

Pubblicazione di una domanda a norma 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

(2009/C 108/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽¹⁾ del Consiglio. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO»

N. CE: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione:**

«Formaggio di Fossa di Sogliano»

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

Italia

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

3.1. *Tipo di prodotto (Allegato II):*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):*

All'atto della sua immissione al consumo il «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. si presenta con le seguenti caratteristiche. La parte esterna del prodotto finito varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato.

Alla fine della stagionatura il peso delle singole forme del «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. varia da grammi 500 (cinquecento) a grammi 1 900 (millenovecento). I formaggi hanno forme irregolari, caratterizzate da arrotondamenti e depressioni, la superficie si presenta prevalentemente umida e grassa, in alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e muffe facilmente asportabili con leggera raschiatura. La presenza di piccole screpolature ed eventuali macchie giallo ocra, più o meno intense, sulla superficie, rientrano nelle caratteristiche del prodotto. La buccia è assente o appena accennata. La pasta interna è di consistenza semi dura, facilmente friabile, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino. L'odore e' caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo.

Il sapore varia a seconda della composizione del formaggio stagionato, secondo le seguenti caratteristiche:

— il pecorino presenta un gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole, leggermente piccante, in modo più o meno accentuato;

— il vaccino è fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro;

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

— il misto presenta sapore gradevole ed equilibrato tra il saporito e l'amabile con sentori amarognoli.

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. , non presenta più netta distinzione tra pasta e crosta , pertanto viene consumato nella sua totalità senza togliere la parte esterna della crosta; eventualmente se sono evidenti macchie o addensamenti di grasso questi vanno tolti con una leggera raschiatura della superficie.

La quantità di grasso sulla sostanza secca è superiore al 32 %.

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

La materia prima per la produzione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP è costituita dal latte ovino e bovino proveniente da allevamenti situati nella zona geografica delimitata. Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Alpina, la Pezzata Rossa e relative meticcie, mentre le razze ovine sono la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese la delle Langhe e la Pinzirita e relative meticcie.

Il latte impiegato proviene da 2 mungiture giornaliere. Il formaggio deve essere prodotto con l'impiego esclusivo o la miscela delle seguenti tipologie di latte:

— latte ovino intero: PECORINO

— latte vaccino intero: VACCINO

— miscela di latte intero vaccino (massimo 80 %) e di latte intero ovino (minimo 20 %): MISTO

Le caratteristiche del latte sono:

LATTE BOVINO

Grasso p/v % = > 3,4

Proteine p/v % = > 3,0

Carica batterica UF/ml = < 100 000

Cellule somatiche/ml = < 350 000

Sporigeni Anaerobi/litro assenti

Sostanze inibenti assenti

Punto crioscopico °C = < 0,520

LATTE OVINO

Grasso p/v % = > 6,0

Proteine p/v % = > 5,4

Carica batterica UF/ml = < 1 400 000

Cellule somatiche/ml = < 1 400 000

Sostanze inibenti assenti

Viene utilizzato latte crudo, ma è consentito l'utilizzo di latte pastorizzato. È vietato l'uso di additivi.

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

Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo. L'alimentazione base del bestiame stabulato è costituita da foraggi, composti da graminacee e leguminose raccolte da prati monofiti, oligofiti e polifiti dei territori regionali, individuati al punto 4, che attraverso il clima e le caratteristiche del suolo determinano la qualità della produzione del latte. Gli animali al pascolo utilizzano le stesse essenze foraggere utilizzate per la fienagione ed i pascoli polifiti spontanei ricchi di flora con specie vegetali erbacee, arbustive e arboree. I foraggi affienati o verdi ed il pascolo possono essere integrati da mangimi semplici (un solo tipo di granaglie) o composti (più tipi di granaglie), con eventuale aggiunta di prodotti minerali/vitaminici. L'integrazione della dieta con mangimi, non deve superare il 30 % della razione giornaliera totale. Non è ammesso l'uso di insilati.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di infossatura che concorrono alla produzione della DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» devono avvenire nella zona geografica individuata al punto 4.

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

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP viene distribuito confezionato per proteggere le caratteristiche del prodotto secondo le seguenti modalità di confezionamento:

- A. vendita nei sacchi di stagionatura;
- B. vendita delle forme intere o porzionate in confezioni sottovuoto
- C. vendita delle forme intere o porzionate in vaschette filmate
- D. vendita delle forme intere o porzionate in incarti con carta atta ad uso alimentare.

Le confezioni suddette di «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP possono essere contenute in imballi costituiti da sacchetti di tessuto o incarti o da cassette di legno o di cartone.

Le operazioni di porzionatura di confezionamento devono avvenire nella zona delimitata al punto 4 in quanto i formaggi dopo il periodo di infossatura non presentano più la netta distinzione tra la pasta e la crosta per l'effetto della fermentazione anaerobica avvenuta in questa fase della lavorazione e le forme si presentano umide e unte ed indifese verso i processi di essiccazione e di indurimento. Occorre pertanto che il prodotto venga confezionato prima della distribuzione commerciale per evitare la formazione di crepe e fessure nella pasta e per proteggere le caratteristiche del prodotto.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Sulla etichetta devono comparire a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità, alle prescrizioni del Reg. CE n. 1898/2006 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

la tipologia di latte utilizzato (Pecorino, Vaccino, Misto);

la dicitura «da latte crudo» per i formaggi prodotti senza pastorizzazione del latte;

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del caseificatore o dell'infossatore la sede del confezionatore se il prodotto è confezionato da azienda diversa dalle precedenti categorie;

il numero di riconoscimento dello stabilimento di infossatura indicando PRM per la stagionatura primaverile e EST per quella estiva.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» è costituito dalla forma stilizzata di una fossa, i cui contorni esterni, a forma di trapezio isoscele, rappresentano la pietra arenaria e i cui contorni interni, rappresentano le forme dei formaggi che fuoriescono dalla base minore aperta, del trapezio isoscele. Al centro della fossa è situato il simbolo araldico della Signoria Malatesta, un elefantino. I disegni sono in rosso su base giallo-paglierino. Sotto il semicerchio che delimita la base maggiore del trapezio, nella prima riga si trova la dicitura FORMAGGIO DI FOSSA e nella seconda riga la dicitura DI SOGLIANO D.O.P. A semicerchio attorno alla parte laterale superiore della fossa stilizzata è riportata la scritta «Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane» a dimostrazione della continuità storica e del legame con il territorio.

La superficie occupata dal logo di identificazione sopra specificato, non dovrà essere inferiore al 25 % della superficie totale dell'etichetta.



4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. comprende l'intero territorio delle province di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino; Ancona; Macerata; Ascoli Piceno e parte del territorio della Provincia di Bologna, limitatamente ai Comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'area di produzione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP si sviluppa lungo il crinale pedecollinare e collinare della dorsale appenninica tra Romagna e Marche. Le caratteristiche geomorfologiche sono i sedimenti argillosi, sabbiosi o alternanze di essi, appartenenti ai depositi del Pliocene inferiore e del Quaternario attuale. I siti dove lavorano le fosse, sono scavate in una formazione che è composta da una serie di arenarie micaceo-feldespatiche, in generale poco cementate, di colore giallo-bruno o giallastre, in strati dello spessore variabile dai 30/40 cm a 1 m. circa, con alternanze di sottili livelli di argille marnose grigie e grigio-azzurre.

5.2. Specificità del prodotto:

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano», si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica per l'odore caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo. Tali caratteristiche sono strettamente legate al metodo di ottenimento in cui la fase di stagionatura in fossa rappresenta sicuramente un elemento specifico. Prima dell'infossatura del formaggio le fosse vanno adeguatamente preparate secondo la seguente metodologia: durante il periodo di riposo la fossa viene tenuta chiusa tramite copertura di legno, e aggiunta di sabbia o sassi; per l'utilizzo viene aperta e aerata, poi sanificata con fuoco e fumo, incendiando al suo interno piccole quantità di paglia di grano. Spento il fuoco si procede alla pulizia, eliminando ogni residuo di cenere; si realizza sul fondo un pavimento sopra elevato, tramite l'utilizzo di tavole di legno non trattato, questo consentirà il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio, durante la stagionatura; viene fatto il rivestimento delle pareti con uno strato minimo di 10 cm. di paglia di grano, sorretto da uno steccato verticale di canne; la fossa viene riempita accatastando i sacchi di formaggio, fino all'imboccatura; dopo un periodo di assestamento, non superiore ai 10 giorni, la fossa può essere rimboccata con aggiunta di prodotto analogo, nello spazio che si è creato; riempita la fossa, la bocca viene coperta con teli non colorati e idonei all'uso alimentare, e/o paglia, atti ad evitare la traspirazione. La fossa viene quindi chiusa tramite l'apposizione di un coperchio di legno sigillato con gesso o malta di arenaria calcidrata. E' ammessa l'ulteriore copertura con sassi, polvere di arenaria, sabbia e/o tavole. Da questo momento comincia la stagionatura. È vietata l'apertura delle fosse durante l'intero periodo di stagionatura. L'infossatura varia da un minimo di 80 giorni ad un massimo di 100 giorni.

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

La domanda di registrazione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» è giustificata dalle caratteristiche del tutto uniche del processo produttivo, indissolubilmente correlato allo specifico ambiente geologico e climatico nonché alla tradizione propriamente locale, leale e costante nel corso dei secoli, di cui sono abili detentori solo gli infossatori del luogo che si sono tramandati conoscenza e "sensibilità" di generazione in generazione. La tradizione di infossare si introdusse durante il Medioevo e divenne ben presto parte integrante della civiltà contadina del territorio compreso tra le valli del Rubicone e del Marecchia, fino al fiume Esino, a cavallo della Romagna e delle Marche. L'uso di infossare era naturalmente legato alle necessità di conservazione del prodotto, nonché al desiderio di proteggerlo dalle razzie delle tribù ed eserciti che, nel corso dei secoli, cercarono di occupare il territorio. Le Fosse venivano scavate artificialmente nella roccia viva di arenaria e lasciate grezze. Tale operazione divenne poi così frequente da essere soggetta a precise norme legislative. Le prime documentazioni riguardanti le fosse e le tecniche di infossatura, risalgono al XIV secolo e appartengono agli archivi della famiglia Malatesta, proprietaria del territorio. A partire dal 1350 la Signoria dei Malatesta istituì la Compagnia dell'Abbondanza dentro la cinta muraria, nei castrum, e nelle tumbae, case coloniche sparse sul territorio. Le fosse erano usate per custodire, celare, preservare cereali, generi alimentari di varia natura e per stagionare il formaggio, in caso di assedio, epidemia, carestia e per sottrarlo alle durissime clausole dei contratti che regolavano le colonie. Nel corso dei secoli l'usanza si è mantenuta costante e leale, secondo le regole stabilite dai codici malatestiani.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

sul seguente link

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg

oppure

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