

**LEGGE 10 aprile 1954, n. 125**  
**Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.**  
*(GU n.99 del 30-4-1954)*

Testo in vigore dal: 30-4-1954

CAPO I

Delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.  
La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno  
approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

L'uso delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi e' consentito e tutelato secondo le disposizioni della presente legge.

Art. 2.

Sono riconosciute agli effetti della presente legge come "denominazioni di origine", le denominazioni relative ai formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione.

Sono riconosciute come "denominazioni tipiche" quelle relative a formaggi prodotti nel territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione.

Art. 3.

Con decreto del Presidente della Repubblica, emesso nel termine di **((diciotto mesi))** dall'entrata in vigore della presente legge, su proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con il Ministro per l'industria e il commercio, sentito il Comitato previsto dal successivo art. 4, saranno riconosciute le denominazioni di origine e relative zone di produzione, nonche' le denominazioni tipiche dei formaggi che verranno assoggettati alle norme della presente legge.

Nel decreto verranno fissati la data di applicazione della tutela delle singole denominazioni prevista dalla presente legge, nonche' le caratteristiche merceologiche dei singoli formaggi con denominazione di origine e tipica riconosciuta e tutelata, ed i relativi metodi di lavorazione in uso per la produzione dei formaggi medesimi.

La revisione degli elenchi delle denominazioni si effettuera' ogni cinque anni, con le modalita' stabilite nel primo comma del presente articolo.

CAPO II

Del Comitato nazionale e dei Consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi

Art. 4.

E' costituito presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste il Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.

Il Comitato e' composto di due funzionari nominati dal Ministro per l'agricoltura e le foreste, di un funzionario nominato dal Ministro per l'industria e il commercio e di un funzionario nominato dal Ministro per il commercio con l'estero, di otto esperti in materia di produzione, confezione e commercio dei formaggi, nominati dal Ministro per l'agricoltura e le foreste, sentite, per tre di essi, le organizzazioni dei produttori dell'agricoltura, per altri tre le organizzazioni cooperative di produzione e per gli ultimi due altre organizzazioni interessate.

Il presidente del Comitato e' nominato con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto col Ministro per l'industria e il commercio.

#### Art. 5.

Spetta al Comitato nazionale di:

- a) esprimere il proprio parere ai sensi dell'art. 3;
- b) promuovere il riconoscimento delle denominazioni di origine e tipiche secondo le norme della presente legge;
- c) collaborare con i competenti organi e uffici dello Stato per il controllo dell'osservanza della presente legge e dei regolamenti di produzione per la repressione delle frodi in materia di produzione e commercio dei formaggi a denominazione riconosciuta e per quanto altro possa occorrere ai fini della difesa degli interessi di detta produzione, sia all'interno che all'estero;
- d) esercitare, se richiesto dalle parti, funzioni di arbitrato nelle eventuali contestazioni in materia di denominazioni di origine o tipiche dei formaggi;
- e) assumere e svolgere ogni altra funzione o incarico che dalle competenti autorità venga ad esso affidato nel campo delle sue attività istituzionali, per la efficace attuazione della presente legge.

Le deliberazioni del Comitato di cui alle lettere a) e b) del presente articolo dovranno essere pubblicate nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica, per le eventuali istanze e controdeduzioni degli interessati, singoli od associati, che devono essere presentati al Ministro per l'agricoltura e le foreste entro trenta giorni dalla data di pubblicazione.

#### Art. 6.

Il Comitato nazionale ha facoltà di far eseguire perizie, sopralluoghi e indagini, di esperire tutte le prove che riterrà opportune e di sentire oralmente le parti interessate, anche assistite dai rispettivi consulenti tecnici e patrocinatori legali, per accertare la sussistenza ed utilità, agli effetti qualitativi, degli usi locali, leali e costanti, che possono interessare la produzione e il commercio dei formaggi a denominazione riconosciuta.

#### Art. 7.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge e' svolta dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste e da quello dell'industria e commercio.

I Ministeri suddetti, di concerto fra loro e previo il parere del Comitato previsto dall'art. 5, con decreto da pubblicarsi nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica, possono affidare l'incarico della vigilanza sulla produzione e sul commercio dei formaggi con denominazione di origine o tipica riconosciuta a Consorzi volontari di produzione.

#### Art. 8.

L'incarico previsto dall'articolo precedente puo' essere affidato, per ciascun tipo di formaggio, ad un solo Consorzio di produttori del

formaggio stesso, purché esso:

1) comprenda tra i propri soci almeno dieci produttori, singoli o associati, che da oltre tre anni abbiano raggiunto sul mercato per la produzione del formaggio medesimo, notoria competenza;

2) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione nel Consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore del formaggio di cui trattasi;

3) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

I Consorzi a cui viene affidato l'incarico sono sottoposti alla vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, che la esercita d'intesa col Ministero dell'industria e commercio.

Qualsiasi modificazione dello statuto deve essere preventivamente approvata dal Ministero stesso, di concerto con quello dell'industria e commercio.

CAPO III

Disposizioni contro le frodi e la sleale concorrenza

Sanzioni - Disposizioni per le procedure giudiziarie.

Art. 9.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque offre al consumo quali formaggi con denominazioni di origine o tipiche riconosciute, formaggi che non hanno i requisiti prescritti per l'uso di tali denominazioni, e' punito con la reclusione sino ad un anno e con la multa sino a lire 100.000.

Se il colpevole abbia fatto uso, allo scopo di compiere la frode, di marchi individuali e commerciali o del Comitato nazionale, veri o contraffatti od in qualsiasi modo alterati o modificati, le pene come sopra comminate sono aumentate fino ad un terzo.

Se i formaggi considerati nella prima parte del presente articolo sono destinati alla vendita, o comunque, alla esportazione in Paese straniero, e come tali venduti, le pene sono aumentate fino alla metà'.

Se il fatto e' commesso da un produttore di formaggi con denominazione di origine riconosciuta, le pene sono aumentate fino ad un terzo.

Art. 10.

Chiunque usi le denominazioni di origine o tipiche riconosciute alterandole oppure parzialmente modificandole con aggiunte anche indirettamente con termini rettificativi, come "tipo", "uso", "gusto", o simili, e' punito con la reclusione sino a sei mesi e con la multa sino a lire 50.000.

Le stesse pene si applicano anche quando le denominazioni alterate come sopra sono poste sugli involucri, sugli imballaggi, sulle carte di commercio e in genere sui mezzi pubblicitari.

Art. 11.

Chiunque adotti le denominazioni di origine o tipiche riconosciute ai sensi della presente legge come ragione sociale o come ditta e ne fa uso e' punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

Art. 12.

Le pene comminate nella presente legge non si applicano quando il fatto costituisce piu' grave reato.

Art. 13.

In caso di condanna il giudice dovrà sempre ordinare la pubblicazione della parte dispositiva della sentenza su almeno due giornali, di cui uno quotidiano scelto fra quelli che trattino

prevalentemente argomenti attinenti alla attivita' agricola e lattiero-casearia o agli interessi delle rispettive categorie di produttori.

Art. 14.

Chiunque produce, vende o comunque fa commercio dei prodotti di cui alla presente legge, e' tenuto a fornire, dovunque i prodotti si trovino, campioni a richiesta degli ufficiali ed agenti delegati dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste **((dal Ministero dell'industria e del commercio))**, dal Ministero delle finanze (Direzione generale delle dogane e delle imposte indirette) o dall'Alto Commissariato per l'igiene e la sanita' pubblica.

Detti campioni saranno prelevati dagli ufficiali ed agenti sopra indicati in numero almeno di tre per ogni controllo, di cui uno sara' consegnato al produttore o commerciante.

I campioni stessi regolarmente suggellati o assicurati con sigilli atti a garantire l'identita' e il contenuto saranno pagati a prezzo corrente di vendita.

CAPO IV

Disposizioni transitorie e finali.

Art. 15.

Agli effetti degli accordi internazionali, resi esecutivi con il decreto del Presidente della Repubblica 18 novembre 1953, n. 1099, e fino a quando sara' emanato il decreto previsto dall'art. 3 della presente legge, l'uso dei nominativi di origine "gorgonzola", "parmigiano reggiano", "pecorino romano", impiegati soli od in parte o congiunti o combinati con altre parole, e' riservato ai formaggi prodotti e stagionati nelle zone indicate per ognuno di essi nell'allegato A della presente legge ed aventi le caratteristiche specificate nell'allegato stesso, mentre l'uso delle denominazioni "asiago", "caciocavallo", "fiore sardo", "fontina", "provolone" impiegate sole od in parte o congiunte o comunate con altre parole, e' riservato ai formaggi aventi le caratteristiche specificate per ognuno di essi nell'allegato B della presente legge.

Art. 16.

Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con i Ministri per la grazia e giustizia, per il tesoro, per le finanze e per l'industria e commercio, saranno emanate le norme per la esecuzione della presente legge.

Art. 17.

La presente legge entrera' in vigore nel giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sara' inserita nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addi' 10 aprile 1954

EINAUDI

SCELBA - MEDICI -

TREMELLONI - GAVA -  
DE PIETRO - VILLABRUNA

Visto, il Guardasigilli: DE PIETRO

Caratteristiche e zone di produzione dei formaggi  
per i quali e' riservato l'uso dei nominativi d'origine

GORGONZOLA.

Caratteristiche: Formaggio grasso a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, fresco, di due mungiture od anche di una sola mungitura, e talvolta con aggiunta di fermenti e di muffe selezionate. Prende il nome dal comune di Gorgonzola nel quale in passato svernavano le mandrie transumanti provenienti dalla Bergamasca e dal Comasco.

Forma cilindrica, a scalzo alto e diritto con facce piane.

Peso medio di una forma: kg. 6-12, con variazioni in piu' o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 16-20, diametro cm. 25-30, con variazioni, per entrambi, in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta ruvida, rossiccia, normalmente rivestita di fogli di stagno o di alluminio.

Pasta unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura).

Sapore leggermente piccante, caratteristico.

Maturazione: circa 2-4 mesi.

Uso: formaggio da tavola.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 48 per cento.

Zona di produzione o di stagionatura: territorio delle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia Vercelli.

PARMIGIANO REGGIANO.

Caratteristiche: Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidita' di fermentazione, dal latte di vacca proveniente da animali in genere a periodo di lattazione stagionale e la cui alimentazione base e' costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 15 aprile e l'11 novembre.

Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate.

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm., con variazioni, per entrambi, in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Peso medio: per forma e per partita, kg. 30 con variazioni in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Nessuna forma deve avere peso inferiore a kg. 24.

Confezione esterna: tinta scura ed oleatura.

Colore della pasta: paglierino inalterabile.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato non piccante.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, fondente al palato.

Occhiatura appena visibile.

Spessore della crosta: circa mm. 6.

Maturazione naturale per un periodo comprendente almeno due stati di stagionatura.

Resistenza alla maturazione: da 3 a 4 anni.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Zona di produzione: territori delle province di Bologna alla

sinistra del fiume Peno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia.

#### PECORINO ROMANO.

Caratteristiche: Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello. Si fabbrica nel periodo compreso fra il novembre ed il giugno.

Forma cilindrica a facce piane.

Dimensione e peso: forme da 6 a 22 Kg., altezza da 14 a 22 cm., con variazioni, per entrambi, in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta bianca, liscia, pulita, poi cappata con olio, sego, morchia d'olio d'oliva e terra gialla.

Pasta compatta, bianca o leggermente paglierina.

Sapore piccante caratteristico.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Maturazione: minimo otto mesi.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 36 per cento.

Zona di produzione: territori delle province di Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari, Viterbo.

Visto, il Ministro per l'agricoltura e le foreste  
MEDICI

ALLEGATO B

Caratteristiche dei formaggi per i  
quali e' riservato l'uso delle denominazioni

#### ASIAGO

Caratteristiche: Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata o di una sola mungitura parzialmente scremata (scrematura per affioramento).

Forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane.

Peso medio di una forma: da 9 a 14 kg., con variazioni in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 9-12, diametro cm. 32-45, con variazioni, per entrambi, in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta liscia, regolare, elastica.

Pasta granulosa di colore naturale o leggermente paglierino, con occhiatura di piccola o media grandezza distribuita in modo quasi uniforme: spaccatura concoide.

Sapore leggermente piccante, gradevolissimo.

Maturazione: per uso da tavola, 6 mesi al massimo, per la grattugia, almeno 12 mesi.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 30 per cento.

#### CACIOCAVALLO.

Caratteristiche: Formaggio a pasta filata dura, ad acidita' di fermentazione e maturazione media, prodotto con latte intero di vacca.

Forma a pera oblunga o tondeggiante, sormontata da un breve collo o strozzatura e da ingrossamento a forma di palla in allo.

Peso: le forme hanno in genere il peso di 2 kg., possono pero' raggiungere anche i 3 kg. o scendere al disotto dei 2 kg.

Crosta sottile, liscia, di colore che va dal giallo dorato al paglierino, fino al marrone chiaro; presenta in superficie delle sfaldature che ricordano la filatura. Le forme sono riunite a

coppie con funi.

Pasta color bianco o giallo paglierino, compatta, unita.

E' tollerata una scarsa occhiatura.

Sapore dolce e delicato nel tipo da tavola, piccante e saporoso nel tipo da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 44 per cento.

#### FIORE SARDO.

Caratteristiche: Formaggio a pasta dura, cruda, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco, coagulato con caglio di capretto o di agnello.

Forma costituita da due tronchi di cono molto schiacciati a basi orizzontali, unite fra loro rispettivamente per la base maggiore e conferenti quindi allo scalzo la forma a "schiena di mulo".

Peso di una forma: da kg. 1,500 a kg. 4, con variazioni in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta color giallo carico.

Pasta giallo paglierino o bianca.

Sapore piccante, caratteristico.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 40 per cento.

Maturazione: minimo 6 mesi per il tipo da grattugia.

#### FONTINA.

Caratteristiche: Formaggio grasso a pasta morbida, cotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidita' naturale e maturazione media. Forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo o diritto, con facce piane o quasi piane.

Peso di una forma: da 8 a 18 kg., con variazioni in piu' o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 7-10; diametro cm. 30-45, con variazioni, per entrambi, in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta compatta, sottile, dello spessore di circa mm. 2.

Pasta leggermente paglierina, elastica e piuttosto molle, con scarsa occhiatura, morbida in bocca.

Sapore dolce assai delicato, caratteristico.

Uso: formaggio da tavola.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 45 per cento.

#### PROVOLONE.

Caratteristiche: Formaggio a pasta filata dura ad acidita' di fermentazione e maturazione media, prodotto con latte di vacca intero.

Si usa il caglio di vitello, per il formaggio detto a caglio dolce, oppure il caglio di capretto per il formaggio detto a caglio forte.

La forma tipica e' tronco-conica, ma si hanno anche forme a pera, a mellone, a salame, cilindriche. La forma comune e' quella a pera tronco-conica, alta cm. 36-45, con leggere insenature longitudinali per il passaggio delle funi di sostegno, con base a calotta sferica appiattita.

Peso: da 1 a 6 kg. (piu' generalmente contenuto fra i 4 ed i 5 Kg.), con variazioni in piu' o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, nonche' alle richieste del mercato che possono determinare pesi notevolmente superiori.

Crosta liscia, sottile, lucida, di color giallo dorato, talvolta giallo bruno.

Pasta compatta al taglio, color bianco crema o giallo paglierino, mantecata, pastosa, priva di occhi (e' tollerata soltanto una

scarsa occhiatura), morbida.  
Sapore delicato, dolce, butirroso, alla media stagionatura di 2-3 mesi, pronunciato verso il piccante quando il cacio e' vecchio, o quando si e fatto uso del caglio di capretto per la coagulazione del latte.  
Presentazione: ogni forma viene legata con funi.  
Le forme sono riunite a coppie dalle funi.  
Grasso sulla sostanza secca: minimo 44 per cento.

Visto, il Ministro per l'agricoltura e le foreste  
MEDICI