

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Valtellina Casera"

DM 19 aprile 1995 – GURI n. 103 del 5 maggio 1995

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine "Valtellina Casera" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Valtellina Casera" comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

Art. 3

Il formaggio semigrasso "Valtellina Casera" prodotto esclusivamente con latte vaccino di razze tradizionali nella zona individuata all'art. 2 e ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, rispondenti allo standard produttivo seguente:

- a) l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai eventualmente affienati dell'area delimitata all'art. 2;
- b) il latte proveniente da due o più mungiture viene parzialmente scremato prima di essere sottoposto a coagulazione sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia;
- c) la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La cottura della cagliata avviene ad una temperatura compresa fra i 40 e i 45 °C e si protrae per circa 30 minuti. La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di mais. Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali e leggermente pressata in modo progressivo per circa 8-12 ore. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maturazione si effettua in appositi locali alla temperatura di 6-13 °C e con umidità relativa non inferiore all'80%. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni;
- d) forma: cilindrica regolare, con superfici piane e con uno scalzo diritto;
- e) dimensioni: il diametro delle facce è di 30-45 centimetri; l'altezza dello scalzo è di 8-10 centimetri;
- f) peso variabile da 7 kg a 12 kg in relazione alle dimensioni della forma.

La forma, le dimensioni ed il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione;

g) aspetto esterno: crosta compatta, di colore giallo paglierino più intenso con la stagionatura. di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri;

h) pasta: struttura di media consistenza, elastica con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine, al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda del periodo di produzione e di stagionatura;

i) sapore: dolce. caratteristico, con particolare aroma, più intenso con il procedere della stagionatura;

l) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 34%;

m) umidità media a 70 giorni: 41%.

Dopo adeguata stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento.

Art. 4

Il formaggio a denominazione di origine "Valtellina Casera" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.
