



Comune di Ravello

Provincia di Salerno

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Determina nr. 01/De.Co.

Vista la deliberazione n.7 del 30.06.2011 con la quale il Consiglio Comunale ha istituito la “Denominazione Comunale di Origine” (De.C.O.) approvando il relativo regolamento;

Vista la richiesta della ditta Caseificio Staiano di Staiano Biagio da Ravello, in data 01.07.2014, intesa ad ottenere il riconoscimento della De.Co. ai prodotti

- 1) **Fior di latte**
- 2) **Formaggi bianchi caciocavalli**

Visto il verbale della competente Commissione comunale nr. 01/15 del 08.04.2015 con il quale è stata attribuita la denominazione De.C.O. ai nn. 02 prodotti del Caseificio Staiano di Staiano Biagio;

Vista la delibera della Giunta comunale nr. 44 del 13.04.2015 con la quale è stato approvato il verbale della suddetta Commissione;

Visto il vigente regolamento sull’Organizzazione degli uffici e dei servizi con il quale viene attribuita allo scrivente Ufficio la responsabilità delle procedure per l’iscrizione delle imprese nel registro De. C.O.

Ritenuto dover riconoscere alla ditta Caseificio Staiano di Staiano Biagio la denominazione comunale (De.Co) per i prodotti di cui innanzi, con contestuale iscrizione nel Registro ed utilizzo del marchio relativo;

Viste le schede tecniche allegate all’istanza;

DETERMINA

Di iscrivere nel Registro De.Co. i seguenti prodotti della ditta **Piazza Fontana Moresca, nr. 01, con sede in 84010 Ravello (SA) P.I. 04456660655**

Nr 01/2015

Prodotto: **Fior di Latte formaggio fresco a pasta filata molle**
SCHEDA TECNICA FIOR DI LATTE

Definizione: formaggio fresco a pasta filata molle

Materie prime, ingredienti e coadiuvanti: latte vaccino intero, caglio, sale

Composizione chimica e potere calorifico:

Umidità	58-62 %
Grassi tal quale	16-20 %
Grasso sulla sostanza secca	> 35 %
Proteine totali	18-22 %
Lattosio	< 1 %
Sali minerali	1-2 %
Potere calorifico riferito a 100 grammi di parte edibile	200-220 Kcal

Struttura e caratteristiche organolettiche: pasta morbida leggermente elastica di colore bianco, superficie liscia e lucente con crosta sottilissima. Sapore gradevole e delicato. Odore tipico di latte fresco e profumo di fermenti lattici. Assenza di odori e sapori estranei. Assenza di colorazione anomala.

Formato: bocconcini, fior di latte.

Pezzature: 70g - 400g - 650g - 750g - 1,5Kg

Confezionamento: busta alimentare, carta pergamena.

Conservazione: in confezione originale a (+ 4 ± 2) °C. In tali condizioni la durata del prodotto è di 5 giorni dalla data di produzione.

N. 02/2015

Prodotto: **Formaggi bianchi a pasta filata semidura**
SCHEDA TECNICA FORMAGGI BIANCHI

Definizione: formaggio passito a pasta filata semidura

Materie prime, ingredienti e coadiuvanti: latte vaccino intero, caglio, sale

Composizione chimica e potere calorifico:

	Formaggi bianchi
Umidità	47-55 %
Grassi tal quale	20-22 %
Grasso sulla sostanza secca	> 35 %
Proteine totali	22-27 %
Lattosio	1-2 %
Sali minerali	2-3 %
Potere calorifico riferito a 100 grammi di parte edibile	250-270 Kcal

Struttura e caratteristiche organolettiche: pasta compatta da bianca a giallo paglierino con crosta di colorazione bianco/ambro. Sapore gradevole. Odore caratteristico.

Formato: ciliegine, piadine, cacetti, silani.

Pezzature: 20g - 150g - 250g - 650g - 2Kg

Confezionamento: con spago alimentare, retine.

Conservazione: in luogo asciutto a $(+ 4 \pm 2)$ °C. In tali condizioni la durata del prodotto è di 60 giorni dalla data di produzione.

Di autorizzare il Caseificio Staiano di Staiano Biagio all'utilizzo del marchio De.Co. come realizzato dal Comune di Ravello.

Di trasmettere al Caseificio Staiano la presente determinazione che sarà pubblicata sul sito internet del Comune di Ravello.

Il Responsabile del servizio
dott. Nicola Amato



Nr 01/2015

Provvedimento nr. 01 del 20.04.2015 del responsabile del Servizio

Verbale Commissione nr. 01/2015 del 08.04.2015

Deliberazione di G.C. nr. 44 del 13.04.2015

Azienda **Caseificio Staiano di Staiano Biagio**

Piazza Fontana Moresca, nr. 01, 84010 Ravello (SA) P.I. 04456660655

Prodotto: **Fior di Latte formaggio fresco a pasta filata molle**

SCHEDA TECNICA FIOR DI LATTE

Definizione: formaggio fresco a pasta filata molle

Materie prime, ingredienti e coadiuvanti: latte vaccino intero, caglio, sale

Composizione chimica e potere calorifico:

Umidità	58-62 %
Grassi tal quale	16-20 %
Grasso sulla sostanza secca	> 35 %
Proteine totali	18-22 %
Lattosio	< 1 %
Sali minerali	1-2 %
Potere calorifico riferito a 100 grammi di parte edibile	200-220 Kcal

Struttura e caratteristiche organolettiche: pasta morbida leggermente elastica di colore bianco, superficie liscia e lucente con crosta sottilissima. Sapore gradevole e delicato. Odore tipico di latte fresco e profumo di fermenti lattici. Assenza di odori e sapori estranei. Assenza di colorazione anomala.

Formato: bocconcini, fior di latte.

Pezzature: 70g - 400g - 650g - 750g - 1,5Kg

Confezionamento: busta alimentare, carta pergamena.

Conservazione: in confezione originale a (+ 4 ± 2) °C. In tali condizioni la durata del prodotto è di 5 giorni dalla data di produzione.

Il Responsabile del servizio
dott. Nicola Amato



N. 02/2015

Provvedimento nr. 02 del 20.04.2015 del responsabile del Servizio

Verbale Commissione nr. 01/2015 del 08.04.2015

Deliberazione di G.C. nr. 44 del 13.04.2015

Azienda **Caseificio Staiano di Staiano Biagio**

Piazza Fontana Moresca, nr. 01, 84010 Ravello (SA) P.I. 04456660655

Prodotto: **Formaggi bianchi a pasta filata semidura**

SCHEDA TECNICA FORMAGGI BIANCHI

Definizione: formaggio passito a pasta filata semidura

Materie prime, ingredienti e coadiuvanti: latte vaccino intero, caglio, sale

Composizione chimica e potere calorifico:

	Formaggi bianchi
Umidità	47-55 %
Grassi tal quale	20-22 %
Grasso sulla sostanza secca	> 35 %
Proteine totali	22-27 %
Lattosio	1-2 %
Sali minerali	2-3 %
Potere calorifico riferito a 100 grammi di parte edibile	250-270 Kcal

Struttura e caratteristiche organolettiche: pasta compatta da bianca a giallo paglierino con crosta di colorazione bianco/ambrato. Sapore gradevole. Odore caratteristico.

Formato: ciliegine, piadine, cacetti, silani.

Pezzature: 20g - 150g - 250g - 650g - 2Kg

Confezionamento: con spago alimentare, retine.

Conservazione: in luogo asciutto a (+ 4 ± 2) °C. In tali condizioni la durata del prodotto è di 60 giorni dalla data di produzione.

Il Responsabile del servizio
dott. Nicola Amato



A handwritten signature in black ink, which appears to be "Nicola Amato", is written over the text and partially overlaps the official seal.