

### Concessione della croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri

Con decreto ministeriale n. 804 del 29 maggio 2020, è stata concessa la croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri al Generale di Corpo d'armata Sabino Cavaliere, nato il 10 aprile 1953 ad Atripalda (AV), con la seguente motivazione: «Ufficiale generale di preclare qualità umane e professionali, ha sempre costituito limpido esempio e sprone per il personale dipendente, assicurando costantemente soluzioni organizzative brillanti e di rara efficacia. Nel corso di oltre quarantasei anni di prestigiosa carriera militare, ha ricoperto incarichi di assoluto rilievo tra i quali spiccano quelli di dirigente generale responsabile dei sistemi informativi automatizzati di Presidente della commissione di valutazione per l'avanzamento e, da ultimo, quello di Comandante delle unità mobili e specializzate "Palidoro". Con la sua infaticabile e preziosa opera di comando e di pensiero ha contribuito al progresso dell'istituzione, esaltandone spiccatamente il lustro e il decoro nell'ambito delle Forze armate e della Nazione». — Territorio nazionale, 22 ottobre 1972 - 30 novembre 2018.

20A03259

### Concessione della croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri

Con decreto ministeriale n. 805 del 29 maggio 2020, è stata concessa la croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri al Generale di Corpo d'armata Luigi Longobardi, nato il 5 novembre 1953 a Napoli, con la seguente motivazione: «Ufficiale generale di preclare qualità umane e professionali, ha sempre costituito limpido esempio e sprone per il personale dipendente, assicurando costantemente soluzioni organizzative brillanti e di rara efficacia. Nel corso di oltre quarantanove anni di prestigiosa carriera militare, ha ricoperto incarichi di assoluto rilievo tra i quali spiccano quelli di vice comandante delle unità mobili e specializzate "Palidoro", di presidente della Commissione di valutazione per l'avanzamento e, da ultimo, quello di comandante delle scuole dell'Arma dei carabinieri. Con la sua infaticabile e preziosa opera di comando e di pensiero ha contribuito al progresso dell'istituzione, esaltandone spiccatamente il lustro e il decoro nell'ambito delle Forze armate e della Nazione». — Territorio nazionale, 5 novembre 1969 - 20 novembre 2018.

20A03260

### Concessione della croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri

Con decreto ministeriale n. 806 del 29 maggio 2020, è stata concessa la croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri al Generale di Corpo d'armata Aldo Visone, nato il 12 novembre 1953 a Torre del Greco (NA), con la seguente motivazione: «Ufficiale generale di preclare qualità umane e professionali, ha sempre costituito limpido esempio e sprone per il personale dipendente, assicurando costantemente soluzioni organizzative brillanti e di rara efficacia. Nel corso di oltre quarantasei anni di prestigiosa carriera militare, ha ricoperto incarichi di assoluto rilievo tra i quali spiccano quelli di comandante della Legione carabinieri "Puglia", di comandante della Scuola marescialli e brigadieri e, da ultimo, quello di comandante interregionale "Vittorio Veneto". Con la sua infaticabile e preziosa opera di comando e di pensiero ha contribuito al progresso dell'istituzione, esaltandone spiccatamente il lustro e il decoro nell'ambito delle Forze armate e della Nazione». Territorio nazionale, 22 ottobre 1972 - 27 novembre 2018.

20A03261

### Concessione della croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri

Con decreto ministeriale n. 807 del 29 maggio 2020, è stata concessa la croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri al Generale di Corpo d'armata Marcello Mazzuca, nato il 16 novembre 1953 ad Udine, con la seguente motivazione: «Ufficiale generale di preclare qualità umane e professionali, ha sempre costituito limpido esempio e sprone per il personale dipendente, assicurando costantemente soluzioni organizzative brillanti e di rara efficacia. Nel corso di oltre quarantacinque anni di prestigiosa carriera militare, ha ricoperto incarichi di assoluto

rilievo tra i quali spiccano quelli di comandante della Scuola marescialli e brigadieri, di comandante della Divisione unità specializzate e di addetto per la difesa e consigliere militare - capo ufficio addetti presso la Rappresentanza permanente d'Italia all'ONU. Con la sua infaticabile e preziosa opera di comando e di pensiero ha contribuito al progresso dell'istituzione, esaltandone spiccatamente il lustro e il decoro nell'ambito delle Forze armate e della Nazione». Territorio nazionale ed estero, 22 ottobre 1973 - 16 novembre 2018.

20A03262

### Concessione della croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri

Con decreto ministeriale n. 808 del 29 maggio 2020, è stata concessa la croce d'oro al merito dell'Arma dei Carabinieri al Generale di Corpo d'armata Saverio Coticelli, nato il 7 novembre 1951 a Castellammare di Stabia (NA), con la seguente motivazione: «Ufficiale generale di preclare qualità umane e professionali, ha sempre costituito limpido esempio e sprone per il personale dipendente, assicurando costantemente soluzioni organizzative brillanti e di rara efficacia.

Nel corso di oltre quarantasei anni di prestigiosa carriera militare, ha ricoperto incarichi di assoluto rilievo tra i quali spiccano quelli di comandante della Legione carabinieri «Lazio», di comandante della Divisione unità specializzate e di comandante delle Unità mobili e specializzate "Palidoro". Con la sua infaticabile e preziosa opera di comando e di pensiero ha contribuito al progresso dell'istituzione, esaltandone spiccatamente il lustro e il decoro nell'ambito delle Forze armate e della Nazione». Territorio nazionale ed estero, 22 ottobre 1970 - 7 novembre 2016.

20A03263

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

### Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Taleggio»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo 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 «Taleggio» registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.

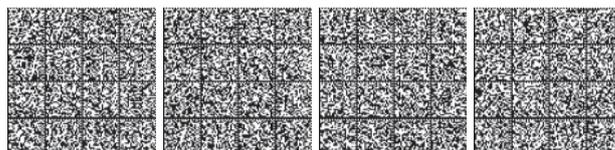
Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio tutela Taleggio con sede in Via Roggia Vignola, 9 - 24047 Treviglio (BG) e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

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 e del turismo acquisito il parere delle Regioni Lombardia, Piemonte e Veneto competenti per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Taleggio» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - 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 «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: 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 1.5 kg a 2.5 kg rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di trentacinque 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 ( $\leq 77$  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%, furo-sina 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 auto-controllo, 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 quattro cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri (Fig.1):

nel primo cerchio in alto a sinistra la lettera T;

nel secondo cerchio in alto a destra la lettera T;

nel terzo cerchio in basso a destra la lettera T;

nel quarto cerchio in basso a sinistra il numero identificativo del caseificio produttore di «Taleggio».

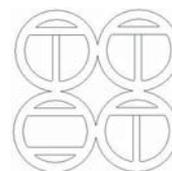


Fig.1

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. È 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 latte innesto 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 latte innesto deve essere costituito da *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione. Può essere utilizzato un latte innesto 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.

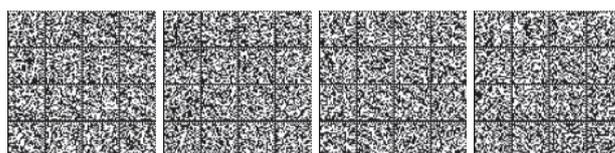
Si effettuano più tagli della cagliata. Il primo taglio è seguito da una sosta in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza, con i successivi si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

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 otto ore ad un massimo di sedici. 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 trentacinque 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 life 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'art. 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.

È 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 regolamento (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.

È 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 è 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.

20A03246

