

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 322/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«CASATELLA TREVIGIANA»

N. CE: IT-PDO-0105-0982-19.03.2012

IGP () DOP (X)

1. **Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro []

2. **Tipo di modifica:**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. **Modifica (modifiche):**

3.1. *Descrizione del prodotto:*

Si prevede una pezzatura inferiore a quella definita nel disciplinare vigente. Allo stato attuale il limite inferiore di peso per la «forma piccola» è fissato a 0,25 kg. Si chiede di produrre Casatella Trevigiana DOP forma piccola con un peso minimo di 0,20 kg, con conseguente variazione dei valori del diametro, da 8-12 cm a 5-12 cm.

Il valore dello scalzo (4-6 cm) rimane invariato.

Tale modifica si rende necessaria perché tale formato è classificato dal mercato nella categoria «monoporzione» ed adatto ad accontentare le esigenze dei piccoli nuclei familiari e dei «single». Questo permetterebbe un ampliamento del target di consumatore a cui è rivolto il prodotto, consentendo anche un miglior posizionamento della Casatella Trevigiana DOP all'interno delle catene della distribuzione organizzata, e di conseguenza una più ampia diffusione del prodotto Casatella Trevigiana DOP a livello regionale, nazionale e internazionale.

3.2. *Metodo di ottenimento:*

Si introduce nell'elenco delle razze previste la razza Burlina e i suoi incroci, erroneamente dimenticata nel precedente disciplinare approvato. La Burlina è una popolazione bovina autoctona del Veneto e presente da sempre nella maggior parte delle stalle; fino al 1930 circa, con oltre 15 000 capi, costituiva la razza da latte più diffusa negli allevamenti. Il latte ottenuto della razza Burlina veniva utilizzato per la produzione di formaggi tipici. Successivamente il numero di capi è sensibilmente diminuito. Dal 1985 grazie all'istituzione del Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e dei gruppi etnici a limitata diffusione e a progetti di miglioramento della qualità del latte, si sta assistendo nuovamente all'incremento di questa razza che produce un latte perfettamente idoneo ad ottenere la Casatella Trevigiana DOP.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CASATELLA TREVIGIANA»

N. CE: IT-PDO-0105-0982-19.03.2012

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione:**

«Casatella Trevigiana».

2. **Stato membro o paese terzo:**

Italia.

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

3.1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.3. Formaggi.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:*

Formaggio molle ottenuto dalla caseificazione di latte intero esclusivamente di origine vaccina e proveniente dalle razze Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina e loro incroci. All'atto della sua immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute. La consistenza della pasta è tale da rendere la Casatella Trevigiana DOP non classificabile tra i formaggi «spalmabili» o ad elevata cremosità.

Crosta assente o appena percepibile, forma tradizionalmente cilindrica.

Profumo lieve, latteo e fresco.

Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

Caratteristiche chimiche:

Umidità: 53-60 %

Grasso: 18-25 %, sul tal quale

Proteine: > 12 %, sul tal quale

Caratteristiche fisiche:

Forma: cilindrica

Peso:

Forma grande: 1,8-2,2 kg

Forma piccola: 0,20-0,70 kg

Diametro:

Forma grande: 18-22 cm

Forma piccola: 5-12 cm

Scalzo:

Forma grande: 5-8 cm

Forma piccola: 4-6 cm

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Il latte utilizzato per la produzione della Casatella Trevigiana DOP deve essere prodotto in stalle ubicate all'interno della zona geografica corrispondente alla Provincia di Treviso.

Il grasso del latte deve rientrare all'atto della trasformazione nel seguente valore: superiore al 3,2 %. Il latte non deve contenere conservanti e non è ammesso l'uso di latte colostrale o proveniente da bovine con patologie conclamate. La conservazione del latte in stalla deve avvenire mediante refrigerazione. La caseificazione deve avere inizio, in ogni caso, entro e non oltre le 48 ore dalla mungitura.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

Le bovine il cui latte è destinato alla produzione di Casatella Trevigiana DOP devono essere alimentate rispettando le seguenti disposizioni:

- la razione deve essere composta, almeno per il 90 %, da mangimi originari della zona delimitata di cui al punto 4.3,
- nelle razioni alimentari delle bovine in lattazione la sostanza secca giornalmente apportata deve provenire almeno per il 60 % da foraggi,
- è vietato l'uso dei seguenti mangimi, non tipici della zona di produzione: barbabietola da foraggio, frutta e residui della lavorazione di agrumi e olive, lupinella e sulla, ortaggi integrali o residui della lavorazione delle piante di carciofo, cavolfiore, rapa e pomodoro.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e maturazione) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

Le fasi della trasformazione del latte sono le seguenti: allevamento del bestiame, produzione del latte, trasformazione, maturazione.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

La Casatella Trevigiana DOP deve essere immessa al consumo confezionata. Data la natura altamente deperibile e la delicatezza della Casatella Trevigiana DOP, formaggio «a pasta molle», lunghi trasporti del prodotto non ancora imballato potrebbero pregiudicarne le caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche, alterando in particolare i tempi e il tipo di maturazione.

Al fine quindi di garantire la conservazione delle caratteristiche qualitative tipiche del prodotto è necessario limitare i tempi tra produzione e imballaggio. Il confezionamento deve pertanto avvenire all'interno della zona di produzione per assicurare la tipicità, la rintracciabilità e il controllo, oltre che per mantenere inalterate le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della Casatella Trevigiana DOP.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il Formaggio Casatella Trevigiana DOP viene identificato mediante il marchio di seguito riportato.



L'indicazione «Denominazione d'Origine Protetta» può essere sostituita dalla dicitura «DOP».

Le proporzioni tra la parte superiore del marchio e la parte inferiore sono invariabili e riportate nel disegno sopra. Il marchio deve essere riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio.

Sull'involucro esterno non possono essere riportate indicazioni laudative o tali da trarre in inganno i consumatori.

La dimensione del marchio deve essere proporzionata alle dimensioni dell'imballaggio secondo la seguente regola: le dimensioni della larghezza totale della dicitura «Casatella» non devono essere inferiori all'80 % del diametro della confezione.

Stante la tipologia del formaggio, non sono ammissibili indicazioni di alcun tipo da riportare direttamente sulla forma.

L'uso dell'imballaggio, riportante il contrassegno e la scritta come descritti, è obbligatorio.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

Tutto il territorio compreso nei confini della Provincia di Treviso.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Le proprietà e le caratteristiche qualitative della Casatella Trevigiana DOP sono strettamente riconducibili alla sua origine locale, familiare e contadina, nonché all'evoluzione artigianale della tecnica di caseificazione e ai ceppi batterici autoctoni selezionatisi nel luogo di produzione. In particolare la qualità e la tipicità del formaggio Casatella Trevigiana DOP derivano in maniera diretta e immediata dalle caratteristiche della flora microbica locale contenuta nel latte, nonché dalle temperature e dai tempi di lavorazione che ne selezionano le specie, i ceppi e la concentrazione.

5.2. *Specificità del prodotto:*

La Casatella Trevigiana si presenta con una pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute.

La crosta è assente o appena percepibile, la forma è tradizionalmente cilindrica; il profumo è lieve, latteo e fresco e il sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Recenti studi attestano che nella flora microbica selezionatasi all'interno dell'area tipica nel corso degli anni, si rinvergono ceppi diversi di Streptococchi termofili, le cui proprietà e attività metaboliche sono fondamentali non solo in termini di acidificazione, ma anche per il loro contributo alle proprietà sensoriali del prodotto quali il caratteristico sapore lievemente acidulo della pasta giunta a maturazione.

Parimenti, la presenza anche se più ridotta di Lattobacilli termofili a maggiore attività proteolitica, garantisce la degradazione delle caseine con produzione di molecole o loro precursori in grado di caratterizzare la consistenza, la maturazione e il sapore del formaggio, condizioni queste del tutto particolari e irripetibili in altri contesti produttivi non compresi nell'area tipica.

La caratteristica tecnica di lavorazione utilizzata dai produttori, che comprende una bassa temperatura di coagulazione, si è sviluppata tradizionalmente per valorizzare ed incrementare la presenza di Streptococchi e Lattobacilli termofili.

Ciò comporta l'accentuazione e la definizione delle principali caratteristiche sensoriali ed organolettiche della Casatella Trevigiana DOP.

È l'antica tradizione dell'arte casearia domestica ad aver definito l'origine e la presenza di questo tipico formaggio trevigiano. La tecnica di produzione era tramandata oralmente e si affidava a modalità di caseificazione molto semplici. L'origine è perciò, propriamente, nelle tradizioni casearie trevigiane, che vengono definite «remote» fin dal 1962.

Esistono numerose testimonianze scritte che possono attestare come la Casatella sia un formaggio di origine trevigiana.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Casatella Trevigiana» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 157 dell'8 luglio 2011.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».