

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1127/2013 DELLA COMMISSIONE

del 7 novembre 2013

recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Montasio (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Montasio», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ⁽²⁾, modificato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 355/2011 ⁽³⁾.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando il metodo di produzione.
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai

sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Montasio» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 98 del 13.4.2011, pag. 6.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Montasio» è approvata la seguente modifica.

1^a modifica

La frase: «Il latte utilizzato deve provenire dalla munta serale e da quella della mattina, fino ad un massimo di quattro mungiture consecutive» è sostituita dalla frase seguente: «Il latte deve provenire da munte consecutive e dev'essere raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura».

Inizialmente, il latte consegnato nell'intervallo delle 48 ore proveniva unicamente da mungiture tradizionali, che ammontavano a quattro. Con l'introduzione della mungitura automatica, il numero di mungiture consecutive possibili in un intervallo di 48 ore può essere aumentato. L'intervallo di tempo pertanto è stato mantenuto; è stato modificato soltanto il numero totale di mungiture. Dal punto di vista tecnico scientifico, l'uso di sistemi automatici di mungitura non pregiudica le caratteristiche del latte; in particolare, la sua composizione risulta statisticamente comparabile con quella ottenuta dalla mungitura tradizionale per quanto attiene al grasso e alla frazione proteica. Risulta invece migliorata la salute della bovina poiché viene eliminato lo stress causato da sole due mungiture nel caso di picchi di lattazione elevati. La possibilità di mungere anche quantità elevate di latte più di due volte al giorno rappresenta inoltre un minor stress a carico dell'apparato mammario e dei capezzoli, consente di migliorare la qualità microbiologica con riflessi positivi anche dal punto di vista microbiologico del latte e di ridurre l'insorgenza di fenomeni mastitici.

Risulta inoltre migliorata la capacità geologica del latte, che misura la forza del coagulo la quale si traduce sia in una reazione più veloce all'effetto enzimatico del caglio che nella resistenza della cagliata all'azione meccanica della lira.

2^a modifica

Formulazione attuale: «Il latte destinato alla DOP «Montasio» non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione e deve presentare un'analisi della fosfatasi chiaramente positiva.»

Testo modificato: «Il latte destinato alla DOP «Montasio» non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione. Eventuali analisi sul latte trattato termicamente e destinato alla trasformazione nella DOP Montasio, devono presentare valori della fosfatasi chiaramente positiva.»

Da diversi anni i caseifici che praticano l'autocontrollo sottopongono il latte a un controllo sistematico registrando ogni giorno le temperature di passaggio del latte. Inoltre, la prova della fosfatasi rimane un metodo di analisi utilizzato dall'organo di controllo per verificare il rispetto delle disposizioni del disciplinare. Tale controllo viene effettuato in base all'analisi di rischio.

3^a modifica

Testo attuale: «La produzione del formaggio DOP «Montasio» avviene secondo la seguente sequenza operativa:

06) cottura a 42-48 °C e sminatura fuori fuoco per un tempo complessivo di venti/trenta minuti;»

Si propone questo testo:

06) «cottura a + 42-48 °C e seguente sminatura fuori fuoco per minimo 10 minuti;»

Si è evidenziato che queste due fasi (cottura e seguente sminatura fuori fuoco) sono soggette a una notevole variabilità in funzione delle condizioni tecniche e tecnologiche esistenti.

Dal punto di vista dell'attrezzatura presente nei caseifici produttori di «Montasio», il formaggio Montasio è prodotto utilizzando sia caldaie in rame (da 1 a 1,5 t) che polivalenti in acciaio dalla capienza da 3,5 a 8,0 t.

Già l'uso di questi due tipi di caldaie condiziona i tempi per il riscaldamento della massa caseosa avendo velocità di riscaldamento a vapore molto diverse oltre a quelle dettate dalla lavorazione in atto.

Per quanto attiene alla fase di spinatura fuori fuoco, nella quale viene eliminata parte del siero dalla massa caseosa, questa dipende dalla temperatura massima raggiunta, dalla velocità di raffreddamento della massa, che a sua volta dipende dal tipo di caldaia e dalle quantità lavorate nelle singole caldaie, dalla dimensione dei grani della cagliata e dalla quantità di acqua in esso contenuto da eliminare per effetto congiunto temperatura/agitazione.

Inoltre, lo scarico o la raccolta della massa caseosa per la successiva operazione di messa in fascera, può essere anticipata o ritardata a seconda dei tempi necessari per effettuare l'operazione e dal grado di automazione in essere.

Ad esempio se la massa caseosa viene scaricata su un banco formattatore per caduta da una caldaia polivalente posta a un livello superiore del banco stesso, a parità di quantità, i tempi sono di gran lunga inferiori rispetto all'estrazione manuale con i teli di lino dalle caldaie di rame.

Tenuto inoltre conto che l'individuazione dello stadio ottimale per lo scarico della cagliata viene da ciascun tecnico caseario determinato in base a parametri di valutazione giornalieri, esperienze e conoscenze personali ecc., si ritiene opportuno fissare un tempo minimo per effettuare la cottura e la spinatura fuori fuoco.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾

«MONTASIO»

N. CE: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Montasio»

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

Il «Montasio» è un formaggio di latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto con facce piane o leggermente convesse. Il formaggio Montasio è prodotto a partire da latte non pastorizzato, utilizza solo lattoinnesti naturali o fermenti autorizzati; deve avere una stagionatura minima di 60 giorni con un tenore di umidità controllata a campione a 10 e a 60 giorni di stagionatura. Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP «Montasio» deve presentare le seguenti caratteristiche: umidità massima non superiore a 36,72 %; grasso nella sostanza secca: minimo 40 %; peso: 6-8 kg; diametro: forma 30-35 cm; scalzo: massimo 8 cm; crosta: liscia, regolare ed elastica; pasta: compatta con leggera occhiatura; colore: naturale, leggermente paglierino; aroma: caratteristico; sapore: gradevole e tendente al piccante nel Montasio di lunga stagionatura.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La DOP «Montasio» viene prodotta con latte proveniente da allevamenti che devono essere ubicati nella zona di produzione.

Le razze principalmente allevate sono la Bruno alpina, la Pezzata Rossa Italiana e la Pezzata Nera.

Nel periodo di conservazione del latte presso la stalla è vietato aggiungere conservanti ed effettuare qualsiasi trattamento termico, eccettuato il raffreddamento fino ad un minimo di 4 °C.

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

L'alimentazione delle bovine è costituita per il 75-85 % da cereali, foraggi secchi e verdi e insilati sul tal quale. Il restante 15-25 % sul tal quale è costituito da concentrati e nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici. Almeno il 60 % degli alimenti proviene dalla zona geografica. Sono vietati quegli alimenti che la tradizione casearia ritiene abbiano effetti anticasari come i foraggi da terreni acquitrinosi o da bordi strade a denso traffico. Sono vietati inoltre gli ortaggi, la frutta, la colza, i sottoprodotti della lavorazione riso utilizzati tal quale; le farine di origine animale, i mangimi industriali medicati, le polpe di bietola fresche, umide o insilate e i sottoprodotti della birra e dei distillati, gli insilati (con esclusione del fieno-silos e del silo-mais) e sostanze fermentate provenienti dalle lavorazioni industriali di frutta, bietole, birra e distillati.

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

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

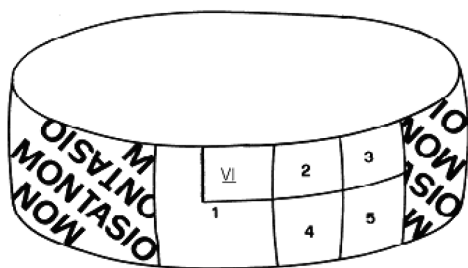
3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'identificazione del prodotto avviene mediante marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione del codice del caseificio e della sigla della provincia e la data di produzione (anno, mese giorno). Il «marchio di origine» della DOP Montasio è costituito dalla parola «Montasio» riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio (figura 1).

Detto «marchio di origine» si appone su tutta la produzione delle aziende associate o meno, purché ottenuta nel rispetto del disciplinare di produzione.



(figura 1)

- 1) Marchio a fuoco della denominazione «Montasio» e targhetta recante la dicitura «PDM»
- 2) Mese di produzione/3) Giorno di produzione/4) N. di codice del caseificio/5) Sigla della Provincia/VI) Anno di produzione

Il logo della denominazione è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta «MONTASIO». Nelle riproduzioni detto logo deve essere scritto in carattere «HORATIO». Le dimensioni del logo devono rispettare le proporzioni della figura 2 (ad esempio: 8 cm di larghezza per 6 cm di altezza).



(figura 2)

Qualora l'intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avvenga nelle aree considerate di montagna, così come definite dalla legislazione nazionale vigente, comprese nella zona di produzione della DOP formaggio Montasio, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura «prodotto della montagna». A tale scopo, sullo scalzo verrà impressa una apposita targhetta recante la dicitura «PDM», acronimo della dicitura «prodotto della montagna».

Sul formaggio DOP «Montasio» con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, su richiesta volontaria di tutti i produttori associati o meno, nell'apposita area dello scalzo, dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, previa verifica dello stesso, il logo della denominazione (figura 2).

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della DOP «Montasio» comprende: Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio; Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia così come delimitato: «dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino a incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta quindi lungo detto fiume fino alla foce».

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona di produzione, in larga misura montana e pedemontana ove si pratica tuttora l'alpeggio e il pascolo, che influenzano la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere.

Il formaggio Montasio viene inserito nel prezario di San Daniele e di Udine (1773/1775). Ciò dimostra che del Montasio si fa commercio e quindi non è una produzione locale o destinata solo all'autoconsumo. Il forte legame del Montasio con la zona di produzione è dimostrato anche dal forte impulso che la produzione di questo formaggio ha dato allo sviluppo delle forme cooperative. Il formaggio Montasio e la sua specifica tecnica di produzione si diffondono velocemente nel Friuli e nel Veneto orientale non solo per fattori umani e strumentali (come l'invenzione dei caseifici turnari o la fondazione di una Scuola per Tecnici Caseari), tanto da raggiungere negli anni sessanta la ragguardevole cifra di oltre 650 caseifici attivi, ma questo sviluppo non avrebbe avuto la consistenza che ha avuto senza l'apporto dell'ambiente in cui la tecnica si è inizialmente diffusa.

Per quanto attiene alle caratteristiche del territorio di produzione, tutta l'area orientale dell'Italia è sempre stata e lo è tutt'oggi caratterizzata da un'alta piovosità primaverile e autunnale e questo ha favorito la diffusione di prati e la coltivazione dei cereali (frumento e orzo) che sono la base alimentare delle bovine. Successivamente notevole importanza ha assunto lo sviluppo della maiscoltura e quindi dell'utilizzo del mais come alimento fresco e insilato. Mentre da pochi anni l'area di produzione si è anche caratterizzata per la coltivazione della soia, integratore proteico.

5.2. Specificità del prodotto

La caratteristica principale del formaggio Montasio è la sua facilità di prestarsi alla media/lunga stagionatura. Nel panorama caseario nazionale, il Montasio si colloca tra i formaggi a pasta semidura ma, grazie alla caratteristica di stagionarsi anche fino a 36 mesi, si colloca anche tra i pochissimi formaggi a pasta dura e a lunga stagionatura.

Altra caratteristica del Montasio è la dimensione della forma.

Inoltre il formaggio Montasio DOP ha mantenuto nel disciplinare l'obbligo di non pastorizzare il latte, preservando così al massimo la carica batterica spontanea del latte tipica della zona di produzione.

5.3. Legame causale tra 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 facilità di prestarsi alla media/lunga stagionatura è frutto di una tecnologia «morbida», infatti si utilizzano dosi modeste di lattofermento (circa 1 %), la cottura non raggiunge temperature elevate (42-48 °C), lo spurgo e la pressatura portano a una pasta mediamente consistente con una umidità a 2 mesi (età minima per la commercializzazione) di circa il 36 %.

L'ambiente in cui il formaggio Montasio si è sviluppato possiede delle caratteristiche microbiologiche adatte alla suo sviluppo e diffusione. Infatti il Montasio si caratterizza per la presenza di una flora microbica termofila che permetteva e permette tutt'ora di avere un prodotto unico nel panorama caseario, da consumare fresco (oggi con un minimo di 2 mesi in quanto viene prodotto con latte non pastorizzato) ma da stagionare anche oltre 36 mesi avendo così a disposizione un prodotto che col tempo modifica le caratteristiche organolettiche, la consistenza, i sapori e gli odori grazie proprio alla carica batterica presente naturalmente nei prati/pascoli e foraggi dell'area di produzione.

Infatti a due mesi il Montasio si presenta come un formaggio di media consistenza, di sapore delicato che ricorda il latte da cui proviene. Con il proseguo della stagionatura, concentrandosi le sostanze, il Montasio acquista sapori più definiti, la pasta diventa sempre più consistente e friabile con stagionatura lunga e con sapori decisi e anche leggermente piccanti.

Con il miglioramento delle tecniche di allevamento degli animali, della razionalizzazione delle coltivazioni e l'introduzione di modalità sempre più igieniche di mungitura, si è sentita la necessità di arricchire il latte di microrganismi filocaseari utili per la produzione del Montasio e per questo si è sperimentato e diffuso l'uso dei lattoinnesti e fermenti selezionati (ricco di cocci e pochi bastoncini), a partire dal latte della zona di produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Montasio» nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 271 del 21.11.2011.

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».
