

**Disciplinari DOP-IGP**

## **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Montasio"**

**DPR n. 1269 del 30 ottobre 1955, modificato e integrato dal DPR 10 marzo 1986 - GURI n. 295 del 22 dicembre 1955**

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

Formaggio grasso a pasta dura, cotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca.

È salato a secco oppure in salamoia leggera con completamento a secco.

Viene usato da tavola quando la stagionatura ha raggiunto i due mesi e non superato i cinque, o da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno i dodici mesi.

Maturo, presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica, a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse;

peso medio di una forma: da 5 a 9 Kg, con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

dimensioni: altezza cm 6-10; diametro cm 30-40, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

crosta: liscia, regolare, elastica;

pasta: per il formaggio da tavola, compatta, con leggera occhiatura, di colore naturale leggermente paglierino; per il formaggio da grattugia, friabile, di colore paglierino, con pochi e piccolissimi occhi;

aroma caratteristico e sapore piccante e gradevole;

grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Pressato:

Formaggio semigrasso a pasta dura semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture o di una sola mungitura, parzialmente scremato per affioramento, ad acidità naturale.

La salatura avviene parzialmente in pasta appena tolta dalla caldaia ed è ultimata dopo la pressatura.

La maturazione si effettua in 40-60 giorni dalla fabbricazione.

È usato soltanto da tavola.

Maturo, presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;

peso medio della forma: 9-14 Kg, con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

dimensioni: altezza cm 9-13; diametro cm 32-40, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

crosta: sottile, elastica;

pasta di color bianco leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura irregolare, sapore tendente al dolce, gradevole;

grasso sulla sostanza secca: minimo 30%.

La zona di produzione del formaggio a denominazione di origine "Montasio" comprende:

regione autonoma Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio;

regione Veneto: provincia di Belluno: l'intero territorio;

regione Veneto: provincia di Treviso: l'intero territorio

regione Veneto: province di Padova e di Venezia: il territorio è delimitato come segue:

"dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa. linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta e quindi lungo detto fiume fino alla foce".

---