

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Canestrato pugliese"

DPR 10 settembre 1985 – GURI n. 112 del 16 maggio 1986

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

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Canestrato pugliese" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2

La denominazione di origine "Canestrato pugliese" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio stagionato a pasta dura non cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente da una o due mungiture giornaliere;

l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati;

si produce durante tutto l'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38 e i 45°C con aggiunta di solo caglio animale onde evitare la coagulazione del latte entro 15-25 minuti.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata di circa 30-60 giorni in relazione alle dimensioni e peso della forma devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei denominati "canestri" onde assicurare alla crosta la caratteristica rugosità.

Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione che inizia 2-4 giorni dopo la preparazione viene effettuata in più riprese e si protrae per tutto il periodo di lavorazione, durante il quale il formaggio rimane sempre nel canestro.

Il periodo di stagionatura si protrae da due a dieci mesi in locali freschi debolmente ventilati.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia quando la maturazione non è inferiore a sei mesi.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 25 a 34 cm; altezza dello scalzo da 10 a 14 cm, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso: da 7 a 14 kg;

confezione esterna: crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa dura e spessa, trattata con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino

colore della pasta: di colore giallo paglierino più o meno intensa in relazione alla stagionatura;

struttura della pasta: pasta a struttura compatta alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura grassa appena visibile;

sapore piccante caratteristico piuttosto marcato;

grasso nella sostanza secca: minimo 38%.

Art. 3

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia e quello dei seguenti comuni ricadenti nella provincia di Bari: Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Puvì di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto.
