

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**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 320/14)

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****«CASTELMAGNO»****N. CE: IT-PDO-0217-0006-17.03.2006****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 [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. *Prova dell'origine:*

Sono state inserite informazioni relative alla tracciabilità del prodotto che non erano state indicate nel vecchio disciplinare di produzione.

#### 3.2. *Metodo di ottenimento:*

Viene specificata la percentuale di latte ovino e/o caprino da aggiungere eventualmente al latte di vacca crudo per la preparazione del formaggio.

Vengono individuati i tipi genetici del bestiame bovino il cui latte serve per produrre «Castelmagno».

Viene inserita l'indicazione dei foraggi e dei mangimi vietati, nonché dei componenti dei mangimi costituenti l'integrazione della razione alimentare.

Si precisa che le mungiture devono essere fino ad un massimo di 4 mungiture consecutive.

Viene descritta in maniera dettagliata la metodica produttiva del «Castelmagno» così come tramandata tradizionalmente.

Viene individuata la metodica produttiva per il «Castelmagno» avente la menzione aggiuntiva «di Alpeggio».

Viene specificato che la presenza nella pasta di eventuali venature blu verdastre all'interno, caratteristica da sempre presente nel disciplinare, può essere dovuta eventualmente anche alla foratura delle forme secondo la tecnica tradizionale (manuale con ferri lunghi).

Viene inoltre dettagliato che durante la stagionatura le forme potranno essere spazzolate e/o lavate utilizzando sostanze naturali, che non abbiano effetto colorante diretto, onde contenere lo sviluppo di muffe indesiderate e di acari.

#### 3.3. *Etichettatura:*

Viene descritto in modo dettagliato il marchio di origine con il quale viene marchiato il formaggio al momento della formatura.

Viene specificato che il «Castelmagno», essendo prodotto tutto al di sopra dei 600 metri s.l.m. può recare in etichetta la dicitura «prodotto della montagna».

Viene individuato un marchio di conformità apposto prima dell'immissione al consumo del prodotto, denominato «sventolina», posto sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine. Vengono descritte le dimensioni e gli indici colorimetrici delle due sventoline riportanti la menzione aggiuntiva «prodotto della montagna» o «di alpeggio».

Vengono specificate le modalità di vendita del formaggio, che può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato.

## SCHEMA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«CASTELMAGNO»****N. CE: IT-PDO-0217-0006-17.03.2006****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 e Forestali  
Indirizzo: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Associazione:**

Nome: Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno  
Indirizzo: Piazza Caduti 1  
12020 Castelmagno (Cuneo) CN  
ITALIA  
Tel. +39 0171986148  
Fax +39 0171986148  
E-mail: —  
Composizione: Produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3 — Formaggio

**4. Disciplinare:**

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

**4.1. Nome:**

«Castelmagno»

**4.2. Descrizione:**

Formaggio di latte vaccino crudo con eventuale aggiunte di latte ovino e/o caprino in percentuale da un minimo del 5 ad un massimo del 20 %. Il bestiame bovino deve essere riconducibile ai tipi genetici Barà Pustertaler, Bruna, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata Rossa, Montbeliard, Grigio Alpina, Piemontese, Valdostana e loro incroci.

Le caratteristiche della DOP, riferite al periodo minimo di stagionatura (60 giorni) sono le seguenti: forma cilindrica a facce piane del diametro di 15-25 cm. Lo scalzo è di 12-20 cm. Il peso varia dai 2 ai 7 kg. È un formaggio presamico pressato a pasta semidura che si produce per l'intero arco dell'anno, tranne che per la tipologia d'alpeggio che viene prodotta nell'intervallo di tempo maggio — ottobre. La crosta si presenta non edibile, sottile di colore giallo-rossastro, liscia, tendente al rigido e regolare ai minimi di stagionatura, assume un colore più scuro, si ispessisce e diventa rugosa con il progredire della stagionatura. La pasta presenta un colore bianco perlaceo o bianco avorio ai minimi di stagionatura, un colore giallo ocrato con eventuali venature blu verdastre all'interno col progredire della stagionatura, ottenute anche mediante la foratura delle forme secondo la tecnica tradizionale (manuale con ferri lunghi). La struttura è friabile ai minimi di stagionatura, più compatta col progredire della stagionatura. Il sapore è fine, delicato e moderatamente salato ai minimi di stagionatura, più saporito col progredire della stagionatura.

La percentuale minima di grasso sulla sostanza secca è del 34 %.

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato. Le operazioni di porzionamento e preconfezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

#### 4.3. Zona geografica:

Il formaggio «Castelmagno» deve essere prodotto e stagionato nel territorio amministrativo di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana, comuni della provincia di Cuneo.

#### 4.4. Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo degli allevatori, dei produttori/stagionatori, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Inoltre, il quantitativo di latte prodotto, nonché i bovini e gli ovicaprini da cui deriva la materia prima, devono essere soggetti a controllo funzionale. Deve essere sempre presente la scheda tecnica del caglio ed il riferimento al lotto in uso. Devono anche essere denunciate mensilmente il numero delle forme prodotte. Per il formaggio «Castelmagno» che si fregia della menzione aggiuntiva «di Alpeggio», gli appezzamenti sui quali sono gestiti gli animali al pascolo devono essere iscritti in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo. Di tali appezzamenti sono determinate le quantità massime di latte prodotto per specie animale di cui si terrà conto nell'emissione dell'autorizzazione alla marchiatura. La stima delle potenzialità massime in termini di litri di latte sostenibile dall'area pascolata deve essere realizzata tenendo conto della composizione floristica, del momento di utilizzazione, della tipologia e del carico animale presente; inoltre deve essere denunciato ogni anno l'inizio e la fine dell'attività di pascolo all'Organismo di controllo. Gli alpeggi devono essere censiti dall'Organismo di controllo. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Le condizioni da rispettare sono relative alle strutture destinate alla produzione del latte ed alla sua lavorazione e stagionatura. Le stalle dove viene prodotto il latte devono essere registrate ai sensi della normativa vigente ed i punti di lavorazione devono essere in possesso o del bollo CEE oppure, in caso di aziende che effettuano la vendita diretta, di idonea autorizzazione sanitaria rilasciata sulla base della vigente normativa nazionale.

Entro il 10 di ogni mese deve essere dichiarato all'Organismo di Controllo il numero di forme prodotte o stagionate da ogni azienda nel mese precedente.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

Le vacche che forniscono il latte per la DOP devono essere sottoposte a mungitura non più di due volte al giorno. Non è consentito utilizzare latte conservato oltre i 2 giorni, ovvero massimo 4 mungiture consecutive. Nell'ambito della gestione aziendale è vietato il ciclo di asciutta delle vacche fuori dalla zona tipica di produzione; ad eccezione dei capi di proprietà dei margari. L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo e da fieno di prato polifita di provenienza prevalente dai territori dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana. È vietato l'uso di insilati di mais. I componenti dei mangimi costituenti l'integrazione della razione alimentare dovranno essere costituiti da cereali, leguminose, sali minerali e vitamine consentiti dalle leggi vigenti. È consentito il raffreddamento del latte per lo stoccaggio ad una temperatura non inferiore ai 6 °C. Il latte, dopo l'eventuale scrematura per affioramento, va riscaldato alla temperatura di 30-38 °C. Non è consentita la pastorizzazione e la termizzazione del latte. È vietato l'uso di fermenti. La coagulazione avviene ad una temperatura compresa tra 30 e 38 °C in un tempo tra i 30 e i 90 minuti con caglio liquido di vitello (con almeno il 70 % di chimosina). La lavorazione in caldaia avviene mantenendo la massa in continua

agitazione per un tempo da 10 a 15 minuti. La cagliata così frantumata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia o scaricata. Si lascia riposare per almeno 18 ore; è consentito raffreddare la cagliata. Trascorse le 18 ore, la cagliata viene messa in recipienti e sommersa nel siero delle lavorazioni precedenti per un periodo che va dai 2 ai 4 giorni per una regolare fermentazione. Successivamente la cagliata viene rotta e poi finemente tritata, rimescolata e salata. Il prodotto viene ora avvolto in una tela in tessuto vegetale o sintetico, ed introdotto nelle «fascelle» di formatura in legno o altro materiale idoneo ove rimane per almeno 1 giorno e sottoposta a pressatura manuale o meccanica. È consentita un'ulteriore salatura delle forme a secco per dare colore e consistenza alla crosta di formaggio. La maturazione deve avvenire in grotte naturali fresche ed umide o comunque in locali che ripetano dette condizioni ambientali per un periodo minimo di 60 giorni su assi di legno o altro materiale idoneo. La temperatura di stagionatura deve essere compresa tra i 5 ed i 15 °C e l'umidità tra 70 - 98 %, così da assicurare condizioni di temperatura ed umidità tali da garantire le condizioni necessarie per un corretto sviluppo delle muffe naturali e tipiche del Castelmagno D.O.P. Durante la stagionatura le forme potranno essere spazzolate e/o lavate utilizzando sostanze naturali, che non abbiano effetto colorante diretto, onde contenere lo sviluppo di muffe indesiderate e di acari. Il formaggio «Castelmagno» può portare la menzione aggiuntiva «di Alpeggio» a condizione che il latte sia proveniente esclusivamente da vacche, capre e pecore alimentate al pascolo con almeno il 90 % di flora locale per un periodo compreso tra l'inizio di maggio e la fine di ottobre, tutto il processo produttivo avvenga in alpeggio e che la caseificazione avvenga al di sopra dei 1 000 metri s.l.m.

#### 4.6. *Legame:*

Per i fattori naturali si segnalano le condizioni climatiche proprie dell'area montana interessata che influenzano la qualità dei foraggi, caratterizzati da essenze alpine, nonché la maturazione naturale del prodotto. Per i fattori umani, si evidenzia la continuità della tradizione secolare, anche per gli aspetti tecnici della lavorazione, che si è mantenuta nel tempo nel rispetto degli usi consolidati.

#### 4.7. *Organismo di controllo:*

la struttura di controllo adempie le condizioni di cui alla norma EN 45011.

Nome: INOQ — Istituto Nord Ovest Qualità  
Indirizzo: Piazza Carlo Alberto Grosso 82  
12093 Moretta (Cuneo) CN  
ITALIA

Tel. +39 0172911223  
Fax +39 0172911320  
E-mail: —

#### 4.8. *Etichettatura:*

Il prodotto viene marchiato all'origine con il logo impresso sulla faccia a contatto con la base della fascella al momento della formatura. Prima dell'immissione del prodotto al consumo verrà apposta sul formaggio conforme un contrassegno identificativo, che costituisce il marchio di conformità, denominato «sventolina» sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine. Il marchio di origine è costituito da una «C» stilizzata con abbozzi di vette alpine nella parte superiore ed al centro una forma ellittica di formaggio intagliato. Il marchio è realizzato in due dimensioni: di cm 11 × 12 per marciare le forme da 2 a 3 kg, e cm 15,3 × 16,3 per le forme da 3 a 7 kg.

Il formaggio «Castelmagno» essendo prodotto tutto al di sopra dei 600 m s.l.m. reca in etichetta la dicitura «prodotto della montagna»; quando la produzione del latte e la caseificazione avvengono al di sopra dei 1 000 metri s.l.m., il formaggio Dop anziché la dicitura «prodotto della montagna» recherà in etichetta la dicitura «di Alpeggio». Nel caso di formaggio «Castelmagno» prodotto della montagna, la scritta della sventolina sarà in campo colore blu. Per il formaggio «Castelmagno» d'Alpeggio la sventolina porterà la menzione «Di Alpeggio» sulle quattro eliche che la compongono; la scritta «Castelmagno» sarà in campo colore verde muschio ed i caratteri della scritta «Di Alpeggio», posta all'interno della scritta «Castelmagno», avranno un'altezza di 6 mm. Su entrambe le scritte verrà riportata la dicitura «crosta non edibile».

Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta «Castelmagno». Il marchio di conformità è costituito da un contrassegno di carta a forma circolare con fustellature a quattro eliche di diametro di cm 18 recanti il medesimo disegno di cui al marchio d'origine. I contrassegni devono recare le diciture di legge oltre alla dicitura Denominazione di Origine Protetta «Castelmagno» e, se del caso, delle menzioni aggiuntive «prodotto della montagna» o «di Alpeggio». Nel formaggio venduto porzionato e preconfezionato dovrà essere sempre riconoscibile il marchio di origine ed il contrassegno identificativo. L'etichettatura relativa al prodotto porzionato o preconfezionato deve riportare il nome del produttore e dello stagionatore e deve essere conforme alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari ed in ogni caso deve sempre consentire la visibilità dei contrassegni costitutivi della DOP e il numero del lotto di appartenenza per permettere una migliore rintracciabilità del prodotto.

---