

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2017/C 186/10)

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

DOCUMENTO UNICO

«OSSOLANO»

N. UE: PDO-IT-02093 – 24.11.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Ossolano»

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

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) «Ossolano» è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

Il formaggio DOP «Ossolano» può portare la menzione aggiuntiva d'Alpe.

Il formaggio DOP «Ossolano» presenta le seguenti caratteristiche di forma e dimensioni:

- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane,
- peso da 6,0 a 7,0 kg; da 5,0 a 6,0 kg per la menzione d'Alpe,
- altezza dello scalzo da 6,0 a 9,0 cm; diametro da 29,0 a 32,0 cm.

Il formaggio DOP «Ossolano» presenta le seguenti caratteristiche:

- crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura,
- pasta: consistente, elastica, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni; colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso,
- sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Il formaggio DOP «Ossolano» presenta le seguenti caratteristiche compositive:

- grasso sulla sostanza secca minimo 40 %

Il formaggio DOP «Ossolano» ha un periodo minimo di stagionatura di 60 (sessanta) giorni computando la data dall'inizio della lavorazione del latte.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il peso e le dimensioni di cui sopra si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura.

Il formaggio DOP «Ossolano» d'Alpe è ottenuto da latte prodotto e caseificato in alpeggi ubicati nel territorio delimitato, ad altitudini non inferiori a 1 400 metri s.l.m.

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

Il formaggio DOP «Ossolano» e «Ossolano» d'Alpe è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca delle razze: Bruna, Frisona, Pezzata Rossa e loro meticci.

Il formaggio DOP «Ossolano» è ottenuto con latte intero di vacca derivante da due sino a quattro mungiture successive, nel periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno. Il formaggio DOP «Ossolano» d'Alpe è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca derivante da una sino a due mungiture successive, nel periodo che va dal 1° giugno al 30 settembre di ogni anno.

La razione alimentare del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio DOP «Ossolano» è costituita da erba e/o foraggi, ottenuti nella zona delimitata, in percentuale pari almeno al 60 % della sostanza secca totale annua; concentrati di cereali e leguminose e sottoprodotti della loro lavorazione, utilizzati a completamento della razione, non devono superare il 40 % della sostanza secca totale annua.

Nel caso del formaggio DOP «Ossolano» d'Alpe la razione del bestiame, per il periodo di produzione interessato, è costituita da erba e/o foraggi ottenuti da superfici a pascolo ubicate nel territorio delimitato, per almeno il 90 % della sostanza secca totale; concentrati di cereali e leguminose e sottoprodotti della loro lavorazione, utilizzati a completamento della razione, non devono superare il 10 % della sostanza secca totale.

In entrambi i casi è consentita l'integrazione vitaminica e minerale nei limiti ammessi dalla legge.

Le percentuali sopra riportate sono precauzionali, considerando che la produzione dell'Ossolano avviene in area interamente montana dove, in alcune annate, la produzione di foraggio essiccato può essere particolarmente difficile e dove la produzione di alimenti concentrati non è realizzabile.

Il pascolo, pur non essendo obbligatorio, è regolarmente praticato nei prati di fondovalle nel periodo compreso tra aprile e ottobre, compatibilmente con le condizioni meteorologiche. Per l'Ossolano d'Alpe il pascolamento è obbligatorio nel periodo che va dal 1° giugno al 30 settembre.

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

Tutte le fasi del processo di produzione: allevamento, mungitura, caseificazione stagionatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

Il formaggio DOP «Ossolano» è immesso al consumo in forma intera o porzionata.

La forma intera è immessa al consumo, non prima del termine minimo di stagionatura, previa identificazione con:

- scalzo avente impresso la scritta Ossolano,
- etichetta cartacea apposta su una delle due facce della forma,
- marchiatura a fuoco sullo scalzo.

La forma porzionata è immessa al consumo, non prima del termine minimo di stagionatura, a condizione che sia possibile identificare:

- porzione di scalzo avente impresso parte della scritta Ossolano,
- porzione di etichetta cartacea,
- denominazione d'origine protetta «Ossolano» sulla etichetta adesiva e/o sul film prestampato messo sulla confezione dal porzionatore autorizzato.

Le attività di porzionatura devono avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni sanitarie di legge e previo inserimento nel sistema dei controlli della struttura di controllo autorizzata. Tali attività sono permesse anche al di fuori dell'area delimitata per la DOP; in tal caso le attività di controllo possono essere effettuate dall'organismo di controllo autorizzato o da altro organismo di controllo in virtù di una delega rilasciata dall'organismo di controllo medesimo.

Le forme di formaggio DOP «Ossolano» e «Ossolano» d'Alpe che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura e/o asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine ecc.), rendendo invisibile la marchiatura di origine, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione, così come definita al punto 4, al fine di garantirne la rintracciabilità.

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

Tutte le forme di formaggio sono identificate mediante l'apposizione della fascera marchiante durante il processo produttivo e con etichetta cartacea apposta su una delle due facce della forma e l'applicazione del marchio a fuoco, non prima del termine minimo di stagionatura. Il formaggio DOP «Ossolano» riporta la menzione aggiuntiva d'Alpe solamente sull'etichetta cartacea.

La fascera marchiante per DOP «Ossolano», imprime a freddo il marchio di origine sulle forme all'atto della formatura e contiene: la denominazione «Ossolano», numero identificativo del caseificio, lo spazio per il marchio a fuoco

L'etichetta è costituita da tre parti principali:

- anello esterno contenente le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il riferimento agli ingredienti, l'indicazione della ragione sociale del produttore,
- il corpo centrale dell'etichetta contenente il logo costitutivo della denominazione, presente al centro dell'etichetta e ripetuto a raggiera in dimensioni proporzionali alla precedente, il simbolo grafico comunitario. Per le produzioni d'alpeggio l'indicazione *d'Alpe*,
- l'ovale posto in basso sull'etichetta contenente la personalizzazione del produttore, stagionatore, porzionatore, confezionatore.



Le etichette sono identificate:

per la DOP «Ossolano» da una etichetta di colore verde pieno che sfuma al centro e ai lati in verde chiaro



per la DOP «Ossolano» d'Alpe da una etichetta di colore marrone pieno che sfuma al centro e ai lati in marrone chiaro, recante la menzione d'Alpe posta a semicerchio sopra il vertice del logo costitutivo centrale.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il territorio delimitato è identificato dai confini censuari ed amministrativi dei seguenti comuni della Provincia del Verbano Cusio Ossola: Antrona Schieranco, Anzola d'Ossola, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Ceppo Morelli, Craveggia, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Macugnaga, Malesco, Masera, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovenda, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Tocco, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette, Vogogna.

Il formaggio DOP «Ossolano» d'Alpe è ottenuto da latte prodotto e caseificato in alpeggi ubicati nel medesimo territorio delimitato, ad altitudini non inferiori a 1 400 metri s.l.m.

5. Legame con la zona geografica

Il territorio all'estremo nord della Regione Piemonte, sito tra Canton Vallese e Canton Ticino, tra Alpi Pennine e Alpi Lepontine è denominato Val d'Ossola. Corre da nord a sud per 70 km con una larghezza massima di circa 35; confina a sud con il Lago Maggiore da cui in pochi chilometri si giunge ai 4 600 metri sul livello del mare del gruppo Monte Rosa e di altre numerose vette che superano i 3 200 metri di altitudine.

Il territorio delimitato è identificato da orografia complessa ed irregolare che determina un'estrema frammentazione in piccole aziende agricole che conducono da 10 a massimo 70 capi in lattazione con piccoli caseifici agricoli sociali di riferimento per la trasformazione e la stagionatura.

L'intero territorio di produzione del formaggio DOP «Ossolano» è interamente montano, con forti pendenze, ed è il risultato di fenomeni pedogenetici che hanno condotto alla formazione di suoli caratterizzati da scarsa presenza di ossigeno, bassa permeabilità e pH acido. Il territorio presenta condizioni climatiche caratterizzate da piovosità elevata e costante (rispetto alla media nazionale e regionale); tale elemento, abbinato alle particolari temperature locali, con temperature medie più basse rispetto alle zone limitrofe, consente da un lato la crescita di caratteristiche essenze prative e, dall'altro, il mantenimento di microclimi idonei alla stagionatura del formaggio.

Il formaggio DOP «Ossolano» ha caratteristiche di unicità legate all'ambiente di produzione e alle tradizioni zootecnica e casearia che si manifestano anche sotto l'aspetto paesaggistico, per esempio nei prati e pascoli sia d'alpeggio che di fondovalle, caratterizzate da estrema biodiversità, presenti sui versanti dell'intero territorio.

L'alimentazione degli animali, in particolare la componente foraggera della razione, influisce sulle caratteristiche del latte ottenuto e, di conseguenza su quelle del formaggio prodotto (ben noti sono, ad esempio, gli aromi trasmessi al latte prima e al formaggio poi dalla specie *Ligusticum mutellina*, conosciuta comunemente in zona come «erba mottolina»).

Il formaggio Ossolano è espressione del «saper fare» collettivo degli agricoltori ossolani, risultato di un percorso condiviso di qualificazione.

Il legame del prodotto con la storia e le tradizioni locali ha origine dai rapporti intercorsi tra le popolazioni originarie del luogo e quella dei Walser, che nei secoli giunsero dalla vicina Svizzera e si stabilirono nei territori ossolani, tanto da diventare una delle tre minoranze etniche del Piemonte (oltre ai Francoprovenzali e ai Valdesi).

La popolazione Walser insediatasi nei territori montani ossolani ha sviluppato una tecnica casearia propria, in dipendenza anche delle particolari condizioni climatiche (precipitazioni abbondanti e temperature mai eccessivamente elevate), che prevede l'inserimento, nel processo produttivo, della fase di «semicottura», operazione necessaria per permettere un migliore spurgo del siero.

Tale operazione, in abbinamento alla pressatura, caratterizza la produzione del formaggio DOP «Ossolano»; essa favorisce infatti la selezione di una microflora lattica specifica che condiziona fortemente le successive fasi di maturazione in caseificio e di affinamento nei locali di stagionatura.

Semicottura, pressatura e conseguente selezione della microflora procasaria autoctona, conferiscono al formaggio la tipica occhiatura irregolare e di piccole dimensioni (inferiori al chicco di riso) oltre alla caratteristica consistenza della pasta, compatta ed elastica; tali elementi differenziano il formaggio «DOP Ossolano» dalle altre produzioni casearie piemontesi di pezzatura simile, che presentano una pasta mediamente più morbida e un'occhiatura minuta, uniforme e diffusa.

Il colore della pasta è giallo, variabile dal giallo tenue al paglierino; la colorazione più intensa si collega strettamente alla componente foraggera dell'alimentazione degli animali tipica del periodo primaverile ed estivo nonché alla stagionatura del formaggio, specie se continuata in ambienti naturali.

Fondamentale inoltre per l'ottenimento del caratteristico profilo sensoriale del formaggio DOP «Ossolano» è la fase di stagionatura, durante la quale le condizioni ambientali di temperatura e umidità favoriscono l'attività della microflora batterica selezionatasi nelle precedenti fasi del processo di caseificazione, concorrendo così a definire il profumo ed il gusto tipici di questo formaggio.

Il profumo è delicato ma intenso, con note floreali che sfumano in sentori di frutta secca quali noci e nocciole, tipiche dell'arco alpino, rinfancato dal diacetile che si percepirà con nettezza e che lo rende persistente.

Il gusto è da subito evoluto, in linea con i profili aromatici tendenzialmente sapidi; esso è pieno, con prevalenza del diacetile che lo caratterizza a lungo, fino a concludere con note di frutta matura e secca, vaniglia e rosa canina o ancora fiori dei pascoli alpini quali il botton d'oro o piccoli frutti selvatici come uva spina e ribes giallo.

Una masticazione adeguata, unita al riscaldamento in bocca, esalta questi profili gusto-olfattivi permettendo alla pasta, consistente ed elastica, di sciogliersi con gradualità e di far uscire tutta la vasta gamma aromatica del formaggio, in specie i gusti tendenti allo speziato.

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 e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
