

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
9 gennaio 1986, n. 174.

Modificazione allo statuto dell'Università degli studi di Pisa.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Veduto lo statuto dell'Università di Pisa approvato con regio decreto 14 ottobre 1926, n. 2278, e successive modificazioni;

Veduto il testo unico delle leggi sull'istruzione superiore, approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592;

Veduto il regio decreto-legge 20 giugno 1935, n. 1071, convertito nella legge 2 gennaio 1936, n. 73;

Veduto il regio decreto 30 settembre 1938, n. 1652, e successive modificazioni;

Veduta la legge 11 aprile 1953, n. 312;

Veduto il decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1980, n. 382;

Veduta la legge 30 ottobre 1981, n. 615;

Vedute le proposte di modifica dello statuto formulate dalle autorità accademiche dell'Università anzidetta ai sensi della citata legge n. 615;

Veduto il parere del Consiglio universitario nazionale; Sulla proposta del Ministro della pubblica istruzione;

Decreta:

Lo statuto dell'Università di Pisa, approvato e modificato con i decreti sopraindicati, è ulteriormente modificato come appresso:

Articolo unico

Nell'art. 78, relativo al corso di laurea in medicina e chirurgia, all'elenco degli insegnamenti complementari sono aggiunti i seguenti nuovi insegnamenti:

- foniatría;
- chimica e tecnologia dell'alimentazione;
- biochimica applicata;
- medicina dello sport;
- bioacustica;
- semeiotica e tecniche di fisiopatologia respiratoria.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 9 gennaio 1986

COSSIGA

FALUCCI, *Ministro della pubblica istruzione*

Visto, il Guardasigilli: MARTINAZZOLI
Registrato alla Corte dei conti, addì 17 aprile 1986
Registro n. 30 Istruzione, foglio n. 191

86G0422

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
10 settembre 1985.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Canestrato pugliese».

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la domanda presentata dagli interessati tendente ad ottenere, a termini dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della «denominazione di origine» del formaggio «Canestrato pugliese»;

Visto il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della ricordata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 69 del 21 marzo 1985;

Considerato che il formaggio «Canestrato pugliese» è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della «denominazione di origine» in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio «Canestrato pugliese»;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

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 33 ed i 45 °C con aggiunta di solo caglio animale onde ottenere 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 le caratteristiche 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 intenso 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 33%;

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, Puvo di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 10 settembre 1985

COSSIGA

PANDOLFI, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*

ALTISSIMO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

Registrato alla Corte dei conti, addì 15 aprile 1986
Registro n. 4 Agricoltura, foglio n. 224

86A.3609

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.
