

Pubblicazione di una domanda di modifica 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 368/09)

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

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

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N. UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
presso CNA Forlì-Cesena
via Pelacano, 29
47122 Forlì
ITALIA

Email: caseificiocomellini@pec.it

L'Associazione Squacquerone di Romagna è costituita da produttori di Squacquerone di Romagna ed è legittimata a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Adeguamento dei riferimenti normativi. Correzione di alcuni refusi. Aggiornamento della ragione sociale dell'organismo di controllo.

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

Si corregge in italiano la frase relativa al peso, senza modificare i valori: dove è scritto «dal hg a 2 Kg» è stato scritto «da 1 hg a 2 Kg».

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche fisiche e chimiche: vengono aumentati di alcuni punti percentuali gli intervalli di Grasso su S.S., Umidità e pH, come di seguito riportato.

Grasso su SS: il limite massimo passa da: «compreso tra il 46 e il 55 %» a «compreso tra il 46 e il 59 %»;

Il disciplinare di produzione è in vigore da alcuni anni, e la sua puntuale applicazione nel quotidiano ha messo in evidenza la necessità di aggiornamenti. Il parametro Grasso su S.S. è influenzato dalle caratteristiche della materia prima, che, per ragioni assolutamente naturali nei periodi invernali ha un tenore più elevato di materia grassa e può causare il superamento del limite, specialmente in quei caseifici dove si lavora il latte proveniente da un solo, o da pochi allevamenti. In questi casi, infatti, non si può beneficiare di una situazione di mediazione fra i valori di più produzioni di latte.

Umidità: il valore passa da «tra il 58 e il 65 %» a «tra il 58 e il 69 %» e

pH: il valore passa da «compreso tra 4,95 e 5,30» a «compreso tra 4,75 e 5,35».

Anche i valori di umidità e pH del prodotto finito possono avere delle oscillazioni nel corso delle stagioni non completamente controllabili. La distribuzione annuale dei valori di pH e umidità rilevati durante questi anni di controlli fanno emergere che l'intervallo di valori a suo tempo individuato in fase di stesura del disciplinare risulta eccessivamente ristretto rispetto alle oscillazioni registrate.

È stato inoltre eliminato il sottotitolo «*caratteristiche microbiologiche*» prima del valore del pH in quanto non corretto.

Metodo di ottenimento

Materia prima

È stata eliminata la frase

«Le razze bovine allevate nell'area di interesse il cui latte interviene nella produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP sono la Frisona italiana, la Bruna Alpina e la Romagnola.»

Al momento della richiesta di registrazione della DOP è stata probabilmente sottovalutata l'eterogeneità degli allevamenti. Tuttavia è assodato che le caratteristiche organolettiche del formaggio sono influenzate principalmente dal regime alimentare delle bovine e dalle caratteristiche fisiologiche e biochimiche degli innesti, e alla luce di tali considerazioni si ritiene opportuno eliminare il riferimento a razze obbligatorie.

È stato corretto un refuso tra le parole «disidratati insilati» che diventa «disidratati e insilati».

La frase: «Nell'alimentazione delle bovine da latte destinato alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è vietato l'uso di residui della lavorazione di cavoli e la barbabietola da foraggio.» è stata spostata due righe sopra in modo da inserirla nella parte relativa all'alimentazione e rendere più coerente e scorrevole la lettura del disciplinare.

Fasi di trasformazione

Acidificazione

Si è specificato che la specie batterica indicata nel disciplinare è utilizzata per avviare la fermentazione.

Pertanto dove era scritto

«la specie batterica utilizzata è lo *Streptococcus thermophilus*»

si è scritto

«la specie batterica utilizzata per avviare la fermentazione è lo *Streptococcus thermophilus*».

Tale modifica si è resa necessaria in quanto in sede di controlli la presenza anche minima di altri ceppi ha creato diverse controversie.

Coagulazione

È stato corretto un refuso tra «1:10 000; 1:40 000» come segue: «1:10 000 e 1:40 000».

Si modifica l'intervallo del quantitativo di caglio

da: «nella quantità compresa fra 30 e 50 ml per Hl di latte»

a «nella quantità compresa fra 15 e 50 ml per Hl di latte».

Tale modifica corregge un errore nel disciplinare vigente in quanto con un titolo presamico 1:40 000 risulta sufficiente una quantità di caglio a partire da 15 ml per Hl.

Salatura

Si aggiunge la possibilità di utilizzare entrambe le metodologie di salatura citate dal disciplinare, anche in combinazione fra loro. Il testo viene quindi modificato aggiungendo la seguente frase di congiunzione tra le due metodologie di salatura:

«...in aggiunta o sostituzione al precedente»

Per chi applica la tecnologia della salamoia non solo per salare, ma anche per abbassare la temperatura del prodotto e rallentare la fermentazione, l'aggiunta di una quota di sale in caldaia consente di accorciare i tempi in salamoia, migliorando la struttura del prodotto finito.

Altro

All'articolo 1 Denominazione del disciplinare

è stato sostituito il riferimento al «Regolamento (CE) 510/2006» con il riferimento al «Regolamento (UE) 1151/2012».

All'articolo 7 Controlli del disciplinare

è stato sostituito il riferimento al «Regolamento (CE) 510/2006» con il riferimento al «Regolamento (UE) 1151/2012». È stata aggiornata la ragione sociale dell'organismo di controllo, come di seguito indicato: «L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è: Kiwa Cermet Italia Spa con unico socio - Via Cadriano, 23 - 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA - Tel. +39 514593303 - Fax +39 51763382»

DOCUMENTO UNICO

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N. UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

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 né 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 59 %, umidità: tra il 58 % e il 69 %; pH: compreso tra 4,75 e 5,35.

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;

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

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

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 di graminacee si deve sottolineare l'utilizzo dell'erba medica, 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.

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.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver 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.

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

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.

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

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

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.

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.

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 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 «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
