

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE del Formaggio

“DAHU”

Art. 1

Denominazione

La Denominazione "Dahu" è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione e caratteristiche del prodotto

Il formaggio “Dahu” presenta le seguenti caratteristiche di forma e dimensioni:

- forma cilindrica a faccia superiore obliqua con scalzo diritto;
- peso da 0,9 a 1,2 kg.;
- altezza dello scalzo 4,5 (basso) 6,5 (alto) e diametro da 15,5 a 16,5 cm.

Il formaggio “Dahu” presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- crosta: liscia, regolare, di colore giallo paglierino – grigio;
- pasta: semimorbida, con occhiatura irregolare e diffusa di dimensioni non piccolissime, di colore paglierino;
- sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l’invecchiamento, mai amaro

Art. 3

Zona e periodo di produzione

Gli allevamenti ed i caseifici che rispettivamente producono il latte, eseguono la lavorazione e la stagionatura del formaggio “Dahu” sono ubicati nel territorio di competenza dell’Unione Montana delle Valli Chisone e Germanasca e il Comune di Usseaux.

Il territorio delimitato è conseguentemente identificato dai confini censuari ed amministrativi dei seguenti Comuni della Città Metropolitana di Torino: Fenestrelle, Inverso Pinasca, Massello, Perosa Argentina, Perrero, Pinasca, Pomaretto, Porte, Prali, Pramollo, Roure, Salza di Pinerolo, San Germano Chisone, Usseaux, Villar Perosa.

Art. 4

Metodo di ottenimento

a) Il latte

Il formaggio “Dahu” è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da una mungitura sino a 4 mungiture successive.

b) L'alimentazione

Il bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio “Dahu”, deve essere alimentato per almeno il 50% (in peso) esclusivamente da foraggi o concentrati ottenuti da superfici foraggere ubicate nell'ambito del territorio delimitato, nel restante 50% da foraggi freschi e/o conservati e mangimi. È escluso l'uso di silomais.

c) Il processo produttivo

Il latte intero viene lavorato crudo e non deve aver subito acidificazioni tali da rendere il latte acido.

Il latte viene portato alla temperatura di coagulazione di 35 – 37 °C.

Si usa caglio di vitello naturale.

Effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli alla grossezza di un grano di mais. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. Mentre il coagulo viene mantenuto in movimento, è possibile avviare una leggera semicottura della cagliata, progredendo verso temperature comprese tra 38 – 40 °C in un tempo variabile tra i 15 e 30 minuti.

Terminati i lavori in caldaia (lasciandola o meno depositare sul fondo della caldaia di lavorazione), si estrae la cagliata e si pone negli appositi stampi (cm 15 di diametro e 15 di altezza) e successivamente può essere leggermente pressata (a mano) per espellere il siero residuo e per omogeneizzare la massa caseosa. Durante il procedimento la forma viene rivoltata minimo tre volte. Durante la fase di formatura e assestamento della cagliata prima della salatura si deve utilizzare, all'interno dello stampo, uno spessore (detto "controstampo") di dimensioni definite per imprimere la originale forma del "Dahu".

La salatura può essere effettuata a secco od in salamoia.

Ultimata questa fase, le forme vengono conservate in idonei locali di stagionatura alle temperature da +6 a +12 °C.

La stagionatura minima è di 30 giorni.

Art. 5 Controlli

A campione per la produzione, sarà effettuato un controllo sia sul metodo di produzione e sia sul prodotto finito. Solo il prodotto corrispondente alle indicazioni presenti nel disciplinare potrà essere commercializzato con la denominazione "Dahu".

Art. 6 Etichettatura ed identificazione del prodotto

Tutte le forme di "Dahu" dovranno essere poste in commercio con etichetta. Le specifiche dell'etichetta come definite non possono essere modificate.

Tutte le forme di "Dahu" devono riportare, sullo scalzo, nella porzione più bassa dello stesso, la data di produzione.