

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma 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

(2013/C 160/05)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾**

«MOHANT»

N. CE: SI-PDO-0005-0424-29.10.2004

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Mohant».

2. Stato membro o paese terzo

Slovenia.

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

Il «Mohant» è un formaggio a pasta molle di colore giallo tenue, beige o burro chiaro, caratterizzato da sapore e odore tipici, piccanti, decisi, pungenti e particolarmente pronunciati. La superficie del formaggio è liscia, regolare, asciutta e malleabile. La pasta è omogenea, liscia, parzialmente elastica, difficile da spalmare o con vari gradi di spalmabilità, lavorata, a volte leggermente granulosa. Tenuto conto del metodo tradizionale di scrematura del latte, il «Mohant» stagionato deve avere un tenore minimo di grassi del 35 % in peso della sostanza secca, un tenore minimo di proteine del 17 % e un tenore di sale compreso tra lo 0,5 e il 2,5 %.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il «Mohant» è fabbricato con latte crudo vaccino prodotto nella zona geografica.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

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

L'alimentazione delle vacche lattiere è composta principalmente da foraggi grezzi (erbe da pascolo, fieno, insilati) prodotti nella zona geografica, che devono costituire almeno il 75 % di materia secca della razione giornaliera. Sono inoltre autorizzati supplementi di minerali e vitamine.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione di latte e la fabbricazione del «Mohant» devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata.

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

Il «Mohant» viene fatto stagionare in grandi recipienti, in condizioni anaerobiche. Dopo la stagionatura si presenta cremoso e facile da spalmare; è privo di crosta e dunque esposto ad essiccamento e ossidazione. Per mantenere intatte le proprietà organolettiche caratteristiche del prodotto occorre pertanto trasferirlo immediatamente dai recipienti di stagionatura all'imballaggio. I gas liberati durante la maturazione in ambiente anaerobico favoriscono la formazione di sacche d'aria all'interno del formaggio; è dunque essenziale che il condizionamento venga effettuato con la massima cura, eliminando immediatamente le sacche d'aria che potrebbero avere effetti microbiologici negativi sul prodotto.

Il «Mohant» viene impastato e tagliato a pezzi subito prima dell'imballaggio. Una volta confezionato il prodotto, recipiente e coperchio devono essere sigillati con un'etichetta inviolabile.

Solo il condizionamento del «Mohant» all'interno della zona geografica garantisce che esso venga effettuato con la massima rapidità, consentendo di preservare le proprietà organolettiche specifiche e di garantire la salubrità microbiologica del formaggio.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Il prodotto deve recare la denominazione «Mohant», il logo «Samo eden je Mohant, Bohinj» («Esiste un solo Mohant — Bohinj»), la dicitura «Denominazione di origine protetta» e il marchio di qualità nazionale.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione del latte e di fabbricazione del «Mohant» si trova al centro delle Alpi Giulie ed è delimitata da una linea che, partendo dalla vetta del Koblja, attraversa il Bohinjsko Sedlo per raggiungere l'alpe di Pečana, prosegue per Rovtarica in direzione di Soteska fino a Kranjska Dolina, passa per Pleša verso Mrzli Studenec, risale la vetta del Debela Peč fino a Rjavina, attraversa il Triglav (Tricorno) per proseguire nell'omonima valle dei laghi, passa per Zgornja Komna per raggiungere Lepa Komna, attraversa Tolminski Kuk, risale per il Vogel e il monte Raskovec attraverso Črna Prst per tornare infine al Koblja.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona geografica di produzione del latte e di fabbricazione del «Mohant» è situata all'interno del Parco nazionale del Tricorno e di un sito Natura 2000. La valle, circondata su tre lati da alte montagne, si apre unicamente in direzione est, in corrispondenza del letto profondo scavato dalla Sava Bohinjka.

Nella zona prevale un clima alpino caratterizzato da inverni relativamente freddi e rigidi ed estati brevi, con variazioni meteorologiche repentine e forti precipitazioni sotto forma di piogge torrenziali. La temperatura media annua è di 7,7 °C nella valle e 3,6 °C in montagna. Luglio è il mese più caldo, mentre il mese più freddo è gennaio nella valle e febbraio in montagna.

Queste condizioni pedoclimatiche e meteorologiche incidono direttamente sulla flora autoctona alpina dei pascoli e dei prati della zona geografica. La flora alpina dei suoli calcarei della zona geografica è tra le più ricche d'Europa, con oltre 1 000 specie vegetali diverse presenti, tra cui alcune comunità vegetali che non si sviluppano altrove. Molte di esse sono anche protette.

La vicinanza del Mediterraneo risulta evidente dalla presenza di piante termofile che crescono sui versanti meridionali dei monti di Bohinj inferiori e del Pršivec. Tali piante si sono adattate a condizioni estreme e sono caratterizzate da nanismo o portamento prostrato, sviluppo rapido e ciclo di riproduzione perenne, foglie più spesse e non di rado coperte da calugine. Le lunghe radici garantiscono un radicamento solido e i fiori sono più colorati.

La presenza nella zona geografica di aziende lattiere alpine e dell'attività casearia ad esse associata risale al XIII secolo. La mancanza di seminativi e il ricorrere di inverni lunghi ed estati brevi spiegano perché da tempo gli abitanti di Bohinj si siano orientati principalmente verso l'allevamento, perfezionandosi in questa attività. In primavera i pastori facevano dapprima pascolare le mandrie sulle pendici erbose a bassa altitudine, per poi risalire verso i pascoli di media e alta quota; in autunno, effettuavano il percorso in senso inverso per tornare a valle.

Fino alla metà del XIX secolo, l'attività casearia era organizzata in modo tale che ciascun allevatore alpino («malgaro») trasformava in loco, in montagna, il latte in prodotti lattiero-caseari. Tra questi prodotti trasformati in montagna, il «Mohant» occupava già all'epoca un posto di rilievo.

Varie fonti scritte e orali attestano questa fabbricazione tradizionale e l'uso della denominazione «Mohant» nella zona geografica. Nel dizionario etimologico sloveno (2003), Marko Snoj chiarisce che la denominazione «Mohant» era già menzionata nel XVIII secolo. Nell'opera «Sirarstvo» (L'attività casearia) (1925), Anton Pevc dedica al «Mohant» un vasto capitolo in cui descrive la sua produzione a Bohinj. La fabbricazione tradizionale del «Mohant» è stata altresì descritta da Anka Novak nell'opera dedicata a Bohinj «Bohinjski zbornik» (1987). Il processo di produzione tradizionale comprende principalmente due fasi: la prima, in cui la cagliata si deposita sul fondo dopo l'essiccazione, e la seconda, quella di stagionatura del formaggio in recipienti individuali («deže»), in cui il «Mohant» viene fatto maturare in condizioni anaerobiche. Ancora oggi il «Mohant» è prodotto secondo il metodo tradizionale.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Mohant» è caratterizzato da un odore molto pronunciato e da un gusto piccante e talvolta un po' amaro. Per molti, l'odore e il sapore del «Mohant» possono risultare sgradevoli, ma sono proprio queste caratteristiche a distinguerlo dagli altri formaggi e a conferire al prodotto il suo carattere originale.

Un'altra specificità è data dalla consistenza spalmabile e a volte leggermente granulosa.

5.3. Legame causale fra 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 proprietà del «Mohant» che lo distinguono dagli altri formaggi sono strettamente legate alla zona geografica di produzione. Le condizioni pedoclimatiche e meteorologiche incidono sulla flora autoctona dei prati, dei pascoli e delle montagne della zona geografica. La flora alpina dei suoli calcarei della zona geografica è tra le più ricche d'Europa, con oltre 1 000 specie vegetali diverse presenti, tra cui alcune comunità vegetali che non si sviluppano altrove. Molte di esse sono anche protette. L'alimentazione delle vacche lattiere proviene dalla zona geografica. La ricca flora autoctona influenza sensibilmente le particolari caratteristiche del «Mohant». D'altra parte è proprio grazie ad essa che il latte crudo utilizzato per la produzione del formaggio presenta caratteristiche organolettiche che conferiscono un aroma e un sapore specifici al prodotto e lo distinguono dagli altri formaggi. Benché il latte non venga sottoposto a trattamento termico né a processi tecnologici intensivi, restrittivi o estremi (temperature di raffreddamento eccessivamente basse, trattamento termico a temperature troppo elevate, lunghe procedure di maturazione del latte), una microflora autoctona naturalmente ricca e benefica impedisce lo sviluppo di microrganismi patogeni.

Il processo tradizionale di fabbricazione, trasmesso di generazione in generazione, incide a sua volta notevolmente sull'odore, sul gusto e sulla consistenza del «Mohant». La stagionatura del formaggio avviene tradizionalmente in grandi recipienti individuali («deže»), in condizioni anaerobiche. Durante la fase di stagionatura, le proteine vengono scisse in aminoacidi e i gas liberati favoriscono la malleabilità, che rende il formaggio facile da spalmare; nel corso di questa stessa fase esso acquista altresì l'odore e il gusto caratteristici.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/MOHANT_SP_EU.pdf

⁽³⁾ Cfr. nota 2.