente di specie faunistiche alloctone (cinghiali, etc) che riducono ulteriormente la produzione di foraggio locale per i danni provocati al cotico erboso sia per l'avanzamento dei boschi dovuto alla ridotta manutenzione del territorio.

Essendo la funzione della alimentazione complementare, solo fisiologica e di supporto al microbioma, l'incidenza sulle caratteristiche del "Caciocavallo Silano" DOP è pressoché trascurabile. Inoltre, l'assunzione di una razione ricca di base foraggera per almeno il 70 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera prodotta nella zona contribuisce a determinare le caratteristiche.

Il "Caciocavallo Silano" DOP è prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio.

Il latte da impiegare per la produzione del formaggio deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. E' consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte.

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

Le fasi della produzione che sono svolte nella zona geografica sono la produzione del latte, la trasformazione, l'elaborazione e la stagionatura del "Caciocavallo Silano"

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

Il prodotto "Caciocavallo Silano" DOP può essere immesso al consumo confezionato sia in forma intera che porzionato, affettato o grattugiato, cubettato, etc.

Il prodotto stagionato può essere messo sottovuoto sia nella forma intera che in quella porzionato, affettato, cubettato, grattugiato, etc anche in zone differenti da quelle della zona di origine da soggetti diversi, identificati e controllati dall'ente di certificazione autorizzato; nelle suddette operazioni è sempre garantita la tracciabilità delle forme di provenienza.

E' consentito il confezionamento del "Caciocavallo Silano" DOP, destinato alla vendita, assistita ed immediata, nell'esercizio dove è stato preparato.

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

Il formaggio a denominazione di origine "Caciocavallo Silano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione puntiforme, il contrassegno del simbolo grafico (Figura) e l'indicatore di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di Tutela formaggio "Caciocavallo Silano", previa autorizzazione alla vigilanza, ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. Il formaggio a denominazione di origine "Caciocavallo Silano", destinato ad operazioni di porzionamento, affettatura, cubettatura deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione puntiforme, tre contrassegni del simbolo grafico (Figura) con l'indicazione di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di Tutela formaggio "Caciocavallo Silano" ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. Tale contrassegno, nel colore pantone 348 CVC unitamente agli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte su ogni singola forma.

Figura

Simbolo grafico (logo)



È consentito l'uso di indicazioni, che facciano riferimento al periodo di stagionatura extra, gran riserva.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la D.O.P.

L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni:

- a) il simbolo grafico suddetto;
- b) il simbolo dell'unione
- c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
- d) il numero di identificazione attribuito ad ogni soggetto inserito nel sistema di controllo;
- e) la numerazione progressiva;

L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. può riportare il riferimento alla regione in cui è collocato il caseificio di trasformazione del prodotto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Caciocavallo Silano" comprende comuni ricadenti nelle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia, e Basilicata.

5. **Legame con la zona geografica**

Il "Caciocavallo Silano" DOP è un formaggio conosciuto fin dai tempi della Magna Grecia, storicamente prodotto in prevalenza nei territori del Meridione da razze bovine, autoctone; Podolica, Bruna, Alpina, Frisona, Pezzata, Meticcia e loro incroci, il Caciocavallo è una delle eccellenze gastronomiche più apprezzate dell'Italia meridionale. Viene prodotto lungo l'intera dorsale appenninica del Mezzogiorno ed è impossibile non riconoscerlo grazie alla sua inconfondibile forma.

Era il 500 a.C. quando Ippocrate nei suoi scritti discorreva sull'arte usata dai Greci per la preparazione del Cacio, l'etimologia della denominazione "Caciocavallo Silano" evoca il nome geografico dell'altopiano della Sila, nome che è prevalso per lunga consuetudine nell'area di produzione e nei mercati di consumo.

Ancora nel 1811, il relatore della "Statistica murattiana" disposta dal governo napoleonico., per le contrade della Calabria ulteriore (Catanzaro e Reggio), U. Caldora riporta un giudizio sui caciocavalli "Si fabbricano i formaggi propriamente detti, i caciocavalli in doppia foggia, frà i quali que' conosciuti col nome calabro di raschi sono assai più delicati e gustosi".

Il nome Caciocavallo deriva dalla consolidata tecnica di stagionatura del prodotto che viene posto legato a coppie "a cavallo" di un sostegno. Data la tradizionalità del formaggio, la denominazione è stata riconosciuta originariamente con DPR 30 10.1995 n. 12969, cui ha fatto seguito il DPCM 10 maggio 1993, recante norme innovative di produzione e di designazione.

Originario dell'altopiano calabrese della Sila, il "Caciocavallo Silano" DOP è oggi prodotto su un vasto territorio configurato a macchia di leopardo che comprende diversi comuni della Calabria e le aree lungo la dorsale appenninica meridionale di Puglia, Campania, Molise e Basilicata.

Nell'altopiano Silano, quando non c'era la stabulazione fissa, il caciocavallo veniva prodotto esclusivamente in primavera estate, nelle piccole casupole di legno dei bovini ("vaccarizzi"); la tecnica di produzione era molto raffinata perché il formaggio doveva conservarsi a lungo.

Il "Caciocavallo Silano" DOP ha caratteristiche aromatiche e microbiologiche legate al territorio, interagenti tra loro ed influenzate dalla tecnica di lavorazione del posto. L'aroma, il sapore, il retrogusto, l'aspetto della pasta sono influenzati dagli aspetti suddetti.

Oltre all'influenza degli aspetti suddetti, gli aromi del prodotto dipendono, anche, dall'eventuale utilizzo del sieroinnesto e dalla sua microflora autoctona che si origina dalla microflora presente nel latte della zona e da quella presente in lavorazione, cioè nell'ambiente di caseificio.

In aggiunta alle caratteristiche specifiche determinate dall'utilizzo del sieroinnesto vanno aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali rilevanti lungo la dorsale appenninica meridionale.

Per il sapore le note prevalenti sono dolce quando il formaggio è giovane e piccante quando si intensifica con la stagionatura, grazie all'utilizzo prevalente nel processo di lavorazione del caglio di capretto che proprio durante la fase di stagionatura del formaggio grazie alla sua composizione condiziona i fenomeni di maturazione del formaggio, determinandone il sapore distintivo.

La lavorazione del latte che avviene in un tempo limitato permette di ottenere un legame molto stretto tra la qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e l'unicità del prodotto in quanto si vuole evitare la dispersione delle molecole aromatiche liposolubili presenti nella materia grassa del latte che caratterizzano aromi ed odori del prodotto finito.

Alle specificità suddette vanno aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali; a questo proposito, le caratteristiche specifiche del prodotto sono correlate ai fattori naturali connessi con le condizioni climatiche, proprie della dorsale appenninica meridionale, prevalenti largamente nel territorio di produzione e che, influenzano le colture foraggere destinate all'alimentazione delle lattifere.

Le caratteristiche organolettiche e, non di meno, le caratteristiche merceologiche sono conferite dalla consuetudine di produzione, dalle secolari tradizioni locali e dalle condizioni climatico-ambientali.

Per i fattori umani, si segnala la tradizionalità della tecnica attualmente seguita, consolidatasi nel tempo, nonché la storica diffusione del consumo nei mercati meridionali. La tradizione si è consolidata grazie alle imprescindibili ed importanti conoscenze del casari che si tramandano da secoli e che sono fondamentali per tutte le fasi di realizzazione del prodotto finito.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/2/7/D.f9912062703bc9664534/gennaio2024Disciplinare_Caciocavallo_Silano.pdf
