

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica, 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**

(2010/C 212/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. 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**

«MONTASIO»

**N. CE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006****IGP ( ) DOP ( X )****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni 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

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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

### 3. **Modifica (modifiche):**

#### 3.1. *Metodo di ottenimento:*

Si introduce la possibilità di utilizzare latte proveniente da 4 mungiture.

La mancanza di mezzi adeguati per la conservazione del latte, soprattutto nei mesi estivi, ha comportato l'introduzione, presso le aziende, di sistemi di raffreddamento del latte al fine di conservare e migliorare la qualità del latte stesso.

Ormai quasi tutte le aziende si sono attrezzate in tal senso e conseguentemente i caseifici raccolgono latte che ha subito un trattamento di raffreddamento fino a raggiungere di norma una temperatura compresa tra + 4 e + 8 °C, temperature di stoccaggio previste dalla vigente disciplina di produzione. L'introduzione di sistemi di raffreddamento automatici e il contemporaneo miglioramento della qualità del latte consentono ormai che presso le aziende sia possibile utilizzare latte proveniente anche da quattro mungiture consecutive con sensibile economia di tempi e di costo.

Viene introdotta la frase «Per quanto attiene il tenore dei germi a 30 °C (x ml) e le cellule somatiche (x ml) il latte utilizzato deve essere conforme e rispettare il disposto del regolamento. (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004». Detto regolamento CE supera e sostituisce quanto disposto dalla direttiva 92/46/CEE, recepita dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 54 del 14 dicembre 1997, allegato A, capitolo IV e successivamente abolito.

Viene eliminata l'inutile forviante limitazione «all'interno del caseificio» in quanto la stagionatura può avvenire ed interessa anche le aziende di stagionatura riconosciute e non solo lo stabilimento di produzione (caseificio).

Vengono modificate le temperature di riscaldamento del latte e di cottura, in quanto dopo anni di esperienza soprattutto nell'ambito dei controlli effettuati dall'organismo terzo, si è evidenziato che la forcilla proposta era troppo stretta in quanto da una parte gli strumenti di misurazione presenti in caseificio (termometri a mano o quelli meccanici) presentavano differenza rispetto agli strumenti di precisione utilizzati dagli ispettori. Inoltre anche le differenti velocità di trasmissione di calore (vapore-rame, vapore-acciaio) e l'effetto di trascinamento ci hanno consigliato di ampliare le due forcelle di temperature in esame. Ampliamento che non ha particolare significato tecnico nel caso delle temperature di aggiunta del caglio, mentre un ampliamento della forcilla della cottura permette, in considerazione della presenza di latte conforme e quindi con carica batterica bassa, di venire incontro e favorire lo sviluppo dei batteri lattici termofili presenti.

Viene introdotto un valore minimo di temperatura per i primi 60 giorni di stagionatura in quanto una ricerca condotta dal Consorzio per la tutela del formaggio «Montasio» con l'Istituto lattiero-caseario di Thiene ha accertato che una temperatura troppo bassa, oltre a rallentare i fenomeni biochimici del formaggio non permette la necessaria perdita di umidità, che caratterizza il formaggio Montasio. Inoltre temperature minime + 8 °C possono essere utilizzate fino al 30° giorno di stagionatura, superato il quale la temperatura deve essere innalzata per i motivi sopra accennati. Ha poco significato porre il divieto del superamento del limite della temperatura di 12 °C, considerato che resta invariato il periodo minimo di stagionatura.

Cambia leggermente il valore dell'umidità al decimo giorno di stagionatura in quanto si è ritenuto necessario introdurre una tolleranza massima del 2 % sui valori analitici dell'umidità accertati nel periodo di stagionatura compresa tra il 10° e il 60° giorno allo scopo di assorbire eventuali piccoli scostamenti derivati da misurazioni con strumentazioni. Inoltre vengono modificati alcuni parametri relativi alle caratteristiche al consumo al sessantesimo giorno di stagionatura quali umidità massima (sempre nell'ambito del 2 %), il peso della forma e il diametro (valori più restrittivi). La rettifica

concerne l'introduzione della tolleranza del 2 %, simmetricamente a quanto definito in merito all'umidità massima prevista al 60° giorno di stagionatura. Il peso della forma prevede un intervallo di variabilità minore idoneo a mantenere con maggiore approssimazione lo standard di commercializzazione; anche il diametro viene fissato con maggior precisione non essendo di fatto commercializzate forme con diametro superiore a 35 cm.

Essendo il formaggio un prodotto biologico e quindi suscettibile di rese, cali peso ecc. estremamente condizionati dalla materia prima latte in primis, dalle condizioni metereologiche ambientali, ecc., anziché ampliare fittiziamente il parametro di analisi, si è ritenuto dal punto di vista scientifico e tecnico più corretto concedere un lasso di tempo maggiore di stagionatura affinché il prodotto perda la quantità di acqua necessaria per rientrare nei parametri a 60 giorni di stagionatura. Quindi il formaggio che a 10 giorni di stagionatura supera il valore fissato, comunque non può essere commercializzato prima del 60° giorno e deve subire al 60° giorno un'analisi per verificare se la perdita di peso nella stagionatura ha compensato il maggior valore iniziale. Qualora il prodotto non sia conforme al valore previsto, la partita dovrà essere privata della marchiatura di origine (smarchiatura). Analogamente per il formaggio che al 60° giorno di stagionatura non possiede i valori di umidità previsti, sarà sottoposto ad un'ulteriore controllo al 90° giorno di stagionatura prima di ottenere la denominazione Montasio. Anche in questo caso qualora il prodotto non sia conforme al valore previsto, la partita dovrà essere privata della marchiatura di origine.

E' stata opportunamente inserita la disposizione ai sensi della quale è possibile procedere alla porzionatura e al confezionamento soltanto dopo che il formaggio abbia conseguito la stagionatura minima di sessanta giorni.

### 3.2. Etichettatura:

Viene dettagliata la parte relativa alla designazione e presentazione del prodotto all'atto della sua immissione al consumo. Tale modifica si è resa necessaria per fornire una più puntuale e precisa informazione al consumatore.

E' stata ammessa la possibilità di identificare in maniera univoca le forme di formaggio Montasio DOP «prodotto della montagna», attraverso l'apposizione sullo scalzo di una targhetta recante la dicitura PDM, qualora l'intero ciclo produttivo dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni avvenga nelle aree considerate di montagna così come definite dalla legislazione nazionale vigente, e comprese nella zona di produzione della DOP.

#### SCHEDA RIEPILOGATIVA

### REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

#### «MONTASIO»

N. CE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

DOP ( X ) IGP ( )

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

### 1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Indirizzo: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Associazione:**

Nome: Consorzio per la tutela del formaggio Montasio  
Indirizzo: Vicolo Resia ½  
33030 Codroipo UD  
ITALIA  
Tel. +39 0432905317  
Fax +39 0432912052  
E-mail: info@formaggiomontasio.net  
Composizione: produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3 — Formaggi

**4. Disciplinare:**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

**4.1. Nome:**

«Montasio»

**4.2. Descrizione:**

Formaggio, di latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto con facce piane o leggermente convesse. Il formaggio Montasio è prodotto a partire da latte non pastorizzato, utilizza solo latte naturali o fermenti autorizzati; deve avere una stagionatura minima di 60 giorni con un tenore di umidità controllata a campione a 10 e a 60 giorni di stagionatura. Le razze principalmente allevate sono la Bruno alpina e la Pezzata Rossa Italiana e la Pezzata Nera.

Per quanto attiene all'alimentazione delle bovine, oltre ai cereali, soprattutto mais e orzo, essa si basa su foraggi verdi e secchi (polifiti e medica), agli insilati (prevalentemente di mais). Questi prodotti concorrono per circa 80-85 % del totale e provengono principalmente dalla zona di produzione. I concentrati e i nuclei proteici sono acquistati da mangimifici situati generalmente nella zona di produzione che utilizzano prevalentemente i cereali locali, rifornendosi sul mercato delle farine proteiche (esempio soia e medica, prodotti però anche in loco) e degli integratori minerali e vitaminici.

Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP «Montasio» deve presentare le seguenti caratteristiche: umidità massima non superiore a 36,72 %; grasso nella sostanza secca: minimo 40 %; peso: 6-8 kg; diametro: forma 30-35 cm; scalzo: massimo 8 cm; crosta: liscia, regolare ed elastica; pasta: compatta con leggera occhiatura; colore: naturale, leggermente paglierino; aroma: caratteristico; sapore: piccante e gradevole.

**4.3. Zona geografica:**

La zona di produzione della DOP «Montasio» comprende: Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio; Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia così come delimitato: «dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta quindi lungo detto fiume fino alla foce».

**4.4. Prova dell'origine:**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

La filiera è composta da stalle, riconosciute, identificate e a campione controllate. La raccolta del latte destinato alla DOP formaggio Montasio è tracciata giornalmente attraverso il controllo e riconoscimento dei mezzi utilizzati per il trasporto, dei tank di raccolta aziendali, dei sistemi di trattamento termico del latte (per il Montasio il latte non deve essere sottoposto a pastorizzazione). Quindi il Montasio prodotto viene da subito identificato con le apposite fascere marchianti che riportano, oltre il codice di identificazione del produttore, anno/mese e giorno di produzione. Tutte le registrazioni relative alla produzione del Montasio hanno adeguato supporto cartaceo e, dove possibile, anche on line per via informatica.

Le aziende di produzione del latte, i caseifici e quelle di solo stagionatura devono avere gli stabilimenti compresi nell'area di produzione.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

La produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura e le operazioni di marchiatura del formaggio «Montasio» devono avvenire all'interno dell'areale indicato al punto 4.3.

Dopo la coagulazione del latte con caglio di vitello la cagliata viene rotta fino ad ottenere una pasta con grani di chicco di riso, che sottoposta a cottura viene avviata alla salatura e alla stagionatura di periodo medio-lungo. La stagionatura del Montasio deve essere fatta per un minimo di sessanta giorni a temperature non inferiori a 8 °C per i primi trenta giorni e superiori nel prosieguo della stagionatura.

Tutti i trasferimenti dei lotti di Montasio con meno di 60 giorni di stagionatura sono registrati sia da parte del Caseificio che da parte dell'Azienda di Stagionatura, utilizzando sia supporti cartacei che on line informatici.

#### 4.6. Legame con l'ambiente geografico:

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona di produzione, in larga misura montana e pedemontana ove si pratica tuttora l'alpeggio e il pascolo, che influenzano la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere.

Il formaggio Montasio viene inserito nel prezionario di San Daniele e di Udine (1773/1775). Ciò dimostra che del Montasio si fa commercio e quindi non è una produzione locale o destinata solo all'autoconsumo. Inoltre dal confronto dei prezzi, il Montasio viene quotato molto di più degli altri formaggi simili prodotti nelle zone limitrofe. Questo è indubbiamente dovuto oltre al sapore e al gusto, alla sua caratteristica principale che è quella di essere un formaggio che dura nel tempo, che si stagiona e che quindi può diventare oggetto di scambio o commercio. Il forte legame del Montasio con la zona di produzione è dimostrato anche dal forte impulso che la produzione di questo formaggio ha dato allo sviluppo delle forme cooperative. Verso il 1880 in Cadore nasce la prima forma cooperativa anche nel settore caseario, le latterie turnarie che ben presto si diffondono nel Friuli e nel Veneto tanto da raggiungere verso il 1915 (alla vigilia della 1<sup>o</sup> Guerra Mondiale) la ragguardevole cifra di circa 350 strutture cooperative presenti nel territorio con lo scopo di produrre e commercializzare il formaggio Montasio.

Un ulteriore legame con il territorio di produzione della DOP Montasio è dato dall'istituzione della Scuola di Caseificio sorta nel 1925 nel Friuli Venezia Giulia che nel tempo ha preparato i tecnici caseari destinati ai caseifici del Veneto orientale e del Friuli Venezia Giulia. Negli anni venti la zona di produzione già era sovrapponibile a quella sancita dai successivi documenti.

Il formaggio Montasio e la sua specifica tecnica di produzione si diffondono velocemente nel Friuli e nel Veneto orientale non solo per fattori umani e strumentali (come l'invenzione dei caseifici turnari o la fondazione di una Scuola per Tecnici Caseari), tanto da raggiungere negli anni sessanta la ragguardevole cifra di oltre 650 caseifici attivi, ma questo sviluppo non avrebbe avuto la consistenza che ha avuto senza l'apporto dell'ambiente in cui la tecnica si è inizialmente diffusa.

Innanzitutto l'area orientale dell'Italia è sempre stata e lo è tutt'oggi caratterizzata da un'alta piovosità primaverile ed autunnale e questo ha favorito la diffusione di prati e la coltivazione dei cereali (frumento e orzo) che sono la base alimentare delle bovine. Successivamente di notevole importanza deve essere annoverato lo sviluppo della maiscoltura e quindi dell'utilizzo del mais come alimento fresco ed insilato. Mentre da pochi anni l'area di produzione si è anche caratterizzata per la coltivazione della soia, integratore proteico.

Indubbiamente l'ambiente in cui il formaggio Montasio si è sviluppato possedeva delle caratteristiche microbiologiche adatte alla suo sviluppo e diffusione. Infatti il Montasio si è caratterizzato per la presenza di una flora microbica termofila che permetteva e permette tutt'ora di avere un prodotto unico nel panorama caseario, da consumare fresco (oggi con un minimo di 2 mesi ma pochi decenni fa anche da 1 mese in poi) ma anche stagionato, oltre 36 mesi senza alterarsi ma cambiando nel tempo caratteristiche organolettiche, sapori ed odori grazie proprio alla carica batterica presente naturalmente nei prati/pascoli dell'area di produzione.

E questo è ancor più evidente se confrontiamo il Montasio con i formaggi alpini confinanti che, per storia, tradizione e caratteristiche ambientali, hanno dovuto differenziare le lavorazioni a secondo del tipo di formaggio che intendevano produrre: fresco o stagionato 6/8 mesi.

Con il miglioramento delle tecniche di allevamento degli animali, della razionalizzazione delle coltivazioni e l'introduzione di modalità sempre più igieniche di mungitura, si è sentita la necessità di arricchire il latte solamente di questi microrganismi filocaseari utili per la produzione del Montasio e per questo si è sperimentato e diffuso l'uso dei lattoinnesti (ricco di cocchi e pochi bastoncini), a partire dal latte della zona di produzione, mentre in altre zone contigue si è ricorso all'uso del siero-innesto (ricco di bastoncini).

#### 4.7. Organismo di controllo:

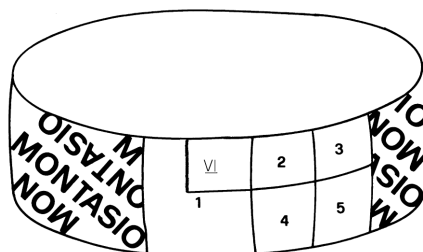
Nome: CSQA Certificazioni srl  
 Indirizzo: Via San Gaetano 74  
 36016 Thiene VI  
 ITALIA  
 Tel. +39 0445313011  
 Fax +39 0445313070  
 E-mail: csqa@csqa.it

#### 4.8. Etichettatura:

L'identificazione del prodotto avviene mediante marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione del codice del caseificio e della sigla della provincia e la data di produzione. Il «marchio di origine» della DOP Montasio è costituito dalla parola «Montasio» riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio (fig. 1).

Detto «marchio di origine» si appone su tutta la produzione delle aziende associate o meno, purché ottenuta nel rispetto del Disciplinare di Produzione.

Fig. 1



1. Marchio a fuoco della denominazione «Montasio» e targhetta recante la dicitura PDM
2. Mese di produzione
3. Giorno di produzione
4. N. di codice del caseificio
5. Sigla della Provincia
6. Anno di produzione

Il logo della denominazione, è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta «Montasio».

Fig. 2



Qualora l'intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avvenga nelle aree considerate di montagna, così come definite dalla legislazione nazionale vigente, comprese nella zona di produzione della DOP formaggio Montasio, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura «prodotto della montagna». A tale scopo, sullo scalzo verrà impressa una apposita targhetta recante la dicitura PDM, acronimo della dicitura «prodotto della montagna».

Sul formaggio DOP «Montasio» con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, su richiesta volontaria di tutti i produttori associati o meno, nell'apposita area dello scalzo, dal Consorzio per la tutela del formaggio Montasio, previa verifica dello stesso, il logo della denominazione (fig. 2).

---