

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

COMUNICATO

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Valtellina Casera»**

(G.U.R.I. del 21-7-2005, n. 168)

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ha ricevuto l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Valtellina Casera», registrata con regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996, nel quadro della procedura prevista dall'art. 17 del regolamento 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, presentata dal Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto, con sede in Sondrio - via Valeriana n. 32;

Considerato che il Consorzio di cui sopra è l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999;

Considerato che l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. «Valtellina Casera» riguarda in particolare le sezioni dello stesso concernenti la zona di provenienza delle essenze spontanee e degli erbai costituenti l'alimentazione delle bovine, nonchè i contrassegni da apporre al formaggio all'atto della sua immissione al consumo;

Ritenuto che le modifiche apportate risultano non alterare le caratteristiche del prodotto e non attenuare il legame con l'ambiente geografico, consentendo al consumatore una migliore conoscenza dello stesso e delle sue caratteristiche;

Visto il parere favorevole alle modifiche espresso dalla Regione Lombardia;

Considerato altresì che l'art. 9 del citato regolamento (CEE) n. 2081/92 prevede la possibilità, da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate;

Considerato che l'attuale disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Valtellina Casera» è formato dall'insieme della documentazione trasmessa alla Commissione europea per la registrazione della denominazione;

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Valtellina Casera» comprensivo delle modifiche richieste;

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 (Disciplina dell'imposta di bollo) e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - QTC III, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea;

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «VALTELLINA CASERA»**

**Art. 1.**

La denominazione di origine protetta «Valtellina Casera» è riservata al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 del presente disciplinare ed avente i requisiti di seguito fissati.

**Art. 2.**

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio «Valtellina Casera», nonchè la zona di trasformazione, di stagionatura e di condizionamento comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

**Art. 3.**

Il formaggio semigrasso «Valtellina Casera» prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo di razze tradizionali nella zona individuata all'art. 2 del presente disciplinare è 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 e del territorio denominato «Pian di Spagna» nei comuni di Gera Lario e Sorico, in provincia di Como, compreso tra il fiume Mera, il fiume Adda e Lago di Como e facente parte della Riserva naturale regionale «Pian di Spagna - Lago di Mezzola»;

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 recanti il marchio descritto all'art. 4 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. A decorrere dal settantesimo giorno dalla data di produzione, il Consorzio di tutela incaricato, dopo il controllo effettuato dall'organismo di controllo con esito positivo, appone sulle forme il marchio a fuoco descritto all'art. 4, punto b.

Le caratteristiche della DOP «Valtellina Casera» sono le seguenti:

a) forma: cilindrica regolare, con superfici piane e con uno scalzo dritto;

b) dimensioni: il diametro delle facce è di 30-45 cm; l'altezza dello scalzo è di 8-10 cm;

c) peso variabile da 7 kg a i 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;

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

e) 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;

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

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

h) umidità media a settanta giorni: 41%.

Il prodotto può essere utilizzato anche grattugiato come condimento.

#### **Art. 4.**

Il formaggio a denominazione di origine protetta «Valtellina Casera» deve recare apposti sullo scalzo, all'atto della sua immissione al consumo, i seguenti contrassegni, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative:

a) il marchio di origine, che costituisce parte integrante del presente disciplinare; tale marchio viene impresso al momento della produzione con fascera marchiante rilasciata dal Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto e riportante, oltre al marchio suddetto, il bollo CEE del caseificio e numerazioni per l'identificazione del produttore e della data di produzione. Tale marchio rappresenta la scritta Valtellina Casera preceduta da una forma di formaggio stilizzata, mancante di uno spicchio in cui è inserito il profilo di una montagna;

(si omette immagine)

b) il marchio a fuoco, di seguito rappresentato, e che si appone dopo il settantesimo giorno dalla data di produzione, è costituito, nella parte inferiore, da un semicerchio caratterizzato da un bordo a similitudine interrotto da una «V» aperta molto morbida, all'interno della quale è posizionato un terzo elemento grafico raffigurante un triangolo equilatero, capovolto, dai lati obliqui concavi. Un'illustrazione che figurativamente rappresenta una forma di formaggio stilizzata, dove l'elemento della «V» aperta interrompe la continuità del cerchio, separandone uno spicchio che simbolicamente rappresenta la caratteristica fetta di formaggio. Tale marchio fa parte integrante del presente disciplinare ed è riservato alle forme prodotte da non meno di settanta giorni e che presentino i requisiti fissati dal presente disciplinare.

(si omette immagine)