

Serie Ordinaria n. 43 - Veneralì 27 ottobre 2017

D.d.s. 24 ottobre 2017 - n. 13094

Parere regionale richiesto dal Mipaaf ai sensi del d.m. 14 ottobre 2013, in merito all'istanza di registrazione come denominazione di origine protetta (DOP) del formaggio «Bagoss»

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO E DIVERSIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE Visti:

- il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, nel quale vengono individuati i requisiti necessari e le modalità per il riconoscimento delle Denominazioni d'Origine Protetta (DOP) e delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP), che sostituisce il Reg. (CEE) n. 510/2006;
- il decreto ministeriale 14 ottobre 2013 recante le disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 per la registrazione dei prodotti nelle categorie DOP e IGP;
- il decreto del dirigente di struttura n. 12746 del 29 dicembre 2014 pubblicato sul BURL serie ordinaria del 9 gennaio 2015, che approva l'All. A «Procedure regionali per l'espressione del parere richiesto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali sulle proposte di registrazione come nuove indicazioni geografiche e denominazioni d'origine, di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade in Regione Lombardia».

Preso atto

- che la richiesta di registrazione come Denominazione d'Origine Protetta (DOP) inviata in data 28 aprile 2016 ns. prot. M1.2016.0060411 dal Consorzio di Tutela e di Valorizzazione del Formaggio Bagoss, con sede a Bagolino (BS), è stata oggetto di una prima valutazione congiunta come previsto dall'art. 7 comma 1 del d.m. 14 ottobre 2013, con il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) effetuata in data 17 ottobre 2016;
- che dalla riunione congiunta sono emerse delle osservazioni alla documentazione presentata, concordate con i funzionari del Mipaaf e inviate da Direzione Generale Agricoltura di Regione Lombardia al soggetto richiedente con lettera del 18 novembre 2016 ns. prot. n. M1.2016.0096472;
- della risposta alle osservazioni formulate, fatta pervenire dal soggetto richiedente in data 19 luglio 2017 ns. prot. n. M1.2017.0074729 e dell'invio del disciplinare di produzione modificato in base alle richieste di integrazione a riprova del legame del prodotto con l'ambiente, completo degli elementi descrittivi delle caratteristiche organolettiche del prodotto e dell'area geografica identificata quale zona d'origine;
- della completezza della documentazione presentata, della legittimità del soggetto richiedente, della correttezza dei contenuti della relazione socio-economica e che i suddetti accertamenti istruttori si sono conclusi con una valutazione positiva;

Visto il disciplinare di produzione del Formaggio «Bagoss», che si allega al presente atto;

Dato atto che il presente provvedimento conclude il procedimento nei termini dei 90 giorni richiesti dall'art. 7 comma 2 del d.m. 14 ottobre 2013 e dall'All. A al d.d.s. n. 12746 del 29 dicembre 2014;

Considerato che il presente provvedimento rientra tra le competenze della Struttura Tutela e Valorizzazione delle Produzioni del Territorio e diversificazione delle Attività Agricole, individuate dalla d.g.r. n. 5227 del 31 maggio 2016;

Vista la I.r. n. 20 del 7 luglio 2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi della X legislatura.

DECRETA

- 1. Di esprimere parere favorevole alla domanda presentata dal Consorzio di Tutela e di Valorizzazione del Formaggio Bagoss alla richiesta di registrazione della denominazione «Bagoss» come Denominazione di Origine Protetta (DOP), valutata la proposta del disciplinare di produzione, parte integrante e sostanziale del presente atto.
- 2. Di trasmettere il presente provvedimento al Consorzio di Tutela e di Valorizzazione del Formaggio Bagoss e al Mipaaf, come previsto dalle procedure regionali sopra citate.

3. Di disporre la pubblicazione del presente provvedimento e del relativo allegato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul sito <u>www.agricoltura.regione.lombardia.it</u>

> Il dirigente Lucia Silvestri



Allegato 2:
Disciplinare di produzione Denominazione d'Origine Protetta (DOP)
"BAGÒSS"



Articolo 1 - DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "BAGÒSS" è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il "BAGÒSS" è un formaggio semigrasso a lunga stagionatura (minimo 6 mesi) prodotto durante tutto l'anno esclusivamente con latte crudo.

Il prodotto presenta le caratteristiche descritte qui di seguito.

2.1 Caratteristiche morfologiche

Forma: cilindrica.

<u>Scalzo:</u> dritto da 10 a 12 cm di altezza. <u>Facce</u>: piane, diametro tra 40 e 50 cm.

Peso: da 14 a 22 Kg.

Crosta: dura, dal colore bruno-rossiccio dovuto all'olio di lino.

2.2 Caratteristiche fisico-chimiche

Il contenuto di grasso: deve essere superiore al 20% sul tal quale.

Il contenuto di umidità: non superiore al 37%.

2.3 Caratteristiche organolettiche

La pasta è dura, con eventuale presenza di occhiatura piccola e uniformemente distribuita. Il colore è giallo di intensità variabile. E' un formaggio sapido, senza retrogusto amaro, talvolta leggermente piccante. L'odore e l'aroma sono penetranti e persistenti; tra i descrittori più percepiti è molto apprezzato la diffusa presenza della farina di castagna.

Articolo 3 - ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione e stagionatura del formaggio "Bagòss D.O.P." comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Bagolino.

Sono comprese nell'area di produzione anche le seguenti zone confinanti con il Comune di Bagolino: Malga Gera (Comune censuario di Prestine), Malghe Baremone e Spina con i prati e le Tese sottostanti (Comune censuario di Anfo), Rondenino Alto e Rondenino di Mezzo (Comune censuario di Bienno), Malghe Tonolo, Capre, Marzetta ed i prati in località Prespedè (Comune censuario di Storo-Lodrone).

Nella definizione della zona di produzione sono state inserite le malghe ed i pascoli che storicamente venivano utilizzati per la produzione del Bagòss. Alcune malghe non sono nel comune di Bagolino ma, monticate da più di trent'anni dai "Bagossi" (così sono chiamati gli abitanti di Bagolino) perché collegate agli erbatici di Bagolino sottostanti e pascolati durante la transumanza dalle stalle limitrofe al paese fino agli stessi alpeggi. La presenza continua negli anni delle mandria e dei casari di Bagolino in queste malghe camune ha consolidato l'uso della tradizione tecnologica dei questo formaggio, ed oggi sono considerate a tutti gli effetti malghe da Bagòss. Questo ampliamento della zona di produzione si è potuto verificare anche per la presenza di un clima e di un erbatico adatto all'ottenimento delle caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche di questo formaggio.

Articolo 4 - PROVA DELL'ORIGINE



Ogni fase del processo produttivo del formaggio Bagòss viene monitorato documentando per ognuno gli input e gli output durante la produzione della materia prima, la caseificazione, la stagionatura, la marchiatura e l'etichettatura. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori e degli stagionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Per poter risalire a tutte le fasi della filiera, dal prodotto finale alla materia prima, i produttori devono tener nota su apposito registro della quantità di latte e del numero di forme prodotte e marchiate.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

<u>Articolo 5</u> - METODO DI OTTENIMENTO

5.1 Materia prima

Per la produzione del Bagòss si utilizza latte esclusivamente crudo.

Le vacche devono appartenere alle **razze tipiche della montagna**, quali la Bruna, la Grigio Alpina, la Rendena e la Pezzata Rossa, almeno per il 70% di quelle in lattazione.

La **razione annuale tipo** delle vacche in lattazione è a base di erba per almeno 90 giorni nei mesi estivi e di fieno nei mesi invernali. Quando il latte viene prodotto e trasformato in alpeggio, si può mettere il nome della malga sul formaggio.

Durante tutto l'anno, si possono somministrare dei concentrati per nutrire le bovine con diete ben bilanciate. Nella razione giornaliera comunque, la percentuale media dei concentrati sulla sostanza secca totale dev'essere inferiore al 30%.

Gli alimenti annualmente provenienti dalla zona di produzione devono superare il 50% di sostanza secca.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti insilati o fasciati.

5.2 Preparazione

Per la produzione del Bagòss si utilizza latte proveniente da una o più munte, dopo separazione di parte del grasso per affioramento.

Dopo massimo 2 ore dalla mungitura, il latte viene versato in bacinelle di acciaio o alluminio della capacità di 35-40 litri (ramine) o in vasche di acciaio della capacità di 100- 300 litri provviste di intercapedine per il raffreddamento ad acqua.

La durata della fase di affioramento della panna varia da 10 a 48 ore, ma è ammesso l'utilizzo di latte intero fino al 30% del latte in caldaia. L'asportazione della crema affiorata è eseguita manualmente tramite spannarola.

Il latte parzialmente scremato viene trasferito in caldaia (caldéra) rigorosamente di rame mediante secchi o ramine, riscaldato con fiamma diretta a legna o gas in 30-50 minuti, ad una temperatura di 37-40°C.

E' ammesso l'uso di innesti autoctoni (lattoinnesto, siero innesto, fermenti selezionati autoctoni) ottenuti con il solo latte, cagliata o siero della zona di produzione.

L'aggiunta di caglio in polvere di vitello determina la coagulazione di norma in 30 - 50 minuti.

Il taglio della cagliata avviene in 3 - 6 tappe, intervallate da soste con deposizione della cagliata sul fondo della caldaia.

Il primo taglio (parallelogrammi di 5-10 cm di lato) avviene con la spada; i successivi con spannarola e spino per ottenere una dimensione finale di chicco di riso. Durante queste tappe è tradizione aggiungere alla cagliata una punta di cucchiaino di zafferano in polvere.

Terminata la rottura, inizia la cottura della cagliata a temperature che variano da 47°C a 52°C per almeno 10 minuti.

Serie Ordinaria n. 43 - Venerdì 27 ottobre 2017

BAGÒSS D. O. P. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Durante la cottura, l'agitazione della cagliata avviene tramite rotella o agitatore meccanico.

Dopo una sosta sotto siero di almeno 15 minuti, la massa della cagliata viene compressa manualmente, estratta dalla caldaia e posta in fascera di legno con l'ausilio della mastella o del telo. Avviene quindi la pressatura tramite "tondello", un disco di legno sul quale viene apposto un peso di 15-20 kg che favorisce lo spurgo del siero.

Entro le prime 4 ore attorno allo scalzo viene posta la fascetta in plastica che determina la marchiatura all'origine del formaggio.

La sosta su tavolo spersore dura 12-24 ore, con frequenti rivoltamenti.

5.3 Salatura

La salatura viene eseguita a secco mantenendo il formaggio all'interno della fascera, cospargendo e sfregando a mano sulle facce il sale marino di grana media, due volte alla settimana per 30-40 giorni.

5.4 Stagionatura

Terminato il periodo della salatura viene tolta la fascera e ha luogo la stagionatura che deve durare minimo 6 mesi.

La stagionatura delle forme avviene nelle tradizionali cantine di Bagolino o nei locali che garantiscano temperature comprese tra 4°C e 19°C ad un'umidità relativa di 80%-95% e su assi di legno.

Nei primi mesi le forme subiscono periodici rivoltamenti, vengono raschiate ed oliate con olio di lino; successivamente sono solo oliate e rivoltate.

Articolo 6 - LEGAMI CON L'AMBIENTE

Il Bagòss è un formaggio prodotto nel territorio di Bagolino seguendo una tecnologia di produzione praticata da secoli. Il legame del territorio con il formaggio lo si deduce anche dal significato del termine bagòss che, nel dialetto locale, viene usato per definire la persona residente nel comune di Bagolino.

La sua origine risale al XVI secolo quando Bagolino era sotto il dominio della Repubblica di Venezia. Il carnevale in stile veneziano e la tecnologia del Bagòss con l'aggiunta dello zafferano (una spezia importata a Venezia quando i Veneziani commerciavano con gran parte del Mondo) sono rimasti legati a questo territorio che si colloca prevalentemente nel settore orientale delle Prealpi Calcaree Lombarde a ponente del Lago d'Idro. Dal punto di vista idrogeologico, la zona di produzione si distingue in due settori: il primo è posto nel bacino del torrente Caffaro; il secondo ricade in un'area pianeggiante formata dai depositi alluvionali del fiume Chiese.

Il comune di Bagolino si trova in Lombardia, nella Provincia di Brescia e all'interno del territorio della Comunità Montana della Valle Sabbia. È situato ad un'altitudine media di circa 800 m.s.l.m.. Il suo territorio raggiunge altitudini molto maggiori ed ha un clima continentale con una grande variabilità dovuta anche alle diverse altitudini. Si collega con la Valcamonica attraverso il Passo Croce Domini (1.893 m.s.l.m.); con la Valle Trompia attraverso il passo del Maniva (1.664 m.s.l.m.); con il Trentino dalla strada statale n. 237.

La notevole escursione altimetrica ha permesso la formazione di un'incredibile varietà di ambienti. La Valle del Caffaro è una valle alpina percorsa da numerosi corsi d'acqua. Tra questi il più importante è il torrente Caffaro che, nasce nel territorio di Breno dal Cornone di Blumone e attraversa l'intero territorio di Bagolino fino al lago d'Idro. I caratteri del paesaggio mutano profondamente lungo il corso del torrente: dall'aspetto alpino fino alla parte pianeggiante e coltivata della zona del Pian di Oneda delimitata dal lago d'Idro (di origine glaciale) che è l'elemento fisico predominante del fondovalle.



Di notevole importanza nel paesaggio fisico naturale di Bagolino sono le sommità, tra cui quello del Maniva, del Dosso Alto e del Bruffione, che separano con i loro crinali le Alpi Retiche meridionali a nord, dalle Prealpi Bresciane e Gardesane a sud, e gli ambiti di particolare rilevanza naturalistica e geomorfologica che si trovano nella parte più a nord (Gaver - Monte Pietra di Rasoio) e a sud del territorio comunale (Monte Suello). All'interno delle estese coperture boschive del territorio di Bagolino, le porzioni di prato permanente e praterie d'alta quota sono un elemento paesistico di grande rilievo. Oltre ad individuare la sede, periodica o stabile, dell'insediamento umano, esse contribuiscono a diversificare i caratteri del paesaggio di versante. Nel fondovalle sono presenti prati in rotazione fonte di foraggio per l'alimentazione invernale dei bovini e caprini stabulati. Nei versanti bassi troviamo i prati ed i pascoli utilizzati nei periodi primaverili ed autunnali dalle vacche in lattazione. Nei versanti alti sono presenti i pascoli caricati con bovini ed ovicaprini nel periodo estivo. Le malghe che si trovano nella zona di origine individuata, nell'insieme totalizzano più di 3.000 ettari di pascolo e sono la testimonianza di una cultura che ha radici antiche, ma ancora presente in questo territorio montano. La produzione del Bagòss è legata alle aree dove tradizionalmente si è concentrato l'allevamento della vacca da latte che ha consentito di salvaguardare quelle caratteristiche consolidate del paesaggio, dipendenti dall'uso agrario del suolo in quel contesto.

Tradizionalmente l'alimentazione delle vacche in lattazione si basa sull'utilizzo dei pascoli e dei prati permanenti. Già dal 1400 l'alpeggio era obbligatorio per il benessere degli animali, per la produzione del miglior formaggio, oltre che per la necessità di risparmiare l'erba dei prati che veniva e viene affienata per l'alimentazione delle bovine durante i mesi più freddi (Statuto di Bagolino del 1473, art.219).

L'obbligo dell'alpeggio e le relative multe per coloro che non rispettavano i circa 90 giorni di malga previsti negli statuti di 500 anni fa, sono divenuti poi solo delle raccomandazioni e degli auspici. Per mantenere questo forte legame con l'ambiente, con il presente disciplinare di produzione si vuole mantenere l'obbligo dell'alimentazione a base di foraggio verde per almeno 90 giorni all'anno. Oggi, come allora, la popolazione di Bagolino sopravvive grazie all'allevamento delle vacche ed alla trasformazione del latte nel tipico formaggio Bagòss che conserva a lungo le proprietà nutritive del

La funzione primaria produttiva è integrata con funzioni aggiuntive di tutela paesaggistica degli spazi aperti; nella malghe del Bagòss è presente un sito classificato come Zona di Protezione Speciale (ZPS) dal 2004 e denominato Val Caffaro che ricopre i territori dell' Alpe Vaia e Anfo-Val Caffaro, occupando una superficie complessiva di 1.238 ettari.

La parte settentrionale e centrale dell'area, formante un'ampia conca coronata dalla Punta Setteventi (2250 mt.slm.), dai Corni Setteventi e dal M. Molter (2202 m), corrisponde ad un antico circo glaciale la cui concavità principale è occupata dal laghetto di Vaia (1910 mt.slm.).

Al di sotto dei 1700 m.slm. la morfologia si fa fortemente acclive e la valle diviene più incisa. La parte più scoscesa si ritrova nella porzione meridionale e coincide con la "Costa Segaboli di Masnade", lungo la valle Dasdana che a sua volta confluisce nella Valle Vaia a 1100 mt. s.l.m., demarcando il limite inferiore della ZPS.

Con i loro 295 ettari, le praterie e i pascoli sono la componente ambientale più rappresentata del Sito Val Caffaro.

La ZPS nella Foresta Anfo-Val Caffaro si estende su 511 ettari, a ovest del Lago d'Idro. La quota più bassa è a 455 mt slm, la più alta a 1770 mt. slm.

Il perimetro è frastagliato e l'area è suddivisa in più porzioni separate. Due grandi aree omogenee per grandezza, acclività e altimetria, corrispondenti al versante destro della Valle della Berga e alla Valle del Rio di Levras, sono unite a strisce di territorio digitiformi che ripercorrono alcuni impluvi e crinali delle due valli.

Il paesaggio della Foresta è caratterizzato da versanti ripidi, a volte scoscesi, con notevoli affioramenti rocciosi che danno vita a morfologie dolomitiche con falesie e pinnacoli.

In questo contesto naturalistico ed agricolo avviene la produzione del latte, la trasformazione in formaggio e la stagionatura del Bagòss.



Le caratteristiche del prodotto che lo differenziano dagli altri formagggi della stessa tipologia e che lo rendono riconoscibile sono:

- 1. la crosta con olio di lino stratificato dal colore bruno scuro quando è molto stagionato,
- 2. il colore giallo della pasta durante tutto l'anno,
- 3. la friabilità e la compattezza della pasta,
- 4. l'aroma caratteristico, in particolare per il sentore di farina di castagne,
- 5. l'elevata sapidità.

Gli elementi che determinano queste caratteristiche sono legati:

- 1. all'utilizzo dell'olio di lino senza raschiatura della crosta.
- 2. all'utilizzo dello zafferano ed al pascolo estivo,
- 3. ai modi ed ai tempi di lavorazione molto lunghi con utilizzo di poco caglio nonostante la bassa acidità del latte, all'utilizzo di caldaie in rame ed assi di stagionatura in legno.
- 4. al foraggio, all'ambiente di produzione, all'utilizzo di solo latte crudo nel quale si sviluppa la flora lattica dell'ambiente di produzione che durante i mesi di stagionatura rilascia gli enzimi per la caratterizzazione del Bagòss,
- 5. alla salatura a secco che perdura per più di 30 giorni,
- 1 Durante la stagionatura il Bagòss è periodicamente cosparso di olio di lino, ma a differenza di altri formaggi la crosta viene raschiata solo nei primi mesi di stagionatura, ottenendo così una stratificazione dell'olio stesso che la rende più morbida ed edibile dopo aver tolto i pochi millimetri di olio stratificato.
- 2 Al quarto taglio della cagliata, con il raggiungimento della dimensione "di chicco di riso", i casari aggiungono lo zafferano tradizionalmente usato fin dal periodo della dominazione da parte della Repubblica di Venezia.
- 3 La <u>trasformazione in caldaie di rame</u> è attuata mediante strumenti e tecnologie tipici ed antichi. Un utensile particolare e proprio nella produzione di questo formaggio è la "spada in legno che, viene utilizzata per il primo taglio della cagliata secondo una procedura antica. Complessivamente si compiono quattro tagli della cagliata, di cui il primo con la tipica spada ed a coagulo più consistente rispetto ad altri formaggi semigrassi pressati, i successivi tagli vengono eseguiti con lo spino. Tra un taglio e l'altro si eseguono delle soste la cui durata è in funzione dell'attività di spurgo e della consistenza della cagliata. Inoltre, durante la sosta, la cagliata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia per poi essere ripresa al taglio successivo. Le fasi del taglio con strumenti diversi (spada e spino) e la deposizione della cagliata con tempi diversi in funzione dello spurgo e della solidificazione della stessa, mettono in evidenza il patrimonio di competenze e la maestria dei produttori della zona. Anche l'uniformità delle caldaie in rame che contengono 300-400 litri di latte, caratterizzano e distinguono la tecnologia del Bagòss. L'utilizzo di caldaie di dimensioni uniformi è legato al fatto che la massa caseosa dopo la sosta sotto siero viene estratta senza suddivisione e da ogni caldaia si produce sempre un solo formaggio.

La lenta cottura, la lunga giacenza sotto siero della cagliata seguita da una permanenza di molte ore del formaggio nella fascera in legno e coperto con teli e assi, creano le condizioni per lo sviluppo dei batteri lattici termofili naturalmente presenti nell'ambiente di produzione che portano all'acidificazione della pasta con la caratteristica consistenza e friabilità.

<u>4 - I pascolo di Bagolino</u> sono ricchi di specie che conferiscono sapori ed aromi ai formaggi. La microflora che si sviluppa nel formaggio deriva solo dalla naturale contaminazione microbica del latte e dai locali ed attrezzature del caseificio, pertanto la presenza di ceppi biodiversi costituisce un legame del prodotto al territorio di origine e ne definisce il caratteristico profilo sensoriale.

Il <u>latte crudo</u> sosta nelle bacinelle per l'affioramento della panna e per la maturazione microbiologica. Durante la sosta del latte ed i lunghi tempi di coagulazione e di rottura a tappe con deposito sul fondo



della cagliata si sviluppano molti ceppi di batteri lattici mesofili che, oltre a promuovere l'acidificazione, portano alla formazione di aromi utili per la definizione delle peculiarità del Bagòss. Antica e legata alla cura del bosco è la pratica ancora utilizzata nella produzione del Bagòss del fuoco a legna per riscaldare il latte e cuocere la cagliata. Nella montagna bresciana, solo il Bagòss viene prodotto quasi sempre con l'utilizzo del fuoco a legna a fiamma diretta.

La presenza del fuoco a legna conferisce aromi di affumicatura in equilibrio con quelli provenienti dalla biodiversità del foraggio e microbilogica.

Le temperature e l'umidità non costanti delle cantine di Bagolino influenzano la stagionatura che in sinergia con la flora lattica e le essenze erbacee della zona conferiscono al Bagòss le tipiche caratteristiche organolettiche.

5 - Anche la salatura del Bagòss rispetta la tradizione, essa viene eseguita solo a secco; il formaggio rimane all'interno della fascera coperto con tavole di legno per più di trenta giorni; due volte alla settimana il sale marino viene cosparso e sfregato sulle facce da mani esperte e secondo un rito che si tramanda nel tempo da casaro a casaro.

Articolo 7 – CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una Struttura conforme alle disposizioni degli art. 10 e 11 del Reg. CE n.510/2006. Tale Struttura è il CSQA Certificazioni srl, Via S.Gaetano n.74, 30016 Thiene (VI), tel. 0445 313011 – fax 0445 313070.

Articolo 8 - ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

Il formaggio Bagòss D.O.P. è individuato mediante i contrassegni di seguito illustrati.

a) Sulle forme

Il formaggio "Bagòss D.O.P." può essere commercializzato in forma intera o porzionata. Sulle forme ritroviamo sempre il marchio all'origine. Su ogni forma controllata con esito positivo si applica una "pelure" circolare con al centro la riproduzione del marchio all'origine con il nome "Bagòss" circondato da una raggiera che contiene la ripetizione in ogni raggio della scritta Bagòss.

• La marchiatura all'origine viene impressa sullo scalzo, a freddo e con fasce marchianti, entro 4 ore dalla messa in fascera ed è ripetuta quattro volte. È costituita da una rappresentazione grafica del fiore della genziana preceduta e seguita dalla scritta Bagòss oltre a dati di legge per la tracciabilità e l'identificazione del lotto e del caseificio.

Sviluppo in piano della marchiatura all'origine sullo scalzo.



Dimensioni: 27,5 centimetri di lunghezza ed altezza di 9 centimetri della genziana e di 8,5 centimetri della figura geometrica che racchiude la scritta Bagòss.

Serie Ordinaria n. 43 - Venerdì 27 ottobre 2017

BAGÒSS D. O. P. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Qualora il produttore voglia identificare il nome della malga, lo può fare senza oscurare o coprire la marchiatura all'origine.

• La pelure è costituita da un disco di carta ad uso alimentare che viene applicato su una faccia della forma al controllo ispettivo che avviene dopo almeno sei mesi di stagionatura. Questa etichetta è divisa in due parti: un anello esterno ed un cerchio interno.
L'anello esterno è di 8 centimetri con sfondo bianco e contiene la scritta "BAGÒSS DOP" di colore giallo ed il logo europeo della DOP, che si ripetono a raggiera per tutta la circonferenza. Le dimensioni dei raggi che contengono la scritta sono variabili in funzione delle porzioni che si vogliono ottenere, ma comunque sempre ben leggibili. Possono essere ripetute anche le indicazioni del caseificio di produzione ma in formato ridotto rispetto alle indicazioni della DOP. É consentito anche l'uso d'indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o d'azienda individuale, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

Nel cerchio interno troviamo il logo della marchiatura all'origine, con la scritta Bagòss DOP.

Diametro del cerchio: 20 cm. Carattere: Times New Roman.



b) Sulle confezioni.

Le porzioni devono sempre comprendere una parte della pelure che permetta di identificare l'origine del formaggio.

Sulle confezioni dev'essere sempre presente il logo del marchio all'origine.

La dicitura "Prodotto di Montagna" è facoltativa ma auspicabile per valorizzare un formaggio DOP con tutte le fasi della produzione in area montana.

Quindi, per quel formaggio che soddisfa i requisiti del regolamento 665/2014 sulle condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità " prodotto di montagna", relativamente alla produzione della materia prima e alla sua trasformazione, è possibile apporre l'indicazione in etichetta.