

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

(2009/C 238/08)

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. 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

«SPRESSA DELLE GIUDICARIE»

N. CE: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

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 [da precisare]

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
- 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. Descrizione del prodotto:

La modifica riguarda la percentuale di grasso sulla sostanza secca che «da un minimo del 29 % ad un massimo del 39 %» è stato innalzato «da un minimo del 33 % ad un massimo del 43 %» ciò al fine di meglio fotografare la realtà produttiva attuale. Si sottolinea che tali percentuali aggiornate non alterano in alcun modo le caratteristiche qualitative ed organolettiche del prodotto.

3.2. *Prova dell'origine:*

E' stato modificato l'articolo 4 del disciplinare relativo alla prova dell'origine inserendo gli elementi riguardanti la tracciabilità in quanto, all'epoca del riconoscimento della DOP «Spresa delle Giudicarie», tale articolo conteneva i riferimenti storici.

Conseguenzialmente sono stati eliminati gli ultimi quattro capoversi dell'articolo 6 del disciplinare di produzione vigente riguardante gli «Elementi che comprovano il legame con l'ambiente» in quanto il loro contenuto riguarda di fatto la prova dell'origine che è stata inserita nell'articolo 4.

Nello specifico il penultimo capoverso del citato articolo 6 del disciplinare vigente, che recita: «I nominativi dei porzionatori sono annotati in un apposito elenco-registro», viene integralmente riportato all'articolo 4 del disciplinare modificato. Tale spostamento non apporta di fatto alcun cambiamento rispetto alla versione del disciplinare di produzione che ha dato luogo al riconoscimento né vincola il porzionamento e il condizionamento alla zona delimitata.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«SPRESSA DELLE GIUDICARIE»

N. CE: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione:**

«Spresa delle Giudicarie».

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 dell'immissione al consumo il formaggio «Spresa delle Giudicarie» DOP si presenta a pasta semicotta, compatta, con forma cilindrica, a scalzo diritto o leggermente convesso; presenta crosta di colore grigio bruno od ocra scuro. La pasta, particolarmente elastica per il prodotto «giovane», di colore bianco o paglierino chiaro, presenta occhiature sparse di piccola e media grandezza. Il sapore, variabile dal dolce al sapido, tende ad un gusto amarognolo appena percettibile, con il protrarsi della stagionatura. Il peso varia da 7 a 10 kg, il diametro da 30 a 35 cm, l'altezza dello scalzo da 8 a 11 cm. La percentuale del grasso sulla sostanza secca varia da un minimo del 33 % ad un massimo del 43 %; anche l'umidità si presenta con valori variabili dal 32 al 40 % per il tipo «giovane», e dal 28 al 38 % per il prodotto «stagionato», per i quali sono previsti periodi minimi di stagionatura rispettivamente di tre mesi e di sei mesi.

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

La DOP «Spresa delle Giudicarie» è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da vacche di razza Rendena (autoctona), Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa, da due o tre munte successive e parzialmente scremato per affioramento naturale.

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

Le bovine sono alimentate con fieno di prato stabile in cui prevalgono le graminacee. E' escluso tra l'altro dalla produzione della DOP «Spresa delle Giudicarie» il latte ottenuto da bovine alimentate con la sola erba o con insilati di qualunque tipo.

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

Le operazioni di produzione del latte, la sua trasformazione, il trattamento del formaggio, fino al completamento della stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

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

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Il formaggio è identificato dalla dicitura «DOP «Spresa delle Giudicarie»» riportata una o più volte sullo scialo ed impressa dalle fascere marchianti, che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta riportata sul prodotto. Un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del caseificio e il lotto di produzione. Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato, esso dovrà sempre portare gli elementi identificativi sopra indicati e l'eventuale riferimento alla tipologia «giovane» ovvero «stagionato».

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

La zona di produzione della DOP «Spresa delle Giudicarie» ricade nel territorio delle Valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro e interessa i seguenti comuni della provincia di Trento: Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclo.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona di produzione era anticamente ristretta a piccole aree della Val del Chiese e della Val Rendena, ma un po' alla volta si è estesa su tutto il territorio delle Valli Giudicarie e di Ledro, senza mai debordare in altre zone del Trentino o della confinante provincia di Brescia. Tale zona, individuata come area di produzione della «Spresa delle Giudicarie», presenta delle proprie visibili particolarità, sia per la conformazione montuosa, sia per la sua flora, sia per il clima, che rispecchia i caratteri della regione alpina, con inverni freddi ed asciutti ed estati relativamente fresche e piovose, sia per le tradizioni, gli usi e i costumi, in gran parte provenienti dal vissuto agro-pastorale. La flora è particolare, anche per la presenza di numerose specie «endemiche» a livello alpino, che crescono sulle rupi, ma anche e soprattutto nei pascoli e prati di montagna, favorite dal clima particolare e dalle abbondanti precipitazioni, talvolta nevose.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il formaggio «Spresa delle Giudicarie» DOP si distingue dagli altri formaggi per il particolare sapore che varia dal dolce al sapido, con un gusto amarognolo che varia con la stagionatura, e per la consistenza della pasta, particolarmente elastica per il prodotto giovane.

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 zona di produzione della «Spresa delle Giudicarie», presenta delle proprie visibili particolarità, sia per la conformazione montuosa, sia per la sua flora, sia per il clima, che rispecchia i caratteri della regione alpina, con inverni freddi ed asciutti ed estati relativamente fresche e piovose, sia per le tradizioni, gli usi e i costumi, in gran parte provenienti dal vissuto agro-pastorale.

La flora è particolare, anche per la presenza di numerose specie «endemiche» a livello alpino, che crescono sulle rupi, ma anche e soprattutto nei pascoli e prati di montagna, favorite dal clima particolare e dalle abbondanti precipitazioni, talvolta nevose.

Conseguentemente, il formaggio prodotto partendo dal latte della zona geografica delimitata, con usi leali e costanti, tramandati nel tempo, presenta quelle caratteristiche organolettiche particolari, che si esprimono con sapori, aromi e gusti ben definiti. La «Spessa delle Giudicarie» viene associata, nel ricordo, ad un modo di produrre casereccio e tradizionale, che trovava fino a tempo fa la sua ragione d'essere nella economia locale e nelle abitudini alimentari tipiche della gente giudicariense fin dai tempi più remoti.

La produzione del formaggio, il suo importante ruolo alimentare e il suo contributo all'economia locale sono stati decisivi per la permanenza in zona di larghi strati di popolazione, impedendo il dannoso fenomeno dello spopolamento dei paesi di montagna.

I dati più recenti sulla produzione del formaggio «Spessa delle Giudicarie» la stimano in poco più di 24 000 forme, ottenute da circa 2,7 milioni di litri di latte proveniente da 150 aziende zootecniche.

I primi riferimenti storici risalgono a tempi molto antichi come dimostra la «Regola di Spinale e Manez» del 1249. Più recentemente i richiami al formaggio Spessa si rintracciano nell'«Urbario» di Marini nel quale, per gli anni 1915 e 1916, si riferisce della «Spessa da polenta» come formaggio tipico.

Tra gli altri riferimenti sono da ricordare quelli, tratti da bollette di accompagnamento e dai libri sociali del Caseificio di Coltura di Ragoli, comune ricadente nel comprensorio indicato al punto 4 riportanti l'elenco delle produzioni e dei prezzi di vendita di Spessa per gli anni dal 1926 al 1934.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della denominazione di origine protetta «Spessa delle Giudicarie» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana Serie generale n. 221 del 22 settembre 2006.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

sul seguente link http://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 (<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]».
