

# CASCIOTTA D'URBINO DOP

## Il Disciplinare di Produzione

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio “Casciotta d'Urbino”

### **DM 4 agosto 1995 – GURI n. 208 del 6 settembre 1995**

(Iscrizione nel “Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette” ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

#### *Art. 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.

#### *Art. 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.

#### *Art. 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.