

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 16 luglio 2021

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1802
Yen	130,03
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,538
Corona danese	7,4381
Lira Sterlina	0,85298
Fiorino ungherese	359,73
Zloty polacco	4,5867
Nuovo leu romeno	4,9285
Corona svedese	10,2428
Franco svizzero	1,0853
Corona islandese	145,9
Corona norvegese	10,3878
Kuna croata	7,4968
Rublo russo	87,5186
Lira turca	10,0521
Dollaro australiano	1,5907
Real brasiliano	6,0146
Dollaro canadese	1,4856
Yuan cinese	7,6373
Dollaro di Hong Kong	9,1684
Rupia indonesiana	17083,05
Shekel israeliano	3,8796
Rupia indiana	88,031
Won sudcoreano	1347,94
Peso messicano	23,4589
Ringgit malese	4,9681
Dollaro neozelandese	1,6836
Peso filippino	59,364
Dollaro di Singapore	1,5993
Baht thailandese	38,669
Rand sudafricano	16,984

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

21A04571

MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

Riesame dell'autorizzazione integrata ambientale rilasciata per l'esercizio della centrale di compressione gas della società Snam Rete Gas S.p.a., in Sergnano.

Si rende noto che con decreto del Ministro della transizione ecologica n. DEC-MIN-0000284 del 13 luglio 2021, si è provveduto all'aggiornamento dell'autorizzazione integrata ambientale rilasciata dalla Provincia di Cremona, con determina dirigenziale n. 986, protocollo n. 92416 dell'8 aprile 2014, alla società Snam Rete Gas S.p.a., identificata dal codice fiscale 10238291008, con sede legale in piazza Santa Barbara n. 7 - San Donato Milanese (MI), per l'esercizio della Centrale di compressione gas, sita nel Comune di Sergnano, ai sensi del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni ed integrazioni.

Copia del provvedimento è messa a disposizione del pubblico per la consultazione presso la Direzione generale per la crescita sostenibile e la qualità dello sviluppo del Ministero della transizione ecologica, via C. Colombo n. 44 - Roma, e attraverso il sito web del Ministero, agli indirizzi: www.minambiente.it e <https://va.minambiente.it/it-IT>

21A04492

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Strachitunt».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Strachitunt» registrata con regolamento (UE) n. 244/2014 del 7 marzo 2014.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio D.O.P. con sede in piazza Don Angelo Arrigoni n. 7 - 24010 Veduggio (BG) - e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

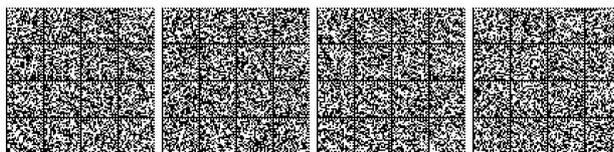
Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali acquisito il parere della Regione Lombardia competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Strachitunt» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.



ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA «STRACHITUNT»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Strachitunt» è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Lo «Strachitunt» è un formaggio a base di latte intero crudo di vacca, a due paste, a stagionatura medio lunga, che può presentare erborinatura nella pasta.

La maturazione del prodotto è inizialmente centripeta ed avviene grazie all'intervento della microflora di superficie. Successivamente, è favorita dalla foratura che permette lo sviluppo all'interno della pasta della microflora presente nell'ambiente. La stagionatura minima è di settantacinque giorni.

2.1 Caratteristiche fisiche.

Lo «Strachitunt» presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica con facce piane e scalzo dritto o leggermente tondo: il diametro è compreso tra 25 e 28 cm e l'altezza dello scalzo varia da 10 a 18 cm;

il peso della forma stagionata può variare da 4 a 7 Kg;

la crosta è rugosa e sottile, di media consistenza, a volte fiorita e presenta un colore giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura;

la pasta è compatta, marmorizzata, più morbida nel sottocrosta e di colore bianco paglierino: può presentare striature cremose e venature verdi-bluastre accompagnate da fenomeni di proteolisi.

2.2 Caratteristiche chimiche microbiologiche.

I dati sotto riportati sono riferiti al periodo minimo di stagionatura pari a settantacinque giorni:

umidità - 44,0%-53,0 %;

lipidi su sostanza secca - minimo 48,0 %;

proteine T.q. - 17,0%-23,0 %;

carboidrati T.q. - inferiori a 2,5.

Lo «Strachitunt» presenta una microflora lattica caratterizzata da micrococcacee, enterococchi e lattobacilli mesofili e termofili. I batteri lattici eterofermentanti rivestono grande importanza in quanto con la produzione di gas favoriscono la formazione di «sacche d'aria» nel formaggio, le quali sono indispensabili per lo sviluppo di lieviti e muffe, caratteristiche di questo prodotto e responsabili del tipico sapore. La produzione di «Strachitunt» non prevede l'impiego di innesti fungini nel latte, pertanto il grado di erborinatura della pasta è variabile in funzione alla quantità di muffe naturalmente presenti nel latte e alla loro capacità di svilupparsi, pertanto è possibile avere un prodotto con un'erborinatura molto limitata, ma nonostante questo il gusto e il sapore rispettano le tipiche peculiarità del formaggio erborinato.

2.3 Caratteristiche organolettiche.

Lo «Strachitunt» presenta un sapore aromatico ed intenso, variabile da dolce a piccante e può assumere connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della D.O.P. formaggio «Strachitunt» comprende i territori di Bello, Gerosa, Taleggio, Vedeseta situati in Provincia di Bergamo, ad un'altitudine minima di 700 m. s.l.m., il cui territorio, in parte o totalmente, formano la Valtaleggio.

Parte della zona di produzione dello «Strachitunt» è oggi ricompresa nel perimetro del Parco regionale delle Orobie bergamasche e l'intero bacino vallivo della Valtaleggio fa oggi parte dell'Ecomuseo «Valtaleggio - Civiltà del Taleggio, dello Strachitunt e delle baite tipiche», riconosciuto con decreto della Regione Lombardia n. VIII/7873, 20 luglio 2008.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* (prodotti in entrata) e gli *output* (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformità, rispetto a quanto stabilito dal presente disciplinare, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione «Strachitunt».

Art. 5.

*Metodo di ottenimento**5.1 Materia prima.*

Il latte, di due mungiture e lavorato separatamente, deve provenire da vacche allevate in aziende ubicate nella zona d'origine e appartenere a vacche di razza Bruna per almeno il 90% del totale. 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 monofita e polifita in percentuale almeno pari al 65% della sostanza secca totale. Almeno l'80% di tali foraggi, che corrisponde a circa il 55% della razione, deve provenire dal territorio identificato al precedente art. 3. Nella razione alimentare sono previsti inoltre cereali e loro derivati in granella, sfarinati, laminati e fioccati; semi oleaginosi (lino, soia, girasole) e loro derivati come fonte proteica (sfarinati, integrali, estrusi, decorticati ed espeller), derivati dell'industria dello zucchero in percentuale inferiore a 3,5% della sostanza secca, minerali come macroelementi e additivi.

È vietato l'uso di insilati di mais.

È assolutamente vietata la parziale o totale scrematura.

5.2 Preparazione.

Il latte crudo viene trasferito in caldaia d'acciaio; è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame.

Il latte non deve essere portato a temperature inferiori ai 10°C e viene addizionato con caglio bovino. Se prima dell'aggiunta del caglio il latte presenta una temperatura inferiore a quella di coagulazione, viene riscaldato fino a 36-37°C. È ammessa l'aggiunta di un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell'area indicata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Il latte viene lasciato coagulare a 33-38°C per 20-30 minuti.

Il coagulo ottenuto nel corso della prima lavorazione viene raccolto in una tela in fibra naturale o sintetica e posto a sgocciolare in un ambiente con umidità dell'80-90% e temperatura superiore a 10°C per un periodo minimo di dodici ore.

Il coagulo ottenuto nel corso della seconda lavorazione viene rotto direttamente in caldaia. La rottura si articola in due o tre momenti intervallati da periodi di sosta, fino ad ottenere grani grossi come una noce o una nocciola. I due coaguli, ottenuti a distanza di minimo dodici ore, vengono posti a strati alternati in uno stampo che può essere precedentemente foderato con una apposita tela in fibra naturale o sintetica. Dopo la sosta di 30-45 minuti si procede ad eliminare la tela filtrante eventualmente presente e si esegue il primo rivoltamento della cagliata nello stampo.

Dopo un minimo di dodici ore dalla formatura, al momento di rivoltare la forma, nello stampo vengono posti i marchi con impresso il simbolo STV e la data di produzione.

Salatura.

La salatura del formaggio avviene per aspersione manuale di sale secco sulle facce e sullo scalzo e si protrae per massimo sei giorni in funzione della temperatura ambientale e delle dimensioni della forma.

Stagionatura.

La stagionatura del prodotto avviene in locali con temperatura compresa tra i 4°C e i 10°C e deve protrarsi per almeno settantacinque giorni.



Durante tale periodo le forme, eventualmente poste su assi di legno, possono essere trattate saltuariamente con acqua e sale.

Foratura.

Dopo un periodo minimo di trenta giorni dall'inizio della stagionatura, utilizzando aghi metallici, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo.

Tale operazione, prima del termine della stagionatura, può essere ripetuta più volte in funzione dell'andamento della maturazione del prodotto.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La Valtaleggio, area di produzione dello Strachitunt, grazie alla presenza di un clima fresco associato ad una grande disponibilità di acqua, di essenze aromatiche e di ricchi pascoli, presenta un ambiente ideale per la pratica dell'alpeggio, la produzione e la lavorazione del latte destinato alla preparazione di questo formaggio. La Valtaleggio è una delle più estese convalle di destra della Val Brembana. È percorsa dal torrente Enna che, diretto da ovest a est, sfocia nel fiume Brembo a San Giovanni Bianco.

La Valle ha la forma di due rettangoli di superficie diversa ed è solcata in senso longitudinale dal torrente principale che taglia la valle in due versanti: il versante settentrionale e quello meridionale. Il primo è caratterizzato da dolci pendenze, da frequenti ripiani e altipiani, qua e là franoso in rapporto alle rocce affioranti ma nel complesso fertile, dominato da cime verdi di pascoli che variano dai 1600 ai 2000 m.; il versante meridionale invece si presenta alquanto più aspro, dominato da cime generalmente alternate a dolci pendenze. Fa corona tutt'attorno una linea chiusa di monti che isolano la Valtaleggio dalle valli Brembilla e Imagna a sud, dalla Valsassina a ovest, dalla Valtorta-Stabina a nord, dal solco medio di Val Brembana a est nel cui fiume Brembo confluisce il torrente Enna dopo essersi aperto il varco in una strettissima forra.

Il clima è generalmente fresco e umido: durante l'inverno le precipitazioni sono molto abbondanti e se a questo fattore aggiungiamo un'escursione termica poco accentuata, ne deriva un vero e proprio paradiso per una vasta gamma di specie e varietà botaniche. La parte più bassa della valle presenta clima più temperato, con estesi boschi di latifoglie ai quali, salendo di quota, si sostituiscono le conifere. Più in alto ancora incontriamo i pascoli con numerose malghe ed infine i ghiaioni e le rupi quasi sempre acidofile tranne alcuni isolati scogli carbonatici ricchissimi di flora alpina.

Le caratteristiche morfologiche della Valtaleggio hanno determinato la nascita di aziende agricole di piccole dimensioni con la produzione di formaggi inizialmente per proprio uso e consumo. Aziende che ancora oggi praticano l'alpeggio estivo nei pascoli, l'allevamento di bovini di razza Bruna, alimentati prevalentemente da erba e/o fieno di prato polifita provenienti dalla zona d'origine, l'adozione di tecniche ancestrali tramandate da generazione in generazione, quale l'antica tecnica casearia delle due paste, oltre all'impiego di siero acido come detergente sgrassante per la pulizia della caldaia e degli strumenti di lavoro, che pur rispettando la salubrità del prodotto finito, sono amichevoli nei confronti dell'ambiente rafforzandone il legame.

Lo «Strachitunt» è dunque strettamente legato all'ambiente di produzione che vede l'allevamento di vacche di razza Bruna, alimentate prevalentemente con erbe e foraggi della zona, e la trasformazione del latte crudo 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 molto limitato. Questo permette che si realizzi un legame molto stretto tra qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e qualità del prodotto finito.

Inoltre la peculiarità di questo formaggio è lo sviluppo più o meno accentuato dell'erborinatura della pasta, in quanto ciò è fortemente influenzato dai ceppi fungini presenti naturalmente nel latte e negli ambienti di stagionatura.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sarà effettuato da una struttura conforme alle disposizioni degli articoli 10 e 11 del regolamento CE n. 510/2006. Tale struttura è CSQA certificazione Srl - via S. Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI) - tel.: + 39 044 5313011, fax +39 044 5313070, e-mail csqa@it

Art. 8.

Etichettatura

Il formaggio D.O.P. «Strachitunt» è commercializzato in forma intera e/o porzionata. L'attività di porzionatura e confezionamento del formaggio D.O.P. «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.

Il formaggio D.O.P. «Strachitunt» è immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dall'acronimo «STV», il numero di riconoscimento consortile dell'impianto di produzione e relativa data di produzione impressi sulla faccia della forma.

Il marchio utilizzato per imprimere il simbolo grafico sulle forme è in materiale plastico alimentare ed ha la forma di un rettangolo pieno con la base di 23 cm e l'altezza di 11,5 cm.

I lati di tale rettangolo sono arrotondati: nella parte centrale il marchio risulta essere alto 16,5 cm e largo 26 cm. All'interno è riportato il simbolo «STV» in rilievo.

Art. 8.1 - Etichettatura forme intere.

Le forme intere commercializzate devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto.

La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; è costituita da una fustella esterna nella quale è riportato il logo «Strachitunt» abbinato al simbolo «STV», posto a raggiera. Devono inoltre essere riportati gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto. La fustella è di colore marrone:

pantone 175 = quadricromia 60mg 87y 78k

La parte interna della fustella deve riportare il nome del prodotto ed ancora il logo «Strachitunt» abbinato al simbolo «STV». Al centro è possibile riportare la linea grafica desiderata, ed il logo dell'azienda non potrà essere più grande del logo «Strachitunt». L'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il logo Strachitunt abbinato al simbolo «STV».

Al centro di tale incarto è presente un cerchio di bordo marrone: le indicazioni riportate nella parte interna del cerchio sono le stesse della parte interna della fustella dell'etichetta.

In alto, al centro, vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologie di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura.

In carattere più piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalità di conservazione. È possibile indicare inoltre il nome del produttore.

Art. 8.2 - Etichettatura forme porzionate.

Le forme porzionate commercializzate devono riportare sull'incarto in modo conforme le seguenti indicazioni:

il logo «Strachitunt» abbinato al simbolo «STV» così come definito di seguito;

il logo D.O.P. il quale deve risultare conforme a quanto definito nel regolamento n. 628/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il simbolo grafico identificante il formaggio D.O.P. «Strachitunt» è costituito dalle lettere «STV» Il logo «Strachitunt» dovrà essere abbinato al simbolo «STV» utilizzando i seguenti colori:

pantone 476 = quadricromia 85c 85mg 100y;

pantone 139 = quadricromia 40mg 100y 33k.

Il simbolo «STV» potrà essere utilizzato solo nelle varianti proposte.



21A04438

