



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITA'
SAQ VII

**Disciplinare di Produzione
della Denominazione di Origine Protetta
«Nostrano di Valle Trompia»**

ART.1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) “Nostrano di Valle Trompia” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART.2

Caratteristiche del prodotto

Il “Nostrano di Valle Trompia” D.O.P. è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l’anno, a partire da latte crudo e con l’aggiunta di zafferano.

Le caratteristiche del prodotto al momento dell’immissione al consumo, sono le seguenti:

- forma cilindrica con scalzo quasi diritto: il diametro è compreso tra 30 e 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm;
 - il peso della forma può variare da 8 a 18 kg;
 - la crosta è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro;
 - la pasta si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e può presentare occhiatura di dimensione medio - fine uniformemente distribuita;
 - la pasta ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate;
 - il colore della pasta è giallo paglierino con tendenza al giallo verde;
 - il contenuto di grasso, riferito al formaggio tal quale, è compreso tra 18 e 28%;
 - il contenuto di grasso, espresso sulla sostanza secca, è compreso tra 27,5 e 42%;
- il contenuto massimo di umidità è pari al 36% del tal quale;

la durata minima della stagionatura è di 12 mesi.

ART. 3

Zona di produzione

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio “Nostrano di Valle Trompia” D.O.P. appartiene ai comuni della Provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago (BS) comprendente le frazioni Quarone e Civine. La zona di produzione è definita in base sia alle caratteristiche fisiche del territorio che all’omogeneità dell’utilizzo delle pratiche tradizionali, così come esposto nell’art. 6.

ART. 4

Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuno gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori e degli stagionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5

Metodo di ottenimento

5.1 Materia Prima

Il latte è ottenuto da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale. Il restante 10% può derivare da soggetti di altre razze o meticci.

I capi devono essere alimentati con erba e/o fieno di prato polifita, proveniente dal territorio identificato all’art. 3, sufficiente a garantirne l’alimentazione per almeno il 50% del fabbisogno giornaliero espresso in sostanza secca.

La razione alimentare del bestiame, è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 75% della sostanza secca totale, concentrati di cereali e leguminose e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi in percentuale non superiore al 25% della sostanza secca, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori.

Non è consentita l’alimentazione delle bovine con insilato di mais.

5.2 Preparazione

Per la produzione del formaggio si utilizza il latte derivante al massimo da quattro munte consecutive.

Il latte crudo è trasferito in bacinelle tonde o rettangolari costruite in acciaio o alluminio, ove sosta, al fine di consentire l'affioramento spontaneo della panna, per periodi variabili da 10 a 48 ore, dal momento in cui la prima munta è stata colata in bacinella.

Il latte dell'ultima munta può essere utilizzato intero.

Dopo la scrematura parziale, il latte è immesso crudo nella caldaia di coagulazione. La caldaia è in rame.

Il riscaldamento del latte alla temperatura di coagulazione, compresa tra 36 e 40 gradi Celsius, è realizzato mediante fuoco diretto di legna o con bruciatori a gas e vapore indiretto come fonte energetica.

E' consentita l'aggiunta, fino ad un massimo del 2% del latte in caldaia, di sieroinnesto naturale ottenuto per incubazione a temperatura spontaneamente decrescente di un'aliquota di siero cotto di fine caseificazione, proveniente al massimo dalle lavorazioni dei tre giorni precedenti.

La coagulazione del latte avviene, per aggiunta di caglio di vitello o di vitellone (minimo 70% chimosina con titolo minimo di 1:10.000), in tempi variabili da 30 a 60 minuti a temperature comprese tra 35 e 40°C. Dopo la rottura fine del coagulo con spino, fino ad ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni di un chicco di riso, la cagliata è mantenuta in agitazione con la *rotella*, tradizionale attrezzo di legno formato da un disco di legno montato su un lungo manico, ed è quindi cotta a temperature comprese tra 47 e 52°C.

Al latte in caldaia o alla miscela di siero e cagliata prima della cottura è aggiunto zafferano in quantità comprese tra 0,05-0,2 g /100 kg di latte.

La cagliata cotta, dopo giacenza sul fondo della caldaia per tempi compresi tra 15 e 60 min, viene estratta con telo o con la *mastella*, tradizionale recipiente di legno di forma cilindrica, ove permane fino al suo trasferimento in fascera.

Sulla stessa fascera è impressa, in rilievo, la scritta "Nostrano di Valle Trompia" ripetuta più volte, oltre al contrassegno identificativo composto dal numero di matricola dell'azienda produttrice e dal lotto di produzione rappresentato da un numero progressivo da 1 a 366/anno.

La cagliata in fascera è quindi ricoperta con teli e rimane sullo *spersore*, tradizionale tavolo rettangolare inclinato, fino a completamento dello sgrondo del siero e comunque per non più di 24 ore a decorrere dal momento dell'estrazione della cagliata.

5.3 Salatura

La salatura del formaggio avviene per aspersione manuale ripetuta di sale secco sulle facce e sullo scalzo e la durata della salatura è variabile da 5 a 20 giorni in funzione delle dimensioni della forma.

5.4 Stagionatura

Durante la stagionatura, con intervalli di 3 - 10 giorni, viene effettuato il rivoltamento sulla faccia delle forme.

Inoltre, a partire dal terzo mese e fino al termine della stagionatura, la cura periodica delle forme prevede, ogni 7 - 20 giorni, la raspatura e successiva oliatura della crosta con olio di lino.

La durata minima della stagionatura è di 12 mesi dal momento in cui la forma è posta nella fascera.

Al termine della durata minima di stagionatura sullo scalzo viene impresso a fuoco, il logo identificativo di cui all'art. 8.

ART. 6

Legami con l'ambiente

La struttura irregolare e accidentata del territorio ha portato sia alla forzata parcellizzazione dell'attività produttiva che alla disincentivazione della trasformazione industriale del latte, consolidando nel tempo organizzazioni aziendali che vedono quale fulcro del sistema, la piccola azienda zootecnica di autotrasformazione del proprio latte. Infatti, il complesso sistema orografico, che vede alpeggi situati a oltre 1.800 metri s.l.m. e le difficoltà di ordine viabilistico dell'area di produzione, condizionano da sempre la modalità di raccolta e trasformazione del latte, che avvengono tutt'ora in secchi/bidoni e bacinelle nelle aziende di autotrasformazione. La somma dei fattori legati alla particolarità della zona geografica e alle tecniche di lavorazione tradizioni determinano la specificità del latte e contribuiscono quindi alle caratteristiche del "Nostrano di Valle Trompia". Nello specifico, l'affioramento spontaneo della crema di latte permette una sensibile riduzione del contenuto in grasso del latte destinato alla caseificazione e nello stesso tempo contribuisce a che nel latte si sviluppi una microflora autoctona importante per i processi di stagionatura e per le caratteristiche gustative del formaggio. L'azione combinata della microflora autoctona presente nel latte crudo di caldaia permette la corretta acidificazione della cagliata e nel corso della stagionatura contribuisce a produrre un'importante quantità di peptidi ed aminoacidi liberi che caratterizzano le proprietà di gusto e sapore rendendo il formaggio privo di note acide al gusto.

Durante il periodo di maturazione del formaggio "Nostrano di Valle Trompia" D.O.P., i produttori mantengono la pratica tradizionale di oliatura della forma per evitare che il raggiungimento precoce del valore di umidità massimo (36%) influenzi negativamente le attività enzimatiche, modificando negativamente le caratteristiche di gusto intenso.

Inoltre, la pratica consolidata dell'aggiunta di zafferano nel latte o alla miscela di siero e cagliata permette di migliorare l'aspetto della pasta del formaggio che altrimenti per fattori legati alla scrematura parziale del latte e all'alimentazione delle bovine assumerebbe un'eccesso di tonalità verde.

In Valle Trompia, è prevalente la figura dell'allevatore del bestiame che è anche casaro e stagionatore. Si riunisce quindi in una sola figura gran parte della filiera. In questo contesto interviene l'uso di tecniche comuni che si tramandano da padre in figlio. L'aggiunta di zafferano, l'uso di caldaie di rame e di attrezzi spesso autoprodotti dai casari, quali lo spino, la rotella e la spannarola, e l'uso dell'olio di lino per oliare le forme durante la stagionatura sono l'evidenza del caratteristico e tradizionale metodo di lavorazione del latte che permettono di ottenere un formaggio dalla crosta dura, con colorazioni dal giallo bruno al rossastro, dovute all'oliatura delle forme e dalla pasta dura dal tipico colore.

Art. 7

Organismo di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del Reg. (CE) n.510/06. Tale struttura è un Organismo di Controllo autorizzato: Csqa Certificazioni srl, Via San Gaetano n.74, 30016 Thiene (VI) - Tel. 0445 313011 - Fax +39 0445 313070.

ART. 8

Etichettatura

Il formaggio “Nostrano di Valle Trompia” D.O.P. è commercializzato in forma intera e/o porzionata ed è immesso al consumo munito di logo identificativo, comprensivo della scritta "Nostrano di Valle Trompia" ripetuta più volte e dal numero di matricola, impressi sullo scalzo in fascera, oltre che eventualmente da un disco di carta, da apporre su una delle facce, sul quale è riportato il logo identificativo comprensivo della scritta “Nostrano di Valle Trompia” D.O.P. affiancato dal logo comunitario come previsto nel Reg. (CE) n.1898/2006. Il logo identificativo dovrà avere preponderanza su ogni altro simbolo o indicazione presente in confezione.

La porzionatura del formaggio venduto preconfezionato può avvenire in spicchi di peso variabile, comunque tali da comprendere una parte dello scalzo che testimoni l'origine del formaggio. Su ogni pezzo o confezione, o sull'etichetta posta sui medesimi, viene riportato, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo identificativo comprensivo della scritta “Nostrano di Valle Trompia” affiancato dal logo comunitario come previsto nel Reg. CE 1898/2006.

Le porzioni potranno essere preconfezionate sia sotto vuoto che in atmosfera modificata.

Il logo identificante il formaggio “NOSTRANO di VALLE TROMPIA” è costituito da due linee curve costituenti un semiellisse di altezza pari ad un terzo della larghezza, troncato al centro dalle diciture “NOSTRANO” sulla linea del diametro e “di VALLE TROMPIA” sul settore inferiore in caratteri “Vag Rounded Black”.

All'interno del semiellisse compaiono le lettere NVT in forma maiuscola corsiva e intersecantisi fra di loro con lo sbaffo destro della T leggermente traslato.

Il logo così descritto dovrà avere prevalenza su ogni altro simbolo o indicazione presente in confezione.

Utilizzo in sovraimpressione sullo scalzo del formaggio:



Utilizzo in grafica:

in B/N

Tutto il logo è stampato in NERO al 100%, tranne lo sbaffo della T che è NERO al 50%.

a colori

Tutto il logo è stampato in VERDE (70% cyan - 20% magenta - 100% Yellow) o Pantone 370, tranne lo sbaffo della T che è GIALLO (20% magenta - 100% Yellow) o Pantone 129.

