

Disciplinare di produzione marchio collettivo	Tradizione e sapori di Modena	Caciotta dell'Appennino Modenese
--	-------------------------------	-------------------------------------

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CACIOTTA DELL'APPENNINO MODENESE

Art. 1 Denominazione

Il nome *Caciotta dell'Appennino modenese* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento della *Caciotta dell'Appennino Modenese* è rappresentata esclusivamente dal territorio dei comuni della provincia di Modena classificati Montani ai sensi della L.1102 e successive modificazioni e norme applicative: Fanano, Fiumalbo, Frassinoro, Guiglia, Lama Mocogno, parte di Marano sul Panaro relativamente alle frazioni di Ospitaletto e Festà, Montecreto, Montefiorino, Montese, Palagano, Pavullo nel Frignano, Pievepelago, Polinago, Prignano, Riolunato, Serramazzone, Sestola e Zocca, come da cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

La preparazione tradizionale della *Caciotta dell'Appennino Modenese* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti, relativi alla preparazione del prodotto finito:

- Latte di vacca prodotto nel territorio individuato dall'Art. 2 del presente disciplinare di produzione;
- Fermenti lattici prodotti senza ausilio di modificazioni genetiche (dichiarazione no ogm);
- Caglio in polvere senza aggiunta di sodio benzoato.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 *Cottura*

Il latte di vacca, prodotto nel territorio individuato, viene trattato termicamente; successivamente vengono aggiunti fermenti e caglio.

Il coagulo così formato viene riscaldato alla temperatura di 38°C per 5 minuti.

Disciplinare di produzione marchio collettivo	Tradizione e sapori di Modena	Caciotta dell'Appennino Modenese
--	-------------------------------	-------------------------------------

3.2.2 Sgrondo

La pasta, che a questo punto si può definire formaggio, viene lasciata sgrondare dentro gli stampi.

3.2.3 Sosta in camera calda

Le caciotte così formatesi vengono poi posizionate su un apposito tavolo, opportunamente coperte, dove vengono lasciate riposare.

3.2.4 Salatura

Il formaggio viene poi posto in salamoia, dove resta per circa 4 ore e successivamente trasferito in cella frigorifera.

3.2.5 Stagionatura

Nella cella frigorifera le caciotte rimangono su appositi scaffali per almeno 5 giorni.

3.2.6 Rivoltamento

Il formaggio viene quotidianamente voltato manualmente, pulito e all'occorrenza risistemato per conservare la tradizionale forma tondeggiante.

3.3 Caratteristiche del prodotto

Formaggio a pasta molla, ottenuto da latte di vacca trattato termicamente, prodotto con aggiunta di caglio e fermenti.

Stagionatura minima: 5 giorni.

Dimensioni della forma: tondeggiante del diametro da cm. 8 a cm. 18

Altezza: da cm. 5 a cm. 8

Peso: da gr. 500 a kg. 1,8

Crosta: assente

E' vietato l'utilizzo di prodotto antimuffa (pellicola esterna).

3.4 Conservazione

Le caciotte vengono conservate in cella frigorifera fino al momento della vendita, quando vengono confezionate in singoli incarti e trasportate nelle sedi commerciali con mezzi coibentati e refrigerati.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

Disciplinare di produzione marchio collettivo	Tradizione e sapori di Modena	Caciotta dell'Appennino Modenese
--	-------------------------------	-------------------------------------

- il nome *Caciotta dell'Appennino modenese*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura "*Caciotta dell'Appennino modenese*" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", tutto maiuscolo, in corpo 9,3.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c

ORO – Pantone 871c

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti

Disciplinare di produzione marchio collettivo	Tradizione e sapori di Modena	Caciotta dell'Appennino Modenese
--	-------------------------------	-------------------------------------

dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione *Caciotta dell'Appennino modenese* è in traducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.