

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 317/09)

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.

«STELVIO» / «STILFSER»

n. UE: PDO-IT-0255-AM02 – 10.1.2020

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio del Formaggio Stelvio con sede in via Innsbruck,43- 39 100 Bolzano

Tel. 0474 570113; Fax 0474 570177. Il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art.13 comma 1 del DM 28 novembre 2017

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 [da precisare]

(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. Modifiche

Descrizione del prodotto

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare punto 3.2 del documento unico e prevede l'inserimento di specifiche modalità di preparazione del prodotto destinato al porzionamento.

Pertanto, alla fine dell'articolo 5 del disciplinare (caratteristiche del prodotto finito) e al punto 3.2 del documento unico è stata inserita la parte di seguito riportata.

«Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione del formaggio «Stelvio»/«Stilfser» in forma diversa da quella cilindrica.»

La modifica riguarda quindi la forma del prodotto, che potrà non essere necessariamente solo cilindrica limitatamente al formaggio destinato al porzionamento, da identificare come tale al momento dell'inizio della lavorazione ai fini della DOP (nella fase di immissione in forma) e, quindi non utilizzabile per la vendita tal quale (in forma intera) con l'uso della DOP, ma solo per l'immissione al consumo previo sezionamento e confezionamento.

La possibilità di adottare una forma più razionale consente di addivenire al porzionamento senza sprechi di prodotto non giustificati da alcun presupposto tecnico o qualitativo, con l'ottimizzazione della resa e della lavorabilità successiva al completamento della stagionatura nel rispetto del disciplinare. Il tutto avverrebbe mantenendo inalterate le caratteristiche tecnico qualitative dello «Stelvio»/«Stilfser».

Metodo di Produzione

— La modifica riguarda l'articolo 3 punto 3.3.2 del disciplinare e punto 3.3 del documento unico.

Alla fine della parte relativa all'alimentazione delle bovine come richiesto dal Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013, è stata aggiunta la frase di seguito riportata:

«I mangimi che non provengono dalla zona geografica non possono superare il 50% di sostanza secca della razione su base annuale.»

Tale modifica è una puntualizzazione.

Erba fresca e foraggi locali che rappresentano la quota di razione legata alla fibra digeribile, incidono in modo rilevante sulle caratteristiche chimiche, sensoriali ed organolettiche del latte utilizzato per la produzione, costituendo quindi una percentuale consistente della razione alimentare in sostanza secca.

Nella formulazione di razioni alimentari per le bovine, tradizionalmente utilizzate per la produzione del latte, in un territorio di montagna, non vocato alla produzione di cereali od oleaginose, diventa necessario ricorrere all'impiego di concentrati e mangimi provenienti da territori che si trovano fuori dalla zona delimitata. L'integrazione della razione è necessaria per garantire le capacità nutritive e fisiologiche delle razioni stesse e come strumento di prevenzione e profilassi verso le complicanze sanitarie.

Tali alimenti hanno un'elevata velocità di assunzione e rappresentano la quota di energia e proteina prontamente disponibile per le normali funzioni ruminali delle bovine. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto alle suddette funzioni, l'incidenza sulle caratteristiche organolettiche del latte è pressoché nulla.

E' quindi consentito anche l'uso di silomais, di foraggi disidratati, di orzo, segale, triticale, frumento, avena e mais, in forma di prodotti e sottoprodotti oltreché di paglie dei primi cinque; è inoltre possibile impiegare: i semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti, della soia non geneticamente modificata, della colza, del lino, del girasole decorticato anche parzialmente; le polpe secche di barbabietola; le trebbie di birra e marcomele essiccate; la barbabietola; le patate; il lievito di birra; il melasso; le carrube; i prodotti lattiero-caseari in polvere; gli amminoacidi e le proteine nobili non derivati da proteolisi; i grassi vegetali.

Si conferma che la modifica proposta è una specificazione del punto relativo all'alimentazione e che pertanto non ha un impatto sul legame e sulla qualità del prodotto.

— La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare punto 4.2.1 relativamente al valore del grasso della materia prima, punto 3.3 del documento unico.

Pertanto, dove è scritto:

«4.2.1. *Riduzione del tenore in grasso.*

Il latte, eventualmente pulito tramite bactofuga, può essere leggermente scremato, in modo tale da regolare il tenore in materia grassa entro valori compresi fra 3,45 e 3,60%. La parziale scrematura del latte viene eseguita mediante l'utilizzo di una scrematrice.»

È stato scritto:

«4.2.1. *Riduzione del tenore in grasso.*

Il latte, eventualmente pulito tramite bactofuga, può essere leggermente scremato, in modo tale da regolare il tenore in materia grassa entro valori compresi fra 3,45 e 3,80%. La parziale scrematura del latte viene eseguita mediante l'utilizzo di una scrematrice.»

Tale lieve modifica considera un intervallo più realistico di tenore di grasso e cioè quello effettivamente intercorrente nel range del tenore in materia prima grassa (fra 3,45 e il limite pari a 3,80% anziché 3,6%), coordinandolo con gli altri requisiti disciplinati per il formaggio stagionato.

— La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare punto 4.2.5, e il punto 3.3 del documento unico e riguarda la tipologia di caglio utilizzato.

Pertanto, dove è scritto:

«Al latte immesso in trasformazione, eventualmente inoculato con fermenti lattici entro 85 minuti viene addizionato il caglio di vitello ad una temperatura della massa in trasformazione di circa 32-33 °C. L'enzima coagulante impiegato deve essere costituito esclusivamente da caglio, in forma liquida o in polvere. Il caglio viene prodotto seguendo un metodo tradizionale, ha un'attività di ca 1:15.000 ed è composto ca dal 75% di chimosina e dal 25% di pepsina; non contiene alcun tipo di coagulanti (come ad esempio quelli di origine microbica), non è geneticamente modificato, nè contiene enzimi coagulanti geneticamente modificati.»

È stato scritto:

«Al latte immesso in trasformazione, eventualmente inoculato con fermenti lattici entro 85 minuti viene addizionato il caglio di vitello o di altre origini, anche vegetali, ad una temperatura della massa in trasformazione di circa 32-33 °C.

L'enzima coagulante può essere impiegato in forma liquida o in polvere. Il caglio di vitello viene prodotto seguendo un metodo tradizionale, ha un'attività di ca 1:15.000 ed è composto ca dal 75% di chimosina e dal 25% di pepsina; il caglio non è geneticamente modificato, né contiene enzimi coagulanti geneticamente modificati.»

Il disciplinare attuale consente la sola utilizzazione di caglio di vitello. Questa prescrizione appare ormai estremamente riduttiva e preclusiva di evoluzioni tecnologiche che da tempo stanno qualificando esperienze produttive della zona delimitata e che fin qui sono rimaste escluse dalla DOP, pur avendo le caratteristiche previste ed assicurando il conseguimento di tutti requisiti chimici ed organolettici del formaggio stagionato.

Tale evoluzione consentirà inoltre di soddisfare richieste sempre più diversificate da parte del consumatore.

DOCUMENTO UNICO

«STELVIO» / «STILFSER»

n. UE: PDO-IT-0255-AM02 -10.1.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni)**

«Stelvio» / «Stilfser»

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 dell'immissione al consumo il formaggio «Stelvio» / «Stilfser» la cui stagionatura non può essere inferiore ai sessanta giorni, ha la forma cilindrica con facce piane e scalzo dritto o leggermente concavo e presente le seguenti caratteristiche dimensionali: il peso varia da 8 a 10 Kg. Il diametro da 34 a 38 cm l'altezza da 8 a 11 cm. La percentuale di grasso sulla sostanza secca è uguale o maggiore al 50% e il tasso di umidità non supera il 44%. La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo all'arancio marrone. La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza.

Il formaggio «Stelvio» / «Stilfser» è commercializzato in forma intera o porzionata ed è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione del formaggio «Stelvio» / «Stilfser» in forma diversa da quella cilindrica.

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

Durante l'eventuale permanenza in malga le bovine sono alimentate prevalentemente con erba fresca; in stalla, la razione base è composta, ad libitum, da foraggio affienato e da insilato d'erba ottenuti dal territorio delimitato fino ad un massimo di 15 kg per capo.

Erba fresca e foraggi locali che rappresentano la quota di razione legata alla fibra digeribile, incidono in modo rilevante sulle caratteristiche chimiche, sensoriali ed organolettiche del latte utilizzato per la produzione, costituendo una percentuale consistente (che non scende sotto il 50%) della razione alimentare in sostanza secca.

Nella formulazione di razioni alimentari per le bovine, tradizionalmente utilizzate per la produzione del latte, in un territorio di montagna, non vocato alla produzione di cereali od oleaginose, diventa necessario ricorrere all'impiego di concentrati e mangimi provenienti da territori che si trovano fuori dalla zona delimitata. L'integrazione della razione è necessaria per garantire le capacità nutritive e fisiologiche delle razioni stesse e come strumento di prevenzione e profilassi verso le complicanze sanitarie.

Tali alimenti hanno un'elevata velocità di assunzione e rappresentano la quota di energia e proteina prontamente disponibile per le normali funzioni ruminali delle bovine. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto alle suddette funzioni, l'incidenza sulle caratteristiche organolettiche del latte è pressoché nulla.

E' quindi consentito anche l'uso di silomais, di foraggi disidratati, di orzo, segale, triticale, frumento, avena e mais, in forma di prodotti e sottoprodotti oltrechè di paglie dei primi cinque; è inoltre possibile impiegare: i semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti, della soia non geneticamente modificata, della colza, del lino, del girasole decorticato anche parzialmente; le polpe secche di barbabietola; le trebbie di birra e marcomele essiccate; la barbabietola; le patate; il lievito di birra; il melasso; le carrube; i prodotti lattiero-caseari in polvere; gli amminoacidi e le proteine nobili non derivati da proteolisi; i grassi vegetali.

I mangimi che non provengono dalla zona geografica non possono superare il 50% di sostanza secca della razione su base annuale.

Per la lavorazione del formaggio «Stelvio» / «Stilfser» viene impiegato latte bovino ottenuto nella zona geografica delimitata da bovine alimentate prevalentemente con foraggi raccolti nella medesima zona e caratterizzato da proteine > 3,10 %. Il latte può essere leggermente scremato, in modo tale da regolare il tenore in materia grassa entro valori compresi tra 3,45 e 3,80 %.

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

Tutte le operazioni descritte dal disciplinare e dal presente documento avvengono nella zona geografica delimitata descritta al successivo punto 4, a cominciare dall'allevamento delle bovine e proseguendo con la mungitura del latte, la sua raccolta e lavorazione, il processo di caseificazione e la stagionatura del formaggio.

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

La forma intera, viene porzionata solamente dopo l'apposizione del contrassegno identificativo della denominazione. Il confezionamento in porzioni del formaggio «Stelvio» / «Stilfser» è permesso anche al di fuori dell'area geografica delimitata. Il formaggio «Stelvio» / «Stilfser» in forma porzionata è immesso al consumo munito di contrassegno identificativo della denominazione d'origine, oppure di etichetta adesiva apposta sulla confezione e/o di film prestampato con la denominazione d'origine protetta.

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

Il formaggio «Stelvio» / «Stilfser» in forma intera è immesso al consumo munito di apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura e la marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica del produttore. Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine. Il contrassegno della denominazione è costituito da una scritta rossa con la dicitura «Stilfser-Stelvio».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata per l'esecuzione di tutte le operazioni di allevamento, mungitura, raccolta e lavorazione del latte, caseificazione e stagionatura del formaggio «Stelvio» / «Stilfser» è costituita dai seguenti comprensori ubicati in Provincia Autonoma di Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco, Territorio del comune di Bolzano. I medesimi comprensori comprendono il territorio censuario ed amministrativo di ottantaquattro comuni.

5. **Legame con la zona geografica**

Il formaggio «Stelvio» / «Stilfser» storicamente ottenuto nell'area delimitata al punto 4, ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente alpino costituito dal comprensorio montuoso dello «Stelvio» / «Stilfser», che rappresenta il centro di maggiore rilevanza produttiva e che ha quindi qualificato la denominazione. Le condizioni climatiche e pedologiche omogenee dell'area alpina altoatesina influenzano la qualità dei foraggi usati in quantità prevalente nell'alimentazione delle bovine e, quindi, del formaggio ottenuto in zona con l'impiego dal latte corrispondente.

Alcuni testi storici descrivono le erbe dell'alpeggio (marbl e madaun) che meglio si adattavano per conferire una migliore qualità al latte prodotto. Le specifiche condizioni ambientali e climatiche della zona delimitata sono connesse al contesto montano di questo territorio, da sempre caratterizzato da aziende zootecniche (masi) poste ad una quota variabile tra 500 e 2 000 metri di altitudine e si associano all'azione della microflora autoctona nel corso della stagionatura. Questi particolari fattori ambientali esclusivi ed irripetibili, assieme alla evoluzione storica della tradizione produttiva, contribuiscono a conferire alla denominazione d'origine protetta «Stelvio» / «Stilfser» caratteristiche peculiari capaci di rendere questa produzione unica, autonoma ed assolutamente connotata dai suoi requisiti territoriali.

Il prodotto possiede, oltre a quelle illustrate sub 3.2), talune caratteristiche specifiche e particolarmente originali e caratterizzanti, sintetizzabili come segue:

- colore della crosta: variabile dal giallo-arancio all'arancio-marrone,
- gusto: aromatico e marcato, a tratti pungente,
- grasso sulla sostanza secca: pari o superiore al 50 %.

L'impiego di erba fresca per l'allevamento delle bovine in malga, nonché la loro alimentazione in stalla costituita prevalentemente a base di foraggi e di insilato d'erba ottenuti all'interno del territorio delimitato, oltre all'impiego esclusivo di latte da esse derivante nella stessa zona geografica, avente connotati montuosi e pedologici specifici, unitamente alle caratteristiche delle particolari erbe d'alpeggio e della microflora autoctona formata da vari ceppi di batteri aerobi utilizzata in lavorazione, apportano alla stagionatura naturale del formaggio taluni requisiti distintivi esclusivi, tali da contribuire ad un profilo organolettico inconfondibile. Infatti, questi fattori concorrono in modo determinante sia a caratterizzare il colore della crosta che ad alimentare gli inconfondibili caratteri del gusto e dell'aroma. L'insieme dell'alimento delle bovine, inoltre, contribuisce alla presenza di una aliquota abbastanza rilevante di grasso rispetto alla sostanza secca.

Per queste ragioni, storicamente testimoniate da tracce risalenti al tardo Medioevo, consolidate attraverso gli usi e le istituzioni locali caratteristiche — tra tutti, il «maso» — fino ad arrivare alla descrizione del prodotto e del suo processo presso il caseificio di Stilf (Stelvio) nel 1914, si è sviluppato un importante indotto economico diffuso in tutto il comprensorio geografico e che il disciplinare vincola attraverso gli adempimenti che si sottopongono sia gli allevatori di bovine che gli elaboratori, documentati attraverso apposite scritture e registrazioni, sistemi di identificazione di ogni singolo soggetto operante in zona e tenuta di apposita documentazione relativamente alla lavorazione, alla produzione ed alla attribuzione della denominazione

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 «Prodotti DOP IGP» (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».
