

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

(2022/C 72/10)

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

«Taleggio»

N. UE: PDO-IT-0025-AM01 – 3 agosto 2020

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Taleggio
Roggia Vignola, 9
22047 Treviglio (BG)
ITALIA

posta elettronica: info@taleggio.it; Pec: consorziotutelataleggio@legalmail.it.

Il Consorzio Tutela Taleggio è costituito dai produttori di formaggio «Taleggio» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511.

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 e confezionamento
- Altro: Riferimenti normativi relativi alla registrazione. Inserimento nel disciplinare dei riferimenti dell'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)

Si premette che la modifica del disciplinare del «Taleggio» intende soprattutto consolidare in un unico documento e riorganizzare secondo quanto previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012 il disciplinare della DOP «Taleggio».

Il «Taleggio» è stato registrato come DOP con il regolamento (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996 a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92. I documenti alla base della quale è stata ottenuta la registrazione sono il DPR 15 settembre 1988, con cui è stata riconosciuta la denominazione di origine in Italia, un documento di 12 pagine dove vengono riportati gli elementi del disciplinare di cui all'articolo 4, punto 2, lettere dalla A alla I, così come previsto dal regolamento (CEE) n. 2081/92 e la scheda riepilogativa.

Caratteristiche del prodotto

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera B, del disciplinare vigente e punto 3.2 del documento unico. La modifica consiste in una riorganizzazione formale. Si specificano le tolleranze per quanto riguarda peso e altezza dello scalzo. Si inserisce una frase che specifica il trattamento in crosta. Si inserisce un divieto alla vendita di prodotto congelato.

Dove è scritto:

«La descrizione del prodotto alimentare è la seguente:

Formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Le caratteristiche fisiche del formaggio TALEGGIO sono le seguenti:

- (1) Forma: parallelepipedica quadrangolare con lati da 18 a 20 cm;
- (2) scalzo: diritto cm 4 / 7 con facce piane e lati di cm 18 / 20
- (3) peso medio: da 1.7 a 2.2 kg per forma con variazione in più' ed in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione. in ogni caso la variazione non può' superare il 10 %;
- (4) Crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. non è ammesso alcun trattamento della crosta.
- (5) Pasta: struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta;
- (6) Colore della pasta: da bianco a paglierino;
- (7) Sapore: caratteristico, leggermente aromatico
- (8) Proprietà chimiche: grasso sulla sostanza secca minimo 48 %; estratto secco minimo 46 %; tenore massimo di acqua 54 %; fufosina max 14 mg/100 g proteina.»

È stato scritto:

«Articolo 2 - Caratteristiche del prodotto

Il formaggio che beneficia della DOP «Taleggio» deve presentare le seguenti caratteristiche:

- (1) Forma: parallelepipedica quadrangolare a facce piane con scalzo dritto;
- (2) Dimensioni: lato delle facce da 18 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 7 centimetri con leggere variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

Peso: variabile da 1,5 kg a 2,5 kg rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di 35 giorni.

- (3) Per quanto riguarda l'altezza dello scalzo è ammessa una tolleranza pari a $\pm 10\%$ sui valori massimo e minimo;
- (4) Crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta oltre a quello con acqua e sale;
- (5) Pasta: struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta;
- (6) Colore della pasta: da bianco a paglierino;
- (7) Sapore: caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato;
- (8) Caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza secca minimo 48 %; estratto secco minimo 46 %; un contenuto massimo di acqua del 54 %; furosina max 14 mg/100 g proteina."

Il prodotto non può essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato.»

Motivazione

Con la modifica gli stessi elementi descrittivi sono stati riorganizzati per una migliore leggibilità.

Inoltre la variazione del limite del peso minimo e massimo della forma che nel disciplinare vigente prevedeva una tolleranza del $\pm 10\%$ sul peso minimo e massimo, è stata inserita direttamente nei valori numerici arrotondando il valore.

Nella versione in vigore si parla di «variazione in più ed in meno (sia per il peso che per lo scalzo) per entrambe le caratteristiche» senza specificare quali, con conseguente rischio di interpretazioni ambigue, pertanto nella nuova versione si vuole specificare che altezza dello scalzo e peso sono le caratteristiche a cui ci si riferisce.

Viene specificato che l'unico trattamento della crosta è quello con acqua e sale.

Sono state introdotte delle specifiche per meglio definire il sapore.

È stata inserita una specifica indicazione per evitare la commercializzazione di prodotto congelato.

Zona geografica

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera C, del disciplinare e il punto 4 del documento unico e consiste in un adeguamento della zona geografica a cambiamenti amministrativi.

Dove è scritto:

«Con riferimento alla delimitazione della zona geografica, si rileva che l'area di produzione del formaggio TALEGGIO comprende i seguenti territori:

tutto il territorio delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Novara, Treviso.»

È stato scritto:

«Articolo 3 – Zona di Produzione

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio che beneficia della DOP "Taleggio" comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso.»

Motivazione:

I confini della zona geografica restano invariati. È stata definita la zona di produzione in base ai cambiamenti amministrativi intervenuti. Si introducono le province amministrative di Lecco, Lodi, Monza e della Brianza, Verbano-Cusio-Ossola istituite dopo il riconoscimento della Denominazione di Origine «Taleggio». La provincia di Lecco comprende comuni precedentemente ricadenti nelle province di Bergamo e Como. La provincia di Lodi comprende comuni precedentemente ricadenti nella provincia di Milano. La provincia di Monza e della Brianza comprende comuni precedentemente ricadenti nella provincia di Milano ed infine quella di Verbano-Cusio-Ossola precedentemente ricadente sotto la provincia di Novara.

Inoltre si esplicitano tutte le operazioni che devono avvenire nella zona geografica delimitata.

Prova dell'origine

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera C, del disciplinare vigente.

Dove è scritto:

«I paragrafi seguenti del disciplinare attualmente in uso relativi ai controlli:

- Alla luce di quanto contenuto nella presente punto C) lo scrivente ritiene di indicare, al fine di fornire maggiori indicazioni, gli elementi che sottolineano il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 4 del regolamento (UE) n. 2081/92.
- In particolare si rileva l'esistenza di una zona delimitata per la produzione del latte. Solo il bestiame delle aziende agricole situate in questa zona delimitata è abilitato a fornire il latte per la trasformazione in TALEGGIO
- In particolare vengono raccolti tutti i dati dei conferenti latte, la cui individuazione avviene attraverso elenchi depositati e vidimati che sono compilati mensilmente
- In questo modo si può agevolmente risalire al bestiame che ha prodotto il latte ed alla stalla ove è situato. La materia prima viene regolarmente controllata al fine di stabilirne la idoneità igienico sanitaria e le caratteristiche di caseificazione»

È stato scritto:

«Articolo 4 – Prova dell'origine

Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'organismo di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda gli alimenti, le materie prime e il prodotto che provengono dalla zona di origine, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.»

Motivazione

Nella versione proposta sono stati tolti i riferimenti normativi superati ed è stato adeguato alla formulazione standard di tutti i disciplinari.

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera H, del disciplinare vigente.

Dove è scritto:

«Il marchio del formaggio TALEGGIO in armonia con quanto disposto dall'articolo n. 5 del Decreto Presidente della Repubblica n. 667 del 5 agosto 1955 è composto da n. 4 cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri:

nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera T

nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T

nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T

nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero del produttore di TALEGGIO

Il marchio è di materiale plastico ad uso alimentare e viene impresso su una faccia piana del formaggio TALEGGIO, al momento della seconda rivoltatura del formaggio e prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo.»

È stato scritto:

«Il logo della DOP “Taleggio” viene impresso su una faccia piana della forma dopo il secondo rivoltamento, prima della salatura affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo e quindi all’atto della sua immissione al consumo.

La matrice è in materiale plastico ad uso alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri (fig. 1):

nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera T;

nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T;

nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T;

nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero identificativo del caseificio produttore di “Taleggio”.

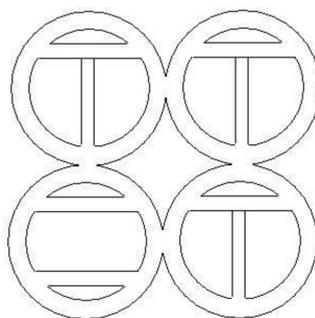


Fig. 1»

Motivazione

Sono stati tolti i riferimenti normativi superati.

Il termine MARCHIO è stato sostituito con il termine LOGO per indicare il simbolo che viene impresso sulla forma e con il termine MATRICE quando si riferisce all’attrezzo in materiale plastico che riproduce il logo stesso in rilievo.

La matrice viene appoggiata sulla superficie della forma inserita nello stampo, così che il logo, durante la lavorazione, si possa imprimere su una faccia piana della forma stessa.

Metodo di produzione

La modifica riguarda l’articolo 4, punto 2, lettera E, del disciplinare vigente. Inoltre una parte dell’articolo 6 del disciplinare viene per appropriatezza inserita in questo articolo e riportata al punto 3.3 del documento unico.

Viene riscritta la sequenza delle fasi della lavorazione e fatte alcune specifiche.

Dove è scritto:

«Per quanto si riferisce alla descrizione del metodo di ottenimento del formaggio TALEGGIO, possiamo riferire che per quanto attiene ai metodi produttivi e di lavorazione sono previste una serie di fasi che si possono così riassumere:

Preparazione del latte

Coagulazione del latte

Rottura della cagliata

Messa negli stampi

Stufatura

Rivoltamento negli stampi

Salatura

Rivoltamenti

Stagionatura»

È stato scritto:

«Art. 5 - Metodo di Ottenimento

“Per la produzione del formaggio DOP ‘Taleggio’ è utilizzato latte vaccino di vacche allevate nella zona di origine.

Almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, deve provenire dalla zona di origine.

L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati.

Può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.”

”Per garantire l'economia dell'azienda agricola è di fondamentale importanza poter fornire la maggior quantità di alimenti di provenienza aziendale, ove possibile, ma a causa della sempre più frequente imprevedibilità del clima (periodi con forti piogge che ritardano o impediscono le semine, alternate a periodi di forte siccità che riduce i raccolti), l'andamento delle produzioni negli ultimi anni è alquanto variabile e spesso inferiore alle attese, a fronte di stalle dalla genetica elevata e con richieste alimentari piuttosto alte. Pertanto, si preferisce garantire in modo del tutto precauzionale e nel rispetto dei regolamenti, che almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per le bovine debba provenire dalla zona di origine. Questa percentuale garantisce comunque il mantenimento del legame tra alimentazione e caratteristiche del latte, che lo rendono adatto alla trasformazione in “Taleggio”. Tale apporto consente, inoltre, di preservare la microflora ruminale di bestiame dalle elevate caratteristiche genetiche, con conseguente ricaduta sulla qualità della materia prima. La produzione e la stagionatura del formaggio “Taleggio” devono avvenire nella zona di produzione secondo le pratiche indicate di seguito:

Preparazione del lattoinnesto o fermento selezionato

Coagulazione del latte

Taglio della cagliata

Messa negli stampi

Marchiatura

Stufatura

Rivoltamento negli stampi

Salatura

Rivoltamenti

Stagionatura»

Motivazione

È stata aggiunta una frase introduttiva che definisce con maggior chiarezza l'utilizzo dei mangimi, come indicato dal regolamento (UE) n. 664/2014, tale aspetto è riportato nel documento unico al punto 3.3.

L'indicazione riguardante che almeno il 50 % dei mangimi che devono provenire dalla zona di origine, garantisce comunque il mantenimento del legame tra alimentazione e caratteristiche del latte, non influisce per esempio sul tenore di grasso e proteine che lo rendono adatto alla trasformazione in «Taleggio».

Nella descrizione schematica del processo sono state aggiunte *ex novo* la specifica «Fermento selezionato» e la fase di «marchiatura» in quanto già presenti nella descrizione del processo, ma non esplicitate nel diagramma di flusso. La parola «Rottura» è stata sostituita con «Taglio» della cagliata (sono sinonimi).

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera E, del disciplinare vigente e punto 3.3 del documento unico.

È stata riordinata la descrizione relativa alla materia prima.

Dove è scritto:

«Il latte utilizzato può essere pastorizzato. Il caglio utilizzato deve essere esclusivamente caglio animale liquido ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali. Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati. Il lattoinnesto deve essere costituito da *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione. Può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate».

È stato scritto:

«Il latte utilizzato può essere crudo o pastorizzato.

Il lattoinnesto deve essere costituito da *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione. Può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate.

La coagulazione deve essere effettuata esclusivamente con caglio di origine animale, liquido, ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali.

Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.»

Motivazione

È stata riordinata la descrizione relativa alla materia prima. Nella versione attuale del disciplinare la pastorizzazione del latte è indicata come una possibilità. Resta sottinteso che se non si procede alla pastorizzazione il latte può essere utilizzato tal quale. Nella versione modificata si preferisce esplicitare questa ultima possibilità, cioè di utilizzare latte crudo, peraltro già prevista.

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera E, del disciplinare vigente. Viene descritta ogni fase; viene eliminato il tempo della sosta della cagliata, si propone di far coincidere i tempi della formatura e della marchiatura.

Dove è scritto:

«Si effettuano due rotture della cagliata. La prima grossolana è seguita da una sosta di 10/15 minuti in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza con la seconda rottura si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

La marchiatura di origine, su una faccia piana, per motivi strettamente tecnici avviene durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti dopo la messa in forma della cagliata.»

È stato scritto:

«Si effettuano più tagli della cagliata. Il primo taglio è seguito da una sosta in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza, con i successivi si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola. La cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana.»

Motivazione

Sono state meglio definite le fasi della lavorazione ed inoltre si propone di eliminare il tempo di sosta della cagliata e il numero di rotture, che potrebbe variare in base alle condizioni di lavorazione. In particolare, grazie sia all'evoluzione tecnologica, dovuta a al miglioramento dei lattoinnesti utilizzati, è il casaro con la propria esperienza, che decide il tempo di sosta ottimale per la buona riuscita del prodotto.

Con la modifica richiesta, la formatura e la marchiatura avvengono nello stesso momento in quanto la cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana, in modo che il marchio rimanga meglio impresso sulla forma. Nel corso delle lavorazioni si è infatti notato che il marchio all'origine, se impresso al momento della formatura, è più stabile a visibile al momento del controllo.

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera E, del disciplinare vigente. La modifica riguarda la fase della stufatura.

Dove è scritto:

«La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16. La temperatura è mantenuta tra 22 e 25°C circa e l'umidità è circa il 90 %.»

È stato scritto:

«La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16. La temperatura è mantenuta tra 20 e 28°C circa e l'umidità oltre l'80 %.»

Motivazione

Viene aumentato il range della temperatura a cui può avvenire la stufatura e abbassato il valore minimo percentuale dell'umidità in cella.

La stufatura avviene a volte in celle piuttosto ampie e soggette a frequenti aperture e chiusure, pertanto risulta complesso mantenere valori costanti di temperatura e umidità, perché spesso influenzati dalle condizioni climatiche esterne e dalla stessa umidità in ingresso del materiale introdotto.

Si sottolinea che tale modifica non compromette le caratteristiche del prodotto finito.

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera E, del disciplinare vigente. La modifica riguarda la fase della salatura.

Dove è scritto:

«Le operazioni di salatura si effettuano a secco. È autorizzata anche la salatura in salamoia, in considerazione delle mutate condizioni tecnologiche.»

È stato scritto:

«La salatura può avvenire a secco o in salamoia.»

Motivazione

Viene semplificata la frase relativa alle modalità di salatura.

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera E, del disciplinare vigente. La modifica riguarda la fase della stagionatura.

Dove è scritto:

«Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidità naturale o controllata da 85/90 % e temperatura tra 2 e 6° C.»

È stato scritto:

«Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidità naturale o controllata oltre l'80 % e temperatura tra 1 e 6° C.»

Motivazione

Si chiede di abbassare il valore minimo della temperatura a cui può avvenire la stagionatura e di fissare con maggior precisione il valore minimo percentuale dell'umidità.

Infatti, poiché la stagionatura avviene sia in ambiente naturale (grotte tradizionali) sia in celle soggette a frequenti aperture e chiusure, risulta complesso mantenere valori costanti di temperatura e umidità, perché spesso influenzati dalle condizioni climatiche esterne, soprattutto nei periodi stagionali di maggior caldo.

Potrebbe quindi verificarsi la necessità di regolare la temperatura di cella di un grado inferiore per mantenere idonee le condizioni di stagionatura, inoltre alle variazioni stagionali è anche legata l'umidità stessa del prodotto. La stagionatura in grotte naturali o in celle ipogee che sfruttano il ricircolo d'aria della montagna, è anch'essa influenzata dalle condizioni climatiche esterne.

Sono quindi necessarie tali lievi modifiche, che non compromette le caratteristiche del prodotto finito.

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera E, del disciplinare vigente. Si è tolta la specifica sull'utilizzo di un panno durante la stagionatura.

Dove è scritto:

«Durante il periodo di stagionatura, che si protrae non meno di 35 giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di salamoia al fine di mantenere umida e morbida la crosta ed asportare le ife, facendole nel contempo assumere, anche quella colorazione caratteristica, che contraddistingue il formaggio TALEGGIO.»

È stato scritto:

«Durante il periodo di stagionatura, che si protrae non meno di 35 giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata sulla crosta con una soluzione di acqua e sale al fine di mantenerla umida e morbida ed asportare le ife ottenendo quella colorazione caratteristica che contraddistingue il formaggio "Taleggio».

Motivazione:

Si è tolta la specifica del panno perché l'evoluzione tecnologica che ha introdotto nel corso degli anni la possibilità di utilizzo di materiali diversi e meglio gestibili dal punto di vista igienico, fa propendere i produttori per la sostituzione del panno con spazzole, che più efficacemente provvedono alla pulizia della crosta con acqua e sale durante la stagionatura. L'attività viene sempre svolta a mano da personale esperto, nel rispetto del tradizionale processo produttivo.

Legame

La modifica riguarda il punto 5 del Documento unico e l'articolo 4, punto 2, lettere D ed F, del disciplinare vigente.

Per la stesura del nuovo articolo sono stati rielaborati e spostati o eliminati i paragrafi precedentemente inseriti all'articolo 4, punto 2, lettere D ed F, del disciplinare vigente.

Si riporta di seguito l'articolo relativo al legame, rimodulato e corretto.

«Articolo 6 – Legame con la zona geografica

Le qualità del "Taleggio" sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico che comprende i fattori umani e naturali tipici della zona di produzione, trasformazione e stagionatura, che lo rendono unico e inimitabile.

Il nome "Taleggio" fa riferimento ad una specifica area geografica lombarda, compresa tra la Valsassina e la Val Taleggio con l'omonimo paese.

La produzione del formaggio grazie alla transumanza degli animali e degli allevatori (bergamini), che dalla montagna scendevano verso la pianura nei mesi invernali, si è diffusa in tutta l'area specificata al punto 4.

Gli elementi che comprovano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica di origine sono sostanzialmente legati alla sensibilità ed alla cultura casearia degli operatori, alle particolari condizioni di salatura adottate, nonché alla tecnica di maturazione, oltre alle condizioni geografiche del territorio, intendendosi per queste il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante.

I fattori climatici, agro-zootecnici influiscono sulla produzione di un latte idoneo allo specifico tipo di caseificazione e maturazione e sull'origine e sullo sviluppo della microflora del latte.

La qualità del latte destinato alla trasformazione è infatti strettamente legata al territorio di origine della DOP, dove è abbondante la produzione di foraggi (fieno, cereali, colture proteo-oleaginose, ecc.) grazie al capillare sistema irriguo.

Il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, nel rispetto delle tecnologie tradizionali di lavorazione. Ancora oggi inoltre si utilizza largamente il legno, sia per il trasporto del formaggio "Taleggio" (casse) sia per la sua stagionatura (assi di legno), questo materiale consente, infatti, come accadeva oltre 1000 anni fa, al formaggio "Taleggio" di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione.

È imprescindibile l'importanza delle conoscenze tradizionali del casaro, che si tramandano da secoli: sono fondamentali non soltanto nella fase della trasformazione del latte ma altresì nelle fasi successive.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco e/o in salamoia, operazione critica, dalla quale dipende fortemente la buona riuscita del "Taleggio", formaggio tipicamente a maturazione centripeta.

Sulla superficie delle forme del "Taleggio" si trova una microflora naturale mista costituita da una associazione costante di Schizomiceti appartenenti alla famiglia delle *Micrococcaceae* e di Eumiceti, tra i quali il *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* e lieviti ascrivibili al genere *Torulospora* e *Saccharomyces*.

Il fenomeno della maturazione del formaggio è quindi ad opera della microflora, che proviene dall'ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella) e conferisce le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche tipiche del "Taleggio", in particolare il colore rosato della crosta; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta; e il sapore caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato; Infatti, nell'ambiente di stagionatura si selezionano specie microbiche autoctone grazie alle condizioni di temperatura, di umidità e alla presenza del prodotto stesso, che ciclicamente matura sviluppando in superficie la microflora che svolge importanti funzioni così riassumibili:

- a) conferisce consistenza alla crosta formatasi inizialmente in seguito al naturale rassodamento con l'aria, creando un feltro aderente alla pasta (*Geotrichum* e lieviti);
- b) produce la caratteristica colorazione rosata grazie ai micrococchi;
- c) favorisce la proteolisi, responsabili della quale sono soprattutto il genere *Penicillium* e *Mucor* ed in minor misura i lieviti e le *Micrococceae*;
- d) favorisce la lipolisi, da ascrivere prevalentemente all'attività del genere *Geotrichum* ed ai lieviti oltre ai *Penicillium* e *Mucor*.

A questa complessa attività enzimatica della microflora della crosta è da attribuire l'andamento centripeto della maturazione, cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma.

Anche le altre fasi della lavorazione, attraverso gli ingredienti utilizzati (latte, caglio e fermenti), alle condizioni di temperatura e umidità e alle pratiche di salatura e salinatura (lavaggio con acqua e sale) contribuiscono alla caratterizzazione del formaggio "Taleggio".»

Etichettatura

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera H, e il punto 3.6 del documento unico.

Dove è scritto:

«Poiché il TALEGGIO viene venduto anche in confezioni, e quindi incartato, è prevista l'applicazione di un marchio anche sull'involucro esterno.

Tale marchio (vedi disegno del marchio allegato) ha il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde.

Al centro vi è il logo del formaggio TALEGGIO sotto il quale può essere inserito il numero dell'azienda che provvede al confezionamento, che deve avvenire esclusivamente nella zona di origine, in modo da poterla identificare durante la fase della commercializzazione. Anche il predetto marchio è stato depositato ai sensi di legge.»

È stato scritto:

«Art. 8 Confezionamento ed Etichettatura

Al momento della sua immissione al consumo, ogni confezione di formaggio "Taleggio" DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione "Taleggio".

Deve inoltre recare il logo di seguito riprodotto in fig. 2, avente il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde, con al centro l'acronimo CTT in nero sotto il quale può essere inserito il numero assegnato dal Consorzio di Tutela all'azienda titolare del marchio commerciale. Il logo può essere stampato anche ad un solo colore.



Fig. 2

Tale logo deve essere seguito dagli estremi del regolamento relativo alla registrazione della DOP "Taleggio", segnatamente "Regolamento (CE) n. 1107/96". Il predetto logo è stato depositato ai sensi di legge.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio "Taleggio" DOP immesso sul mercato preconfezionato e in porzioni di forma, le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui all'art. 3.

Si precisa che il consorzio identifica con una numerazione da 1 al 299 i soci produttori, e dal 301 al 499 i soci stagionatori.»

Confezionamento

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera H, del disciplinare e il punto 3.5 del documento unico.

Dove è scritto:

«...l'azienda che provvede al confezionamento, che deve avvenire esclusivamente nella zona di origine, in modo da poterla identificare durante la fase della commercializzazione.»

È stato scritto:

«Art. 8 Confezionamento ed Etichettatura

Al momento della sua immissione al consumo, ogni confezione di formaggio "Taleggio" DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione "Taleggio". Deve inoltre recare il logo di seguito riprodotto in fig. 2, avente il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde, con al centro l'acronimo CTT in nero sotto il quale può essere inserito il numero assegnato dal Consorzio di Tutela all'azienda titolare del marchio commerciale. Il logo può essere stampato anche ad un solo colore.



Fig. 2

Tale logo deve essere seguito dagli estremi del regolamento relativo alla registrazione della DOP "Taleggio", segnatamente "Regolamento (CE) n. 1107/96". Il predetto logo è stato depositato ai sensi di legge.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio "Taleggio" DOP immesso sul mercato preconfezionato e in porzioni di forma, le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui all'art. 3.

Si precisa che il consorzio identifica con una numerazione da 1 al 299 i soci produttori, e dal 301 al 499 i soci stagionatori.»

Motivazione:

La prima parte, relativa al marchio, è stata riformulata per maggiore comprensione.

Per quanto riguarda la porzionatura, si intende mantenere quanto già autorizzato in fase di registrazione della DOP e previsto dal disciplinare in vigore.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio «Taleggio» DOP immesso sul mercato preconfezionato e in porzioni di forma le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata al fine di garantire l'originalità del «Taleggio» DOP che con tali operazioni perderebbe la visibilità dei segni identificativi impressi sulle forme intere.

Si è deciso di eliminare la parte relativa al confezionamento di forme intere e il riferimento alla vendita al dettaglio (take away) in quanto già regolate da norme cogenti e attività soggette a vigilanza del Consorzio di Tutela, che esulano dal disciplinare di produzione.

È stata eliminata la frase: «oltre ai soci, anche i confezionatori autorizzati iscritti al Consorzio, possono confezionare “Taleggio” DOP, tuttavia se la loro sede si trova al di fuori della zona di origine possono confezionare il “Taleggio” solo in forme intere»

Altro

Riferimenti normativi relativi alla registrazione

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera A, del disciplinare che nel nuovo disciplinare diventa articolo 1 e viene inserito nel punto 3.2 nel documento unico.

Dove è scritto:

«Il nome del prodotto alimentare che comprende la denominazione di origine è “Taleggio”. Il riconoscimento è avvenuto con DPR 15 settembre 1988».

È stato scritto:

«Articolo 1- Denominazione

“La denominazione DOP ‘Taleggio’ è assegnata esclusivamente ad un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo o pastorizzato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.”

Motivazione

La nuova formulazione consente l'eliminazione di riferimenti normativi ormai superati inoltre viene inserita la descrizione merceologica del “Taleggio” ora presente all'articolo 4, punto 2, lettera B, ed è stato anche esplicitato che il latte può essere crudo o pastorizzato così come già riportato all'articolo 4, punto 2, lettera E, del disciplinare vigente.

Controlli

La modifica riguarda l'articolo 4, punto 2, lettera I, del disciplinare vigente.

L'articolo relativo ai controlli è stato riscritto e formulato in conformità alle disposizioni degli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Si riporta di seguito l'articolo relativo ai controlli.

“Articolo 7 - Controlli

In conformità con le disposizioni degli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata anteriormente all'immissione in commercio del prodotto dall'organismo di controllo autorizzato.

Il controllo sulla conformità della DOP ‘Taleggio’ al disciplinare è svolto da Certiprodop S.r.l. - Sede legale: via del Macello n. 26, Crema - Uffici amministrativi: Via del commercio n. 29 - 26013 Crema (CR), Tel. 0373/259662 - Fax 0373/253530 - E-mail: info@certiprodop.it”.

DOCUMENTO UNICO

“Taleggio”

N. UE: PDO-IT-0025-AM01 – 3 agosto 2020

DOP (X) IGP ()

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

“Taleggio”

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione DOP "Taleggio" è assegnata esclusivamente ad un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo o pastorizzato, di vacche allevate nella zona geografica di origine, caglio, sale e fermenti lattici che risponde alle condizioni e ai requisiti di seguito elencati.

Il formaggio che beneficia della DOP "Taleggio" deve presentare le seguenti caratteristiche:

Forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto;

Dimensioni: lato delle facce da 18 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 7 centimetri con leggere variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

Peso: variabile da 1,5 kg a 2,5 kg rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di 35 giorni.

Per quanto riguarda l'altezza dello scalzo è ammessa una tolleranza pari a ± 10 % sui valori massimo e minimo;

Crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta oltre a quello con acqua e sale;

Pasta: struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta;

Colore della pasta: da bianco a paglierino;

Sapore: caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato;

Caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza secca minimo 48 %; estratto secco minimo 46 %; un contenuto massimo di acqua del 54 %; fufosina max 14 mg/100 g proteina.»

Il prodotto non può essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato.

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

Almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, deve provenire dalla zona di origine. L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati. Può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

«Per garantire l'economia dell'azienda agricola è di fondamentale importanza poter fornire la maggior quantità di alimenti di provenienza aziendale, ove possibile, ma a causa della sempre più frequente imprevedibilità del clima (periodi con forti piogge che ritardano o impediscono le semine, alternate a periodi di forte siccità che riduce i raccolti), l'andamento delle produzioni negli ultimi anni è alquanto variabile e spesso inferiore alle attese, a fronte di stalle dalla genetica elevata e con richieste alimentari piuttosto alte. Pertanto, si preferisce garantire in modo del tutto precauzionale e nel rispetto dei regolamenti, che almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per le bovine debba provenire dalla zona di origine.

Questa percentuale garantisce comunque il mantenimento del legame tra alimentazione e caratteristiche del latte, che lo rendono adatto alla trasformazione in "Taleggio". Tale apporto consente, inoltre, di preservare la microflora ruminale di bestiame dalle elevate caratteristiche genetiche, con conseguente ricaduta sulla qualità della materia prima.

Per la produzione del formaggio DOP "Taleggio" è utilizzato latte vaccino crudo o pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

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

Tutte le fasi del processo di produzione: allevamento, mungitura, caseificazione e stagionatura, devono avvenire nella zona geografica delimitata al punto 4.

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

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio "Taleggio" DOP immesso sul mercato preconfezionato e in porzioni di forma, le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento devono avvenire nella zona geografica delimitata al punto 4.

Si precisa che il consorzio identifica con una numerazione da 1 al 299 i soci produttori, e dal 301 al 499 i soci stagionatori.»

Ciò deriva dalla perdita o non visibilità nel formaggio in porzioni, dei segni identificativi del formaggio «Taleggio» DOP presenti sulla forma intera e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto preconfezionato.

È consentito il confezionamento di frazioni di formaggio che beneficia della DOP «Taleggio» al di fuori della zona di origine solo sul luogo di vendita al dettaglio su richiesta del consumatore (al taglio), oppure sempre sul luogo di vendita al dettaglio è consentito il confezionamento di frazioni per la vendita diretta (con modalità «takeaway»).

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio «Taleggio» DOP immesso sul mercato preconfezionato e in porzioni di forma, le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

La forma di formaggio a DOP «Taleggio» deve recare apposto all'atto della sua immissione sul mercato un marchio all'origine.

Il logo della DOP «Taleggio» viene impresso su una faccia piana della forma dopo il secondo rivoltamento, prima della salatura affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo e quindi all'atto della sua immissione al consumo.

La matrice è in materiale plastico ad uso alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri (fig. 1):

nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera T;

nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T;

nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T;

nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero identificativo del caseificio produttore di «Taleggio».

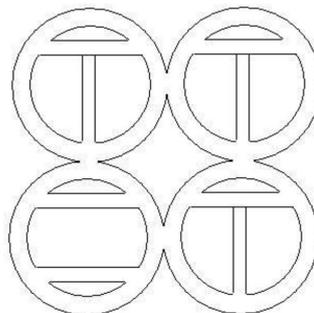


Fig. 1

Al momento della sua immissione al consumo, ogni confezione di formaggio «Taleggio» DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione «Taleggio».

Deve inoltre recare il logo di seguito riprodotto in fig. 2, avente il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde, con al centro l'acronimo CTT in nero sotto il quale può essere inserito il numero assegnato dal Consorzio di Tutela all'azienda titolare del marchio commerciale. Il logo può essere stampato anche ad un solo colore.



Fig. 2

Tale logo deve essere seguito dagli estremi del regolamento relativo alla registrazione della DOP «Taleggio», segnatamente «Regolamento (CE) n. 1107/96». Il predetto logo è stato depositato ai sensi di legge.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio che beneficia della DOP «Taleggio» comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso.

5. Legame con la zona geografica

Le qualità del «Taleggio» sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico che comprende i fattori umani e naturali tipici della zona di produzione, trasformazione e stagionatura, che lo rendono unico e inimitabile.

Il nome «Taleggio» fa riferimento ad una specifica area geografica lombarda, compresa tra la Valsassina e la Val Taleggio con l'omonimo paese.

La produzione del formaggio grazie alla transumanza degli animali e degli allevatori (bergamini), che dalla montagna scendevano verso la pianura nei mesi invernali, si è diffusa in tutta l'area specificata al punto 4.

Gli elementi che comprovano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica di origine sono sostanzialmente legati alla sensibilità ed alla cultura casearia degli operatori, alle particolari condizioni di salatura adottate, nonché alla tecnica di maturazione, oltre alle condizioni geografiche del territorio, intendendosi per queste il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante.

I fattori climatici, agro-zootecnici influiscono sulla produzione di un latte idoneo allo specifico tipo di caseificazione e maturazione e sull'origine e sullo sviluppo della microflora del latte.

La qualità del latte destinato alla trasformazione è infatti strettamente legata al territorio di origine della DOP, dove è abbondante la produzione di foraggi (fieno, cereali, colture proteo-oleaginose, ecc.) grazie al capillare sistema irriguo.

Il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, nel rispetto delle tecnologie tradizionali di lavorazione. Ancora oggi inoltre si utilizza largamente il legno, sia per il trasporto del formaggio «Taleggio» (casse) sia per la sua stagionatura (assi di legno), questo materiale consente, infatti, come accadeva oltre 1000 anni fa, al formaggio «Taleggio» di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione.

È imprescindibile l'importanza delle conoscenze tradizionali del casaro, che si tramandano da secoli: sono fondamentali non soltanto nella fase della trasformazione del latte ma altresì nelle fasi successive.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco e/o in salamoia, operazione critica, dalla quale dipende fortemente la buona riuscita del «Taleggio», formaggio tipicamente a maturazione centripeta.

Sulla superficie delle forme del «Taleggio» si trova una microflora naturale mista costituita da una associazione costante di Schizomiceti appartenenti alla famiglia delle *Micrococcacee* e di Eumiceti, tra i quali il *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* e lieviti ascrivibili al genere *Torulospora* e *Saccharomyces*.

Il fenomeno della maturazione del formaggio è quindi ad opera della microflora, che proviene dall'ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella) e conferisce le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche tipiche del «Taleggio», in particolare il colore rosato della crosta; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta; e il sapore caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato; Infatti, nell'ambiente di stagionatura si selezionano specie microbiche autoctone grazie alle condizioni di temperatura, di umidità e alla presenza del prodotto stesso, che ciclicamente matura sviluppando in superficie la microflora che svolge importanti funzioni così riassumibili:

- a) conferisce consistenza alla crosta formatasi inizialmente in seguito al naturale rassodamento con l'aria, creando un feltro aderente alla pasta (*Geotrichum* e lieviti);
- b) produce la caratteristica colorazione rosata grazie ai micrococchi;
- c) favorisce la proteolisi, responsabili della quale sono soprattutto il genere *Penicillium* e *Mucor* ed in minor misura i lieviti e le *Micrococcacee*;
- d) favorisce la lipolisi, da ascrivere prevalentemente all'attività del genere *Geotrichum* ed ai lieviti oltre ai *Penicillium* e *Mucor*.

A questa complessa attività enzimatica della microflora della crosta è da attribuire l'andamento centripeto della maturazione, cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma.

Anche le altre fasi della lavorazione, attraverso gli ingredienti utilizzati (latte, caglio e fermenti), alle condizioni di temperatura e umidità e alle pratiche di salatura e salinatura (lavaggio con acqua e sale) contribuiscono alla caratterizzazione del formaggio «Taleggio».

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 all'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».
