

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 77/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«STELVIO»/«STILFSER»

N. CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

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 (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 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):

Articolo 3 Descrizione del processo produttivo

3.3.2. Viene rimosso l'originale divieto di impiego di prodotti contenenti silomais per l'alimentazione delle bovine; tale indicazione è frutto di un probabile malinteso, in quanto il silomais viene utilizzato ed apprezzato da decenni nell'ambito della zona delimitata, in relazione alla sua

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

particolare stabilità. La prescrizione «i prodotti contenenti silomais non sono consentiti» viene quindi sostituita con «i prodotti contenenti silomais ottenuto al di fuori della zona delimitata all'articolo 2 non sono consentiti».

Articolo 4 Caratteristiche del processo di trasformazione

- 4.1. La temperatura di raffreddamento del latte destinato alla trasformazione, nella fase preliminare di stoccaggio, era indicata in un range «fino alla temperatura di circa 6,0-9,0 °C» di non chiara applicazione. Il limite di raffreddamento è stato adeguato alle buone pratiche in uso e viene modificato in «una temperatura non inferiore a 4,0 °C», con una indicazione definitivamente più chiara.

L'originale dispositivo prevedeva inoltre che la durata di tale processo preliminare di raffreddamento fosse al massimo di 25 ore; la medesima durata, alle condizioni suindicate, è stata ridefinita in «un massimo di 48 ore». In tal senso, appare necessario disporre di maggior tempo (la durata non è particolarmente rilevante alle condizioni di temperatura indicate) essenzialmente in funzione della necessità di lavorare anche il latte raccolto alla fine della settimana.

Infine, secondo il disciplinare in vigore, in latte deve essere inviato alla caseificazione entro 48 ore dalla mungitura; considerati anche i precedenti adeguamenti proposti per questa stessa fase e tenuto conto ancora una volta delle buone pratiche in uso — oltre al fatto che veniva considerata originariamente una decorrenza (indicata con «dalla mungitura») la cui possibilità effettiva di documentazione e riscontro di conformità degli adempimenti corrispondenti è puramente teorica, da parte di caseifici, che non possono avere l'esatta cognizione dell'orario della mungitura — il limite per l'avvio alla caseificazione viene più realisticamente modificato in «entro 72 ore dalla raccolta».

- 4.2.1. La descrizione del processo di riduzione del grasso con l'uso di una scrematrice, fermo il resto, è stata implementata e completata con la possibilità di operare una preliminare bactofugazione, rilevante ai soli fini della sicurezza del risultato produttivo e comunemente operata prima della scrematura per l'eliminazione di cellule somatiche notoriamente non favorevoli ad una stagionatura conforme. La modifica riguarda quindi il completamento della descrizione del medesimo processo con l'introduzione dell' inciso «eventualmente pulito tramite bactofuga» relativamente al latte da scremare.
- 4.2.2. Il trattamento termico del latte è stato meglio e più precisamente descritto e, quindi, ferme le condizioni di temperatura già indicate (72 °C), l'indicazione della durata è modificata con la quantificazione in «non meno di 3 secondi» in luogo di «un tempo massimo di 2-3 secondi», originariamente prescritto in modo inadeguato al processo prevalentemente seguito.
- 4.2.5. I tempi entro i quali vanno eseguite le operazioni di addizione del caglio — originariamente indicati in 50-60 minuti dopo l'inoculo con fermenti lattici — sono stati più opportunamente modificati in «entro 85 minuti» dal medesimo inoculo con fermenti lattici. In questo modo, i tempi di esecuzione delle operazioni diventano più chiaramente definiti in modo meglio corrispondente alle buone pratiche ed alle esigenze di trattamento, soggette alle variazioni stagionali della maturità/attività del latte.

Sempre in relazione al caglio, l'originale prescrizione «Il caglio viene prodotto in zona seguendo un metodo tradizionale» è stata modificata come segue: «Il caglio viene prodotto seguendo un metodo tradizionale». La modifica è dettata una esigenza di natura tecnica legata alla difficoltà dei produttori di reperire il caglio necessario alla produzione dello «Stelvio/Stilfser» all'interno delle comunità comprensoriali della provincia di Bolzano. Con questa modifica si allarga l'area di produzione del caglio e si garantisce il rispetto delle sue caratteristiche da sempre previste dal disciplinare.

La frase «Detto riscaldamento (della massa in lavorazione, ndr) avviene mediante l'addizione di acqua calda (a 50-70 °C di temperatura) per un volume pari a quanto basta ...» necessitava di talune precisazioni rispetto alle effettive modalità, sia tradizionali che correnti, di gestione della temperatura in questa fase, meglio e più dettagliatamente disciplinate con la seguente modifica «Detto riscaldamento avviene mediante l'addizione di acqua calda (mantenuta tra i 45-70 gradi di temperatura, dopo avere raggiunto almeno i 50 °C) per un volume pari a quanto basta ...» che definisce un dispositivo più chiaro e coerente.

Analogamente, da ultimo, il dispositivo relativo alla durata del processo di caseificazione «La durata della lavorazione, dalla addizione del caglio e fino allo scarico su tavolo o vasca, si aggira mediamente sugli 80-90 minuti» è stato modificato per meglio delineare nella sua rilevanza prescrittiva, attraverso la seguente precisazione: «La durata della lavorazione, dalla addizione del caglio e fino allo scarico su tavolo o vasca, si aggira normalmente sugli 80-90 minuti e non supera i 110 minuti».

- 4.2.6. La durata della salatura è regolamentata con «Il trattamento si protrae per 36-48 ore». Per esigenze di una migliore definizione del processo tradizionale e di una minore indeterminatezza dei relativi parametri, associate all'obiettivo evolutivo di un generale contenimento del sale negli alimenti, la medesima prescrizione viene modificata come segue: «Il trattamento (di salatura, ndr) si protrae per non oltre 48 ore» (fermo il resto). L'eliminazione della durata minima della salatura consente di assecondare la progressiva evoluzione del processo rispetto a costanti obiettivi di carattere salutistico, rimuovendo l'obbligo di osservare l'impiego di una durata minima — il tempo interagisce con gli esiti del processo — che oramai può essere ulteriormente ridotta senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- 4.2.7. Con riferimento alla colorazione variabile della patina esterna che si produce sulla forma in corso di stagionatura, dovuta alla proliferazione di ceppi che caratterizzano la microflora autoctona delle colture appositamente coltivate, si è ritenuto necessario implementare la descrizione di fattori interagenti, con la previsione dell'aggiunta di lieviti naturali, utili per favorire le condizioni della disacidificazione in crosta, tradizionalmente necessaria per il verificarsi della proliferazione ricercata. Quindi, dopo «... proliferazione di questi ceppi autoctoni.» è aggiunta la frase «Possono essere eventualmente aggiunti lieviti naturali per favorire la disacidificazione in crosta».

Per una migliore definizione della durata della stagionatura, in luogo del relativistico e tendenzialmente approssimativo «sessantesimo giorno di età del prodotto a decorrere dall'ultimazione della fase di salatura» si è preferito dare una indicazione più chiara e più rispondente alla prassi «... a decorrere dalla immissione in forma», tale da delineare il riferimento ad una fase univoca e ben definita.

Articolo 5 Caratteristiche del prodotto finito

Alla descrizione delle caratteristiche del prodotto finito sono state apportate le seguenti modifiche non sostanziali:

In luogo dell'originale «età: almeno sessanta giorni di stagionatura» è stato indicato un più chiaro e corretto «stagionatura: almeno sessanta giorni» (di fatto, non si tratta di una modifica, se non di carattere lessicale).

L'espressione dei limiti della percentuale della presenza di sostanza grassa sul secco — correggendo quello che, nel testo originale, costituisce un refuso palese rispetto anche ad altri testi pubblicati — viene ora indicata con:

grasso sul secco: > 50 % (in luogo di < 50 %)

Il diametro e l'altezza della forma vengono indicati in un range diverso, così come segue:

Descrittore	Misure originali	Misure modificate
Diametro	36-38 cm	34-38 cm
Altezza	8-10 cm	8-11 cm

allo scopo di meglio inquadrare la inevitabile, ancorchè limitata, variabilità che le dimensioni della singola forma possono occasionalmente assumere alla fine di un regolare e conforme processo di stagionatura naturale, costrette dalla fasciera, per effetto delle conseguenze della possibile e diversa configurazione e di limitato assestamento dello scalzo e delle facce.

Articolo 8 Controlli

Secondo le istruzioni in vigore, il dispositivo è stato completato con tutti i riferimenti identificativi ed i recapiti della struttura di controllo incaricata.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«STELVIO»/«STILFSER»

N. CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

La denominazione «Stelvio»/«Stilfser» è stata iscritta nel «Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette come denominazione di origine protetta (DOP)» con Regolamento (CE) n. 148/2007 della Commissione del 15 febbraio 2007, pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea* numero L 46 del 2007.

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:

All'atto dell'immissione al consumo il formaggio «Stelvio» o «Stilfser», la cui stagionatura non può essere inferiore ai sessanta giorni, ha la forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o leggermente concavo e presenta le seguenti caratteristiche dimensionali: il peso varia da 8 a 10 kg, il diametro da 34 a 38 cm e l'altezza da 8 a 11 cm. La percentuale di grasso sulla sostanza secca è uguale o maggiore al 50 % e il tasso di umidità non supera il 44 %. La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone. La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza.

Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» è commercializzato in forma intera o porzionata ed è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

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

Per la lavorazione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» viene impiegato latte bovino ottenuto nella zona geografica delimitata da bovine alimentate prevalentemente con foraggi raccolti nella medesima zona e caratterizzato da proteine > 3,10 %. Il latte può essere leggermente scremato, in modo tale da regolare il tenore in materia grassa entro valori compresi tra 3,45 e 3,60 %.

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

Durante l'eventuale permanenza in malga le bovine sono alimentate prevalentemente con erba fresca; in stalla, la razione base è composta, ad libitum, da foraggio affienato e da insilato d'erba ottenuti dal territorio delimitato fino ad un massimo di 15 kg per capo. E' consentito l'uso di silomais ottenuto nella zona geografica delimitata, di foraggi disidratati, di orzo, segale, triticale, frumento, avena e mais,

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

in forma di prodotti e sottoprodotti oltrechè di paglie dei primi cinque; è inoltre possibile impiegare: i semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti, della soia non geneticamente modificata, della colza, del lino, del girasole decorticato anche parzialmente; le polpe secche di barbabietola; le trebbie di birra e marcomele essiccate; la barbabietola; le patate; il lievito di birra; il melasso; le carrube; i prodotti lattiero-caseari in polvere; gli amminoacidi e le proteine nobili non derivati da proteolisi; i grassi vegetali.

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

Tutte le operazioni descritte dal disciplinare e dal presente documento avvengono nella zona geografica delimitata descritta al successivo punto 4, a cominciare dall'allevamento delle bovine e proseguendo con la mungitura del latte, la sua raccolta e lavorazione, il processo di caseificazione e la stagionatura del formaggio.

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

La forma intera, viene porzionata solamente dopo l'apposizione del contrassegno identificativo della denominazione. Il confezionamento in porzioni del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» è permesso anche al di fuori dell'area geografica delimitata. Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» in forma porzionata è immesso al consumo munito di contrassegno identificativo della denominazione d'origine, oppure di etichetta adesiva apposta sulla confezione e/o di film prestampato con la denominazione d'origine protetta «Stelvio» o «Stilfser».

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» in forma intera è immesso al consumo munito di apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura e la marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica del produttore.

Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

Il contrassegno della denominazione è costituito da una scritta rossa con la dicitura «Stilfser-Stelvio».

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

La zona geografica delimitata per l'esecuzione di tutte le operazioni di allevamento, mungitura, raccolta e lavorazione del latte, caseificazione e stagionatura del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» è costituita dai seguenti comprensori ubicati in Provincia Autonoma di Bolzano: Val Venosta, Burggraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco, Territorio del comune di Bolzano. I medesimi comprensori comprendono il territorio censuario ed amministrativo di ottantaquattro comuni.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser», storicamente ottenuto nell'area delimitata dal disciplinare di produzione, ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente alpino costituito dal comprensorio montuoso dello Stelvio-Stilfser, che rappresenta il centro di maggiore rilevanza produttiva e che ha quindi qualificato la denominazione. Le condizioni climatiche e pedologiche omogenee dell'area alpina altoatesina influenzano la qualità dei foraggi usati in quantità prevalente nell'alimentazione delle bovine e, quindi, del formaggio ottenuto in zona con l'impiego del latte corrispondente.

Alcuni testi storici descrivono le erbe dell'alpeggio (marbl e madaun) che meglio si adattavano per conferire una migliore qualità al latte prodotto. Le specifiche condizioni ambientali e climatiche della zona delimitata sono connesse al contesto montano di questo territorio, da sempre caratterizzato da aziende zootecniche (masi) poste ad una quota variabile tra 500 e 2 000 metri di altitudine e si associano all'azione della microflora autoctona nel corso della stagionatura. Questi particolari fattori ambientali esclusivi ed irripetibili, assieme alla evoluzione storica della tradizione produttiva, contribuiscono a conferire alla denominazione d'origine protetta 'Stelvio' o 'Stilfser' caratteristiche peculiari capaci di rendere questa produzione unica, autonoma ed assolutamente connotata dai suoi requisiti territoriali.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il prodotto possiede, oltre a quelle illustrate sub 3.2), talune caratteristiche specifiche e particolarmente originali e caratterizzanti, sintetizzabili come segue:

— colore della crosta: variabile dal giallo-arancio all'arancio-marrone,

- gusto: aromatico e marcato, a tratti pungente,
- grasso sulla sostanza secca: pari o superiore al 50 %.

5.3. *Legame causale fra 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):*

L'impiego di erba fresca per l'allevamento delle bovine in malga, nonché la loro alimentazione in stalla costituita prevalentemente a base di foraggi e di insilato d'erba ottenuti all'interno del territorio delimitato, oltre all'impiego esclusivo di latte da esse derivante nella stessa zona geografica, avente connotati montuosi e podologici specifici, unitamente alle caratteristiche delle particolari erbe d'alpeggio e della microflora autoctona formata da vari ceppi di batteri aerobi utilizzata in lavorazione, apportano alla stagionatura naturale del formaggio taluni requisiti distintivi esclusivi, tali da contribuire ad un profilo organolettico inconfondibile. Infatti, questi fattori concorrono in modo determinante sia a caratterizzare il colore della crosta che ad alimentare gli inconfondibili caratteri del gusto e dell'aroma. L'insieme dell'alimento delle bovine, inoltre, contribuisce alla presenza di una aliquota abbastanza rilevante di grasso rispetto alla sostanza secca.

Per queste ragioni, storicamente testimoniate da tracce risalenti al tardo Medioevo, consolidate attraverso gli usi e le istituzioni locali caratteristiche — tra tutti, il «maso» — fino ad arrivare alla descrizione del prodotto e del suo processo presso il caseificio di Stilf (Stelvio) nel 1914, si è sviluppato un importante indotto economico diffuso in tutto il comprensorio geografico e che il disciplinare vincola attraverso gli adempimenti che si sottopongono sia gli allevatori di bovine che gli elaboratori, documentati attraverso apposite scritture e registrazioni, sistemi di identificazione di ogni singolo soggetto operante in zona e tenuta di apposita documentazione relativamente alla lavorazione, alla produzione ed alla attribuzione della denominazione

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Stelvio» o «Stilfser» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 218 del 19 settembre 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 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».

⁽⁴⁾ Cfr. nota 2.