

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità

Comunicazione relativa alla richiesta di modifica, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, del disciplinare di produzione del prodotto "Taleggio" DOP.

Si comunica che è pervenuta al competente Ufficio della Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte una richiesta di modifica del disciplinare di produzione, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio tutela Taleggio, relativa al prodotto:

TALEGGIO - DOP

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, eventuali osservazioni e/o opposizioni in merito alla mancata osservanza, relativamente alle parti del disciplinare oggetto di modifica, delle condizioni di cui all'articolo 5 e all'articolo 7 - paragrafo 1, del Regolamento di cui sopra, utili alla formulazione del parere regionale così come previsto dal DM 14 ottobre 2013.

Tali osservazioni e/o opposizioni devono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964

e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

Il Responsabile del Settore
Riccardo Brocardo

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA 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.

"Taleggio"

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

DOP (x)

IGP ()

1. GRUPPO RICHIEDENTE E INTERESSE LEGITTIMO

Consorzio Tutela Taleggio

Via Roggia Vignola 9

24047 Treviglio (BG)

Tel. 0363304164

Fax. 0363304387

e- mail: info@taleggio.it PEC: consorziotutelataleggio@legalmail.it .

Il gruppo è composto da operatori del formaggio "Taleggio" (la totalità dei produttori e degli stagionatori) ed è un organismo senza scopo di lucro riconosciuto dalle autorità competenti nello stato membro ed incaricato di svolgere le funzioni di Tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relative alla denominazione di origine protetta, nel rispetto dei principi della rappresentatività e della rappresentanza dei soggetti della filiera.

Il gruppo ha dunque un interesse legittimo a depositare la domanda.

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 [da precisare]

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. MODIFICHE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA A:

Il nome del prodotto alimentare che comprende la denominazione di origine è: TALEGGIO.

Il riconoscimento è avvenuto con D.P.R. del 15.09.1988

Diventa:

Art. 1 - Denominazione

La denominazione DOP "Taleggio" è assegnata esclusivamente ad un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo o pastorizzato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Motivazione della modifica:

La descrizione merceologica del Taleggio è stata inserita nell'articolo 1 e tolta dall'articolo ART.4 PUNTO 2 LETTERA B (sottoriportato)

Sono stati eliminati i riferimenti normative superati.

E' stato anche quì esplicitato che il latte può essere crudo o pastorizzato (indicato nell' ART.4 PUNTO 2 LETTERA E)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA B)

La descrizione del prodotto alimentare è la seguente :

Formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Le caratteristiche fisiche del formaggio TALEGGIO sono le seguenti:

1) forma: parallelepipedica quadrangolare con lati da 18 a 20 cm;

2) scalzo: diritto cm 4 / 7 con facce piane e lati di cm 18 / 20;

3) peso medio: da 1.7 a 2.2 kg per forma con variazione in più' ed in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione. in ogni caso la variazione non può' superare il 10 %;

4) crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosata naturale ($l \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. non è ammesso alcun trattamento della crosta.

5) pasta : STRUTTURA UNITA; OCCHIATURA ASSENTE CON QUALCHE PICCOLISSIMO OCCHIO DISTRIBUITO IRREGOLARMENTE; CONSISTENZA TENDENZIALMENTE COMPATTA PIU' MORBIDA NELLA PARTE IMMEDIATAMENTE SOTTO LA CROSTA ;

6) colore della pasta : DA BIANCO A PAGLIERINO ;

7) sapore : CARATTERISTICO, LEGGERMENTE AROMATICO

8) caratteristiche chimiche : GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA MINIMO 48 %; ESTRATTO SECCO MINIMO 46 %; TENORE MASSIMO DI ACQUA 54%, FUIROSINA max 14mg/100g proteina.

Diventa:

Art. 2 – Caratteristiche del prodotto

Il formaggio che beneficia della DOP “Taleggio” deve presentare le seguenti caratteristiche:

1) Forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto;

2) Dimensioni: lato delle facce da 18 a 20 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 7 centimetri con leggere variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

3) Peso: variabile da 1.5Kg a 2.5Kg rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di 35 giorni;

Per quanto riguarda l'altezza dello scalzo è ammessa una tolleranza pari a +/- 10% sui valori massimo e minimo.

4) Crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosata naturale ($l \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta oltre a quello con acqua e sale.

5) Pasta: struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta;

6) Colore della pasta: da bianco a paglierino;

7) Sapore: caratteristico, leggermente aromatico;

8) Caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza secca minimo 48%; estratto secco minimo 46%; tenore massimo di acqua 54%, furosina max 14mg/100g proteina.

Il prodotto non può essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato.

Motivazione della modifica:

Nell'articolo 2 gli stessi elementi descrittivi sono stati riorganizzati per una migliore leggibilità.

Variazione del limite del peso minimo e massimo della forma: la tolleranza del 10% +/- sul peso minimo e massimo, è stata inserita direttamente nei valori numerici arrotondando il valore.

Nella versione in vigore si parla di “variazione in più ed in meno per entrambe le caratteristiche” senza specificare quali, con conseguente rischio di interpretazioni ambigue, pertanto nella nuova versione si vuole specificare che altezza dello scalzo e peso sono le caratteristiche a cui ci si riferisce.

Poiché il peso ha incluso nel range la tolleranza si è specificata solo quella relativa allo scalzo.

Viene specificato che l'unico trattamento della crosta è quello con acqua e sale.

E' stata inserita una specifica indicazione per evitare la commercializzazione di prodotto congelato.

ZONA GEOGRAFICA

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA C)

Con riferimento alla delimitazione della zona geografica, si rileva che l'area di produzione del formaggio TALEGGIO comprende i seguenti territori: tutto il territorio delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Novara, Treviso.

Diventa:

Art. 3 – Zona di produzione

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio che beneficia della DOP “Taleggio” comprende l'intero territorio delle Province di: Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso.

Motivazione della modifica:

Si esplicitano tutte le operazioni ammesse nella zona geografica che già avvengono (produzione, stagionatura e porzionatura).

I confini della zona geografica restano invariati. È stata definita la zona di produzione in base ai cambiamenti amministrativi intervenuti. Si introducono le province

amministrative di Lecco, Lodi, Monza e della Brianza, Verbano-Cusio-Ossola istituite dopo il riconoscimento della Denominazione di Origine Taleggio.

La provincia di Lecco comprende comuni precedentemente ricadenti nelle province di Bergamo e Como. La provincia di Lodi comprende comuni precedentemente ricadenti nella provincia di Milano. La provincia di Monza e della Brianza comprende comuni precedentemente ricadenti nella provincia di Milano ed infine quella di Verbano-Cusio-Ossola precedentemente ricadente sotto la provincia di Novara.

PROVA DELL'ORIGINE

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA C)

I paragrafi seguenti del disciplinare attualmente in uso relativi ai controlli:

- Alla luce di quanto contenuto nel presente punto C) lo scrivente ritiene di indicare, al fine di fornire maggiori indicazioni, gli elementi che sottolineano il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2 paragrafo 4 del Regolamento 2081
 - In particolare si rileva l'esistenza di una zona delimitata per la produzione del latte. Solo il bestiame delle aziende agricole situate in questa zona delimitata è abilitato a fornire il latte per la trasformazione in TALEGGIO
 - In particolare vengono raccolti tutti i dati dei conferenti latte, la cui individuazione avviene attraverso elenchi depositati e vidimati che sono compilati mensilmente
 - In questo modo si può agevolmente risalire al bestiame che ha prodotto il latte ed alla stalla ove è situato. La materia prima viene regolarmente controllata al fine di stabilirne la idoneità igienico sanitaria e le caratteristiche di caseificazione
- Diventano:

Art. 4 - Prova dell'origine

“Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi, gestiti dall’organismo di controllo, ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell’organismo di controllo, la prova dell’origine per quanto riguarda gli alimenti, le materie prime e il prodotto che provengono dalla zona di origine, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.”

Inoltre si inserisce qui il paragrafo del Marchio dell' ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA H) – seconda parte

Il logo della DOP “Taleggio” viene impresso su una faccia piana della forma dopo il secondo rivoltamento, prima della salatura affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo e quindi all’atto della sua immissione al consumo.

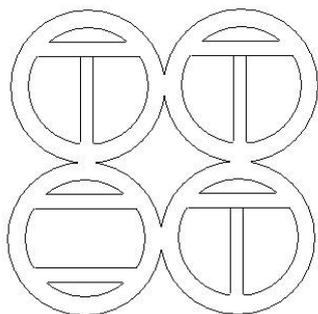
La matrice è in materiale plastico ad uso alimentare composta da n. 4 cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri (fig.1):

nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera T

nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T

nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T

Nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero identificativo del caseificio produttore di “Taleggio”.



Motivazione della modifica:

E' stata aggiunta ex novo la prima frase perché fondamentale per la tracciabilità del prodotto, sono stati eliminati i riferimenti normativi superati e riscritto l'articolo per migliore leggibilità.

NB: E' stato usato il termine LOGO per indicare il simbolo impresso sulla forma dalla MATRICE che è lo “stampo” in materiale plastico.

METODO DI PRODUZIONE

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA E

Questo articolo viene suddiviso in parti per migliore lettura delle modifiche:

- 1) “Per quanto si riferisce alla descrizione del metodo di ottenimento del formaggio TALEGGIO, possiamo riferire che per quanto attiene ai metodi produttivi e di lavorazione sono previste una serie di fasi che si possono così riassumere:

PREPARAZIONE DEL LATTOINNESTO

COAGULAZIONE DEL LATTE

ROTTURA DELLA CAGLIATA

MESSA NEGLI STAMPI

STUFATURA

RIVOLTAMENTI NEGLI STAMPI
SALATURA
RIVOLTAMENTI
STAGIONATURA”

Diventa:

Art. 5 - Metodo di ottenimento

Per la produzione del formaggio DOP “Taleggio” è utilizzato latte vaccino di vacche allevate nella zona di origine.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, deve provenire dalla zona di origine.

L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati e può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici. E' consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici. La produzione e la stagionatura del formaggio devono avvenire nella zona di produzione secondo le pratiche indicate di seguito.

PREPARAZIONE DEL LATTOINNESTO O FERMENTO SELEZIONATO

COAGULAZIONE DEL LATTE

TAGLIO DELLA CAGLIATA

MESSA NEGLI STAMPI

MARCHIATURA

STUFATURA

RIVOLTAMENTI NEGLI STAMPI

SALATURA

RIVOLTAMENTI

STAGIONATURA

Motivazione della modifica:

E' stata inserita una frase introduttiva relativa alla materia prima.

E' stata aggiunta una specifica relativa all'alimentazione delle bovine, come richiesto dal Reg.664/2014.

Nella descrizione schematica del processo è stato aggiunto “Fermento Selezionato”, in quanto già presente in descrizione ma non esplicitato nel diagramma di flusso del processo così come la “marchiatura”, ed è stata sostituita la parola “Rottura” con “Taglio” della cagliata (sono sinonimi).

- 2) “Il latte utilizzato può essere pastorizzato. Il caglio utilizzato deve essere esclusivamente caglio animale liquido ottenuto da vitello o vitellone, anche in

parti non proporzionali. Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.

Il lattoinnesto deve essere costituito da *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione. Può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate”.

Diventa:

Il latte utilizzato può essere crudo o pastorizzato.

*Il lattoinnesto deve essere costituito da *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione. Può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate.*

La coagulazione deve essere effettuata esclusivamente con caglio di origine animale, liquido, ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali.

Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.

Motivazione della modifica

È stato esplicitato che il latte può essere crudo (oltre che pastorizzato).

La descrizione delle fasi è stata riordinata seguendo il diagramma di flusso.

- 3) “Si effettuano due rotture della cagliata. La prima grossolana è seguita da una sosta di 10/15 minuti in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza con la seconda rottura si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16. La temperatura è mantenuta tra 22 e 25°C circa e l'umidità è circa il 90%.

La marchiatura di origine, su una faccia piana, per motivi strettamente tecnici avviene durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti dopo la messa in forma della cagliata.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco. E' autorizzata anche la salatura in salamoia, in considerazione delle mutate condizioni tecnologiche.

Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidità naturale o controllata da 85 /90% temperatura tra 2 e 6 °C “.

Diventa:

Si effettuano più tagli della cagliata. Il primo taglio è seguito da una sosta in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza, con i successivi si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

La cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana

La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16. La temperatura è mantenuta tra 20 e 28°C circa e l'umidità oltre l'80%.

La salatura può avvenire a secco o in salamoia.

Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidità naturale o controllata oltre l'80% e temperatura tra 1 e 6 °C .

Motivazioni delle modifiche:

Viene successivamente decritta ogni fase ed inoltre si chiede di eliminare il tempo di sosta della cagliata e il numero di rotture, che potrebbe variare in base alle condizioni di lavorazione. In particolare, grazie sia all'evoluzione tecnologica, sia al miglioramento dei lattoinnesti utilizzati, è il casaro con la propria esperienza, che decide il tempo di sosta ottimale per la buona riuscita del prodotto.

Con la modifica richiesta, la formatura e la marchiatura avvengono nello stesso momento in quanto la cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana, in modo che il marchio rimanga meglio impresso sulla forma. Nel corso delle lavorazioni si è infatti notato che il marchio all'origine, se impresso al momento della formatura, è più stabile e visibile al momento del controllo.

Viene aumentato il range della temperatura a cui può avvenire la stufatura e abbassato il valore minimo percentuale dell'umidità in cella.

Infatti, poiché la stufatura avviene a volte in celle piuttosto ampie e soggette a frequenti aperture e chiusure, risulta complesso mantenere valori costanti di temperatura e umidità, perché spesso influenzati dalle condizioni climatiche esterne e dalla stessa umidità in ingresso del materiale introdotto; tuttavia la modifica non compromette le caratteristiche del prodotto finito.

Nel disciplinare in vigore sono di fatto già previste entrambe le modalità di salatura, che vengono mantenute e meglio esplicitate.

Si chiede di abbassare il valore minimo della temperatura a cui può avvenire la stagionatura e di fissare con maggior precisione il valore minimo percentuale dell'umidità.

Infatti, poiché la stagionatura avviene sia in ambiente naturale (grotte tradizionali) sia in celle soggette a frequenti aperture e chiusure, risulta complesso mantenere valori costanti di temperatura e umidità, perché spesso influenzati dalle condizioni climatiche esterne, soprattutto nei periodi stagionali di maggior caldo. Potrebbe quindi verificarsi la necessità di regolare la temperatura di cella di un grado inferiore per mantenere idonee le condizioni di stagionatura, inoltre alle variazioni stagionali è anche legata l'umidità stessa del prodotto.

La stagionatura in grotte naturali o in celle ipogee che sfruttano il ricircolo d'aria della montagna, è anch'essa influenzata dalle condizioni climatiche esterne. Sono quindi necessarie tali lievi modifiche, che non compromette le caratteristiche del prodotto finito.

- 4) "Durante il periodo di stagionatura, che si protrae non meno di 35 giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di salamoia al fine di mantenere umida e morbida la crosta ed asportare le ife, facendole nel contempo assumere, anche quella colorazione caratteristica, che contraddistingue il formaggio TALEGGIO"

Diventa:

Durante il periodo di stagionatura, che si protrae non meno di 35 giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata sulla crosta con una soluzione di acqua e sale al fine di mantenerla umida e morbida ed asportare le ife ottenendo quella colorazione caratteristica che contraddistingue il formaggio "Taleggio".

Motivazioni delle modifiche:

Si è tolta la specifica del panno perché l'evoluzione tecnologica che ha introdotto nel corso degli anni la possibilità di utilizzo di materiali diversi e meglio gestibili dal punto di vista igienico, fa propendere i produttori per la sostituzione del panno con spazzole, che più efficacemente provvedono alla pulizia della crosta con acqua e sale durante la stagionatura. L'attività viene sempre svolta a mano da personale esperto, nel rispetto del tradizionale processo produttivo.

LEGAME

Articolo 6 –Legame con l'ambiente geografico

Per la stesura del nuovo articolo 6 sono stati rielaborati e spostati i paragrafi pertinenti precedentemente inseriti negli articoli:

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA D)

- 1) La frase: "Gli elementi che comprovano che il TALEGGIO è originario della zona geografica i sensi dell'articolo 2G paragrafo 2 lettera A) (in quanto si tratta di una denominazione di origine) si rilevano sia, ma non solo, dal fatto che il nome indica una specifica zona geografica, che un paese" è stata modificata in: *"Il nome "Taleggio" fa riferimento ad una specifica area geografica lombarda, compresa tra la Valsassina e la Val Taleggio con l'omonimo paese. La produzione del formaggio grazie alla transumanza degli*

animali e degli allevatori (bergamini), che dalla montagna scendevano verso la pianura nei mesi invernali, si è diffusa in tutta l'area specificata nell'articolo 3".

- 2) Le qualità del TALEGGIO sono, quindi, dovute essenzialmente all'ambiente geografico che comprende i fattori umani e naturali ove avviene la produzione, trasformazione ed elaborazione" è stata modificata in:

"Le qualità del "Taleggio" sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico che comprende i fattori umani e naturali tipici della zona di produzione, trasformazione e stagionatura, che lo rendono unico e inimitabile".

- 3) La frase: "Si tratta di fattori che determinano la " tipicità " di un formaggio, riassumibile negli attributi di " unicità " ed " impossibilità di imitazione" è stata eliminata perché comunque elementi imprescindibili di una DOP.

Anche le frasi:

- 4) "Se ai fattori climatici è da far risalire soprattutto l'influenza che l'ambiente esercita sui processi di maturazione che trasformano la cagliata in TALEGGIO, a quelli agrozootecnici va riferita la possibilità di avere un latte con idonea attività alla caseificazione"

e

- 5) "Per quanto attiene, infine, agli elementi storici che hanno contribuito alla individuazione e delimitazione della zona di produzione, possiamo aggiungere che gli stessi sono ricavabili dalla acclusa RELAZIONE STORICA, alla quale si può fare riferimento al fine di aggiungere ulteriori elementi a sostegno della nostra tesi (vedasi allegato n. 1)", sono state tolte perché ridondanti in tutta la descrizione.

La frase:

- 6) "Questi fattori hanno nell'ambiente l'elemento predominante, cui vanno però aggiunte le tecniche di produzione e trasformazione del latte. Quando parliamo di ambiente intendiamo sia i fattori climatici che agrozootecnici che influiscono sull'origine e sullo Sviluppo della microflora del latte", è stata rielaborata successivamente per dare senso logico al discorso (vedere punto 14).

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA F)

- 7) "Gli elementi che comprovano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica di origine, oltre ai citati riferimenti storici (vedasi Relazione Storica), sono sostanzialmente legati alla sensibilità ed alla cultura Casearia degli operatori, alle particolari condizioni di salatura adottate, nonché alla tecnica di maturazione, oltre alle condizioni geografiche del territorio, intendendosi per queste il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante", è stata riportata tal quale e integrata con altri paragrafi riguardanti il territorio.

- 8) “Per quanto riguarda il territorio è sufficiente ricordare come nella Pianura padana ed in particolare in Lombardia si sia sviluppato sin dai tempi antichissimi un sistema di irrigazione a mezzo di canali per il miglior sfruttamento delle abbondanti risorse idriche. Non bisogna dimenticare che Leonardo da Vinci - Magistrato delle Acque del Ducato di Milano - nel 1438 inaugura il tratto del canale navigabile tra Milano e Pavia che divenne il mezzo più facile per il trasporto sistematico delle derrate alimentari e consentì ai produttori di formaggio quadro di Milano, cioè il Taleggio di giungere fino al maggior centro di consumo.

Il contenuto di questi paragrafi è così riportato nell'attuale disciplinare: *“Gli elementi che comprovano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica di origine, oltre ai citati riferimenti storici (vedasi Relazione Storica), sono sostanzialmente legati alla sensibilità ed alla cultura casearia degli operatori, alle particolari condizioni di salatura adottate, nonché alla tecnica di maturazione, oltre alle condizioni geografiche del territorio, intendendosi per queste il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante.*

La tradizione casearia dalle valli grazie alla transumanza e ai Bergamini (casari di grandissima fama e abilità) si è diffusa in tutte le aree comprese nella zona di origine.

Le frasi:

- 9) “L'insieme di tutti questi elementi o fattori conferiscono al prodotto che stiamo esaminando (formaggio Taleggio) quelle caratteristiche di unicità ed irripetibilità che consentono di affermare che si tratti di un prodotto le cui caratteristiche complessive - che comprendono quindi tutte le fasi che vanno dalla materia prima, alla lavorazione, alla trasformazione attraverso la stagionatura siano irripetibili”.

- 10)“Si ritiene che il formaggio che deriva dall'insieme di questi elementi non sia assolutamente ripetibile in altre zone o località, in quanto non è la presenza di uno solo degli elementi che ne determina il restato finale, bensì l'insieme coordinato e proporzionato di tutti” sono state eliminate perché ripetitive.

Le frasi seguenti:

- 11)“Con riguardo alla materia prima latte si precisa che il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, e ciò in quanto si rispettano le tecnologie tradizionali di lavorazione. L'intervento della tecnologia più avanzata si reduce

esclusivamente all'impiego di macchinari moderni per la conservazione del latte e caldaie in acciaio per la lavorazione (una volta si usavano quelle in rame). Ancora oggi infatti si utilizza largamente il legno sia per il trasporto del formaggio Taleggio (casce) sia per la sua stagionatura (assi di legno). Questo materiale consente, infatti, come accadeva oltre 1000 anni fa, al formaggio Taleggio di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione” sono state rielaborate a: *“Il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, nel rispetto delle tecnologie tradizionali di lavorazione. Ancora oggi inoltre si utilizza largamente il legno, sia per il trasporto del formaggio “Taleggio” (casce) sia per la sua stagionatura (assi di legno), questo materiale consente, infatti, come accadeva oltre 1000 anni fa, al formaggio “Taleggio” di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione”.*

- 12) “Tutto ciò senza che ne derivino aspetti negativi per quanto attiene alle caratteristiche igienico-sanitarie che vengono rispettate in pieno” è stata tolta perché l'aspetto sanitario non è da considerare nel Disciplinare.

Le frasi:

- 13) “La qualità del latte è, inoltre, strettamente legata al territorio sul quale vengono allevate le vacche che lo producono. Infatti è necessario far rilevare che esiste un legame stretto tra il tipo di alimentazione e l'influenza dello stesso sulla microflora intestinale del bestiame con conseguente influsso sulle caratteristiche della materia prima”

- 14) “Questi fattori hanno nell'ambiente l'elemento predominante, cui vanno però aggiunte le tecniche di produzione e trasformazione del latte. Quando parliamo di ambiente intendiamo sia i fattori climatici che agrozootecnici che influiscono sull'origine e sullo Sviluppo della microflora del latte” sono state rielaborate per dare senso logico al discorso:

“I fattori climatici, agrozootecnici influiscono sulla produzione di un latte idoneo allo specifico tipo di caseificazione e maturazione e sull'origine e sullo sviluppo della microflora del latte. La qualità del latte destinato alla trasformazione è, infatti, strettamente legata al territorio di origine della DOP, dove è abbondante la produzione di foraggi (fieno, cereali, colture proteo-oleaginose, ecc.) grazie al capillare sistema irriguo. Per garantire l'economia dell'azienda agricola è di fondamentale importanza poter fornire la maggior quantità di alimenti di provenienza

aziendale, ove possibile, ma a causa della sempre più frequente imprevedibilità del clima (periodi con forti piogge che ritardano o impediscono le semine, alternate a periodi di forte siccità che riduce i raccolti), l'andamento delle produzioni negli ultimi anni è alquanto variabile e spesso inferiore alle attese, a fronte di stalle dalla genetica elevata e con richieste alimentari piuttosto alte. Pertanto, si preferisce garantire in modo del tutto precauzionale e nel rispetto dei regolamenti, che almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine debba provenire dalla zona di origine. Questa percentuale garantisce comunque il mantenimento del legame tra alimentazione e caratteristiche del latte, che lo rendono adatto alla trasformazione in Taleggio. Tale apporto consente, inoltre, di preservare la microflora ruminale di bestiame dalle elevate caratteristiche genetiche, con conseguente ricaduta sulla qualità della materia prima”.

Le frasi seguenti:

15)“La foraggicoltura è notoriamente in grado di condizionare sia il sistema produttivo aziendale nel suo complesso, che la fertilità del terreno” è stata eliminata.

16)“Volendo a questo punto specificare alcuni degli aspetti citati all'inizio della trattazione del paragrafo, vorremmo sottolineare che per la parte produttiva, solo una particolare sensibilità, acquisita grazie ad una antica tradizione casearia, ove la mano dell'uomo, cioè del casaro non può essere in alcun modo sostituita da alcuna macchina, consente di procedere ad una progressiva ponderata rottura della cagliata che permette lo spurgo necessario per far ottenere al granulo caseinico la struttura e l'elasticità ottimale per il compattamento e per l'acidificazione controllata”

Diventa:

“E' imprescindibile l'importanza delle conoscenze tradizionali del casaro, che si tramandano da secoli: sono fondamentali non soltanto nella fase della trasformazione del latte ma altresì nelle fasi successive”.

Le frasi seguenti:

17) “Analogia abilità ed esperienza è necessaria per la fase della salatura. E' questa operazione critica, dalla quale dipende fortemente la buona riuscita del TALEGGIO, formaggio tipicamente a maturazione centripeta: cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma”

18) “Si ha una concomitanza, negli strati più esterni, di una elevata concentrazione salina (notoriamente batteriostatica), necessaria per salare tutta la pasta, ed uno sviluppo di microrganismi anche di superficie agenti della maturazione”

19)“ Il corretto processo di maturazione è, dunque, legato ad un saggio equilibrio tra diffusione del sale e sviluppo della microflora di superficie, caratteristica del TALEGGIO. Infine, durante tutta la fase di maturazione vanno mantenute queste delicate condizioni caratteristiche delle tipiche grotte della Valle Bergamasca denominata Taleggio dove un equilibrio naturale del clima delle grotte (temperature, umidità, ventilazione) consente quell'affinamento lento e ambientale. Tale fattore è essenziale per la buona riuscita del formaggio e organico punto ombelicale di collegamento del formaggio medesimo con il territorio”.

Diventano:

Le operazioni di salatura si effettuano a secco e/o in salamoia, anche in questa fase ci sono operazioni critiche, dalla quale dipendono fortemente la buona riuscita del “Taleggio”, formaggio tipicamente a maturazione centripeta: cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma.

Motivazione della modifica:

Sono state rielaborate descrivendo l'importanza della salatura in modo più scorrevole e sintetico.

Le frasi:

Altro elemento irripetibile è quello collegato strettamente al fenomeno della maturazione del formaggio, infatti sulla superficie delle forme del “Taleggio” si trova una microflora naturale mista costituita da una associazione costante di Schizomiceti appartenenti alla famiglia delle Micrococcacee e di Eumiceti, tra i quali il Geotrichum candidum, Mucor racemosus, Penicillium frequentans e lieviti ascrivibili al genere Torulospora e Saccharamyces”. Questa microflora della crosta proviene dall'ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella) e conferisce caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche tipiche del “Taleggio”: colore rosato della crosta, consistenza di crosta, sottocrosta e pasta, oltre al tipico aroma e sapore di questo formaggio” restano identiche.

La parte restante dell' ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA F) è stata tolta.

CONTROLLI

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA G)

Per quanto si riferisce alle strutture di controllo possiamo far presente che, per quanto compete al formaggio TALEGGIO, la rispondenza delle caratteristiche al disciplinare di produzione viene verificata da una serie di organismi dello Stato , che possono essere riassunti nei seguenti:

- Ispettorato della Repressione delle Frodi del Ministero Agricoltura e Foreste;
- Nuclei Antisofisticazioni dei Carabinieri.

Esiste, inoltre, un controllo esercitato dal Consorzio che ha ottenuto l'incarico di vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di cui alla Legge 10.4.1954 n. 125, dal Ministro dell'Agricoltura e Foreste di concerto con il Ministro dell'Industria, che in data

31.03.1981 hanno emanato un Decreto Ministeriale con il quale veniva affidato allo scrivente Consorzio; in conformità con l'articolo n.7 della citata Legge n. 125, l'incarico della vigilanza ed in particolare , sulla produzione e sul commercio del formaggio per il quale è consentito l'esodo della denominazione di origine TALEGGIO.

Il Consorzio esercita questo compito con personale specializzato munito di tesserino che lo qualifica come agente di pubblica sicurezza, quindi, come pubblico ufficiale.

L'articolo n. 8 della citata Legge n. 125 prevede che i Consorzi volontari rispondano a requisiti di obiettività ed imparzialità in quanto ad ogni produttore e stagionatore deve essere possibile far parte del Consorzio e lo stesso Consorzio deve garantire per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

Il controllo di tale imparzialità è svolto direttamente dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste che lo esercita d'intesa con il Ministero dell'Industria e Commercio .

Inoltre, tra le altre incombenze, è stabilito che ogni modifica dello Statuto del Consorzio deve essere approvata, preventivamente, dai Ministeri di cui sopra.

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA I)

Per quanto si riferisce alle condizioni da rispettare in forza di disposizioni Comunitarie e Nazionali, si fa presente che per la produzione di formaggio TALEGGIO vengono rispettate tutte le condizioni igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione Nazionale e Comunitaria.

A questo proposito vengono effettuati controlli sia sulla materia prima che sulle varie fasi della lavorazione fino al consumo finale.

Il rispetto di tal condizioni è sottoposto al rigoroso controllo delle unità periferiche del Ministero della Sanità nei suoi vari servizi: quello sanitario e quello veterinario.

Sono stati sostituiti dalla frase:

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1151/2012 dall'organismo di controllo preposto.

Diventa:

Articolo 7: Controlli.

In conformità con le disposizioni degli articoli 36 e 37 del Reg.(UE) 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata anteriormente all'immissione in commercio del prodotto dall'Organismo di Controllo autorizzato.

Il controllo sulla conformità della DOP Taleggio al disciplinare è svolto da Certiprodop S.r.l. - sede legale: via del Macello n. 26, Crema; Uffici Amministrativi: Via del commercio n.29 - 26013 Crema (CR), telefono: 0373/259662 - fax 0373/253530 - e-mail: info@certiprodop.it

Motivazione della modifica:

L'articolo è stato formulato in conformità alle disposizioni dell'art. 36 e 37 del reg CE 1151/2012.

ETICHETTATURA

Questo articolo viene riscritto per maggior chiarezza al fine di descrivere il marchio grafico, definito nel regolamento.

Nel disciplinare attualmente in uso è scritto (ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA H)- terza parte:

“Poiché il TALEGGIO viene venduto anche in confezioni, e quindi incartato, è prevista l'applicazione di un marchio anche sull'involucro esterno.

Tale marchio (vedi disegno del marchio allegato) ha il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde.

Al centro vi è il logo del formaggio TALEGGIO sotto il quale può essere inserito il numero dell'azienda che provvede al confezionamento, che deve avvenire esclusivamente nella zona di origine, in modo da poterla identificare durante la fase della commercializzazione. Anche il predetto marchio è stato depositato ai sensi di legge”.

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA H) - Prima parte

Con riferimento a quanto contenuto in questo punto, si precisa che tutti i Soci produttori sono classificati con una numerazione che parte dal numero 1 e giunge fino al 299 .

Tutti i Soci Stagionatori, invece, hanno una numerazione che parte dal numero 301 e giunge fino al 499.

Questa numerazione consente, sia durante i controlli effettuati dal Consorzio, che per quelli effettuati dagli organismi dello Stato preposti alla sorveglianza di poter risalire in modo agevole al produttore o allo stagionatore al fine di poter meglio stabilire le eventuali responsabilità.

Diventa:

Art. 8 – Confezionamento ed Etichettatura

Al momento della sua immissione al consumo, ogni confezione di formaggio “Taleggio” DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione “Taleggio”.

Deve inoltre recare il logo di seguito riprodotto in Fig.2, avente il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde, con al centro l'acronimo CTT in nero sotto il quale può essere inserito il numero assegnato dal

Consorzio di Tutela all'azienda titolare del marchio commerciale. Il logo può essere stampato anche ad un solo colore previa autorizzazione del Consorzio.



Tale logo deve essere seguito dagli estremi del regolamento relativo alla registrazione della DOP "Taleggio" segnatamente "Regolamento (CE) 1107/96". Il predetto logo è stato depositato ai sensi di legge.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio "Taleggio DOP" immesso sul mercato confezionato e in porzioni di forma, le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui all'art. 3.

Ciò deriva dalla perdita o non visibilità nel formaggio in porzioni, dei segni identificativi del formaggio "Taleggio DOP" presenti sulla forma intera e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto confezionato.

E' consentito il confezionamento di frazioni di formaggio che beneficia della DOP "Taleggio" sul luogo di vendita al dettaglio su richiesta del consumatore (al taglio), oppure sempre sul luogo di vendita al dettaglio e' consentito il confezionamento di frazioni per la vendita diretta (con modalità take away).

Si precisa che il Consorzio identifica con una numerazione da 1 al 299 i Soci produttori, e dal 301 al 499 i Soci stagionatori.

Ai confezionatori autorizzati iscritti al Consorzio viene attribuito un numero progressivo dal 500 in poi, tali aziende possono trovarsi anche al di fuori della zona di origine e in tal caso possono confezionare il "Taleggio" solo in forme intere.

Motivazione delle modifiche:

E' stato meglio specificato che i confezionatori se fuori zona possono confezionare solo forme intere, e non effettuare attività di porzionatura, che rimane all'interno della zona di origine al fine di garantire la completa rintracciabilità del prodotto.

E' infatti la porzionatura e non il confezionamento, che determina modifiche nelle caratteristiche fisiche del prodotto. Rilevato che la marchiatura identificativa è impressa esclusivamente su una faccia piana del prodotto, si evidenzia che il Taleggio, una volta porzionato, potrebbe essere significativamente confuso con un prodotto simile. Se tale lavorazione avvenisse al di fuori della zona di origine, sarebbe difficile garantire in maniera certa la tracciabilità del prodotto. Pertanto il conseguente e successivo utilizzo degli incarti per la vestizione delle porzioni sono

da considerarsi come legittimamente conclusi solo se in zona d'origine. Il confezionamento può invece avvenire anche all'esterno della zona d'origine, ma solo se riferito alle forme intere.

E' stata inserita una precisazione sul confezionamento presso il punto vendita.

E' stata inserita la numerazione dei confezionatori, specificando che se fuori zona non possono effettuare attività di porzionatura, ma possono confezionare solo forme intere.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “TALEGGIO”

Art. 1 Denominazione

La denominazione DOP “Taleggio” è assegnata esclusivamente ad un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo o pastorizzato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Caratteristiche del Prodotto

Il formaggio che beneficia della DOP “Taleggio” deve presentare le seguenti caratteristiche:

- 1) Forma: parallelepipedica quadrangolare a facce piane con scalzo dritto;
- 2) Dimensioni: lato delle facce da 18 a 20 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 7 centimetri con leggere variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- 3) Peso: variabile da 1.5Kg a 2.5Kg rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di 35 giorni.
Per quanto riguarda l'altezza dello scalzo è ammessa una tolleranza pari a +/- 10% sui valori massimo e minimo;
- 4) Crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta oltre a quello con acqua e sale;
- 5) Pasta: struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta;
- 6) Colore della pasta: da bianco a paglierino;
- 7) Sapore: caratteristico, leggermente aromatico;
- 8) Caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza secca minimo 48%; estratto secco minimo 46%; tenore massimo di acqua 54%, furosina max 14mg/100g proteina.
Il prodotto non può essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato.

Art. 3 Zona di Produzione

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio che beneficia della DOP “Taleggio” comprende l'intero territorio delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso.

Art. 4 Prova dell'Origine

Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di Controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'organismo di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda gli alimenti, le materie prime e il prodotto che provengono dalla zona di origine, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.

Il logo della DOP "Taleggio" viene impresso su una faccia piana della forma dopo il secondo rivoltamento, prima della salatura affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo e quindi all'atto della sua immissione al consumo.

La matrice è in materiale plastico ad uso alimentare composta da n. 4 cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri (fig.1):

- nel 1° cerchio al alto a sinistra la lettera T
- nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T
- nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T
- nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero identificativo del caseificio produttore di "Taleggio".

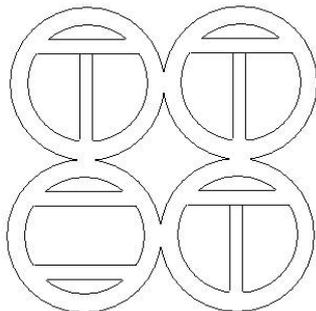


Fig.1

Art. 5 Metodo di Ottenimento

Per la produzione del formaggio DOP "Taleggio" è utilizzato latte vaccino di vacche allevate nella zona di origine.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, deve provenire dalla zona di origine.

L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati.

Può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici.

E' consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

La produzione e la stagionatura del formaggio Taleggio devono avvenire nella zona di produzione secondo le pratiche indicate di seguito.

PREPARAZIONE DEL LATTOINNESTO O FERMENTO
SELEZIONATO
COAGULAZIONE DEL LATTE
TAGLIO DELLA CAGLIATA

MESSA NEGLI STAMPI
MARCHIATURA
STUFATURA
RIVOLTAMENTI NEGLI STAMPI
SALATURA
RIVOLTAMENTI
STAGIONATURA

Il latte utilizzato può essere crudo o pastorizzato.

Il lattoinnesto deve essere costituito da *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione. Può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate.

La coagulazione deve essere effettuata esclusivamente con caglio di origine animale, liquido, ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali.

Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.

Si effettuano più tagli della cagliata. Il primo taglio è seguito da una sosta in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza, con i successivi si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

La cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana.

La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16. La temperatura è mantenuta tra 20 e 28°C circa e l'umidità oltre l'80%.

La salatura può avvenire a secco o in salamoia.

Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidità naturale o controllata oltre l'80% e temperatura tra 1 e 6 °C.

Durante il periodo di stagionatura, che si protrae non meno di 35 giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata sulla crosta con una soluzione di acqua e sale al fine di mantenerla umida e morbida ed asportare le ife ottenendo quella colorazione caratteristica che contraddistingue il formaggio "Taleggio".

Art. 6 Legame con l'ambiente geografico

Il nome "Taleggio" fa riferimento ad una specifica area geografica lombarda, compresa tra la Valsassina e la Val Taleggio con l'omonimo paese.

La produzione del formaggio grazie alla transumanza degli animali e degli allevatori (bergamini), che dalla montagna scendevano verso la pianura nei mesi invernali, si è diffusa in tutta l'area specificata nell'articolo 3.

Le qualità del "Taleggio" sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico che comprende i fattori umani e naturali tipici della zona di produzione, trasformazione e stagionatura, che lo rendono unico e inimitabile.

Gli elementi che comprovano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica di origine, oltre ai citati riferimenti storici (vedasi Relazione

Storica), sono sostanzialmente legati alla sensibilità ed alla cultura casearia degli operatori, alle particolari condizioni di salatura adottate, nonché alla tecnica di maturazione, oltre alle condizioni geografiche del territorio, intendendosi per queste il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante.

La tradizione casearia dalle valli grazie alla transumanza e ai Bergamini (casari di grandissima fama e abilità) si è diffusa in tutte le aree comprese nella zona di origine.

I fattori climatici, agro zootecnici influiscono sulla produzione di un latte idoneo allo specifico tipo di caseificazione e maturazione e sull'origine e sullo sviluppo della microflora del latte.

La qualità del latte destinato alla trasformazione è, infatti, strettamente legata al territorio di origine della DOP, dove è abbondante la produzione di foraggi (fieno, cereali, colture proteo-oleaginose, ecc.) grazie al capillare sistema irriguo. Per garantire l'economia dell'azienda agricola è di fondamentale importanza poter fornire la maggior quantità di alimenti di provenienza aziendale, ove possibile, ma a causa della sempre più frequente imprevedibilità del clima (periodi con forti piogge che ritardano o impediscono le semine, alternate a periodi di forte siccità che riduce i raccolti), l'andamento delle produzioni negli ultimi anni è alquanto variabile e spesso inferiore alle attese, a fronte di stalle dalla genetica elevata e con richieste alimentari piuttosto alte. Pertanto, si preferisce garantire in modo del tutto precauzionale e nel rispetto dei regolamenti, che almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine debba provenire dalla zona di origine. Questa percentuale garantisce comunque il mantenimento del legame tra alimentazione e caratteristiche del latte, che lo rendono adatto alla trasformazione in Taleggio. Tale apporto consente, inoltre, di preservare la microflora ruminale di bestiame dalle elevate caratteristiche genetiche, con conseguente ricaduta sulla qualità della materia prima.

Il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, nel rispetto delle tecnologie tradizionali di lavorazione. Ancora oggi inoltre si utilizza largamente il legno, sia per il trasporto del formaggio "Taleggio" (casse) sia per la sua stagionatura (assi di legno), questo materiale consente, infatti, come accadeva oltre 1000 anni fa, al formaggio "Taleggio" di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione.

E' imprescindibile l'importanza delle conoscenze tradizionali del casaro, che si tramandano da secoli: sono fondamentali non soltanto nella fase della trasformazione del latte ma altresì nelle fasi successive.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco e/o in salamoia, anche in questa fase ci sono operazioni critiche, dalla quale dipendono fortemente la buona riuscita del "Taleggio", formaggio tipicamente a maturazione centripeta: cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma.

Altro elemento irripetibile è quello collegato strettamente al fenomeno della

maturazione del formaggio, infatti sulla superficie delle forme del “Taleggio” si trova una microflora naturale mista costituita da una associazione costante di Schizomiceti appartenenti alla famiglia delle Micrococcacee e di Eumiceti, tra i quali il *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* e lieviti ascrivibili al genere *Torulospora* e *Saccharomyces*.

Questa microflora della crosta proviene dall’ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella) e conferisce caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche tipiche del “Taleggio”: colore rosato della crosta, consistenza di crosta, sottocrosta e pasta, oltre al tipico aroma e sapore di questo formaggio.

Art. 7 Controlli

In conformità con le disposizioni degli articoli 36 e 37 del Reg.(UE) 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata anteriormente all’immissione in commercio del prodotto dall’Organismo di Controllo autorizzato.

Il controllo sulla conformità della DOP Taleggio al disciplinare è svolto da Certiprodop S.r.l. - sede legale: via del Macello n. 26, Crema; Uffici Amministrativi: Via del commercio n.29 - 26013 Crema (CR), telefono: 0373/259662 - fax 0373/253530 - e-mail: info@certiprodop.it

Art. 8 Confezionamento ed Etichettatura

Al momento della sua immissione al consumo, ogni confezione di formaggio “Taleggio” DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione “Taleggio”.

Deve inoltre recare il logo di seguito riprodotto in Fig.2, avente il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde, con al centro l’acronimo CTT in nero sotto il quale può essere inserito il numero assegnato dal Consorzio di Tutela all’azienda titolare del marchio commerciale. Il logo può essere stampato anche ad un solo colore.



Fig.2

Tale logo deve essere seguito dagli estremi del regolamento relativo alla registrazione della DOP “Taleggio” segnatamente “Regolamento (CE) 1107/96”. Il predetto logo è stato depositato ai sensi di legge.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l’autenticità del formaggio “Taleggio DOP “ immesso sul mercato preconfezionato e in porzioni di forma,

le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui all'art. 3.

Ciò deriva dalla perdita o non visibilità nel formaggio in porzioni, dei segni identificativi del formaggio "Taleggio DOP" presenti sulla forma intera e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto preconfezionato.

E' consentito il confezionamento di frazioni di formaggio che beneficia della DOP "Taleggio" al di fuori della zona di origine solo sul luogo di vendita al dettaglio su richiesta del consumatore (al taglio), oppure sempre sul luogo di vendita al dettaglio e' consentito il confezionamento di frazioni per la vendita diretta (con modalità "take away").

Si precisa che il Consorzio identifica con una numerazione da 1 al 299 i Soci produttori, e dal 301 al 499 i Soci stagionatori.

Ai confezionatori autorizzati iscritti al Consorzio viene attribuito un numero progressivo dal 500 in poi, tali aziende possono trovarsi anche al di fuori della zona di origine e in tal caso possono confezionare il "Taleggio" solo in forme intere.