

Generalità	Nostrano Valtrompia	
Presentazione	<p><b>Nostrano Valtrompia</b></p> <p>Il "Nostrano Valtrompia" D.O.P. è un formaggio a lunga stagionatura, semigrasso a pasta extra dura e cotta, prodotto tutto l'anno con latte vaccino crudo, parzialmente scremato e con l'aggiunta di zafferano. Ha forma cilindrica con scalzo quasi dritto, diametro di 30-45 cm, scalzo di 8-12 cm e peso della forma di 8-18 Kg; la crosta è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro; la pasta, di colore giallo paglierino con tendenza al giallo verde, si presenta dura, non eccessivamente granulosa e può presentare un'occhiatura di dimensione medio-fine uniformemente distribuita; gusto e aroma sono pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e, quando molto stagionato, anche note di pungente appena accennate. È un prodotto tradizionale della Valtrompia (BS), la cui storia e tradizioni risalgono alla fine del '400, ricavato dal latte di vacche di razza <i>Bruna</i>, molto diffuse nelle zone montane del territorio. Prende il nome dal termine <i>nostrà</i> che, nel dialetto locale, equivale a <i>fatto dalle nostre parti</i>. Il processo produttivo è quello tipico dei formaggi <i>tipo grana</i> con parziale scrematura del latte e coagulazione in caldaia che, nelle malghe, è rigorosamente di rame e con fuoco a legna. In Valtrompia è prevalente la figura dell'allevatore del bestiame che è anche casaro e stagionatore e che, più facilmente, rispetta l'uso delle tecniche tradizionali tramandate di padre in figlio. L'impiego di caldaie di rame, di attrezzi spesso prodotti dagli stessi casari (<i>spino, rotella e spannarola</i>), l'aggiunta di zafferano nel latte e l'oliatura delle forme esclusivamente con olio di lino durante la stagionatura, caratterizzano il mantenimento dell'antico metodo di lavorazione del "Nostrano Valtrompia" quale espressione della cultura umana e agricola del territorio. Nella produzione <i>di alpeggio</i> sono evidenti aromi intensi tipicamente di malga: lattico-animale, floreali, di erbe di montagna, di frutta secca (tipico la castagna), speziati e penetranti su prodotti molto stagionati (spesso anche il cuoio); il sapore è fondamentalmente dolce e lievemente sapido, ma quando la stagionatura è particolarmente prolungata (con la struttura compatta e lievemente granulosa) assume tipiche note appena pungenti e, talvolta piacevolmente amarognole. La produzione "<i>di fondo valle</i>" invece, soprattutto con stagionatura al minimo consentito, presenta aromi meno marcati, con evidenza di burro fuso, fiori freschi, fruttato, in una struttura più tenera e fondente. Giustamente stagionato, è un ottimo formaggio da tavola o da grattugia, che bene si accompagna a confetture di frutta, a conserve di ortaggi, o al miele - in particolare quello di melata e quello di tiglio - che ne esaltano la particolare componente gusto-olfattiva. Considerata la ricca e variegata produzione viticola del territorio, l'abbinamento del formaggio con il vino è principalmente condizionato dal suo grado di stagionatura: a media stagionatura è molto indicato un vino rosato di buon corpo, fresco, secco e abbastanza giovane (es. un <i>Valtinesi chieretto DOC</i>, oppure un <i>Franciacorta rosé DOCG</i>); dopo una lunga stagionatura si prediligono vini rossi, corposi, maturi, asciutti e caldi (es. <i>Curtefranca Rosso Riserva</i>, o un <i>Garda classico Rosso superiore DOC</i>); ben oltre i 12 mesi di stagionatura è quasi d'obbligo abbinare il formaggio a vini passiti (es. un <i>Sebino IGT passito</i>, o un <i>Lugana DOC vendemmia tardiva</i>).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 629/2012	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	<p>La zona di produzione e stagionatura del Nostrano Valtrompia" D.O.P. comprende:</p> <p><b>Provincia di Brescia:</b> intero territorio dei comuni ricadenti nella Valle Trompia: Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago (BS) comprendente le frazioni Civine e Quarone.</p>
Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, o Alpeggio.</p> <p>Piccole aziende zootecniche di autotrasformazione del proprio latte.</p> <p>Vacche di razza <i>Bruna</i> iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale; il restante 10% può derivare da soggetti di altre razze o meticci.</p> <p>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.</p>
	Alimentazione	<p>La razione alimentare del bestiame è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 75% della sostanza secca totale; concentrati di cereali e leguminose, sottoprodotti della lavorazione dei medesimi, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori, non superano il 25% della sostanza secca della razione.</p> <p>In particolare i capi devono essere alimentati con erba e/o fieno di prato polifita, contenenti essenze prative spontanee provenienti dal territorio identificato (<i>Dactylis glomerata, Festuca ovina, Poa annua, Phleum pratense, Trifolium montanum</i>, ecc.), sufficiente a garantirne l'alimentazione per almeno il 50% del fabbisogno giornaliero della razione totale, espressa in sostanza secca.</p> <p>Non è consentita l'alimentazione delle bovine con insilato di mais.</p>
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia</b></p> <p>Via G. Matteotti, 327 25063 Gardone Val Trompia (BS)</p>	

	<p>tel: (+39) 030/8912493 fax: (+39)  email:  web: <a href="http://www.nostrano-valtrompia.it">www.nostrano-valtrompia.it</a></p> <p><b>Organismo di Controllo autorizzato:</b>  <b>Csqq Certificazioni srl</b>, Via San Gaetano n.74, 30016 Thiene (VI) - Tel. 0445 313011 - Fax +39 0445 313070</p> <p>Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dall' Organismo di Controllo autorizzato, una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del Reg. (CE) n.510/06</p>
<b>Storia</b>	<p>Il formaggio Nostrano Valtrompia è un formaggio tradizionale della Valtrompia (BS), la cui storia e tradizioni risalgono alla fine del '400.</p> <p>Come dimostrano i numerosi documenti, la tradizione orale e le pratiche attuali di produzione è da secoli il tipico prodotto derivato dalla lavorazione artigianale e tradizionale del latte delle bovine di razza <i>Bruna</i>, stanziate sul territorio della Valle Trompia, sfruttandone i prati di fondo valle, i maggenghi ed i pascoli montani.</p> <p>Il termine <i>Nostrano</i> – nel nome - esplicita questo concetto, in quanto traduzione italiana della parola <i>Nostrà</i>, che nel dialetto locale sta a significare <i>ciò che è prodotto da Noi</i>, in loco, secondo usi tipicamente tradizionali, seguito dall'indicazione geografica che definisce non solo la zona di produzione, ma anche quella di stagionatura.</p> <p>I documenti storici che ne comprovano l'originalità e la tipicità sono numerosi, a partire da quelli del 1566 (A. Gallo) per finire al 1933 (<i>D. Brentana</i>), passando per il 1836 ("<i>Quesiti sull'agricoltura</i>") e il 1881 (<i>B. Benedini</i>), che ci narrano delle vacche <i>Brune</i> del luogo (provenienti dalla Svizzera, alimentate ad erba, fieno e poco pannello di lino), della pratica dell'alpeggio estivo e, soprattutto, della produzione di caci a pasta cotta del peso fino a 20 Kg.</p> <p>Il bestiame, nei mesi estivi, stazionava in montagna sul <i>pascolo stabile</i> (<i>stabil, stabo, stabul</i>), nella <i>malga</i>, composta da un riparo per le bestie e da un locale per la lavorazione del latte e il soggiorno del malgaro (detto anche <i>tugni</i>), mentre nel rimanente periodo dell'anno trovava rifugio nelle stalle di vallata (<i>stalletti, stallino</i>).</p> <p>In Valle Trompia la struttura produttiva è costituita prevalentemente da piccole aziende individuali che producono il latte, lo trasformano in formaggio che quindi stagionano. Si perpetua in tal modo 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</p>




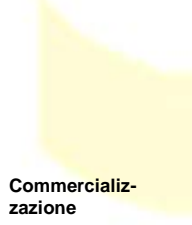
Descrizione		Nostrano Valtrompia
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	DOP
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Parzialmente scremato, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cotto
	<b>Umidità pasta</b>	Duro
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Stagionato
	<b>Grasso %</b>	Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 30 ÷ 45
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Quasi diritto 8 ÷ 12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	8 ÷ 18
<b>Aspetto esterno</b>	<b>Tipo</b>	Pulita

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Liscia, Oliata
	<b>Colore</b>	Variabile dal giallo bruno al rossastro.
	<b>Spessore</b>	Abbastanza spessa
	<b>Consistenza</b>	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino con tendenza al giallo verde
	<b>Struttura</b>	Dura, leggermente granulosa, abbastanza solubile (a stagionatura prossima al minimo) Molto dura, abbastanza granulosa, leggermente solubile (a stagionatura più avanzata)
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Possibile Medio - fine Uniformemente distribuita
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Intenso
	<b>Persistenza</b>	Persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Nella produzione <i>di alpeggio</i> sono evidenti aromi intensi tipicamente di malga: lattico cotto (burro fuso), animale (stalla, pascolo), floreale, erbe di montagna, di frutta secca (tipico: <i>castagna</i> ), speziati e penetranti - su prodotti molto stagionati - (spesso <i>cuoio</i> ); il sapore è fondamentalmente dolce e lievemente sapido, ma quando la stagionatura è particolarmente prolungata (con la struttura compatta e lievemente granulosa) assume tipiche note appena pungenti e, talvolta piacevolmente amarognole.  La produzione " <i>di fondo valle</i> " invece, soprattutto con stagionatura al minimo consentito, presenta aromi meno marcati, con evidenza di burro fuso, fiori freschi, fruttato, in una struttura più tenera e fondente
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Senza percezione di note acide anche a maturazione minima
	<b>Retrogusto</b>	A volte, su forme maturate a lungo, retrogusto moderatamente amaro
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Dopo lunga stagionatura può presentare note di "pungente" appena accennate
<b>Struttura (in bocca)</b>		Dura, tenace, non eccessivamente granulosa.
<b>Caratteristiche chimiche principali</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	27,5 ÷ 45 %  <i>Modifica al Disciplinare di produzione del 2021 (vedi): È stata richiesta la modifica della percentuale di grasso sul secco, ed è stato eliminato il contenuto di grasso riferito al formaggio tal quale. Questa modifica, ovvero l'aumento della percentuale di grasso sul secco, trova giustificazione dal fatto che dal 2012, anno in cui è stata ottenuta la DOP, l'interesse per questo formaggio ha portato molte aziende di montagna ad entrare nella filiera certificata. Attualmente la zootecnia si sta spostando verso più attenti accorgimenti qualitativi, anche attraverso tecniche innovative, il che comporta l'ottenimento di un latte con una percentuale in grasso leggermente aumentata.</i>
	<b>Grasso (% s.t.q.)</b>	n.d.
	<b>Umidità (%)</b>	≤ 36 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Nostrano Valtrompia</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Come formaggio da tavola viene servito tal quale, o abbinato a confetture o miele, o anche "abbrustolito" sulla griglia
	<b>In cucina</b>	Viene spesso utilizzato "da grattugia" per insaporire i piatti della tradizione locale, ripieno dei <i>Casoncelli</i> , piatto tipico della zona, oppure per <i>gratinature</i>
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Se consumato tal quale si può abbinare un vino rosato a base Groppello come un <i>Valtinesi chiaretto DOC</i> oppure anche un <i>Franciacorta rosé DOCG</i>  Quando il formaggio ha avuto una lunga stagionatura (oltre i canonici 12 mesi) ottimi abbinamenti sono con <i>Curtefranca rosso riserva</i> o anche un <i>Garda classico Rosso superiore DOC</i>  Se prossimo ai 24 mesi di stagionatura è quasi d'obbligo un <i>Sebino IGT passito</i> , o un

		Lugana DOC vendemmia tardiva
	Miele / Confetture	Miele - in particolare quello di melata e quello di tiglio - che ne esaltano la particolare componente gusto-olfattiva; Confetture di frutta, conserve di ortaggi
	Pane	Pane casareccio a cui spesso viene preferita la polenta

Produzione		Nostrano Valtrompia			
Periodo produzione		Tutto l'anno La produzione <i>in alpeggio</i> viene praticata esclusivamente nei mesi estivi			
Materia prima: • Latte • Sale • Zafferano	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Alpeggio			
	Munte	Massimo quattro munte consecutive.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato. Il latte crudo è trasferito in bacinelle tonde o rettangolari, costruite in acciaio o alluminio, dove sosta per consentire l'affioramento spontaneo della panna, per periodi variabili da 10÷48 ore dal momento in cui la prima munta è stata colata in bacinella. Il latte dell'ultima munta può essere utilizzato intero.			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	<p><b>Innesto.</b> È consentita l'aggiunta, fino ad un massimo del 2% del latte in caldaia, di colture naturali ottenute per incubazione di latte o di siero cotto di fine caseificazione, proveniente al massimo dalla lavorazione dei tre giorni precedenti.</p> <p><u>Modifica al Disciplinare di produzione del 2021 (vedi):</u> La modifica è stata introdotta al fine di ridurre il numero di forme di formaggio non conformi a causa di difetti strutturali (occhiature, spaccature, ecc.) conseguenti a fermentazioni anomale per la presenza di forme microbiche indesiderate. Oltre all'aggiunta di fermenti lattici ottenuti da <i>sieroinnesto</i>, già prevista dal disciplinare in vigore, si consente anche l'utilizzo di <i>lattoinnesto naturale</i> ottenuto dal riscaldamento di porzione del latte aziendale lasciato maturare a temperature decrescenti per un massimo di 24 ore. Questa tecnica consente di potenziare naturalmente i fermenti lattici migliori, presenti nell'ambiente stalla e caseificio, consentendo una selezione naturale dei fermenti più idonei all'ottenimento di formaggi privi di difetti.</p> <p><b>Zafferano.</b> Al latte in caldaia, o alla miscela di siero e cagliata prima della cottura viene aggiunto zafferano in quantità comprese tra 0,05÷0,2 g /100 Kg di latte. 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.</p>			
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 40 °C			
	Tempo	30 ÷ 60 minuti.			
	Tipo di caglio	Di vitello, o di vitellone, (chimosina ≥ 70% e titolo ≥ 1:10.000)			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Con <i>spino</i>, fino ad ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni di un <b>chicco di riso</b>; La cagliata è mantenuta in agitazione con la <i>rotella</i> (<i>spino</i> e <i>rotella</i> sono tradizionali attrezzi in legno o altro materiale idoneo all'utilizzo caseario)</p> <p><u>Modifica al Disciplinare di produzione del 2021 (vedi):</u> <b>Attrezzatura</b> per il trattamento della <b>cagliata cotta</b>: per consentire l'ingresso nella filiera DOP di piccoli caseifici di montagna, che raccolgono e lavorano il latte degli allevatori della zona, gestiti da giovani produttori, si prevede di poter utilizzare attrezzi tradizionali come la <i>rotella</i> e la <i>mastella</i> prodotti con materiale di comune uso caseario, ammesso dalle norme igienico sanitarie, diverso dal legno.</p>			
Cottura	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	47 ÷ 52°C.			
	Tempo	Fino al raggiungimento della temperatura			
	Azione	La cagliata cotta, viene lasciata sul fondo della caldaia per 15 ÷ 60 minuti			

 <p><b>Formatura</b></p>		<p>La cagliata cotta, dopo giacenza sul fondo della caldaia per tempi compresi tra 15 e 60 min, viene estratta con telo o con la <i>mastella</i>, tradizionale recipiente in legno o altro materiale idoneo all'utilizzo caseario, di forma cilindrica, ove permane fino al suo trasferimento in fascera</p> <p>Sulla stessa fascera è impressa, in rilievo, la scritta "<b>Nostrano Valtrompia</b>" ripetuta più volte, oltre al <b>contrassegno identificativo</b> composto dal numero di matricola dell'azienda produttrice e dal lotto di produzione rappresentato da un numero progressivo da 1 a 366/anno.</p> <p>La cagliata in fascera è quindi ricoperta con teli e rimane sullo <i>spersore</i> (tradizionale tavolo rettangolare inclinato) fino a completamento dello sgrondo del siero e comunque per non più di 24 ore a decorrere dal momento dell'estrazione della cagliata.</p>
 <p><b>Trattamenti forma</b></p>	<p><b>Salatura</b></p>	<p>La salatura del formaggio avviene per aspersione manuale ripetuta di sale secco sulle facce e sullo scalzo, o in immersione in soluzione salina e la sua durata è variabile da 5 fino a 20 giorni in funzione delle dimensioni della forma.</p> <p>Il periodo considerato di lavorazione del latte termina con la fase della salatura e comunque non prima di 20 gg dal momento in cui la forma è posta nella fascera.</p> <p><u>Modifica al Disciplinare di produzione del 2021 (vedi):</u>  <b>Salatura:</b> Questa modifica consente di ridurre la quantità di sale in quanto c'è un più agevole controllo di questa fase. La salatura in salamola non compromette il raggiungimento delle caratteristiche finali del formaggio stabilite dal disciplinare di produzione ed è più facilmente gestibile da giovani casari cui manca l'esperienza della gestione della salagione a secco.</p>
 <p><b>Stagionatura</b></p>	<p><b>Tempo minimo</b></p> <p><b>°C - UR%</b></p> <p><b>Cura forma</b></p>	<p>12 mesi dal momento in cui la forma è posta nella fascera. Può essere stagionato anche oltre 2 anni.</p> <p>In magazzini con temperatura di 2÷7 °C e UR del 85÷99%, su assi di legno.</p> <p>Durante la stagionatura, della durata minima di 12 mesi calcolati a partire dalla fine del periodo di salatura, viene effettuato il rivoltamento sulla faccia delle forme, con intervalli di 3÷10 giorni.</p> <p>Inoltre, a partire dal terzo mese e fino al termine della stagionatura, la cura periodica delle forme prevede, ogni 7÷20 giorni, la raspatura e successivamente l'oliatura della crosta con olio di lino (l'oliatura viene effettuata per evitare che il raggiungimento precoce del valore di umidità massimo (36%) influenzi negativamente le attività enzimatiche, modificando negativamente le caratteristiche de gusto).</p> <p><u>Modifica al Disciplinare di produzione del 2021 (vedi):</u>  <b>Stagionatura:</b> Dato che una parte delle aziende produttrici non stagiona in proprio il formaggio, ma lo conferisce a terzi subito dopo la fine della salatura, si è reso necessario chiarire meglio le <b>fasi della lavorazione</b> e della stagionatura che in questi anni ha comportato contestazioni in sede di controllo.</p> <p>Si considera completato il periodo della lavorazione nel momento in cui è terminata l'aggiunta degli ingredienti del formaggio e quindi anche del sale. La stagionatura incomincia nel momento in cui tutte le fasi della trasformazione sono completate.</p> <p>Sulla base di questa distinzione si integra anche la frase relativa alla durata del processo di trasformazione (13 mesi), che comprenderà la fase di lavorazione e la fase di stagionatura (12 mesi dalla fine della salatura).</p> <p>La necessità di distinguere con chiarezza le fasi di lavorazione del latte e della cagliata da quelle di stagionatura del formaggio è importante per meglio gestire il piano dei controlli e il processo di certificazione deputato all'organismo di controllo. In questo modo si agevola e si favorisce la distinzione tra le figure degli operatori della filiera (trasformatore, stagionatore) nell'applicazione del piano di controllo e dei relativi impegni.</p> <p>La durata minima del processo di trasformazione per la produzione del "Nostrano Valtrompia", comprensivo del periodo di lavorazione e del periodo di stagionatura, è di 13 mesi.</p>
<p><b>Marchiatura</b></p>		<p>Al termine della durata minima di stagionatura, sullo scalzo delle forme viene impresso a fuoco, il marchio identificativo del prodotto.</p>
 <p><b>Commercializzazione</b></p>		<p>Il formaggio "Nostrano Valtrompia" D.O.P. 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, oltre che eventualmente da un disco di carta, da apporre su una delle facce, sul quale è riportato il <b>logo identificativo</b> comprensivo della scritta "Nostrano Valtrompia" D.O.P. affiancato dal logo comunitario come previsto nel Reg. (CE) n.1898/2006.</p> <p>Il <b>logo identificante il formaggio</b> "NOSTRANO VALTROMPIA" (vedi immagine riportata sul dB) è costituito da due linee curve costituenti un semi-ellisse di altezza pari ad un terzo della larghezza, troncato al centro dalle diciture "NOSTRANO" sulla linea del diametro e "VALTROMPIA" sul settore inferiore in caratteri "Vag Rounded Black". All'interno del semi-ellisse compaiono le lettere NVT in forma maiuscola corsiva e intersecanti fra di loro con lo <i>sbauffo</i> destro della T leggermente traslato.</p> <p>Il <b>logo identificativo</b> dovrà avere preponderanza su ogni altro simbolo o indicazione presente in confezione.</p> <p>La porzionatura del formaggio venduto preconfezionato può avvenire in spicchi di peso variabile, comunque tali da comprendere una parte dello scalzo che testimoni l'origine del formaggio.</p> <p>Le porzioni potranno essere preconfezionate sia sotto-vuoto che in atmosfera modificata.</p> <p>Su ogni pezzo o confezione, o sull'etichetta posta sui medesimi, viene riportato, oltre agli elementi previsti</p>

dalla normativa vigente, il **logo identificativo** comprensivo della scritta "Nostrano Valtrompia D.O.P.", affiancato dal logo comunitario come previsto nel Reg. CE 1898/2006. Il logo identificativo dovrà avere prevalenza su ogni altro simbolo o indicazione presente in confezione.

MTC

