

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2011/C 304/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione 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.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«NOSTRANO VALTROMPIA»****N. CE: IT-PDO-0005-0823-22.09.2010****IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Nostrano Valtrompia».

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:

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano. Le caratteristiche del prodotto al momento dell'immissione al consumo, sono forma cilindrica con scalzo quasi diritto: il diametro è compreso tra 30 e 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm; il peso della forma può variare da 8 a 18 kg; la crosta è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro; la pasta si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e può presentare occhiatura di dimensione medio-fine uniformemente distribuita; la pasta ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate; il colore della pasta è giallo paglierino con tendenza al giallo verde. Il contenuto di grasso, riferito al

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

formaggio tal quale è compreso tra 18 e 28 %, mentre quello espresso sulla sostanza secca, è compreso tra 27,5 e 42 %; il contenuto massimo di umidità è pari al 36 % del formaggio tal quale; la durata minima della stagionatura è di 12 mesi.

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

Il latte proviene dalla zona di produzione ed è ottenuto da vacche di razza bruna e iscritte al Libro Genealogico per almeno il 90 % del totale. Il restante 10 % può derivare da soggetti di altre razze o meticci. È prevista l'aggiunta di zafferano in quantità comprese tra 0,05 e 0,2 g/100 kg di latte.

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

Almeno il 75 % della sostanza secca totale della razione alimentare è costituita da erba o fieno polifita, mentre concentrati di cereali, leguminose e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici, usati quali integratori, non superano il 25 % della sostanza secca della razione alimentare.

Gli animali devono essere alimentati con erba e/o fieno di prato polifita, contenenti essenze prative spontanee tra le quali *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense* e *Trifolium montanum*, provenienti dal territorio identificato al punto 4, in misura sufficiente a garantire almeno il 50 % del fabbisogno giornaliero della razione totale, espressa in sostanza secca.

Durante il periodo compreso tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio o il pascolo per non meno di 60 giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche. Non è praticata l'alimentazione delle bovine con insilato di mais.

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

La produzione del latte, le fasi della sua trasformazione, la stagionatura, la raspatura e l'oliatura delle forme di formaggio devono avvenire nell'area geografica delimitata nel rispetto dei tempi e delle metodiche di produzione tradizionali.

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

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» è commercializzato in forma intera e/o porzionata. La porzionatura del formaggio può avvenire in spicchi di peso variabile comunque tali da comprendere una parte dello scalzo che testimoni l'origine del formaggio. Le porzioni potranno essere pre-confezionate sia sottovuoto che in atmosfera modificata.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP è commercializzato in forma intera e/o porzionata ed è immesso al consumo munito di logo identificativo, comprensivo della scritta «Nostrano Valtrompia» ripetuta più volte e dal numero di matricola, impressi sullo scalzo in fascera. È possibile apporre un disco di carta su una delle facce, sul quale è riportato il logo identificativo comprensivo della scritta Nostrano Valtrompia DOP affiancato dal logo UE.

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

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP appartiene ai comuni della Provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia, quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezze, Tavernole sul Mella, Villa Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago comprendente le frazioni Quarone e Civine.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP è prodotto in un ambiente geografico caratterizzato da ripidi versanti, angusti prati di fondo valle e acclivi pascoli montani, sui quali crescono essenze prative spontanee quali *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense*, *Trifolium montanum*, ecc.. Tali essenze, mangiate fresche dagli animali prevalentemente di razza Bruna quando al pascolo durante l'alpeggio estivo o affienate nel restante periodo dell'anno, contribuiscono alle caratteristiche organolettiche del latte in quanto le loro componenti aromatiche sono veicolate direttamente nel latte. I medesimi fattori geografici hanno fatto permanere una struttura produttiva costituita prevalentemente da piccole aziende individuali che producono il latte, lo trasformano in formaggio che quindi stagionano. Si perpetua in tal modo in Valle Trompia la tradizionale figura dell'allevatore che è allo stesso tempo casaro e stagionatore, garanzia di una forte identità di filiera corta. La dimensione familiare dell'organizzazione produttiva assicura il mantenimento della pluralità delle pratiche tradizionali della Valle, quali ad esempio la capacità di autoprodurre attrezzi per la caseificazione o l'oliatura della crosta ed è infine strumento per la trasmissione orale delle conoscenze.

5.2. Specificità del prodotto:

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP si caratterizza per il ridotto contenuto di umidità e di grasso che contribuisce alla consistenza dura, anche se non eccessivamente granulosa. È caratteristica l'assenza di percezione di note acide al gusto, tipica dell'equilibrio fermentativo della microflora autoctona del latte crudo. Il colore della pasta è giallo paglierino, anche per l'uso dello zafferano, con tendenza al giallo verde, mentre la crosta è dura con colore variabile dal giallo bruno al rossastro, grazie al contributo dei trattamenti di oliatura della crosta che preservano il formaggio da una precoce ed eccessiva perdita di umidità.

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):

La struttura irregolare e accidentata del territorio ha portato sia alla forzata parcellizzazione dell'attività produttiva che alla disincentivazione della trasformazione industriale del latte, consolidando nel tempo organizzazioni aziendali che vedono quale fulcro del sistema, la piccola azienda zootecnica di autotrasformazione del proprio latte. Infatti, il complesso sistema orografico, che vede alpeggi situati a oltre 1 800 metri slm e le difficoltà di ordine viabilistico dell'area di produzione, condizionano da sempre la modalità di raccolta e trasformazione del latte, che avvengono tutt'ora in secchi/bidoni e bacinelle nelle aziende di autotrasformazione. La somma dei fattori legati alla particolarità della zona geografica e alle tecniche di lavorazione tradizionali determinano la specificità del latte e contribuiscono quindi alle caratteristiche del «Nostrano Valtrompia». Nello specifico, l'affioramento spontaneo della crema di latte permette una sensibile riduzione del contenuto in grasso del latte destinato alla caseificazione e nello stesso tempo contribuisce a che nel latte si sviluppi una microflora autoctona importante per i processi di stagionatura e per le caratteristiche gustative del formaggio. L'azione combinata della microflora autoctona presente nel latte crudo di caldaia permette la corretta acidificazione della cagliata e nel corso della stagionatura contribuisce a produrre un'importante quantità di peptidi ed aminoacidi liberi che caratterizzano le proprietà di gusto e sapore rendendo il formaggio privo di note acide al gusto.

Durante il periodo di maturazione del formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP i produttori mantengono la pratica tradizionale di oliatura della forma per evitare che il raggiungimento precoce del valore di umidità massimo (36 %) influenzi negativamente le attività enzimatiche, modificando negativamente le caratteristiche di gusto intenso.

Inoltre, la pratica consolidata dell'aggiunta di zafferano nel latte o alla miscela di siero e cagliata permette di migliorare l'aspetto della pasta del formaggio che altrimenti per fattori legati alla scrematura parziale del latte e all'alimentazione delle bovine assumerebbe un eccesso di tonalità verde.

In Valle Trompia, è prevalente la figura dell'allevatore del bestiame che è anche casaro e stagionatore. Si riunisce quindi in una sola figura gran parte della filiera. In questo contesto interviene l'uso di tecniche comuni che si tramandano da padre in figlio. L'aggiunta di zafferano, l'uso di caldaie di rame e di attrezzi spesso prodotti dagli stessi casari, quali lo spino, la rotella e la spannarola, e la cura nelle operazioni di oliatura delle forme ad opera dei produttori con olio di lino durante la stagionatura sono

l'evidenza del mantenimento dell'antico metodo di lavorazione del latte che permette di ottenere il «Nostrano Valtrompia», formaggio espressione della cultura umana e agricola del territorio di produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

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 delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
