

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2011/C 124/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«SALVA CREMASCO»

N. CE: IT-PDO-0005-0639-30.07.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Salva Cremasco».

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:

Il «Salva Cremasco» DOP è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero tal quale, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni. All'atto dell'immissione al consumo il formaggio «Salva Cremasco» presenta le seguenti caratteristiche fisiche ed organolettiche: la forma è parallelepipedica con faccia piana di lato compreso tra 11 e 13 cm o tra 17 e 19 cm; lo scalzo è diritto compreso tra 9 e 15 cm; il peso è compreso tra 1,3 kg a 1,9 kg o da 3 kg a 5 kg, con variazioni in più od in meno, in ogni caso la variazione non può superare il 10 %; la crosta di spessore sottile è liscia a volte fiorita, di consistenza media con presenza di microflora caratteristica; la pasta presenta un'occhiatura rara distribuita irregolarmente, con consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione prettamente centripeta, il suo colore è bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura con fenomeni di proteolisi nel sottocrosta. Al gusto la pasta è di sapore aromatico ed intenso e assume connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura. Il formaggio «Salva Cremasco» DOP ha un gusto molto legato alla stagionatura, non si percepisce tanto il salato e soprattutto vicino alla crosta si avverte un leggero sapore amaro che ricorda l'erba verde. Le caratteristiche chimiche del formaggio «Salva Cremasco» DOP all'atto dell'immissione al consumo sono le seguenti:

- grasso sulla sostanza secca min 48 %;
- estratto secco min 53 %;
- tenore in furosina max 14 mg/100 g proteina.

L'odore intenso e deciso è comunque delicato, e ricorda soprattutto gli agrumi, il burro cotto con una punta di latte acido. Più intenso dell'odore è l'aroma. In virtù dell'elevata acidità la struttura del «Salva Cremasco» sotto la pressione delle dita non risulta elastica ma friabile e anche un poco farinosa.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Per la produzione della DOP «Salva Cremasco» è utilizzato il latte vaccino intero crudo derivante dalle razze bovine allevate nell'area di interesse, che sono la Frisona italiana e la Bruna Alpina.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

L'alimentazione delle bovine si basa sull'utilizzazione di alimenti ottenuti per non meno del 50 % dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del «Salva Cremasco».

Almeno il 60 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nella zona geografica delimitata. I foraggi ammessi comprendono foraggi freschi e/o foraggi freschi da prati stabili od artificiali, essenze foraggere, fieni, paglie e insilati. Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, di trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino. I fieni sono ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi. Le paglie ammesse sono quelle di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale. I mangimi ammessi ad integrazione dei foraggi sono: cereali e loro derivati quali mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale, pastoni di mais; semi oleaginosi e loro derivati quali soia, cotone, girasole, lino; tuberi e radici e loro prodotti quali patata e relativi derivati; foraggi disidratati; derivati dell'industria dello zucchero polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate e melasso e/o derivati pari ad un valore massimo del 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera; semi di leguminose quali pisello proteico, fave, favine in forma di granelle, sfarinati e relativi derivati; carrube essiccate e relativi derivati. Sono previsti grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da oli di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi olii di pesce come supporti per «additivi» e «premiscelate». È consentita l'integrazione di sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione e di additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Le fasi della produzione che devono avvenire nella zona d'origine geografica identificata devono essere: produzione del latte, trasformazione del latte, stagionatura.

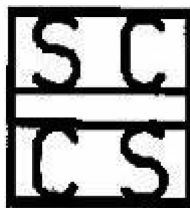
3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Le operazioni di porzionatura del «Salva Cremasco» e conseguentemente il suo confezionamento devono avvenire nella zona geografica delimitata al fine di garantire al consumatore la qualità e l'autenticità del prodotto. È importante che la porzionatura e il confezionamento del «Salva Cremasco» avvengano in ambienti idonei e contigui agli ambienti di stagionatura, utilizzando l'idonea carta per alimenti, avendo cura di farla aderire bene alla parte tagliata, al fine di prevenire l'umidità iniziale, di preservare l'integrità della sottile crosta ed evitare lo svilupparsi di microrganismi non autoctoni. Inoltre, limitazioni al confezionamento si rendono necessarie anche perché la marchiatura identificativa è impressa esclusivamente su una faccia piana del prodotto e questo, una volta porzionato, potrebbe essere significativamente confuso con un prodotto simile, compromettendo quindi la corretta identificazione del formaggio nelle singole porzioni, che si presenterebbero senza alcun segno identificativo del marchio d'origine, impedendo quindi di garantire, in maniera certa, la tracciabilità del prodotto stesso.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il formaggio «Salva Cremasco» DOP può essere venduto in forme intere o porzionato.

Al momento della sua immissione al consumo, su tutti gli incarti e/o su tutte le confezioni è obbligatoria, in etichetta, la dicitura «Salva Cremasco» DOP, unitamente al logo dell'UE e al logo della denominazione di forma quadrata che riporta al proprio interno le seguenti lettere così disposte:



La dicitura «Salva Cremasco» DOP dovrà risultare di dimensioni significativamente superiori ad ogni altra scritta presente.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione della DOP «Salva Cremasco» comprende l'intero territorio delle province di: Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Gli elementi che comprovano la specificità della zona geografica di origine sono sostanzialmente legati alla sensibilità e alla storica cultura casearia degli operatori, alle particolari condizioni di salatura adottate, nonché alla tecnica di maturazione, oltre che alle condizioni geografiche del territorio che hanno consentito da sempre un significativo sviluppo dell'allevamento e della produzione di latte. L'area interessata alla produzione del «Salva Cremasco» DOP copre parte della pianura Padana ove, sia pure come centro di transumanza invernale, si era fin dal medioevo concentrata la produzione latte e casearia italiana. L'uso dei suoli da un punto di vista agricolo, prevede cerealicoltura, culture specializzate intensive e una copiosa produzione foraggera, resa possibile dallo storico lavoro di bonifica e canalizzazione. I fattori naturali hanno quindi da sempre permesso di valorizzare l'attività di allevamento di razze bovine residenti (frisona italiana e bruna alpina) che producono latte con grande caratterizzazione casearia, garantito da un'alimentazione delle bovine, composta da foraggi integrati da mangimi.

Altro fattore ambientale importante è costituito dagli ambienti di stagionatura. La stagionatura avviene in ambienti particolari ricchi di muffe contaminanti, che diventano parte del corredo microbiologico del «Salva Cremasco». La specificità di questi ambienti deriva dalle forme di formaggio progressivamente prodotte che sono poi collocate nei locali di stagionatura. In questo modo si rende possibile una contaminazione delle forme più fresche da parte di quelle più invecchiate che trasmettono loro le muffe naturalmente sviluppatasi nel corso della maturazione e che vanno quindi a caratterizzare anche l'ambiente stesso. L'ecosistema che determina le predette caratteristiche ambientali dei locali non è trasferibile e le muffe ne costituiscono un elemento indispensabile, concorrendo così a definire le peculiarità intrinseche del prodotto.

Grande importanza va attribuita alla cultura casearia dei casari che nel corso dei secoli ed attraverso l'esperienza generazionale hanno sviluppato ed affinato tecniche di caseificazione, sapendo gestire al meglio le delicate fasi di produzione e continuando ad utilizzare materiali tradizionali, quali il legno, previsti ancora oggi nella fase di stagionatura. Questo materiale permette al «Salva Cremasco» di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero, consentendo una regolare stagionatura e un lento affinamento del formaggio.

Inoltre, il ricorso all'esperienza e all'abilità dei produttori è essenziale per il controllo e la valutazione del buon andamento della stagionatura, nonché per garantire la formazione della caratteristica crosta. I produttori infatti nel periodo di stagionatura sono chiamati ad effettuare specifiche operazioni di spugnatura e spazzolatura della crosta di ogni forma di «Salva Cremasco». È di particolare importanza la spugnatura che viene effettuata con cura utilizzando acqua e sale o olio alimentare, vinacce ed erbe aromatiche. Queste abilità, tramandandosi da generazione in generazione si esprimono attraverso la manualità dei produttori, maturata nel rispetto dell'antica tradizione di produzione del «Salva Cremasco». A tal proposito appare opportuno ricordare che alcune formelle di «Salva Cremasco» sono state riprodotte in alcuni affreschi del XVII e XVIII (gruppo Antropologico tavola ieri e oggi, 2001).

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il «Salva Cremasco» DOP è un formaggio con caratteristiche di sapore, di colore della pasta e d'aspetto strettamente legate alla fase di stagionatura. Il periodo minimo di 75 giorni di stagionatura consente un graduale affinamento del sapore e del colore della pasta. Infatti, il sapore diviene progressivamente più aromatico ed intenso ed il colore vira gradualmente dal bianco al paglierino. L'aspetto del «Salva Cremasco» si contraddistingue per la presenza di una sottile crosta costituita da una microflora di superficie che nel corso della stagionatura permette il successivo impianto di altre forme microbiche autoctone che svolgono specifica attività lipolitica e proteolitica. Inoltre, nel «Salva Cremasco» anche la forma di parallelepipedo quadrangolare costituisce un elemento di distinzione rispetto ad formaggi italiani e lombardi.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Nella zona geografica di produzione del «Salva Cremasco» operano caseifici nei quali si ritrovano ambienti particolari, caratterizzati da muffe contaminanti che fanno parte del corredo microbiologico del «Salva Cremasco». L'ambiente nel quale avviene la stagionatura del «Salva Cremasco» è tra gli elementi necessari allo sviluppo delle caratteristiche di sapore, di colore della pasta e d'aspetto. Gli

ambienti di stagionatura sono contaminati da una microflora naturale presente oramai da molti anni che contribuisce alla formazione di una crosta sottile, a sua volta terreno di insediamento di altrettante forme microbiche autoctone che diventano parte integrante del «Salva Cremasco» e che determinano il buon andamento della maturazione nonché il raggiungimento delle caratteristiche qualitative sopra descritte.

Le dimensioni e i relativi formati in peso, oltre a costituire di per sé un fattore distintivo, sono espressione e testimonianza del rispetto delle antiche metodiche di produzione del «Salva Cremasco» che prevedevano l'utilizzo di forme rettangolari destinate ad accogliere la cagliata.

Altro aspetto importante da sottolineare è il contributo fornito dall'uomo nella produzione del «Salva Cremasco» e in particolar modo nelle fasi di salatura e di stagionatura. La salatura è un'operazione critica dalla quale dipende fortemente la riuscita del «Salva Cremasco», formaggio a maturazione centripeta in cui la maturazione è legata ad un corretto equilibrio tra diffusione del sale e sviluppo della microflora di superficie. Questa è un'operazione che richiede grande abilità ed esperienza del casaro, così come le operazioni di spugnatura e spazzolatura che, avvenendo durante la stagionatura, attraverso il controllo visivo e tattile delle forme permettono di mantenere la superficie delle forme elastica e a contenere lo sviluppo delle ife fungine al fine di evitare che la loro eccessiva crescita possa alterare le caratteristiche della crosta e compromettere il buon andamento della stagionatura stessa.

Infine, è interessante ricordare anche come attraverso la semantica della denominazione, la produzione del «Salva Cremasco» si leghi intimamente al comportamento assunto in passato dalla popolazione locale. L'origine semantica della denominazione viene ricondotta ad un atteggiamento prima diffuso nel territorio di produzione ovvero quello di utilizzare i quantitativi di latte eccedenti il fabbisogno, salvando così le eccedenze del latte con la produzione del «Salva Cremasco».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Si comunica inoltre che questa Amministrazione ha provveduto ad attivare la procedura di cui all'articolo 5 paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 510/2006 pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Salva Cremasco» sulla GURI n. 145 del 27 giugno 2007.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
