

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
PROTETTA.
"CASCIOTTA d'URBINO"**

**Articolo 1
Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Casciotta d'Urbino" è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 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 è 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 è 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 è edibile.

**Articolo 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.

**Articolo 4
Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo è 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, nonché attraverso la denuncia tempestiva delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità 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.

Articolo 5

Metodo di ottenimento

Il formaggio "Casciotta d'Urbino" 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 30 – 20 %, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'articolo 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'articolo 3, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuati all'articolo 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 è costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine, individuati all'articolo 3. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuati all'articolo 3.

I foraggi per entrambe le tipologie allevamenti non provengono interamente dall'areale geografico perché, a causa del progressivo abbandono dell'attività agricola e delle condizioni geopedoclimatiche, non è in grado e né potrà esserlo in futuro, di soddisfare l'intero fabbisogno alimentare degli allevamenti. Non essendoci la possibilità di sostituirli con altri foraggi di ottima qualità in zona, è pertanto necessario consentire l'impiego di foraggi, concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori areale. Tali prodotti hanno elevata velocità di degradazione e solubilità (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 è nulla. L'assunzione di una razione ricca di base foraggera per almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera prodotta 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 è 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 15 a 30 giorni, in ambiente a temperatura compresa fra i 8 e i 14 °C e con umidità di 80-90%, in relazione alle dimensioni della forma.

Articolo 6

Legame con l'ambiente

Il formaggio è storicamente presente nell'area delimitata, com'è attestato da numerose testimonianze risalenti all'epoca rinascimentale. In particolare si precisa che la denominazione "Casciotta" è tradizionalmente riferita al prodotto ottenuto con specifiche tecniche mantenutesi 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.

Articolo 7

Controlli

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

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dall'Autorità 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

Articolo 8

Confezionamento ed etichettatura

La "Casciotta d'Urbino" DOP è immessa al consumo in forme intere o porzionate:

Le modalità 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 conformità 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 può essere venduto confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato.

È 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.

