

**Disciplinari DOP-IGP**

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

**DPR 16 dicembre 1982 – GURI n. 195 del 18 luglio 1983**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)**

## **Art. 1**

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Castelmagno", 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 "Castelmagno" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio semigrasso, pressato a pasta semidura erborinata, prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, spesso parzialmente decremato per affioramento.

L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato da pascolo e da fieno di prato polifita.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due mungiture giornaliere.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato in un tempo oscillante tra i 30 e i 90 minuti ad una temperatura tra i 35° e i 38 °C circa con caglio liquido.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnica caratteristica e nella lavorazione della durata di circa sei giorni devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei.

La salatura deve essere effettuata a secco.

Periodo di maturazione da due a cinque mesi in grotte naturali fresche ed umide o comunque in locali che ripetano dette condizioni ambientali.

È usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a facce piane;

dimensioni: diametro da 15 a 25 centimetri, altezza dello scalzo da 12 a 20 centimetri con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;

peso: da 2 a 7 chilogrammi;

colore della pasta: di colore bianco perlaceo o bianco avorio se poco stagionato, di colore giallo

ocrato con venature blu verdastro se stagionato;

struttura della pasta: alquanto friabile se poco stagionato o compatta se stagionato;

confezione esterna: se poco stagionato ha crosta sottile di colore giallo rossastra, liscia, elastica e regolare; se stagionato assume invece un colore più scuro, si ispessisce e diventa rugosa;

sapore: fine delicato e moderatamente salato se poco stagionato; saporito, forte e piccante se stagionato;

grasso sulla sostanza secca: minimo 34 per cento.

### **Art. 3**

La zona di produzione ivi compresa la stagionatura comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana ricadenti nella provincia di Cuneo.

---