

**Avvisi**

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

**Avviso inerente alla proposta di modifica del disciplinare della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "Caciocavallo Silano".**

Secondo quanto previsto dalla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 49 del 11/02/2021 *"Procedura regionale per l'espressione del parere in applicazione delle disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n.1151/2012 in materia di Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG) di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade nel territorio della Regione Puglia."*

**si rende noto**

che il Consorzio di tutela del Caciocavallo Silano, con sede in via Forgitelle – Loc. Camigliatello Silano – 87058 Spezzano della Sila (CS), ha presentato la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Protetta D.O.P. "Caciocavallo Silano".

Al fine di valutare eventuali interessi coinvolti e/o contrapposti e provvedere così alla raccolta di osservazioni utili all'emanazione del parere regionale, ai sensi dell'articolo 7 del DM 14 ottobre 2013, ogni soggetto che abbia un interesse legittimo può prendere visione della domanda di modifica rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, e far pervenire eventuali osservazioni alla richiesta in oggetto, all'indirizzo di PEC [assoqualita@pec.rupar.puglia.it](mailto:assoqualita@pec.rupar.puglia.it), entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La pubblicazione della richiesta di modifica del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 9 del DM 14 ottobre 2013.

In allegato al presente avviso si riporta il disciplinare di produzione con le modifiche proposte, pubblicato altresì nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura - "Produzioni di Qualità".

La responsabile P.O.  
*Dott.ssa Luana Meleleo*

Il Dirigente del Servizio  
*Dott. Nicola Laricchia*

Il Dirigente della Sezione  
*Dott. Luigi Trotta*

ALLEGATO

**Disciplinare di Produzione  
della Denominazione d'Origine Protetta  
"Caciocavallo Silano"**

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.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

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 2500 kg;

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

Art.3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona geografica di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Caciocavallo Silano" comprende territori delle regioni ricadenti nelle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia, e Basilicata nel modo seguente:

Regione Calabria:

Provincia di Catanzaro, Provincia di Crotona e di Vibo Valentia l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sotto specificate:

zona dell'alto crotonese e del marchesato: Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi,

Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

zona della Piccola Stia e della fascia Presilana: Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo San Basile, Soveria Simeri, Taverna, Zagarise;

## ALLEGATO

zona dei Monti Tiriolo: Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Contenti, Decollatura, Martirano, Lombardo, Molte Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;

zona delle Serre: San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Simbario, Spadola, Terre di Ruggiero, Vallelonga;

zona dell'alta Maseima: Pinoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano.

Provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate:

zona del Ferro e dello Sparviero: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castroregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Ionio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi

zona del Pollino: Frascineto, Castrovillari, Morano Calabro, Laino Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro;

zona dorsale-Appenninica: Falconara Albanese, Longobardi, Belmonte Calabro;

zona Silana: San Giovanni in fiore, Aprigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarano, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero;

zona della Sila Greca Cosentina: Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropalati, Paludi, Rossano, Cariati;

zona destra del Crati: Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, Bisignano, Luzzi, Rose, Tarsia

zona Basento: San Martino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano, Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo la Costa, San Fili.

zona unione delle Valli: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Mottafollone, Sant'Agata d'Esaro;

Regione Campania:

Provincia di Avellino: l'intero territorio dei seguenti comuni.

Andreatta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atrièpalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano Bisaccia, Cairano, Calabritto, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castelfranci, Cervinara., Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni, Mercogliano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemarano, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d'Alpinolo, Pietra Stornina, Quadrella, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San martino Vallecavidina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo a Scala, Sant'Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Serino, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torretta dei lombardi, Torrioni, Treviso, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

Provincia di Benevento: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Apice, Arpaia Baselice, Benevento, Bonea, Bucciano, Buonalbergo, Campolattaro, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetero in Val Fortore, Cautano, Ceppaloni, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortone, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortone, Morcone, Mucciano, Pannarano, Paolisi, Pietroja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Malara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de Goti, Santa Croce del Sannio, Sassinoro, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano.

Provincia di Caserta: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della

## ALLEGATO

Campania, Dragoni, Fontegreca, Fornicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitico, Letino, Libero, Mignano, Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sancita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Valle Agricola.

Provincia di Napoli: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant'Agnello, Sorrento, Vico Equense. Provincia di Salerno l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acerno, Acquara, Agropoli, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Battipaglia, Bellini, Bellosguardo, Brancigliano, Buccino, Buonabitacolo, Reggiano, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Casaletto Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittori, Castel de Lorenzo, Castel Civita, Castelnuovo Cilento, Castelnuovo di Conza, Castiglione dei Genovesi, Cava dei Terreni, Celle di Bulgherie, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corinto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni sei Casali, Giffoni Valle Piana, Gioi, Giugnano, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Magliano Vetere, Maiori, Minori, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Monte Corice, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Monteforte Cilento, Montesano sulla Morcellana, Morigerati, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula, Pagani, Palomonte, Pellezzano, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Pontecagnano, Foiano, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Rocca Gloriosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala Consilina, Salerno, Salvitella San Cipriano Piacentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arsenio, Sant'Egidio del Monte Albino, Santa Marina, Santomena, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Serralezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Valva, Vibonati, Vietri sul Mare.

Regione Molise

Provincia di Isernia: l'intero territorio della provincia

Provincia di Campobasso l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acquaviva, Baramello, Boiano, Bonefro, Busso, Collecroci, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castopignano, Cercemaggiore, Cerepiccole, Civitacampomarano, Colle d'Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardiafiliera, Guardiaregia, Jelsi Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Forte, Mafalda, Matrice, Miragello, Sannitico, Molise, Monacilione, Montagnano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Mononi nel Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivata, Saletto, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polomatese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinele, Tavenna, Torrella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiatiuro.

Regione di Puglia

Provincia di Foggia l'intero territorio dei seguenti comuni nelle zone sottoelencate.

Zona del Gargano: Manfredonia, San Paolo di Civitate, Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino,

## ALLEGATO

Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, San Marco in Lamis, Rignano Garganico; Zona del Sub Appennino Dauno: Carlatino, Caslnuovo Monterotaro, Caselvechio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valforte, Castelluccio Valmaggiore, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Monteleone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valforte

Provincia di Bari: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

zona della Murgia Nord Occidentale: Andria, Minervino, Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura

zona della Murgia Sud Orientale: Grumo Appula, Cassano Murge, Acquaviva, delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima Turi, Conversano, Polignano a Mare, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noci, Alberobello, Locorotondo

Provincia di Taranto: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosola, Castellaneta, Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie

Provincia di Brindisi: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Carovigno, San Michele Salentino, Oria, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie messapico, Ostuni, Cisternino, Fasano.

Regione Basilicata

Provincia di Matera: l'intero Territorio dei comuni sottoelencati:

Accettura, Bernalda, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, Scanzano Ionico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi.

Provincia di Potenza: l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Lavello, Montemilone, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo San Gervasio, Atella, Forenza, Banzi, Genzano di Lucania, Acerenza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fele, Ruovo del Morte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Balvano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana, Corleto Perticara, Anzi, Abriole, Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumeto Nova, Moliterno, Lagonrgro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, San Arcangelo.

## 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.

## Art. 5

## METODO DI OTTENIMENTO

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,

ALLEGATO

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.

La D.O.P. «Caciocavallo Silano» è prodotta con latte proveniente da bovini allevati esclusivamente nei comuni elencati all'art. 3.

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.

È 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 vengono 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.

#### Art.6

#### LEGAME CON L'AMBIENTE

Legame del Caciocavallo Silano DOP con il territorio

Formaggio conosciuto fin dai tempi della Magna Grecia, storicamente prodotto in prevalenza nei territori del Meridione da razze bovine, autoctone; Podolica, Bruna, Alpina, Fattoria.

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.

## ALLEGATO

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 què conosciuti col nome calabro di raschi sono assai più delicati e gustosi".

Il nome Caciocavallo deriva della 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 ("vaccarizz") 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 dolci 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.

La necessità di lavorare latte di non più di quattro munte permette di ottenere un legame molto stretto tra la qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e l'unicità del prodotto.

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.

Per i fattori umani, si segnala la tradizionalità della tecnica attualmente seguita, consolidatasi nel tempo, nonché la storica diffusione del consumo nei mercati meridionali.

## 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](mailto:agroqualita@agroqualita.it). PEC.

ALLEGATO

agroqualita@legalmail.it

## Art.8

## CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

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 e sempre garantita la tracciabilità delle forme di provenienza. È consentito il confezionamento del Caciocavallo Silano DOP, destinato alla vendita, assistita ed immediata, nell'esercizio dove è stato preparato.

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 ed 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, così come indicato nell'Art. 2, che facciano riferimento al

## ALLEGATO

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:

il simbolo grafico suddetto;

il simbolo comunitario;

il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;

il numero di identificazione attribuito ad ogni soggetto inserito nel sistema di controllo;

la numerazione progressiva;

le altre informazioni obbligatorie in conformità alle norme vigenti.

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.