

DOP (X) IGP ( )

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO :3

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:

NOME: Ministero dell'agricoltura e delle foreste -  
Direzione generale della produzione agricola -  
Div. VI^-

TEL: 0039/6/4819968 FAX: 0039/6/4819580  
INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME: Consorzio Regionale Latte-CO.RE.LAT..

b) INDIRIZZO: Via degli Stadi, 90 - 87100 Cosenza.

c) COMPOSIZIONE : PRODUTTORE/TRASFORMATORE ( x ) ALTRO ( )

3. NOME DEL PRODOTTO: Caciocavallo Silano

4. TIPO DEL PRODOTTO: (cfr. ALLEGATO) Formaggio

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: SINTESI DEI REQUISITI DI CUI  
ALL'ART.4, PARAGRAFO 2:

a) NOME: cfr.3 Caciocavallo Silano.

b) DESCRIZIONE: formaggio di latte di vacca , semi-duro a  
pasta filata, di stagionatura variabile, di forma ovale o  
tronco-conica, con testina o senza, con presenza di  
insenature.

c) ZONA GEOGRAFICA: territorio dei Comuni ricadenti nelle  
province di: Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento,  
Caserta, Napoli, Salerno, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto,  
Brindisi , Matera, Potenza e intero territorio della contigua  
provincia di Isernia , che configurano un' area continua.

d) CRONISTORIA:formaggio conosciuto fin dai tempi della  
Magna Graecia, storicamente prodotto in prevalenza nei  
territori di diffusione delle razze bovine autoctone del  
meridione d'Italia. L'etimologia delle denominazione  
"Caciocavallo Silano" evoca il nome geografico dell'altopiano  
della Sila, nome che è prevalso per lunga consuetudine  
nell'area di produzione e nei mercati di consumo. Il nome  
Caciocavallo deriva dalla consolidata tecnica di stagionatura  
del prodotto che viene posto legato a coppie "a cavallo" di un  
sostegno. Data la tradizionalità del formaggio , la  
denominazione è stata riconosciuta originariamente con D.P.R.  
30.10.1955,n. 1269 , cui ha fatto seguito il D.P.C.M.  
10.5.1993, recante norme innovative di produzione e di  
designazione .

e) OTTENIMENTO: la pasta, ottenuta dalla cagliatura del latte con aggiunta di caglio di vitello, viene sottoposta ad un processo di filatura in acqua calda, cui segue la modellatura nelle forme tradizionali. Successivamente si procede alla salatura e alla stagionatura variabile, ma comunque di breve periodo.

f) LEGAME GEOGRAFICO: i fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche, proprie della dorsale appenninica meridionale, che prevalgono largamente nel territorio di produzione, influenzando le colture foraggere destinate all'alimentazione delle lattifere. Per i fattori umani, si segnala la tradizionalità della tecnica attualmente seguita, consolidatasi nel tempo, nonché la storica diffusione del consumo nei mercati meridionali.

g) CONTROLLO: NOME: Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Ispettorato Centrale Repressione Frodi .

INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187  
Roma.

h) ETICHETTATURA : il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

i) EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI:  
Legge n.125/54 e D.P.R. 22.9.1981 ; D.P.C.M. 10.5.1993.

---

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE: .

G / IT / 0003 / 83 0825

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE: 18.04.95