

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 304/11)

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

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N. CE: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Squacquerone di Romagna»

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:

Lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta molle e a maturazione rapida, prodotto con latte vaccino, proveniente dall'area geografica delimitata, individuata al punto 4. Al momento dell'immissione al consumo il formaggio Squacquerone di Romagna DOP deve possedere le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche morfologiche:

Peso: il peso del formaggio Squacquerone di Romagna DOP varia da 1 hg a 2 kg.

Aspetto: il formaggio Squacquerone di Romagna DOP, ha pasta di colore bianco madreperlaceo, deve presentarsi senza crosta ne buccia.

Forma: dipende dal contenitore in cui viene posto, in quanto la sua consistenza molto cremosa, non gli consente di presentarsi compatto.

Caratteristiche fisico-chimiche: grasso su S.S.: compreso tra il 46 e il 55 %; umidità: tra il 58 e il 65 %; caratteristiche microbiologiche: pH: compreso tra 4,95 e 5,30.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente.

Aroma: delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Consistenza delta pasta: morbida, cremosa, adesiva, deliquescente, di elevata spalmabilità.

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

Lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta molle ottenuto con latte vaccino intero derivante dalle razze bovine allevate nell'area geografica delimitata nel punto 4, che sono la Frisona italiana, la Bruna Alpina e la Romagnola.

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

L'alimentazione delle bovine è composta da foraggi e insilati per almeno il 60 % della sostanza secca della razione totale, integrata da mangimi.

I foraggi e gli insilati sono rappresentati da leguminose e graminacee che vengono prodotte integralmente nella zona geografica individuata al punto 4.

Tra le numerose specie si deve sottolineare l'utilizzo dell'erba medica tra cui le varietà utilizzate sono principalmente la *Pomposa*, la *Classe*, la *Garisenda*, la *Delta* e la *Prosementi*.

I mangimi hanno la funzione di concentrare principi nutritivi ad elevato valore energetico e possono essere:

- 1) proteici: leguminose in granella quali soia, fave, girasoli, piselli; nonché farine di estrazione di soia e di girasole.
- 2) fibrosi quali polpe secche, crusche e buccette di soia.
- 3) energetici: granella di mais, orzo, sorgo, frumento, avena, olii vegetali, olio di soia, semi di lino integrale estruso.

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.

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

Le operazioni di confezionamento dello Squacquerone di Romagna devono essere effettuate all'interno della zona geografica delimitata in quanto essendo privo di crosta quindi edibile al 100 %, è particolarmente soggetto a rischio di post-contaminazione e quindi deterioramento per accrescimento della carica microbica ambientale che potrebbe entrare in contatto con la superficie del prodotto durante le fasi. Inoltre lo Squacquerone di Romagna quale prodotto fresco, deve evitare tutti i fenomeni di crescita microbica durante la sua vita commerciale. Onde evitare rischi di deterioramento è necessario vincolare l'operazione di confezionamento all'interno dello stesso stabilimento di produzione certificato. L'imballo primario dello Squacquerone di Romagna DOP è costituito da carta per alimenti o appositi contenitori idonei a contenere il prodotto, caratterizzato dalla particolare consistenza molle e cremosa.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il formaggio ottenuto dall'applicazione del presente disciplinare recherà sulla confezione la dicitura «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» o «Squacquerone di Romagna — DOP», accompagnata dal logo dell'UE. L'etichetta dovrà inoltre riportare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice/confezionatrice. Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0 °C e + 6 °C. La temperatura massima di conservazione deve essere indicata in etichetta. Il marchio, che verrà riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio; corrisponderà alla denominazione: Squacquerone di Romagna in caratteri Sari Extra Bold Inclinato, con colori ammessi blu pantone 2747 e bianco di dimensioni proporzionali alla confezione. Sull'involucro è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP coinvolge le seguenti province della Regione Emilia-Romagna: provincia di Ravenna, provincia di Forlì-Cesena, provincia di Rimini, provincia di Bologna; e parte del territorio della provincia di Ferrara delimitato a ovest dalla Strada Statale n. 64 (Porrettana) e a nord dal fiume Po.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'area interessata alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è caratterizzata da suoli in aree morfologicamente rilevate della pianura alluvionale. L'uso dei suoli, da un punto di vista agricolo, prevede cerealicoltura, foraggicoltura e colture specializzate intensive. Il clima che caratterizza la zona di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP prevede un regime termico temperato subcontinentale. L'area d'origine fin dai tempi più lontani, ha visto la presenza di aziende agricole dedite soprattutto alle produzioni vegetali, e all'allevamento di pochi capi con duplice funzione di produzione di latte e da lavoro. Il latte usato per il consumo umano, veniva in parte trasformato in Squacquerone di Romagna e aveva la funzione di integrare, attraverso lo scambio di prodotti, il reddito dell'agricoltore.

Studi compiuti sul formaggio Squacquerone di Romagna DOP hanno messo in evidenza le caratteristiche degli innesti naturali che vengono utilizzati, evidenziando una indubbia uniformità delle specie batteriche presenti: si tratta di biotipi autoctoni di *Streptococcus thermophilus*. Tali innesti naturali vengono sviluppati nelle fermentiere all'interno della zona geografica individuata al punto 4, nella preparazione di tali innesti si utilizza sempre il latte raccolto nella zona geografica delimitata.

Le tecniche di produzione sono rimaste molto simili a quelle del passato e devono prevedere tempi di lavorazione che cambiano con la stagione: maggiori in inverno e più brevi in estate. La capacità e l'esperienza dei produttori è importante per ottenere la giusta consistenza del formaggio.

5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche salienti dello Squacquerone di Romagna che lo distinguono da altri formaggi a pasta molle a maturazione rapida sono il colore della pasta bianco madreperlaceo e il suo aroma delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea.

La caratteristica fondamentale, che ha contribuito nel modo più significativo alla reputazione dello Squacquerone di Romagna, è la sua consistenza cremosa-gelatinosa, la sua elevata spalmabilità dovuta alla mancanza di nervo.

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):

Le caratteristiche del formaggio Squacquerone, in particolare la sua cremosità ed elevata spalmabilità dovuta alla mancanza di nervo, sono una conseguenza del tipo di latte impiegato nella produzione del formaggio, un latte che acquisisce proprietà particolari e risulta essere povero in proteine e grassi in virtù del regime alimentare delle bovine e sul quale ha impatto determinante la indicata zona geografica delimitata.

Infatti a precisazione, le qualità specifiche dei foraggi coltivati integralmente nella zona geografica delimitata al punto 4, ricchi in zuccheri e in fibra altamente digeribile, determinano un regime alimentare caratteristico per le bovine, contraddistinto da un basso livello di apporti energetici provenienti da grassi ed amidi, compensato dall'energia apportata da questi foraggi tipici della zona. In tal modo si ottiene un latte povero di proteine e grassi che determina la caratteristica tipica dello Squacquerone ossia la mancanza di nervo. Ne sono conseguenza le proprietà organolettiche descritte al punto 3.2, tra cui la consistenza morbida e cremosa della pasta, un sapore dolce con una punta acidula ed altresì un aroma delicato con una nota erbacea.

Inoltre grazie all'esperienza dei produttori che riescono a modulare i tempi di lavorazione a seconda delle stagioni si evita la gessatura del formaggio ovvero una compattezza eccessiva della pasta.

Altro importante legame tra la zona geografica delimitata e lo Squacquerone di Romagna è dovuto all'utilizzo di ceppi autoctoni di innesti. Dal punto di vista tassonomico la specie riscontrata in tutti gli innesti naturali studiati e che quindi caratterizza la microflora lattica tipica del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è lo *Streptococcus thermophilus*. I vari biotipi isolati mostrano peculiari caratteristiche fisiologiche e biochimiche non sovrapponibili a quelle dei ceppi selezionati delle collezioni internazionali, evidenziando ancora una volta l'unicità e la tipicità delle collezioni batteriche utilizzate per la produzione di Squacquerone di Romagna. I biotipi autoctoni di *Streptococcus thermophilus* sono stati isolati da alcuni campioni di latte crudo prelevati in numerose stalle della zona tipica di produzione del formaggio, sono pertanto di origine autoctona e costituiscono nel loro insieme l'associazione microbica tipica che la selezione naturale e operata dall'uomo, hanno indotto nella particolare nicchia ecologica che caratterizza questi territori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, di cui all'art. 5 par. 5 del regolamento (CE) n. 510/2006, per la proposta di registrazione della denominazione di origine protetta «Squacquerone di Romagna» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 75 del 30 marzo 2006.

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>

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
