

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92 di uno o più elementi del disciplinare di una denominazione registrata a norma dell'articolo 17 o dell'articolo 6 dello stesso regolamento

(2002/C 203/02)

La presente pubblicazione conferisce un diritto d'opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento in causa. Eventuali opposizioni alla suddetta domanda devono essere trasmesse tramite l'autorità competente di uno Stato membro entro un termine di sei mesi dalla presente pubblicazione.

Trattandosi di una modifica non secondaria, essa deve essere oggetto di una pubblicazione secondo quanto disposto all'articolo 6, paragrafo 2, dello stesso regolamento.

REGOLAMENTO CEE N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA DI UN DISCIPLINARE: ARTICOLO 9

1. **Denominazione registrata:** Caciocavallo Silano.

2. **Servizio competente dello Stato membro**

Ministero delle Politiche agricole e forestali
Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi
Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39-06) 481 99 68
Fax (39-06) 41 01 31 26
E-mail: qualita@politicheagricole.it

3. **Modifiche richieste**

— **Sezione del disciplinare:**

- nome
- descrizione
- zona geografica
- prova dell'origine
- metodo di ottenimento
- legame
- etichettatura
- condizioni nazionali

— **Modifiche:**

Descrizione

In particolare, si specifica che il latte di vacca, destinato alla produzione del «Caciocavallo Silano», deve essere crudo o eventualmente termizzato fino a 58 °C per 30", e deve provenire da non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quello della caseificazione.

Zona geografica

L'inserimento delle province di Crotona e Vibo Valentia è conseguenza della loro recente istituzione. Il territorio interessato alla produzione della DOP, compreso in tali province, era già inserito nel disciplinare di produzione nella provincia di Catanzaro. Sono stati inseriti alcuni Comuni, di comprovata tradizione casearia legata alla produzione del «Caciocavallo Silano», contigui ed inclusi nelle province indicate nella zona geografica.

Metodo di ottenimento

Si consente l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte; in tal modo si mantengono le caratteristiche organolettiche del prodotto. La durata minima del periodo di stagionatura è elevata a 30 giorni, al fine di consentire di mantenere elevati standard qualitativi del formaggio. Si consente, altresì, l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.

Il trattamento non influisce in alcun modo sulla tipicità e qualità del formaggio, ma aumenta in modo sensibile la shelf-life del prodotto evitando processi anomali causati da lieviti e/o muffe che si possono instaurare sulla crosta.

Etichettatura

La DOP deve recare, impresso termicamente, l'indicazione di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di tutela formaggio Caciocavallo Silano ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo, consentendo una puntuale tracciabilità della DOP sul mercato. Inoltre, viene indicato il colore del contrassegno, unitamente alla sua integrazione, rendendo maggiormente visibile e identificabile il logo della denominazione.

Condizioni nazionali

Sono eliminati i riferimenti alle normative nazionali precedenti all'emanazione del regolamento (CEE) n. 2081/92.

4. **Data di ricevimento del fascicolo integrale:** G/IT/00003/8 aprile 2002.
