



*Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE DELLA  
PESCA E DELL'IPPICA

DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Decreto concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Caciocavallo Silano».**

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 (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

VISTO il Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1 aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

MASAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0258605 del 18/05/2023

VISTO il Regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1 luglio 1996, pubblicato nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee L 163/19 del 2.07.1996, con il quale è stata registrata la Denominazione di Origine Protetta «Caciocavallo Silano» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il Decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana – Serie Generale n.251 del 25-10-2013;

VISTA la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano, ai sensi dell'art. 13, comma 1 del Decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

VISTO i pareri favorevoli espressi dalle Regioni competenti per territorio ai sensi del sopra citato Decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

VISTO che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal Regolamento (UE) 2021/2117;

VISTO che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato;

VISTO il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie Generale n. 65 del 17.03.2023 con il quale è stata resa pubblica la Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Caciocavallo Silano» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

CONSIDERATO che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

RITENUTO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal Regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Caciocavallo Silano»;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal Regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, comma 1, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale n. 149534 del 31/03/2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari

degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

## DECRETA

### **Articolo 1**

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Caciocavallo Silano» di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana Serie Generale n. 50 del 28.01.2023.
2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di Origine Protetta «Caciocavallo Silano», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

### **Articolo 2**

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le modifiche ordinarie di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.
3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'articolo 1 della Denominazione di Origine Protetta «Caciocavallo Silano» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Il presente decreto sarà pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Il Dirigente

Roberta Cafiero

*Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.*

## **Allegato A**

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "Caciocavallo Silano"

#### **Articolo 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.

## **Articolo 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. E' 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 Silano” deve essere stagionato per un periodo della durata minima di 30 giorni; la stagionatura può protrarsi più a lungo.

Il formaggio “Caciocavallo Silano” stagionato per almeno 4 mesi, può essere individuato come “EXTRA”; il formaggio “Caciocavallo Silano” stagionato per almeno 9 mesi, può essere individuato come “GRAN RISERVA”.

## **Articolo 3**

### **ZONA DI PRODUZIONE**

La zona geografica di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio e di stagionatura del “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 Crotone 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 Sila 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;

zona dei Monti Tiriolo: Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano, Lombardo, Motta 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: Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano.

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

zona del Ferro e dello Sparviero: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castoregio, 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 Busento: 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, Torrella dei lombardi, Torrioni, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

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

Apice, Arpaia Baseliçe, 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, Sassanoro, 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 Campania, Dragoni, Fontegreca, Fornicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitico, Letino, Libero, Mignano, Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, 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, Castellamare 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, Bellizzi, Bellosguardo, Brancigliano, Buccino, Buonabitacolo, Caggiano, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Casaletto Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castelnuovo Cilento, Castelnuovo di i Conza, Castiglione dei Genovesi, Cava dei Terreni, Celle di Bulgherie, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto 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, Faiano, 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, Santomenna, 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, Civitacampomariano, 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, Morroni nel Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivata, Salcito, 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, Vinchiaturro.

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, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, San Marco in Lamis, Rignano Garganico;

Zona del Sub Appennino Dauno: Carlatino, Caslunovo Monterotaro, Caselvechchio 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, Locorotonda

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

*zona della Murgia Sud Orientale:* Laterza, Ginosa, Castellana Grotte, 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, Fasao.

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 Monte, 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, Lagongro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, San Arcangelo

#### **Articolo 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.

#### **Articolo 5 METODO DI OTTENIMENTO**

L'alimentazione degli animali deve tener conto delle delle seguenti specifiche:

- almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le lattifere, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 3;
- sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente; 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.

E' necessario consentire l'impiego di alimentazione proveniente da fuori area ed, 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 e né potranno assicurare in futuro la produzione dello stesso in tutto il periodo dell'anno. Inoltre, si ritiene di dover procedere con tale procedura per la riduzione crescente delle aree destinate a prato/pascolo sia per l'incremento recente di specie faunistiche alloctone (cinghiali, etc) che riducono ulteriormente la produzione di foraggio locale per i danni provocati al cotico erboso sia per l'avanzamento dei boschi dovuto alla ridotta manutenzione del territorio.

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.

Il "Caciocavallo Silano" DOP è prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio.

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. E' 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 vengano 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.

## **Articolo 6 LEGAME CON L'AMBIENTE**

Il "Caciocavallo Silano" DOP è un formaggio conosciuto fin dai tempi della Magna Grecia, storicamente prodotto in prevalenza nei territori del Meridione da razze bovine, autoctone; Podolica, Bruna Alpina, Frisona, 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.

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

Il nome Caciocavallo deriva dalla 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, in passato, prima che gli allevamenti adottassero la stabulazione fissa, il caciocavallo veniva prodotto esclusivamente in primavera estate, nelle piccole casupole di legno dei bovini ("vaccarizzi"); la tecnica di produzione era molto raffinata perché il formaggio doveva conservarsi a lungo.

Il "Caciocavallo Silano" DOP ha caratteristiche aromatiche e microbiologiche peculiari, conferite dal territorio e dalla tecnica di lavorazione locale. Dall'interazione di questi elementi derivano l'aroma, il sapore, il retrogusto, l'aspetto della pasta.

Gli aromi del prodotto sono altresì influenzati 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.

Per quanto riguarda il sapore, le note prevalenti sono dolci quando il formaggio è giovane ma diventano piccanti procedendo con la stagionatura, grazie all'utilizzo prevalente nel processo di lavorazione del caglio di capretto. Questo, durante la fase di stagionatura, grazie alla sua composizione condiziona i fenomeni di maturazione del formaggio, determinandone il sapore distintivo

La necessità di lavorare latte di non più di quattro munte, permette di mantenere un legame diretto tra la qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e l'unicità del prodotto in quanto viene evitata la dispersione delle molecole aromatiche liposolubili presenti nella materia grassa del latte che caratterizzano aromi ed odori del prodotto finito.

Alle specificità suddette vanno aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali.

Le caratteristiche specifiche del prodotto sono infatti correlate ai fattori naturali, alle condizioni climatiche proprie della dorsale appenninica meridionale, che caratterizzano il territorio di produzione influenzando le colture foraggere destinate all'alimentazione delle lattifere.

Le caratteristiche organolettiche come le caratteristiche merceologiche, sono conferite dalla consuetudine di produzione, dalle secolari tradizioni locali e dalle condizioni climatico-ambientali.

Per i fattori umani, si segnala la tradizionalità della tecnica attualmente seguita, consolidatasi nel tempo, nonché la storica diffusione del consumo nei mercati meridionali. La tradizione si è consolidata grazie alle imprescindibili ed importanti conoscenze dei casari che si tramandano da secoli e che sono fondamentali per tutte le fasi di realizzazione del prodotto finito.

## **Articolo 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

## **Articolo 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 è sempre garantita la tracciabilità delle forma di provenienza.

E’ 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 ad operazioni di porzionamento, affettazione, cubettazione 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 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:

a) il simbolo grafico suddetto;

- b) il simbolo comunitario;
  - c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
  - d) il numero di identificazione attribuito ad ogni soggetto inserito nel sistema di controllo;
  - e) la numerazione progressiva;
  - f) 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.

## **Allegato B**

### **DOCUMENTO UNICO**

"Caciocavallo Silano"

n. UE:

**DOP (X)**

**IGP ( )**

**1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP o IGP]**

"Caciocavallo Silano"

**2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO**

Italia

**3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE**

**3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]**

Classe 1.3 — Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

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. E' 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 Silano" deve essere stagionato per un periodo della durata minima di 30 giorni; la stagionatura può protrarsi più a lungo.

Il formaggio “Caciocavallo Silano” stagionato per almeno 4 mesi, può essere individuato come “EXTRA”; il formaggio “Caciocavallo Silano” stagionato per almeno 9 mesi, può essere individuato come “GRAN RISERVA”.

### **3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

L'alimentazione degli animali deve tener conto delle delle seguenti specifiche:

- almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le lattifere, su base annuale, proviene dalla zona geografica delimitata;

- sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;

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.

E' necessario consentire l'impiego di alimentazione proveniente da fuori area ed, 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 e né potranno assicurare in futuro la produzione dello stesso in tutto il periodo dell'anno. Inoltre, si ritiene di dover procedere con tale procedura per la riduzione crescente delle aree destinate a prato/pascolo sia per l'incremento recente di specie faunistiche alloctone (cinghiali, etc) che riducono ulteriormente la produzione di foraggio locale per i danni provocati al cotico erboso sia per l'avanzamento dei boschi dovuto alla ridotta manutenzione del territorio.

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.

Il “Caciocavallo Silano” DOP è prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio.

E' consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte.

Caglio di agnello o di capretto

### **3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

Allevamento, produzione del latte, caseificazione, stagionatura

### **3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

Il prodotto stagionato può essere messo sottovuoto sia nella forma interna 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 o da un suo delegato; nelle suddette operazioni è sempre garantita la tracciabilità delle forma di provenienza.

E' consentito il confezionamento del Caciocavallo Silano DOP, destinato alla vendita, assistita ed immediata, nell'esercizio dove è stato preparato.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 ad 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 simili.

È consentito l'uso di indicazioni, che facciano riferimento al 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:

- a) il simbolo grafico suddetto;
- c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
- d) il numero di identificazione attribuito ad ogni soggetto inserito nel sistema di controllo;
- e) la numerazione progressiva;

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.

#### 4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona geografica di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio “Caciocavallo Silano” comprende comuni ricadenti nelle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia, e Basilicata.

#### 5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Il “Caciocavallo Silano” DOP è un formaggio conosciuto fin dai tempi della Magna Grecia, storicamente prodotto in prevalenza nei territori del Meridione da razze bovine, autoctone; Podolica, Bruna Alpina, Frisona, Pezzata, Meticcica 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.

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 foglia, frà i quali que' conosciuti col nome calabro di raschi sono assai più delicati e gustosi*”.

Il nome Caciocavallo deriva dalla 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, in passato, prima che gli allevamenti adottassero la stabulazione fissa, il caciocavallo veniva prodotto esclusivamente in primavera estate, nelle piccole casupole di legno dei bovini (“vaccarizzi”); la tecnica di produzione era molto raffinata perché il formaggio doveva conservarsi a lungo.

Il “Caciocavallo Silano” DOP ha caratteristiche aromatiche e microbiologiche peculiari, conferite dal territorio e dalla tecnica di lavorazione locale. Dall'interazione di questi elementi derivano l'aroma, il sapore, il retrogusto, l'aspetto della pasta.

Gli aromi del prodotto sono altresì influenzati 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.

Per quanto riguarda il sapore, le note prevalenti sono dolci quando il formaggio è giovane ma divengono piccanti procedendo con la stagionatura, grazie all'utilizzo prevalente nel processo di lavorazione del caglio di capretto. Questo, durante la fase di stagionatura, grazie alla sua composizione condiziona i fenomeni di maturazione del formaggio, determinandone il sapore distintivo

La necessità di lavorare latte di non più di quattro munte, permette di mantenere un legame diretto tra la qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e l'unicità del prodotto in quanto viene evitata la dispersione delle molecole aromatiche liposolubili presenti nella materia grassa del latte che caratterizzano aromi ed odori del prodotto finito

Alle specificità suddette vanno aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali.

Le caratteristiche specifiche del prodotto sono infatti correlate ai fattori naturali, alle condizioni climatiche proprie della dorsale appenninica meridionale, che caratterizzano il territorio di produzione influenzando le colture foraggere destinate all'alimentazione delle lattifere.

Le caratteristiche organolettiche come le caratteristiche merceologiche, sono conferite dalla consuetudine di produzione, dalle secolari tradizioni locali e dalle condizioni climatico-ambientali.

Per i fattori umani, si segnala la tradizionalità della tecnica attualmente seguita, consolidatasi nel tempo, nonché la storica diffusione del consumo nei mercati meridionali. La tradizione si è consolidata grazie alle imprescindibili ed importanti conoscenze dei casari che si tramandano da secoli e che sono fondamentali per tutte le fasi di realizzazione del prodotto finito.

....

---

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**  
(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)