

PARTE B

Disposizioni specifiche relative all'esame della differenziabilità, dell'omogeneità e della stabilità per le varietà delle specie di ortive adatte alla produzione biologica.

1. Per quanto riguarda l'omogeneità, devono essere osservati e descritti tutti i caratteri menzionati nei protocolli e nelle linee direttrici presenti nell'allegato VIII del decreto legislativo n. 20/2021. Ai caratteri elencati al punto 2 si applica quanto segue:

a) i caratteri possono essere valutati in modo meno rigoroso;

b) se per tali caratteri è prevista una deroga al rispettivo protocollo tecnico, il livello di omogeneità all'interno della varietà deve essere analogo al livello di omogeneità delle varietà comparabili comunemente note nell'Unione.

2. Deroga ai protocolli tecnici:

2.1 Carota

Per le varietà appartenenti alla specie carota (*Daucus carota* L.), i seguenti caratteri DUS del protocollo dell'UCVV UCVV-TP/049/3 della varietà esaminata possono discostarsi dai seguenti requisiti DUS di omogeneità:

UCVV n. 4 - Foglia: divisione;

UCVV n. 5 - Foglia: intensità del colore verde;

UCVV n. 19 - Radice: diametro del cuore in rapporto al diametro totale;

UCVV n. 20 - Radice: colore del cuore;

UCVV n. 21 - Ad eccezione delle varietà con cuore di colore bianco. Radice: intensità del colore del cuore;

UCVV n. 28 - Radice: epoca di colorazione dell'estremità;

UCVV n. 29 - Pianta: altezza dell'ombrello primaria all'epoca di fioritura.

2.2 Cavolo rapa

Per le varietà appartenenti alla specie cavolo rapa (*Brassica oleracea* L.), i seguenti caratteri DUS del protocollo dell'UCVV UCVV-TP/065/1 Rev. della varietà esaminata possono discostarsi dai seguenti requisiti DUS di omogeneità del rispettivo protocollo tecnico dell'UCVV:

UCVV n. 2 - Plantula: intensità della colorazione verde dei cotiledoni;

UCVV n. 6 - Peziolo: portamento;

UCVV n. 8 - Lembo fogliare: lunghezza;

UCVV n. 9 - Lembo fogliare: larghezza;

UCVV n. 10 - Lembo fogliare: forma dell'apice;

UCVV n. 11 - Lembo fogliare: divisioni alla nervatura principale (parte inferiore della foglia);

UCVV n. 12 - Lembo fogliare: numero di incisioni del margine (parte superiore della foglia);

UCVV n. 13 - Lembo fogliare: profondità delle incisioni del margine (parte superiore della foglia);

UCVV n. 14 - Lembo fogliare: forma in sezione trasversale;

UCVV n. 19 - Rapa: numero di foglie interne.

23A04099

PROVVEDIMENTO 6 luglio 2023.

Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Strachitunt» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze del-

le pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

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;

Considerato che, nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 160 del 26 giugno 2023 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1222 della Commissione del 19 giugno 2023, recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Strachitunt»;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Strachitunt» nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 160 del 26 giugno 2023, è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1222 della Commissione del 19 giugno 2023.

I produttori che intendono porre in commercio la DOP «Strachitunt» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 6 luglio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA «STRACHITUNT»

Art. 1.

Denominazione

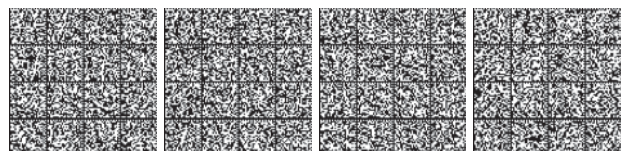
La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Strachitunt» è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

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 75 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 sottocrusta e di colore bianco paglierino: può presentare striature cremose e venature verdi-bluastrae accompagnate da fenomeni di proteolisi.

2.2. Caratteristiche chimiche microbiologiche.

I dati sotto riportati sono riferiti al periodo minimo di stagionatura pari a 75 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 del 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 12 ore.

Il coagulo ottenuto nel corso della seconda lavorazione viene rotto direttamente in caldaia. La rottura si articola in 2 o 3 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 12 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 12 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 6 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 75 giorni.

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

Foratura.

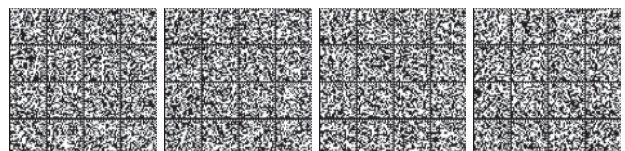
Dopo un periodo minimo di 30 giorni dall'inizio della stagionatura, utilizzando aghi metallici, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo.

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 reg. CE n. 510/2006. Tale struttura è CSQA certificazione S.r.l. - via S. Gaetano, 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.

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 dal bordo marrone: le indicazioni da riportare 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, tipologia 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.

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;

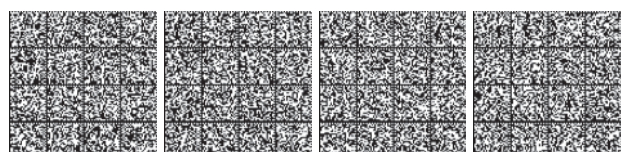
la dicitura «Licenza Consorzio Strachitunt n. xxx affiancata dal numero dell'autorizzazione alla porzionatura identificativo dell'azienda.

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.





23A03987

DECRETO 10 luglio 2023.

Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione «Val di Mazara» registrata come denominazione di origine protetta dal regolamento (CE) 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto in particolare l'art. 53, par. 2 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio, così come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117, che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6 così come modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni metereologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il regolamento (CE) n. 138/2001 della Commissione del 24 gennaio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee L 23 del 25 gennaio 2001, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Val di Mazara»;

Vista la richiesta, presentata dal Consorzio di tutela dell'Olio DOP Val di Mazara, di modifica temporanea dell'art. 6 relativo alle caratteristiche al consumo del disciplinare di produzione ed in particolare dei parametri relativi all'acido linolenico e linoleico;

Vista la determina direttoriale della Regione Siciliana - Assessorato dell'agricoltura dello sviluppo della pesca mediterranea - UOS5.02 che ha ufficialmente riconosciuto la necessità per l'anno 2022 di non considerare i parametri relativi agli acidi linoleico e linolenico;

Considerato che dalle relazioni allegate al provvedimento della Regione Siciliana, emerge con chiarezza che l'andamento climatico 2022 è stato caratterizzato da medie termiche elevate e una diminuzione della piovosità, che ha determinato un forte anticipo della raccolta influenzando così la composizione degli acidi grassi quali l'acido linoleico e l'acido linolenico, con conseguente discostamento da quanto stabilito dal disciplinare di produzione in relazione a tali valori;

Considerato che il disciplinare di produzione all'art. 6, punto 1 prevede tra le caratteristiche al consumo anche i valori entro cui devono rientrare l'acido linoleico e linolenico e che se mantenuti impedirebbero la certificazione della quasi totalità del prodotto creando un grosso danno economico ai produttori;

Considerato che le modifiche apportate non influiscono sulle caratteristiche che definiscono l'olio extravergine «Val di Mazara» DOP, in quanto, dal punto di vista sensoriale tali variazioni non cambiano le percezioni organolettiche, i valori nutrizionali restano pressoché gli stessi, e che l'eliminazione dei parametri relativi all'acido linoleico e linolenico, oggetto della modifica non cambiano, sostanzialmente, gli elementi di tipicità della denominazione «Val di Mazara» DOP;

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP «Val di Mazara» ai sensi del citato art. 53, par. 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6, comma 3 del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP «Val di Mazara» attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Decreta:

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Val di Mazara» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 73 del 28 marzo 2001 è così modificato:

