

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2016/C 103/06)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«STRACHITUNT»

N. UE: PDO-IT-02092 — 24.11.2015

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio
sede in Piazza Don Arrigoni, 7
c/o Sede Comunale
24010 Vedeseta (BG)
ITALIA
Tel. +39 3355754211
Email info@strachitunt.it
consorziostv@pec.it

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (Modifiche)

È stata modificata la descrizione del prodotto nella parte riferita all'altezza dello scalzo della forma che varia da 15 a 18 cm a 10 18 cm;

La richiesta di modifica è giustificata dalle mutate esigenze di mercato. A partire dalla registrazione del prodotto come DOP, avvenuta nel marzo 2014, si è notato un crescente apprezzamento del formaggio Strachitunt da parte dei consumatori e un interesse maggiore da parte dei distributori. La presenza in una piccola valle di montagna del prodotto DOP ha favorito la promozione del turismo, l'incremento della richiesta del prodotto locale e della sua vendita diretta e ha agito da traino per altri prodotti locali, incoraggiando e spingendo complessivamente l'economia di questa zona montana. Si è però notato che maggiore è l'interesse degli acquirenti per le forme che hanno altezza minore dello scalzo e quindi pezzatura leggermente inferiore. Queste forme soddisferebbero da un lato gli acquirenti diretti, che apprezzano piccole porzioni, e dall'altro la GDO, in quanto risponderebbero maggiormente alle esigenze di confezionamento del prodotto preincartato, in ultimo i clienti esteri affascinati dal progetto, ma sicuramente timorosi nel portarsi a casa forme eccessivamente pesanti. Per soddisfare le mutate esigenze dei consumatori e dei distributori, si ritiene importante che la richiesta di modifica minore venga accolta, in considerazione del fatto che la variazione dei parametri così come indicata, non incide sulle successive fasi di lavorazione, sulla stagionatura e soprattutto sulle caratteristiche del prodotto finito, che rimangono tali a quelle definite con il disciplinare.

DOCUMENTO UNICO

«STRACHITUNT»

N. UE: PDO-IT-02092 — 24.11.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Strachitunt»

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 Strachitunt è un formaggio erborinato a latte intero crudo di vacca, prodotto con l'antica tecnica delle due paste e sottoposto ad una stagionatura medio — lunga di almeno 75 giorni.

Lo Strachitunt presenta una crosta rugosa e sottile, di media consistenza, a volte fiorita, di colore giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura.

La forma è cilindrica con facce piane dal diametro variabile tra i 25 ai 28 cm con uno scalzo dritto o leggermente convesso con altezza compresa tra 10 e 18 cm. Il peso di ogni singola forma è variabile tra i 4 e 6 kg.

Al taglio della forma lo Strachitunt presenta una pasta compatta, marmorizzata, fondente nel sottocrosta con la presenza di striature cremose e venature verdi-bluastre dovute all'erborinatura. Il grado di erborinatura della pasta è variabile in funzione della quantità di spore naturalmente presenti nel latte e alla loro capacità di svilupparsi.

Il sapore è aromatico ed intenso, variabile da dolce a piccante e può assumere connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Il contenuto di grasso, espresso sulla sostanza secca, è minimo del 48 %

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

Viene utilizzato latte crudo, raccolto in due differenti mungiture e ottenuto da vacche di razza Bruna per almeno il 90 % del totale.

Durante il processo di trasformazione vengono utilizzati caglio di vitello e sale reperiti dal commercio.

Il latte per la produzione di Strachitunt proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare del bestiame è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 65 % della sostanza secca totale. Almeno il 90 % di tali foraggi, che corrisponde a circa il 60 % della razione, devono provenire dal territorio identificato al successivo punto 4. Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento), leguminose (soia) e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi in percentuale inferiore a 35 % della sostanza secca, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori.

È vietato l'uso di insilati di mais.

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

Tutte le fasi del processo produttivo allevamento delle bovine, mungitura, raccolta e lavorazione del latte, caseificazione stagionatura avvengono nella zona geografica delimitata descritta al successivo punto 4.

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

L'attività di porzionatura e confezionamento del formaggio DOP «Strachitunt» è consentita anche in aree esterne alla zona geografica. Le aziende porzionatrici e confezionatrici sono tenute a comunicare preventivamente tale attività al Consorzio di Tutela dello Strachitunt.

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

Il formaggio «Strachitunt» è commercializzato in forma intera e/o porzionata ed è immesso al consumo munito di simbolo grafico (Figura) impresso su una faccia e della data di produzione impressa sullo scalzo.

Le forme commercializzate intere devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il nome «Strachitunt» ed il simbolo grafico (Figura). Se porzionato l'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il simbolo grafico (Figura)

Figura

Simbolo grafico (logo)



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende i comuni di Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Blello situati in provincia di Bergamo a un'altitudine minima di 700 m s.l.m. il cui territorio, in parte o totalmente, formano la Valtaleggio.

5. Legame con la zona geografica

La Valle Taleggio, collocata nel cuore delle Prealpi Orobie, e per una parte significativa nel Parco delle Orobie bergamasche, non ha all'interno del proprio perimetro attività di carattere industriale e presenze di fonti di inquinamento e gode di una posizione sufficientemente isolata rispetto alla congestionata Pianura lombarda e ai più grossi centri abitati. Questo le permette di avere ancora aree incontaminate, a forte naturalità, che influenzano beneficamente tutte le attività produttive dell'area.

I comuni individuati, oltre a essere contigui sono accomunati da similari caratteristiche geoantropiche. L'ampia presenza di prato-pascoli rappresenta un ambiente ideale per l'allevamento e per la pratica dell'alpeggio e consentono la produzione e la lavorazione del latte destinato alla preparazione del formaggio Strachitunt. Caratteristica dell'allevamento in questa zona montana è la prevalente presenza di vacche di razza Bruna. L'ubicazione della zona d'origine garantisce un allevamento al pascolo per almeno 6 mesi l'anno influenzando positivamente la qualità del latte fortemente condizionata dal raggiungimento di un ottimale benessere animale. Tali condizioni unite a quelle climatiche generali di questo territorio montano situato ad un'altitudine minima di 700 m s.l.m., e a quelle delle casere di stagionatura costituiscono e costituiscono ancora oggi l'ambiente ottimale per la produzione di numerose varietà di formaggi molli. Le località della zona geografica sono di antica e documentata vocazione agro-casearia e pertanto le tecniche di produzione e di stagionatura dello Strachitunt sono da tempo consolidate.

Nell'area geografica di produzione la trasformazione del latte avviene o direttamente in malga o in aziende presenti sul territorio: nel primo caso non si ha alcun trasporto del latte, nel secondo caso il trasporto è circoscritto in una piccola area.

Inoltre l'adozione di tecniche tradizionali, quali utilizzo di due paste e l'impiego di siero acido come detergente sgrassante per la pulizia della caldaia e degli strumenti di lavoro, pur rispettando la salubrità del prodotto finito, sono amichevoli nei confronti dell'ambiente e della microflora naturalmente presente negli ambienti di lavorazione. I locali di stagionatura delle aziende ubicate nella zona d'origine sono principalmente interrati adottando sistemi di raffreddamento «statici» sfruttando principalmente le basse temperature climatiche. Tale possibilità è garantita dalla conformazione della valle dove le zone ubicate a destra del torrente Enna hanno un'esposizione solare molto limitata anche nel periodo estivo. Tale condizione contribuisce al fenomeno più o meno accentuato dell'erborinatura della pasta che caratterizza il prodotto.

Il formaggio Strachitunt è il prodotto ottenuto dall'antica tecnica di lavorazione casearia delle due paste. Questa tecnica prevede l'utilizzo di due cagliate: una calda, e una fredda ottenute ad una distanza di circa 12 ore una dall'altra in concomitanza delle due mungiture quotidiane.

Cagliate che vengono unite e miscelate per poi ottenere un'unica forma.

La particolare lavorazione, unita alla presenza di erborinatura più o meno accentuata data dalla presenza di muffe naturali (è vietata l'aggiunta di qualsiasi innesco fungino al latte) e una pasta compatta, marmorizzata, fondente sotto la crosta, con la presenza di striature cremose, sono le caratteristiche specifiche che differenziano lo Strachitunt.

Il metodo di ottenimento dello Strachitunt discende dalle caratteristiche morfologiche della Valtaleggio che hanno determinato la nascita di aziende agricole di piccole dimensioni con la produzione di formaggi per proprio uso e consumo.

Inoltre l'allevamento di bovini di razza Bruna, con spiccate capacità d'adattamento alle condizioni pedo-climatiche montane ha influenzato e influenza anche oggi le caratteristiche del latte.

Storicamente la necessità di produrre formaggi a latte crudo lavorato in caldaie di rame, derivava dall'utilizzo di legna come combustibile che non permetteva un trattamento termico del latte.

Inoltre la necessità di lavorare latte appena munto, vista l'impossibilità di conservare in ambienti refrigerati il latte, ha determinato la nascita della tecnica delle due paste, che consente di utilizzare la cagliata calda appena ottenuta e la cagliata fredda ottenuta nel corso della lavorazione precedente.

Questo metodo di lavorazione permette che si realizzi un legame molto stretto tra qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e qualità del prodotto finito. L'erborinatura è data dalla naturale presenza di spore di muffa nel latte e negli ambienti di stagionatura, muffa che si può sviluppare nel formaggio grazie alla particolare tecnologia di produzione e alla tecnica della foratura delle forme nel corso del periodo di stagionatura.

Tutto quanto accade durante il processo produttivo dello Strachitunt è legato in modo indivisibile all'ambiente geografico e alle tradizioni tramandate che condizionano le caratteristiche particolari del prodotto finito.

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 IGP» (in alto a destra dello schermo) poi su «Prodotti DOP IGP STG» (sul lato sinistro dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».