

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

### PROVVEDIMENTO 18 novembre 2020

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Casciotta d'Urbino» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1107 del 12 giugno 1996. (20A06473)

(GU n.296 del 28-11-2020)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
della direzione generale per la promozione  
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Casciotta d'Urbino»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1719/2020 della Commissione dell'11 novembre 2020, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Casciotta d'Urbino», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Casciotta d'Urbino», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 1719/2020 della Commissione dell'11 novembre 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 386 del 18 novembre 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Casciotta d'Urbino», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 novembre 2020

Il dirigente: Polizzi  
Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 5

«Casciotta d'Urbino»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Casciotta d'Urbino» e' riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

All'atto della sua immissione al consumo la «Casciotta d'Urbino» D.O.P. si presenta con le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate;

dimensioni: il diametro e' compreso fra 12 e 16 cm con altezza dello scalzo da 5 cm a 9 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 tenera 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 e' utilizzato come formaggio da tavola.

Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze consentite a norma delle vigenti disposizioni. La parte superficiale delle forme (crosta) non e' edibile.

Art. 3.

Zona di Produzione

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio DOP Casciotta d'Urbino comprende l'intero territorio della Provincia di Pesaro e Urbino ed i Comuni di Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Casteldelci, Maiolo, San Leo, Pennabilli della Provincia di Rimini.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo e' monitorata documentando gli input e gli output. In questo modo e' attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei porzionatori e dei confezionatori, gestiti dalla struttura di controllo, nonche' attraverso la denuncia tempestiva delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Il formaggio «Casciotta d'Urbino» e' prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80% e con latte di vacca intero per il restante 30 - 20 %, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 3.

Le razze ovine sono la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe, la Lacaune, la Assaf e la Pinzirita con relative meticcie.

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Italiana, la Pezzata Rossa, la Jersey e relative meticcie.

Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo.

L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine, individuati all'art. 3, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i sette mesi di eta'. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuati all'art. 3. I foraggi ammessi sono: foraggi freschi da prati stabili od avvicendati, essenze foraggere, fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere, paglie di cereali, insilati, trinciati, fieni silo. I mangimi ammessi sono: cereali e loro derivati, pastoni di mais, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici, foraggi secchi, derivati dell'industria dello zucchero tra i quali melasso e/o derivati solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera. Sono inoltre ammessi: semi di leguminose e carrube essiccate e relativi derivati, grassi, sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione ed additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. E' ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscelate».

L'alimentazione base del bestiame ovino e' costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine, individuati all'art. 3. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuati all'art. 3.

I foraggi per entrambe le tipologie allevamenti non provengono interamente dall'areale geografico perche', a causa del progressivo abbandono dell'attivita' agricola e delle condizioni geo-pedoclimatiche, non e' in grado e ne' potra' esserlo in futuro, di soddisfare l'intero fabbisogno alimentare degli allevamenti. Non essendoci la possibilita' di sostituirli con altri foraggi di ottima qualita' in zona, e' pertanto necessario consentire l'impiego di foraggi, concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori areale. Tali prodotti hanno elevata velocita' di degradazione e solubilita' (alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm) e rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il microbioma. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto al suddetto microbioma, l'incidenza sulle caratteristiche del latte e della Casciotta d'Urbino e' nulla. L'assunzione di una razione ricca di base foraggera per almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera prodotta

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

nella zona contribuisce a determinare le caratteristiche chimiche e sensoriali della materia prima e del prodotto finito. Rappresenta dunque l'elemento fondamentale di connessione tra materia prima, prodotto finito e territorio.

Il latte di pecora e di vacca, crudo o pastorizzato, viene coagulato a temperatura di 35°C circa con caglio liquido e/o in polvere, con eventuale aggiunta di fermenti lattici. La cagliata e' posta in stampi idonei, per favorire lo spurgo del siero.

La salatura: deve essere eseguita a secco o in salamoia. Il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile da quindici a trenta giorni, in ambiente a temperatura compresa fra i 8 e i 14 °C e con umidita' di 80-90%, in relazione alle dimensioni della forma.

Art. 6.

#### Legame con l'ambiente

Il formaggio e' storicamente presente nell'area delimitata, com'e' attestato da numerose testimonianze risalenti all'epoca rinascimentale. In particolare si precisa che la denominazione «Casciotta» e' tradizionalmente riferita al prodotto ottenuto con specifiche tecniche mantenesi nel tempo, in relazione a consolidati usi locali. Il legame geografico discende dalle particolari condizioni climatiche e pedologiche, e dall'allevamento ovino, che viene attuato prevalentemente con lo sfruttamento di pascoli del territorio. Per i fattori umani, si sottolinea la storica presenza e diffusione del formaggio nella zona circoscritta.

Art. 7.

#### Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I controlli sulla conformita' del prodotto al disciplinare sono svolti dall'Autorita' pubblica di controllo (APC) dell'ASSAM Agenzia per i servizi nel settore agroalimentare delle Marche - via dell'Industria n. 1 - I-60027 Osimo Stazione (AN), tel. 0718081, fax 07185979, e-mail: direzione@assam.marche.it

Art. 8.

#### Confezionamento ed etichettatura

La «Casciotta d'Urbino» DOP e' immessa al consumo in forme intere o porzionate.

Le modalita' di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformita' alle prescrizioni della regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

«Casciotta d'Urbino»; intraducibile, seguito, per esteso o in sigla (DOP), dalla espressione traducibile «Denominazione di origine protetta»;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

Il prodotto puo' essere venduto confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logo rappresenta la stilizzazione di una caciotta tagliata centralmente per un quarto, di colore giallo paglierino in due tonalità (pantone 102 e pantone 100) e bordata da una filettatura blu (pantone Reflex Blue).

Al disotto della caciotta emerge una fascia a coda di rondine di colore rosso (pantone 032).

Il logo è sovrastato dalla dicitura «CASCIOTTA D'URBINO» disposta a semicerchio (carattere Futura Bold) di colore blu (pantone Reflex Blue).

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.