

**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;
- semiotica 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 acetò 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%; umid.

#### 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

CANESTRATO