

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

G) grasso della sostanza secca non inferiore al 38%.

Art. 4.

1. Sono abrogate le disposizioni relative al riconoscimento della denominazione tipica «Caciocavallo», di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269.

Art. 5.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Caciocavallo silano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente

decreto, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

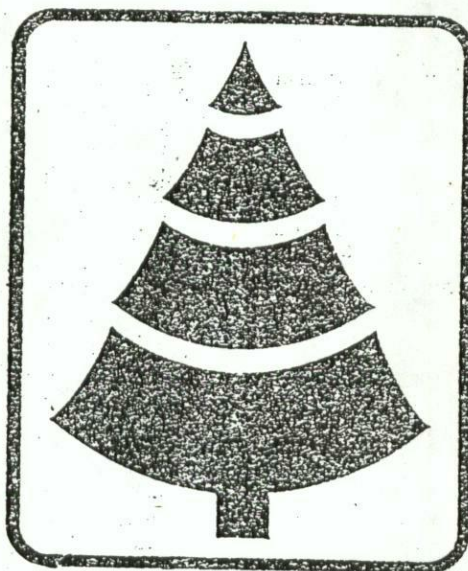
Roma, 10 maggio 1993

Il Presidente del Consiglio dei Ministri
CIAMPI

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

*Il Ministro dell'industria
del commercio e dell'artigianato*
SAVONA

ALLEGATO A



93A4655

**DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI
MINISTRI 10 maggio 1993.**

**Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio
«Quartirolo lombardo».**

**IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI**

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la domanda presentata dal Consorzio dei produttori del formaggio «Quartirolo lombardo» tendente ad ottenere, ai sensi dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Quartirolo lombardo»;

Visto l'art. 2 della legge 12 gennaio 1991, n. 13;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 45 del 24 febbraio 1992;

Considerato che tale formaggio è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i motivi esposti di accogliere la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine, in quanto rispondente alle caratteristiche e ai requisiti previsti dalla normativa in materia;

Viste le risultanze della apposita conferenza dei servizi indetta ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;

Su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Quartirolo lombardo» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio «Quartirolo lombardo» comprende il territorio amministrativo delle provincie di Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia e Varese.

Art. 3.

1. Il «Quartirolo lombardo» è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture, di cui quella o quelle successive alla prima possono fornire latte intero o parzialmente scremato, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

A) La coagulazione è effettuata con caglio di vitello ad una temperatura compresa fra i 35 e i 40°C onde ottenere la coagulazione entro 25 minuti; è consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte. La prima rottura della cagliata è seguita da un riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo, quindi si ha una seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola all'incirca. Dopo la rottura la cagliata mista a siero viene posta in apposite forme dove, nel corso della stufatura a 26-28°C, si struttura a formaggio. La stufatura è protratta da un minimo di 4 ore ad un massimo di 24 ore a temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta. La salatura è effettuata a secco, oppure in salamoia, con durata variabile in relazione al peso, in locali con temperatura da 10°-14°C. La stagionatura avviene in celle idonee ad una temperatura di 2-8°C e ad una umidità

relativa dell'85-90%; il periodo di maturazione si protrae da cinque a trenta giorni per il tipo a pasta tenera, dopo trenta giorni il prodotto viene posto in commercio come «Quartirolo lombardo» maturo. Non è consentito alcun trattamento di crosta.

B) Forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo diritto.

C) Dimensioni: diametro delle facce da 18 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 8 centimetri con leggere variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

D) Peso variabile da 1,5 kg a 3,5 kg.

E) Crosta sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli maturi.

F) Pasta - struttura: unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile (senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fusibile con il progredire della stagionatura. Colore da bianco a bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo.

G) Sapore: caratteristico, leggermente acidulo - aromatico nel formaggio in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.

H) Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.

Art. 4.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Quartirolo lombardo» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo un contrassegno specifico, nel quale risultino individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 maggio 1993

Il Presidente del Consiglio dei Ministri
CIAMPI

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

Il Ministro dell'industria
del commercio e dell'artigianato
SAVONA

