

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

(2023/C 82/05)

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

«Strachitunt»

N. UE: PDO-IT-1047-AM02 — 19.10.2021

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio, Piazza Don Arrigoni 7 c/o Sede Comunale 24010 Vedeseta (BG), Italia Tel. +39 3355754211 e-mail info@strachitunt.it

Il Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 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

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine

(1) GUL 343 dell'15.12.2012, pag. 1.

- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro:

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)

Descrizione del prodotto

— La modifica concerne l'articolo 2 del disciplinare e riguarda sostanzialmente la forma della frase. La modifica non riguarda il documento unico.

Dove è scritto:

«Lo "Strachitunt" è un formaggio a base di latte intero crudo di vacca, a due paste, a stagionatura medio lunga (almeno 75 giorni), che può presentare erborinatura nella pasta.

La maturazione del prodotto è inizialmente centripeta ed avviene grazie all'intervento della microflora di superficie. Successivamente, generalmente dopo i primi 30 giorni, è favorita dalla foratura che permette lo sviluppo all'interno della pasta della microflora presente nell'ambiente.»

diventa:

«Lo "Strachitunt" è un formaggio a base di latte intero crudo di vacca, a due paste, a stagionatura medio lunga che può presentare erborinatura nella pasta. La maturazione del prodotto è inizialmente centripeta ed avviene grazie all'intervento della microflora di superficie. Successivamente, è favorita dalla foratura che permette lo sviluppo all'interno della pasta della microflora presente nell'ambiente. La stagionatura minima è di 75 giorni.»

Motivazione

La modifica consiste soprattutto nella formulazione della frase, in cui la durata minima della stagionatura è meglio precisata.

Inoltre si è deciso che fosse più appropriato spostare il riferimento al periodo in cui inizia la foratura delle forme, all'articolo 5 punto 5.2 del disciplinare di produzione relativo al metodo di produzione.

— La modifica riguarda l'articolo 2.1 del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico relativamente al peso massimo della forma.

Dove è scritto:

«Il peso della forma può variare da 4 a 6 Kg;»

diventa:

«Il peso della forma stagionata può variare da 4 a 7 Kg;»

Motivazione

L'aumento di peso massimo di 1 kg si rende necessario nel caso in cui, per la disponibilità del latte, si vogliono realizzare forme della massima altezza dello scalzo (18 cm) e del massimo diametro (28 cm) consentiti. Ciò si verifica a volte in caseifici aziendali di modeste dimensioni, che trasformano piccole quantità di latte.

Inoltre si è inserita la parola «stagionata» in modo da rendere inequivocabile che tale peso è riferito alla fine del periodo minimo di stagionatura.

— La modifica riguarda l'articolo 2.2 del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico relativamente alle caratteristiche chimiche microbiologiche.

Dove è scritto:

«Art. 2.2

Caratteristiche chimiche microbiologiche

- Umidità: 50,0 %-51,0 %
- Lipidi T.q.: 26,0 %-28,0 %
- Lipidi su sostanza secca: minimo 48,0 %
- Proteine T.q.: 18,0 %-22,0 %
- Carboidrati T.q.: inferiori a 1»

diventa:

«Art. 2.2

Caratteristiche chimiche microbiologiche

I dati sotto riportati sono riferiti al periodo minimo di stagionatura pari a 75 giorni:

- Umidità 44,0 %-53,0 %
- Lipidi su sostanza secca minimo 48,0 %
- Proteine T.q. 17,0 %-23,0 %
- Carboidrati T.q. inferiore a 2,5»

Motivazione

Il riferimento all'età di stagionatura minima consente di poter collegare i parametri analitici all'età del formaggio, che come noto, possono variare con l'invecchiamento come la perdita di umidità legata alla maturazione.

Queste modifiche si ritengono necessarie in considerazione del fatto che i dati inseriti nella prima stesura del disciplinare si basavano su pochi produttori e su una capacità produttiva giornaliera molto contenuta, che con la crescita della produzione, dovuta anche al riconoscimento della DOP, si è rilevata essere poco rappresentativa delle varie situazioni produttive. Si consideri inoltre la variabilità climatico/stagionale, che incide sulla qualità e quantità degli alimenti per le bovine con effetti diretti sulla materia prima latte e quindi sul prodotto da essa ottenuto. La stagionalità della materia prima, più incisiva e marcata nelle produzioni di alpeggio, con alimentazione prevalentemente verde, abbinata all'esigenza di stagionare il prodotto in ambienti «naturali» (ambienti senza sistemi dinamici di condizionamento della temperatura e umidità), che permettono un naturale processo di maturazione, portano ad una inevitabile variabilità dei parametri e in particolare dell'umidità del prodotto.

Si ritiene inoltre opportuno eliminare l'indicazione del grasso tal quale lasciando come riferimento il parametro di grasso sulla sostanza secca in quanto rispetto al tal quale è un valore più oggettivo, che identifica il formaggio e consente di mantenerne la classificazione come formaggio grasso.

Si precisa che le variazioni del profilo chimico richieste non alterano in nessun modo le caratteristiche peculiari e di riconoscibilità del prodotto Strachitunt DOP.

Zona geografica

- La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico. La modifica riguarda la sostituzione della parola «comuni» con la parola «territori».

Dove è scritto:

«La zona di produzione della D.O.P. formaggio "Strachitunt" comprende i comuni ...»

diventa:

«La zona di produzione della D.O.P. formaggio "Strachitunt" comprende i territori...»

Motivazione

La zona geografica non è cambiata ma nella riorganizzazione amministrativa alcuni comuni sono stati accorpati. È il caso del comune di Gerosa, che è stato accorpati al comune di Val Brembilla. Pertanto è più opportuno utilizzare l'indicazione «territori» al posto di comuni.

Metodo di produzione

— La modifica riguarda l'articolo 5.1 del disciplinare di produzione e il punto 3.3 del documento unico relativamente alla parte riguardante l'alimentazione delle bovine.

Dove è scritto:

«Il latte per la produzione di Strachitunt proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare del bestiame è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 65 % della sostanza secca totale. Almeno il 90 % di tali foraggi, che corrisponde a circa il 60 % della razione, devono provenire dal territorio identificato al precedente art. 3 mentre la restante parte proviene da regioni del Nord Italia. Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento), leguminose (soia) e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi in percentuale inferiore a 35 % della sostanza secca, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori.

È vietato l'uso di insilati di mais.»

diventa:

«Il latte per la produzione di Strachitunt proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare del bestiame è costituita da erba e/o fieno di prato monofita e polifita in percentuale almeno pari al 65 % della sostanza secca totale. Almeno l'80% di tali foraggi, che corrisponde a circa il 55 % della razione, deve provenire dal territorio identificato al precedente art. 3. Nella razione alimentare sono previsti inoltre cereali e loro derivati in granella, sfarinati, laminati e fioccati; semi oleaginosi (lino, Soia, Girasole) e loro derivati come fonte proteica (sfarinati, integrali, estrusi, decorticati ed espeller), derivati dell'industria dello zucchero in percentuale inferiore a 3,5 % della sostanza secca, minerali come macroelementi e additivi.

È vietato l'uso di insilati di mais.»

Motivazione della modifica

La variabilità delle condizioni climatiche degli ultimi anni ha provocato una imprevedibile alternanza nelle rese per ettaro dei foraggi nella zona d'origine soprattutto alle quote più elevate. Spesso estati e inverni siccitosi riducono la produzione di foraggi e dei pascoli, mentre le forti piogge primaverili - estive ormai sempre più comuni impediscono il lavoro di fienagione e il pascolamento. Tale aspetto è ulteriormente condizionato sia dall'attuale spopolamento della montagna, che ha causato un progressivo avanzamento del bosco a discapito delle aree pascolive e a prato-pascolo, sia dall'urbanizzazione delle poche aree pianeggianti a fondovalle, per le attività legate al turismo, che hanno reso disponibili agli allevatori solo le aree più marginali e impervie, difficilmente coltivabili e spesso nemmeno utilizzabili per il pascolo dei bovini.

La riduzione delle risorse foraggere locali ha inevitabilmente obbligato alcune aziende agricole ad acquistare foraggi fuori zona.

Per ridurre il rischio che le annate climaticamente sfavorevoli (eccessive piogge o siccità) possano influenzare la produzione di foraggi di zona a tal punto da provocare una mancanza di materia prima idonea con conseguente riduzione delle produzioni DOP, si chiede, in via precauzionale, la possibilità di ridurre leggermente la percentuale di sostanza secca di provenienza dalla zona di origine, consentendo comunque l'approvvigionamento del 55 % dei foraggi dalla zona di origine, come previsto per le DOP dai regolamenti. Per contro, per migliorare l'autocontrollo e la conformità al piano dei controlli si è preferito dettagliare meglio i componenti della razione alimentare delle bovine. Si chiede inoltre di eliminare l'obbligo di approvvigionamento degli alimenti fuori zona solo dalle regioni del Nord Italia, per aumentare la possibilità di reperimento delle materie prime ottenendo prezzi differenziati e più favorevoli alla sussistenza dell'allevamento.

La richiesta di riduzione della percentuale di alimenti provenienti dalla zona geografica non ha alcun impatto sulle caratteristiche essenziali dello Strachitunt, che si mantengono identiche a quelle definite dal disciplinare di produzione.

— La modifica riguarda l'articolo 5.2 del disciplinare di produzione relativamente alla parte relativa all'utilizzo del termine fagotto, all'utilizzo delle tele, e al momento dell'apposizione del marchio.

Dove è scritto:

«Il coagulo ottenuto nel corso della prima lavorazione viene raccolto in un fagotto di tela in fibra naturale o sintetica e posto a sgocciolare in un ambiente con umidità dell'80-90 % e temperatura superiore a 10°C per un periodo minimo di 12 ore.

Il coagulo ottenuto nel corso della seconda lavorazione viene rotto direttamente in caldaia. La rottura si articola in 2 o 3 momenti intervallati da periodi di sosta, fino ad ottenere grani grossi come una noce o una nocciola.

I due coaguli, ottenuti a distanza di minimo 12 ore, vengono posti a strati alternati in uno stampo precedentemente foderato con una apposita tela in fibra naturale o sintetica. Dopo la sosta di 30-45 minuti si procede ad eliminare la tela filtrante e si esegue il primo rivoltamento della cagliata nello stampo.

Dopo 24 ore dalla formatura, al momento di rivoltare la forma, nello stampo vengono posti i marchi con impresso il simbolo STV e la data di produzione.»

diventa:

«Il coagulo ottenuto nel corso della prima lavorazione viene raccolto in una tela in fibra naturale o sintetica e posto a sgocciolare in un ambiente con umidità dell'80-90 % e temperatura superiore a 10°C per un periodo minimo di 12 ore.

Il coagulo ottenuto nel corso della seconda lavorazione viene rotto direttamente in caldaia. La rottura si articola in 2 o 3 momenti intervallati da periodi di sosta, fino ad ottenere grani grossi come una noce o una nocciola.

I due coaguli, ottenuti a distanza di minimo 12 ore, vengono posti a strati alternati in uno stampo che può essere precedentemente foderato con una apposita tela in fibra naturale o sintetica. Dopo la sosta di 30-45 minuti si procede ad eliminare la tela filtrante eventualmente presente e si esegue il primo rivoltamento della cagliata nello stampo.

Dopo un minimo di 12 ore dalla formatura, al momento di rivoltare la forma, nello stampo vengono posti i marchi con impresso il simbolo STV e la data di produzione.»

Motivazione

Il termine «fagotto» è stato eliminato in quanto termine «dialettale», la cui interpretazione ha dato luogo ad equivoci e a difficoltà di applicazione del controllo. La tela per lo sgocciolamento della cagliata può infatti essere chiusa su sé stessa a formare appunto il «fagotto», ma anche mantenuta aperta sul piano di lavoro.

Per quanto riguarda invece l'utilizzo della tela nello stampo di formatura, si ritiene che questa non sia particolarmente influente sul processo di trasformazione; pertanto varrebbe la pena renderne l'uso opzionale e non più obbligatorio nell'ottica del miglioramento del processo produttivo. Addirittura, alcuni trasformatori, pur mantenendo la tradizionale tecnica di produzione, sono passati all'impiego di stampi chiusi che consentono di non utilizzare le tele. Tale cambiamento garantisce una più efficiente gestione dell'attrezzatura e una maggiore igiene del processo mantenendo comunque inalterate le caratteristiche del prodotto.

Il formaggio Strachitunt DOP è identificato dall'apposizione del marchio all'origine. L'esperienza di questi ultimi anni di applicazione del disciplinare ha consentito di verificare che la riduzione, da 24 a 12 ore dalla formatura, del momento in cui il marchio viene impresso nella pasta permette di rendere più visibile la marchiatura stessa sulla forma e di mantenerla nel tempo.

— La modifica riguarda l'articolo 5.2 del disciplinare di produzione relativamente alla foratura del formaggio.

Dove è scritto:

«Dopo circa 30 giorni dall'inizio della stagionatura, utilizzando aghi metallici, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo. Tale operazione, prima del termine della stagionatura, può essere ripetuta in funzione dell'andamento della maturazione del prodotto.»

diventa:

«Dopo un periodo minimo di 30 giorni dall'inizio della stagionatura, utilizzando aghi metallici, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo.

Tale operazione, prima del termine della stagionatura, può essere ripetuta più volte in funzione dell'andamento della maturazione del prodotto.»

Motivazione

Per garantire la migliore applicabilità del parametro e un controllo più preciso, viene definito il tempo minimo di stagionatura prima di forare le forme, pari a 30 giorni.

Per esigenze di programmazione della produzione legate ad esempio alle richieste del mercato potrebbe verificarsi la necessità di prolungare i tempi di stagionatura oltre i 75 giorni, con conseguente necessità di posticipare la foratura oltre i 30 giorni. Questa situazione condiziona il momento di foratura delle forme e il numero dei rivoltamenti da eseguire sulla singola forma.

La specifica del periodo minimo di 30 giorni garantisce una maggiore omogeneità del prodotto e permette di preservare meglio nel tempo le sue caratteristiche anche per stagionature oltre il limite minimo dei 75 giorni.

Etichettatura

— La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione e il punto 3.6 del documento unico.

Dove è scritto:

«Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dall'acronimo "STV" e il numero di riconoscimento dell'impianto di produzione impressi su una faccia della forma nello stampo.»

diventa:

«Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dall'acronimo "STV", il numero di riconoscimento consortile dell'impianto di produzione e relativa data di produzione impressi sulla faccia della forma.»

Motivazione

Tale modifica si è resa necessaria per evitare interpretazioni non corrette e garantire una maggiore tracciabilità del prodotto.

Viene specificato che il numero di riconoscimento posto sulla forma è quello attribuito all'impianto di trasformazione dal Consorzio di Tutela a garanzia della rintracciabilità del prodotto, da non confondersi con il riconoscimento comunitario (bollo CE).

Viene inoltre introdotta nella marchiatura della forma la data di produzione che viene impressa sulla faccia, in modo da permettere con maggiore facilità la verifica dei tempi di stagionatura di ogni forma.

— **La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione e il punto 3.6 del documento unico. Per facilitare la lettura la parte di seguito riportata viene introdotta dal titolo: Etichettatura forme intere (il contenuto resta invariato).**

Dove è scritto:

«Le forme intere commercializzate devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto.

La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; è costituita da una fustella esterna nella quale è riportato il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV", posto a raggiera. Devono inoltre essere riportati gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto. La fustella è di colore marrone:

pantone 175 = quadricromia 60mg 87y 78k

La parte interna della fustella deve riportare il nome del prodotto ed ancora il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV". Al centro è possibile riportare la linea grafica desiderata, ed il logo dell'azienda non potrà essere più grande del logo "Strachitunt".

L'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV".

Al centro di tale incarto è presente un cerchio dal bordo marrone: le indicazioni da riportare nella parte interna del cerchio sono le stesse della parte interna della fustella dell'etichetta.

In alto, al centro, vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologia di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura. In carattere più piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalità di conservazione. È possibile indicare inoltre il nome del produttore.»

diventa:

«Etichettatura Forme intere

Le forme intere commercializzate devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto.

La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; è costituita da una fustella esterna nella quale è riportato il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV", posto a raggiera. Devono inoltre essere riportati gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto. La fustella è di colore marrone:

pantone 175 = quadricromia 60mg 87y 78k

La parte interna della fustella deve riportare il nome del prodotto ed ancora il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV". Al centro è possibile riportare la linea grafica desiderata, ed il logo dell'azienda non potrà essere più grande del logo "Strachitunt".

L'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV".

Al centro di tale incarto è presente un cerchio dal bordo marrone: le indicazioni da riportare nella parte interna del cerchio sono le stesse della parte interna della fustella dell'etichetta.

In alto, al centro, vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologia di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura. In carattere più piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalità di conservazione.

È possibile indicare inoltre il nome del produttore.»

Motivazione

Si tratta di una mera organizzazione dell'articolo in paragrafi per facilitarne la lettura.

— La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione e il punto 3.6 del documento unico. Viene introdotto un nuovo paragrafo relativo alla porzionatura, assente nel disciplinare in vigore.

Si riporta di seguito la parte introdotta.

Art. 8.2 - Etichettatura Forme porzionate

Le forme porzionate commercializzate devono riportare sull'incarto in modo conforme le seguenti indicazioni:

- *Il logo «Strachitunt» abbinato al simbolo «STV» così come definito di seguito.*
- *La dicitura «Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf».*
- *La dicitura «Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx» affiancata dal numero dell'autorizzazione alla porzionatura identificativo dell'azienda.*
- *Il Logo D.O.P., che deve risultare conforme a quanto definito nel Regolamento 628/2008 e s.m.i.*

Vengono raccolte in un paragrafo specifico le diciture da riportare nell'etichetta del prodotto porzionato, ai fini di una maggior facilità di utilizzo da parte dei confezionatori e per migliorare l'informazione per il consumatore.

Tale precisazione garantisce la presenza dei simboli dell'Unione come da regolamento (UE) n. 668/2014 (Allegato X) anche sulle forme porzionate.

DOCUMENTO UNICO

«Strachitunt»

N. UE: PDO-IT-1047-AM02 — 19.10.2021

DOP (X) IGP ()

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

«Strachitunt»

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

Lo Strachitunt è un formaggio erborinato a latte intero crudo di vacca, prodotto con l'antica tecnica delle due paste e sottoposto ad una stagionatura medio - lunga di almeno 75 giorni.

Lo Strachitunt presenta una crosta rugosa e sottile, di media consistenza, a volte fiorita, di colore giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura.

La forma è cilindrica con facce piane dal diametro variabile tra i 25 e i 28 cm con uno scalzo diritto o leggermente convesso con altezza compresa tra 10 e 18 cm. Il peso di ogni singola forma è variabile tra i 4 e 7 kg.

Al taglio della forma lo Strachitunt presenta una pasta compatta, marmorizzata, fondente nel sottocrosta con la presenza di striature cremose e venature verdi-bluastre dovute all'erborinatura. Il grado di erborinatura della pasta è variabile in funzione della quantità di spore naturalmente presenti nel latte e della loro capacità di svilupparsi.

Il sapore è aromatico ed intenso, variabile da dolce a piccante e può assumere connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Caratteristiche al periodo minimo di stagionatura pari a 75 giorni: umidità: 44,0 %-53,0 %; proteine T.q.: 17,0 %-23,0 %; carboidrati T.q. inferiori a 2,5.

Il contenuto di grasso, espresso sulla sostanza secca, è minimo del 48 %.

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

Viene utilizzato latte crudo, raccolto in due differenti mungiture e ottenuto da vacche di razza Bruna per almeno il 90 % del totale. Durante il processo di trasformazione vengono utilizzati caglio di vitello e sale reperiti dal commercio.

Il latte per la produzione di Strachitunt proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare del bestiame è costituita da erba e/o fieno di prato monofita e polifita in percentuale almeno pari al 65 % della sostanza secca totale. Almeno l'80 % di tali foraggi, che corrisponde a circa il 55 % della razione, devono provenire dalla zona geografica. Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali e loro derivati in granella, sfarinati, laminati e fioccati; semi oleaginosi (lino, soia, girasole) e loro derivati come fonte proteica (sfarinati, integrali, estrusi, decorticati ed espeller), derivati dell'industria dello zucchero in percentuale inferiore al 3,5 % della sostanza secca, minerali come macroelementi e additivi. È vietato l'uso di insilati di mais.

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

Tutte le fasi del processo produttivo - allevamento delle bovine, mungitura, raccolta e lavorazione del latte, caseificazione, stagionatura - avvengono nella zona geografica delimitata.

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

L'attività di porzionatura e confezionamento del formaggio DOP «Strachitunt» è consentita anche in aree esterne alla zona geografica. Le aziende porzionatrici e confezionatrici sono tenute a comunicare preventivamente tale attività al Consorzio di Tutela dello Strachitunt.

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

Il formaggio DOP «Strachitunt» è immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dall'acronimo «STV», il numero di riconoscimento consortile dell'impianto di produzione e relativa data di produzione impressi sulla faccia della forma.

Il marchio utilizzato per imprimere il simbolo grafico sulle forme è in materiale plastico alimentare ed ha la forma di un rettangolo pieno con la base di 23 cm e l'altezza di 11,5 cm.

I lati di tale rettangolo sono arrotondati: nella parte centrale il marchio risulta essere alto 16,5 cm e largo 26 cm. All'interno è riportato il simbolo «STV» in rilievo.

Etichettatura Forme intere

Le forme intere commercializzate devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto.

La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; è costituita da una fustella esterna nella quale è riportato il logo «Strachitunt» abbinato al simbolo «STV», posto a raggiera. Devono inoltre essere riportati gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto. La fustella è di colore marrone:

pantone 175 = quadricromia 60mg 87y 78k

La parte interna della fustella deve riportare il nome del prodotto ed ancora il logo «Strachitunt» abbinato al simbolo «STV». Al centro è possibile riportare la linea grafica desiderata, ed il logo dell'azienda non potrà essere più grande del logo «Strachitunt».

Al centro di tale incarto è presente un cerchio dal bordo marrone: le indicazioni da riportare nella parte interna del cerchio sono le stesse della parte interna della fustella dell'etichetta.

In alto, al centro, vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologia di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura.

In carattere più piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalità di conservazione. È possibile indicare inoltre il nome del produttore.

Etichettatura Forme porzionate

Le forme porzionate commercializzate devono riportare sull'incarto in modo conforme le seguenti indicazioni:

Il logo «Strachitunt» abbinato al simbolo «STV» così come definito di seguito.

La dicitura «Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf».

La dicitura «Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx» affiancata dal numero dell'autorizzazione alla porzionatura identificativo dell'azienda.

Il simbolo grafico identificante il formaggio D.O.P. «Strachitunt» è costituito dalle lettere «STV». Il logo «Strachitunt» dovrà essere abbinato al simbolo «STV» utilizzando i seguenti colori: pantone 476 = quadricromia 85c 85mg 100y

pantone 139 = quadricromia 40 mg 100y 33k

Il simbolo «STV» potrà essere utilizzato solo nelle varianti proposte.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende i territori di Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Blello situati in provincia di Bergamo i cui territori, in parte o totalmente, formano la Valtaleggio. La zona geografica delimitata è totalmente montana con una altitudine minima di 700 m s.l.m.

5. Legame con la zona geografica

La Valle Taleggio, collocata nel cuore delle Prealpi Orobie e per una parte significativa nel Parco delle Orobie bergamasche, non ha all'interno del proprio perimetro attività di carattere industriale e presenze di fonti di inquinamento e gode di una posizione sufficientemente isolata rispetto alla congestionata Pianura lombarda e ai più grossi centri abitati. Questo le permette di avere ancora aree incontaminate, a forte naturalità, che influenzano beneficamente tutte le attività produttive dell'area.

I comuni individuati, oltre a essere contigui, sono accomunati da simili caratteristiche geotropicali. L'ampia presenza di prati-pascoli rappresenta un ambiente ideale per l'allevamento e per la pratica dell'alpeggio e consentono la produzione e la lavorazione del latte destinato alla preparazione del formaggio Strachitunt. Caratteristica dell'allevamento in questa zona montana è la prevalente presenza di vacche di razza Bruna. L'ubicazione della zona d'origine garantisce un allevamento al pascolo per almeno 6 mesi l'anno influenzando positivamente la qualità del latte fortemente condizionata dal raggiungimento di un ottimale benessere animale. Tali condizioni unite a quelle climatiche generali di questo territorio montano, situato ad un'altitudine minima di 700 m s.l.m., e a quelle delle casere di stagionatura costituiscono e costituiscono ancora oggi l'ambiente ideale per la produzione di numerose varietà di formaggi molli. Le località della zona geografica sono di antica e documentata vocazione agro-casearia e pertanto le tecniche di produzione e di stagionatura dello Strachitunt sono da tempo consolidate. Nell'area geografica di produzione la trasformazione del latte avviene o direttamente in malga o in aziende presenti sul territorio: nel primo caso non si ha alcun trasporto del latte, nel secondo caso il trasporto è circoscritto in una piccola area.

Inoltre l'adozione di tecniche tradizionali, quali l'utilizzo di due paste e l'impiego di siero acido come detergente sgrassante per la pulizia della caldaia e degli strumenti di lavoro, pur rispettando la salubrità del prodotto finito, sono amichevoli nei confronti dell'ambiente e della microflora naturalmente presente negli ambienti di lavorazione. I locali di stagionatura delle aziende ubicate nella zona d'origine sono principalmente interrati adottando sistemi di raffreddamento «statici» sfruttando principalmente le basse temperature climatiche. Tale possibilità è garantita dalla conformazione della valle dove le zone ubicate a destra del torrente Enna hanno un'esposizione solare molto limitata anche nel periodo estivo. Tale condizione contribuisce al fenomeno più o meno accentuato dell'erborinatura della pasta che caratterizza il prodotto.

Il formaggio Strachitunt è il prodotto ottenuto dall'antica tecnica di lavorazione casearia delle due paste. Questa tecnica prevede l'utilizzo di due cagliate: una calda e una fredda, ottenute ad una distanza di circa 12 ore l'una dall'altra in concomitanza delle due mungiture quotidiane.

Cagliate che vengono unite e miscelate per poi ottenere un'unica forma.

La particolare lavorazione, unita all'erborinatura più o meno accentuata data dalla presenza di muffe naturali (è vietata l'aggiunta di qualsiasi innesto fungino al latte) e una pasta compatta, marmorizzata, fondente sotto la crosta, con la presenza di striature cremose, sono le caratteristiche specifiche che differenziano lo Strachitunt.

Il metodo di ottenimento dello Strachitunt discende dalle caratteristiche morfologiche della Valtaleggio che hanno determinato la nascita di aziende agricole di piccole dimensioni con la produzione di formaggi per proprio uso e consumo.

Inoltre l'allevamento di bovini di razza Bruna, con spiccate capacità d'adattamento alle condizioni pedo-climatiche montane, ha influenzato e influenza anche oggi le caratteristiche del latte.

Storicamente, la necessità di produrre formaggi a latte crudo lavorato in caldaie di rame derivava dall'utilizzo di legna come combustibile che non permetteva un trattamento termico del latte.

Inoltre, la necessità di lavorare latte appena munto, vista l'impossibilità di conservarlo in ambienti refrigerati, ha determinato la nascita della tecnica delle due paste, che consente di utilizzare la cagliata calda appena ottenuta e la cagliata fredda ottenuta nel corso della lavorazione precedente.

Questo metodo di lavorazione permette che si realizzi un legame molto stretto tra qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e qualità del prodotto finito. L'erborinatura è data dalla naturale presenza di spore di muffa nel latte e negli ambienti di stagionatura, muffa che si può sviluppare nel formaggio grazie alla particolare tecnologia di produzione e alla tecnica della foratura delle forme nel corso del periodo di stagionatura.

Tutto quanto accade durante il processo produttivo dello Strachitunt è legato in modo indivisibile all'ambiente geografico e alle tradizioni tramandate che condizionano le caratteristiche particolari del prodotto finito.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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».
