

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2020/C 223/06)

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⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.**«Casciotta d'Urbino»****n. UE: PDO-IT-0005-AM01 - 30.7.2018****DOP (X) IGP ()****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio di Tutela Casciotta d'Urbino DOP, con sede in via Corbara, 81 – 61030 Colli al Metauro (PU, Italia) – tel. +39 0721879832, fax +39 0721879807; e-mail: casciottadiurbino@it

Il Consorzio di tutela Casciotta d'Urbino DOP è costituito da produttori di «Casciotta d'Urbino» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: vengono rinominati gli articoli del disciplinare e vengono inseriti alcuni articoli non presenti relativi alla denominazione e all'organismo di controllo

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

La «Casciotta d'Urbino» DOP è stata registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 della Commissione.

Gli elementi relativi alla DOP in argomento sono contenuti nel decreto 4 agosto 1993 del ministero delle risorse agricole alimentari e forestali, nella scheda riepilogativa, e in una relazione di cinque pagine.

Pertanto con la modifica si intende innanzitutto strutturare il disciplinare conformemente a quanto stabilito dal regolamento inserendo tutte le informazioni contenute nei vari documenti all'interno del disciplinare.

Descrizione del prodotto

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare (Decreto del ministero delle risorse agricole alimentari e forestali del 4 agosto 1995), attuale punto 3.2 del documento unico.

— È stato aumentato il limite superiore dello scalzo; pertanto,

dove è scritto

«altezza dello scalzo da 5 cm a 7 cm»

è stato scritto

«altezza dello scalzo da 5 cm a 9 cm».

Anni di controlli hanno evidenziato che, ferme restando le dimensioni del diametro e del peso, l'altezza dello scalzo può essere maggiore dei 7 cm previsti nel disciplinare vigente.

Tale parametro è stato pertanto corretto per evitare non conformità dovute solamente ad un errore compiuto al momento della stesura del disciplinare e derivante essenzialmente dal possesso di dati non completamente rappresentativi della realtà produttiva della «Casciotta d'Urbino».

— È stata inserita la frase di seguito riportata:

«Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze consentite a norma delle vigenti disposizioni. La parte superficiale delle forme (crosta) non è edibile.».

Tale previsione è stata esplicitata in quanto, pur non essendoci alcun divieto in tal senso nel disciplinare vigente, si è ritenuto più corretto inserire nel disciplinare un esplicito riferimento ad una pratica che alcuni produttori applicano.

Zona geografica

È stata adeguata la zona geografica alle modifiche amministrative intervenute, specificando che alcuni comuni appartengono alla provincia di Rimini (articolo 1 del disciplinare (Decreto del ministero delle risorse agricole alimentari e forestali del 4 agosto 1995), punto f), della scheda riepilogativa, punto 4 del documento unico).

Pertanto, dove è scritto

«La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio DOP Casciotta d'Urbino comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino»

è stato scritto

«La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio DOP "Casciotta d'Urbino" comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino ed i comuni di Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Castel delci, Maiolo, San Leo e Pennabilli della provincia di Rimini.».

La zona geografica non è cambiata, ma alcuni comuni che al momento della registrazione della denominazione facevano parte della provincia di Pesaro e Urbino appartengono ora alla provincia di Rimini.

Prova dell'origine

È stato inserito uno specifico articolo non presente nel disciplinare vigente relativo alla prova dell'origine.

Si riporta qui di seguito l'articolo:

«Articolo 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo è monitorata documentando gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei porzionatori e dei confezionatori, gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.».

L'inserimento delle informazioni relative alla prova dell'origine consente di adeguare il disciplinare a quanto previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Metodo di ottenimento

— È stato modificato il primo capoverso dell'articolo 2 del disciplinare di produzione e in particolare sono stati tolti:

- le parole «a pasta semicotta» riferite al formaggio;
- il riferimento «derivato da due munte giornalieri».

Dove è scritto

«Il formaggio "Casciotta d'Urbino", a pasta semicotta, è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80 % e con latte di vacca intero per il restante 30-20 %, derivato da due mungiture giornalieri, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'articolo 3.»

è stato scritto

«Il formaggio "Casciotta d'Urbino" è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80 % e con latte di vacca intero per il restante 30-20 %, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'articolo 3.»

L'eliminazione della parola «semicotta» si basa sul fatto che tale classificazione non appare più appropriata tenuto conto che la «Casciotta d'Urbino» non ha le caratteristiche per essere definita semicotta secondo quanto stabilito dalle classificazioni maggiormente utilizzate. Nel corso degli anni la presenza di tale definizione ha infatti creato diversi problemi in fase di controllo. L'eliminazione di tale termine pertanto corregge un'imprecisione del disciplinare vigente e non modifica la specificità e le caratteristiche del prodotto.

L'eliminazione del riferimento alle due mungiture giornalieri risponde all'esigenza di introdurre la possibilità di utilizzo del sistema automatico di mungitura.

Anni di sperimentazione hanno dimostrato che la presenza e il rispetto del rapporto grasso/caseina è sufficiente a garantire che il formaggio possieda le caratteristiche stabilite dal disciplinare di produzione. Dal punto di vista tecnico-scientifico, l'uso di sistemi automatici di mungitura non pregiudica le caratteristiche del latte. Risulta invece migliorato il benessere animale.

— Sono state inserite nel disciplinare informazioni relative alle razze animali e all'alimentazione presenti finora solo nei documenti del Consorzio dei produttori della «Casciotta d'Urbino».

La lista delle razze menzionate nel dossier con cui è stata registrata la denominazione «Casciotta d'Urbino» è infatti da considerarsi come una lista rappresentativa ma non esaustiva del panorama delle razze ovine presenti negli allevamenti al momento della registrazione.

Nella documentazione che correda la domanda di registrazione agli atti della Commissione europea, le razze bovine non venivano menzionate, mentre per quanto riguarda le razze ovine venivano menzionate le razze: Sarda, Sopravvissana, Gentile di Puglia, Vissana e Merinos.

Nei documenti del Consorzio dei produttori, molto più completi e dettagliati, sono presenti

le razze ovine: Sarda, Sopravvissana, Gentile di Puglia, Merinos, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese e Pinzirita con relative meticce;

le razze bovine: Frisona Italiana, Bruna Italiana, Pezzata Rossa, Jersey e relative meticce.

Pertanto, nella formulazione proposta è stato inserito nel disciplinare l'elenco completo delle razze ovine e bovine il cui latte è utilizzato per la produzione della «Casciotta d'Urbino».

Inoltre si propone l'introduzione delle razze ovine Delle Langhe, Lacaune e Assaf.

L'introduzione delle razze sopra citate trova giustificazione nel loro adattamento anche alla stabulazione semifissa. Infatti, da una decina d'anni gli allevamenti subiscono continui e dannosi attacchi da parte di lupi che imperversano nella provincia anche nelle ore diurne; pertanto, gli allevatori sono costretti a volte a ridurre i periodi di pascolamento e a prediligere quelle razze che si adattano meglio anche ad eventuali soggiorni in stalla.

Pertanto si è scritto:

«Le razze ovine sono: la Sarda, la Sopravvissana, la Gentile di Puglia, la Merinos, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe, la Lacaune, la Assaf e la Pinzirita con relative meticce.

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Italiana, la Pezzata Rossa, la Jersey e relative meticce.»

Per quanto riguarda l'alimentazione animale si è scritto:

«Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo.

L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine individuata all'articolo 3 e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta e alle manze oltre i 7 mesi di età. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuato all'articolo 3. I foraggi ammessi sono: foraggi freschi da prati stabili o avvicendati, essenze foraggere, fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere, paglie di cereali, insilati, trinciati, fieni silo. I mangimi ammessi sono: cereali e loro derivati, pastoni di mais, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici, foraggi secchi, derivati dell'industria dello zucchero tra i quali melasso e/o derivati solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera. Sono inoltre ammessi: semi di leguminose e carrube essiccate e relativi derivati, grassi, sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione ed additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che, per antiossidanti ed aromatizzanti, sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. È ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle "premiscelate".

L'alimentazione base del bestiame ovino è costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, che devono provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine, individuata all'articolo 3. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuato all'articolo 3.

I foraggi per entrambe le tipologie allevamenti non provengono interamente dall'areale geografico perché, a causa del progressivo abbandono dell'attività agricola e delle condizioni geo-pedoclimatiche, esso non è in grado, né potrà esserlo in futuro, di soddisfare l'intero fabbisogno alimentare degli allevamenti. Non essendoci la possibilità di sostituirli con altri foraggi di ottima qualità in zona, è pertanto necessario consentire l'impiego di foraggi, concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori areale. Tali prodotti hanno elevata velocità di degradazione e solubilità (alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm) e rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il microbioma. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto al suddetto microbioma, l'incidenza sulle caratteristiche del latte e della «Casciotta d'Urbino» è nulla. L'assunzione di una razione ricca di base foraggera per almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera prodotta nella zona contribuisce a determinare le caratteristiche chimiche e sensoriali della materia prima e del prodotto finito. Rappresenta dunque l'elemento fondamentale di connessione tra materia prima, prodotto finito e territorio.»

Tale modifica risponde all'esigenza di adeguare il disciplinare alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012.

— Viene modificata la lettera a) dell'articolo 2 del disciplinare vigente.

Si specifica che il latte può essere crudo o pastorizzato. Inoltre è stata specificata la possibilità di aggiunta di fermenti lattici ed è stata riformulata la frase relativa alla fase successiva all'estrazione della cagliata.

Pertanto, dove è scritto

«Il latte di pecora e di vacca viene coagulato a temperatura di 35 °C circa con caglio liquido e/o in polvere. Il formaggio deve essere sottoposto, in stampi idonei, ad una pressatura manuale con tecnica caratteristica.»

è stato scritto

«Il latte di pecora e di vacca, crudo o pastorizzato, viene coagulato a temperatura di 35 °C circa con caglio liquido e/o in polvere, con eventuale aggiunta di fermenti lattici. La cagliata è posta in stampi idonei, per favorire lo spurgo del siero.».

Poiché l'attuale disciplinare non fornisce alcuna indicazione circa il fatto che il latte debba essere crudo o trattato termicamente, si è ritenuto opportuno precisare (anche al fine di consentire un adeguato controllo) che il latte utilizzato può essere sia crudo che termizzato. Questa pratica è di fatto da sempre seguita nella produzione della «Casciotta d'Urbino».

Il generale miglioramento delle caratteristiche microbiologiche del latte ottenuto negli ultimi anni ha prodotto una significativa riduzione dei batteri presenti, creando in alcuni casi problemi nella fase di coagulazione e stagionatura. Per ovviare a questi possibili problemi viene inserita nel disciplinare la facoltà di utilizzare fermenti lattici.

— È stato modificato il punto b) dell'articolo 2.

Dove è scritto

«La salatura deve essere effettuata a secco ovvero alternando la salamoia alla salatura a secco. Il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile da 20 a 30 giorni, in ambienti a temperature comprese fra i 10 e i 14 °C e con umidità di 80-90 %, in relazione alle dimensioni della forma.».

è stato scritto

«La salatura deve essere eseguita a secco o in salamoia. Il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile da 15 a 30 giorni, in ambiente a temperatura compresa fra gli 8 e i 14 °C e con umidità di 80-90 %, in relazione alle dimensioni della forma.».

È stata riscritta la parte relativa alle modalità di salatura ed è stato ridotto il periodo minimo di maturazione, che passa da 20 giorni a 15 giorni; inoltre, è stata abbassata la temperatura minima di stagionatura da 10° a 8°.

Secondo le intenzioni dei produttori la parola «alternando» nel disciplinare assume il significato di «alternativa», che contempla la possibilità di scelta tra due opzioni; pertanto, si è scelto di semplificare la descrizione della fase produttiva per evitare interpretazioni improprie.

Gli adeguamenti tecnologici adottati nel tempo dai caseifici, anche in osservanza dei regolamenti comunitari, di carattere igienico-sanitario, hanno migliorato i procedimenti di produzione con conseguente riduzione dei tempi di stagionatura per raggiungere gli standard prefissati dal disciplinare di produzione della «Casciotta d'Urbino».

La modifica relativa alle temperature di stagionatura si è resa necessaria in quanto negli ultimi anni l'utilizzo di strumenti più precisi di misurazione della temperatura nei locali di stagionatura della «Casciotta d'Urbino» hanno fatto emergere la necessità di rivedere questo parametro per evitare non conformità su un prodotto che ha le caratteristiche della «Casciotta d'Urbino».

Legame

È stato introdotto nel disciplinare un articolo specifico relativo al legame in quanto non presente nel disciplinare vigente ma presente nella scheda riepilogativa. Pertanto, le informazioni contenute ai punti d) e f) della scheda riepilogativa sono state inserite all'articolo 6 del disciplinare denominato «legame con l'ambiente». Inoltre si sono aggiunte alcune informazioni così come previsto dal regolamento comunitario.

Si riporta di seguito l'articolo inserito:

«Articolo 6

Legame con l'ambiente

Il legame geografico discende dalle particolari condizioni climatiche e pedologiche e dall'allevamento, che viene attuato prevalentemente con lo sfruttamento di pascoli del territorio. L'uso razionale di pascoli molto degradati o degradabili impedisce l'eccessivo sfruttamento e migliora le caratteristiche dei pascoli garantendo un maggiore equilibrio agro-silvopastorale. A ciò contribuisce l'estensivizzazione delle produzioni vegetali che, oltre a garantire la cura dei terreni agricoli e forestali, ne caratterizza la composizione che conferisce al latte e poi al formaggio profumo e sapore caratteristici. Per i fattori umani, si sottolinea la storica presenza e diffusione del formaggio nella zona circoscritta.

Nello specifico si precisa che gli allevamenti di ovini e bovini stanziali sono presenti già dal 1500, quando i duchi di Montefeltro e della Rovere avviano una politica che li favorisce, per ostacolare la transumanza nei propri territori.

Il formaggio è storicamente presente nell'area delimitata, com'è attestato da numerose testimonianze risalenti all'epoca rinascimentale.

La specificità del prodotto si sostanzia nelle sue dimensioni, peso e scalzo, fortemente correlati all'utilizzo di forme di terracotta e maiolica con fondo chiuso convesso e un piccolo foro per lo spurgo del siero, tipiche della zona di Urbina.

Inoltre, fortemente specifica è la composizione della miscela di latte con cui è prodotta (70 % di latte ovino e il restante 30 % di latte bovino) che corrisponde alla capacità produttiva di micro-allevamenti condotti dalle famiglie contadine della provincia di Pesaro Urbino.

Le consuetudini di produzione, la tradizione antica di secoli e le condizioni climatico-ambientali conferiscono a questo prodotto caratteristiche organolettiche e merceologiche specifiche. La "Casciotta d'Urbino" si presenta con una crosta sottile; ad avvenuta maturazione, questa assume un tipico colore paglierino. Al taglio, la forma rivela una pasta di colore bianco paglierino, dalla consistenza friabile e molle e caratterizzata da una lieve occhieggiatura (i "buchini" che si formano in seguito alla naturale produzione di gas). Poiché la "Casciotta d'Urbino" è un formaggio che non viene sottoposto a stagionatura, in esso permane ancora il sentore tipico del latte fresco; questo è particolarmente evidente nel suo profumo, fragrante ed aromatico. Il sapore della "Casciotta d'Urbino" è dolce, caratteristico del latte ovino e bovino, pieno e gradevolmente acidulo.».

Etichettatura

È stato ampliato l'articolo relativo all'etichettatura del prodotto e alle modalità di commercializzazione (articolo 3 del disciplinare vigente, articolo 8 del disciplinare proposto). Inoltre, il logo della DOP che era descritto in un allegato è stato inserito con tutte le specifiche all'interno del disciplinare.

Pertanto, dove è scritto:

«Il formaggio a denominazione di origine "Casciotta d'Urbino" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.».

è stato scritto:

«La "Casciotta d'Urbino" DOP è immessa al consumo in forme intere o porzionate.

Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono un'etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- "Casciotta d'Urbino", intraducibile, seguita, per esteso o in sigla (DOP), dall'espressione traducibile "Denominazione di Origine Protetta";
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

Il prodotto può essere venduto confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logo rappresenta la stilizzazione di una cascotta tagliata centralmente per un quarto, di colore giallo paglierino in due tonalità (pantone 102 e pantone 100) e bordata da una filettatura blu (pantone REFLEX BLUE).

Al disotto della caciotta emerge una fascia a coda di rondine di colore rosso (pantone 032).

Il logo è sovrastato dalla dicitura "CASCIOTTA D'URBINO" disposta a semicerchio (carattere FUTURA BOLD) di colore blu (pantone REFLEX BLUE).

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.».



L'articolo è stato migliorato inserendo una serie di informazioni per renderlo più completo e maggiormente comprensibile ai consumatori.

Altro

— È stato inserito uno specifico articolo relativo alla denominazione del prodotto non presente nel disciplinare vigente.

Si riporta qui di seguito l'articolo:

«Articolo 1

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Casciotta d'Urbino" è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.».

— È stato inserito uno specifico articolo relativo all'organismo di controllo non presente nel disciplinare vigente.

Si riporta di seguito il testo dell'articolo inserito:

«Articolo 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dall'Autorità Pubblica di Controllo (APC) dell'ASSAM, Agenzia per i Servizi nel settore Agroalimentare delle Marche, Via dell'Industria n. 1, I-60027 Osimo Stazione (Ancona, Italia), tel. +39 0718081, fax +39 07185979, e-mail: direzione@assam.marche.it.».

Tale modifica risponde all'esigenza di adeguare il disciplinare alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012.

— Sono stati rinominati gli articoli del disciplinare e sono stati inseriti alcuni articoli; pertanto, ora il disciplinare è organizzato come di seguito riportato:

articolo 1 — denominazione; articolo 2 — caratteristiche del prodotto; articolo 3 — zona di produzione; articolo 4 — prova dell'origine; articolo 5 — metodo di ottenimento; articolo 6 — legame con l'ambiente; articolo 7 — controlli; articolo 8 — confezionamento ed etichettatura.

Questa modifica consente di consolidare nel disciplinare tutte le informazioni richieste dal regolamento permettendo una migliore lettura dello stesso.

DOCUMENTO UNICO

«Casciotta d'Urbino»

n. UE: PDO-IT-0005-AM01 – 30.7.2018

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

«Casciotta d'Urbino»

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 della sua immissione al consumo la «Casciotta d'Urbino» D.O.P. si presenta con le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate;

dimensioni: il diametro è compreso fra 12 cm e 16 cm, con altezza dello scalzo da 5 cm a 9 cm;

peso variabile da 800 g a 1200 g in relazione alle dimensioni della forma;

aspetto esterno: crosta sottile, di spessore pari a circa 1 mm, di colore paglierino ad avvenuta maturazione;

pasta: la struttura si presenta di consistenza tenera e friabile con lieve occhieggiatura; al taglio il colore risulta bianco-paglierino;

sapore: dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45 %. Il prodotto è utilizzato come formaggio da tavola.

Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze consentite a norma delle vigenti disposizioni. La parte superficiale delle forme (crosta) non è edibile.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il formaggio «Casciotta d'Urbino» è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80 % e con latte di vacca intero per il restante 30-20 %.

Le razze ovine sono: la Sarda, la Sopravvissana, la Gentile di Puglia, la Merinos, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe, la Lacaune, la Assaf e la Pinzirita con relative meticce.

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Italiana, la Pezzata Rossa, la Jersey e relative meticce.

Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo.

L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine individuata al punto 4 e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta e alle manze oltre i 7 mesi di età. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio della zona geografica delimitata di cui al punto 4. I foraggi ammessi sono: foraggi freschi da prati stabili o avvicendati, essenze foraggere, fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere, paglie di cereali, insilati, trinciati, fieni silo. I mangimi ammessi sono: cereali e loro derivati, pastoni di mais, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici, foraggi secchi, derivati dell'industria dello zucchero tra i quali melasso e/o derivati solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera. Sono inoltre ammessi: semi di leguminose e carrube essiccate e relativi derivati, grassi, sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione ed additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che, per antiossidanti ed aromatizzanti, sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. È ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».

L'alimentazione base del bestiame ovino è costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati e deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona geografica delimitata. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione, individuata al punto 4.

I foraggi per entrambe le tipologie di allevamenti non provengono interamente dall'areale geografico perché, a causa del progressivo abbandono dell'attività agricola e delle condizioni geo-pedoclimatiche, esso non è in grado, né potrà esserlo in futuro, di soddisfare l'intero fabbisogno alimentare degli allevamenti. Non essendoci la possibilità di sostituirli con altri foraggi di ottima qualità in zona, è pertanto necessario consentire l'impiego di foraggi, concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori areale. Tali prodotti hanno elevata velocità di degradazione e solubilità (alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm) e rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il microbioma. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto al suddetto microbioma, l'incidenza sulle caratteristiche del latte e della «Casciotta d'Urbino» è nulla. L'assunzione di una razione ricca di base foraggera per almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera prodotta nella zona contribuisce a determinare le caratteristiche chimiche e sensoriali della materia prima e del prodotto finito. Rappresenta dunque l'elemento fondamentale di connessione tra materia prima, prodotto finito e territorio.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione (allevamento di bovini, mungitura, caseificazione e stagionatura) devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La «Casciotta d'Urbino» DOP è immessa al consumo in forme intere o porzionate. Il prodotto può essere venduto confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono un'etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- «Casciotta d'Urbino», intraducibile, seguita, per esteso o in sigla (DOP), dall'espressione traducibile «Denominazione di Origine Protetta»;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logo rappresenta la stilizzazione di una caciotta tagliata centralmente per un quarto, di colore giallo paglierino in due tonalità (pantone 102 e pantone 100) e bordata da una filettatura blu (pantone REFLEX BLUE).

Al disotto della caciotta emerge una fascia a coda di rondine di colore rosso (pantone 032).

Il logo è sovrastato dalla dicitura «CASCIOTTA D'URBINO» disposta a semicerchio (carattere FUTURA BOLD) di colore blu (pantone REFLEX BLUE).

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio DOP «Casciotta d'Urbino» comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino ed i comuni di Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Castelvecchio, Maiolo, San Leo e Pennabilli della provincia di Rimini.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame geografico discende dalle particolari condizioni climatiche e pedologiche e dall'allevamento, che viene attuato prevalentemente con lo sfruttamento di pascoli del territorio. L'uso razionale di pascoli molto degradati o degradabili impedisce l'eccessivo sfruttamento e migliora le caratteristiche dei pascoli garantendo un maggiore equilibrio agro-silvopastorale. A ciò contribuisce l'estensivizzazione delle produzioni vegetali che, oltre a garantire la cura dei terreni agricoli e forestali, ne caratterizza la composizione che conferisce al latte e poi al formaggio profumo e sapore caratteristici. Per i fattori umani, si sottolinea la storica presenza e diffusione del formaggio nella zona circoscritta.

Nello specifico si precisa che gli allevamenti di ovini e bovini stanziali sono presenti già dal 1500, quando i duchi di Montefeltro e della Rovere avviano una politica che li favorisce, per ostacolare la transumanza nei propri territori.

Il formaggio è storicamente presente nell'area delimitata, com'è attestato da numerose testimonianze risalenti all'epoca rinascimentale.

La specificità del prodotto si sostanzia nelle sue dimensioni, peso e scalzo, fortemente correlati all'utilizzo di forme di terracotta e maiolica con fondo chiuso convesso e un piccolo foro per lo spurgo del siero, tipiche della zona di Urbania.

Inoltre, fortemente specifica è la composizione della miscela di latte con cui è prodotta (70 % di latte ovino e il restante 30 % di latte bovino) che corrisponde alla capacità produttiva di micro-allevamenti condotti dalle famiglie contadine della provincia di Pesaro Urbino.

Le consuetudini di produzione, la tradizione antica di secoli e le condizioni climatico-ambientali conferiscono a questo prodotto caratteristiche organolettiche e merceologiche specifiche. La Casciotta d'Urbino si presenta con una crosta sottile; ad avvenuta maturazione, questa assume un tipico colore paglierino. Al taglio la forma rivela una pasta di colore bianco paglierino, dalla consistenza friabile e molle e caratterizzata da una lieve occhieggiatura (i «buchini» che si formano in seguito alla naturale produzione di gas). Poiché la «Casciotta d'Urbino» è un formaggio che non viene sottoposto a stagionatura, in esso permane ancora il sentore tipico del latte fresco; questo è particolarmente evidente nel suo profumo, fragrante ed aromatico. Il sapore della «Casciotta d'Urbino» è dolce, caratteristico del latte ovino e bovino, pieno e gradevolmente acidulo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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 alla home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
