

Disciplinare di Produzione della Denominazione d'Origine Protetta “Vastedda della valle del Belice”

Art. 1 DENOMINAZIONE

La denominazione di origine protetta Vastedda della valle del Belice è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La DOP Vastedda della valle del Belice è un formaggio di pecora a pasta filata che va consumato fresco ed all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm;
- peso: compreso tra 500 e 700 gr. in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia compatta senza vaiolature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro;
- pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione;
- aroma: caratteristico del latte fresco di pecora;
- sapore: tipico del formaggio fresco di pecora con note lievemente acidule e mai piccanti;
- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca ed al 18% sul fresco;
- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca ed al 2,7% sul fresco.

Art. 3 ZONA DI PRODUZIONE

La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di condizionamento del formaggio Vastedda della valle del Belice DOP, è compresa nell'ambito dei territori amministrativi dei seguenti comuni:

- a) in provincia di Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca;
- b) in provincia di Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita;
- c) in provincia di Palermo: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata “San Biagio”.

Art. 4 PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità 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.

Art. 5 METODO DI OTTENIMENTO

Il formaggio Vastedda della valle del Belice DOP è ottenuto con latte ovino intero, crudo, ad acidità naturale di fermentazione, di pecore di razza Valle del Belice, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione di cui all'Art. 3 del presente disciplinare.

Il sistema di alimentazione degli ovini è costituito dal pascolo naturale e/o coltivato, da foraggi freschi, da fieni e paglia ottenuti nella zona di produzione come individuata all'art. 3 del presente disciplinare, dalle ristoppie di grano e dai sottoprodotti vegetativi (l'erba cresciuta lungo i filari dei vigneti, frasche di ulivo della potatura invernale, cladodi di ficodindia, foglie di vite dopo la vendemmia). E' consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi NO OGM nella misura massima del 50% della sostanza secca totale della razione. Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca.

Il latte deve provenire da una o due mungiture, quella serale e quella del mattino successivo; la lavorazione deve essere eseguita entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura. E' consentita pertanto la refrigerazione del latte nel pieno rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia. Il latte opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, è riscaldato tradizionalmente in caldaie di rame stagnato, fino alla temperatura massima di 40° C con fuoco diretto di legna o gas; quindi alla temperatura di 36-40° C viene aggiunto caglio in pasta di agnello.

Il caglio utilizzato per la coagulazione essenzialmente presamica del latte si ricava dall'abomaso di agnelli lattanti degli animali indicati nel presente disciplinare di produzione. Gli agnelli vanno allevati in recinti ove non vengono a contatto con alimenti e ricevono solamente il latte materno; all'età di 25-35 giorni si procede alla mattazione prelevando l'abomaso, che si deve presentare di colore bianco opaco; si libererà dal resto dei visceri, procedendo quindi alla sua legatura con un filo di rafia o nylon; dopo averlo lavato con acqua tiepida si adagia su un graticciato per permetterne lo sgrondo e posto in un locale aerato. Trascorse tre-quattro ore e comunque quando l'abomaso si presenterà esternamente asciutto, si provvederà a cospargerlo con sale da cucina, avendo l'avvertenza, per 2 settimane, di rimuoverlo giornalmente affinché il sale possa interessare tutta la superficie. Nel mese successivo, i caglioli così trattati si presenteranno pressoché essiccati, assumendo consistenza più o meno pastosa. I caglioli, costituiti dalle pelli dell'abomaso e dalla pasta in essi contenuti, vengono prima ridotti in fettucine o triturati e quindi impastati con sale da cucina

molto fine, nella proporzione (in peso) di cinque parti di pasta ed una di sale, frantumando i grumi. La pasta ottenuta si passerà attraverso un setaccio, ottenendo una sostanza cremosa. La sua conservazione si effettuerà in vasi di terracotta o barattoli di vetro di colore scuro da porre in locali freschi e al riparo dalla luce. Il caglio in pasta, prima dell'uso, viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato. La quantità impiegata, si aggira fra i 60-100 grammi per 100 litri di latte, con un tempo di coagulazione che varia da 40 a 50 minuti e comunque fin tanto che la rotula immersa nella tina in legno rimane in posizione verticale.

Formata la cagliata, questa deve essere rotta in grumi molto piccoli, con l'ausilio di un mestolo, detto rotula, recante una protuberanza all'apice, necessaria per una rottura omogenea della cagliata, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso; la sineresi spontanea è favorita dall'acqua calda aggiunta durante la rottura della cagliata. I grumi di cagliata depositati sul fondo del recipiente, vengono lasciati riposare per cinque minuti, affinché avvenga la coesione fra essi, quindi la massa caseosa viene prelevata dalla tina e depositata in fuscelle di giunco senza operare nessuna pressatura della pasta. La cagliata viene quindi lasciata all'interno delle fuscelle in giunco a temperatura ambiente per la maturazione (fermentazione naturale della pasta). Il tempo necessario per la maturazione cambia con il variare della temperatura dell'ambiente (più fresco è il locale maggior tempo è richiesto). Dopo 24 ore, ma nella stagione fredda anche dopo 48 ore, valutato il grado di acidificazione della pasta con pH-metro portatile (pH compreso fra 4,7 e 5,5) e/o mediante prove di filatura della pasta, la cagliata è tagliata a fette, posta in un recipiente in legno, detto "piddiaturi" e ricoperta di scotta o acqua calda alla temperatura di 80-90° C. Il tutto si rimuove blandamente con la paletta in legno, onde favorire la fusione in un unico blocco. Si procede quindi alla filatura della cagliata dopo un tempo di immersione della pasta di 3-7 minuti. Successivamente si inizia la fase di lavorazione della pasta fuori dalla scotta o dall'acqua calda, formando dei cordoni che vengono ripiegati in due ed amalgamati a modo di trecce. Quando la pasta avrà assunto una superficie bianco-lucida si distaccano dalla massa delle porzioni a forma di sfera che vengono lavorate manualmente e richiuse nel punto di distacco. La saldatura avviene stringendo speditamente tra il pollice e l'indice le labbra della sfera, che inizialmente si presentavano sfaldate. Si pongono poi con la chiusura in basso in piatti fondi in ceramica, ove, dopo essere stati rivoltati, assumeranno la forma caratteristica della Vastedda.

La pasta è molto spurgata e, quindi, rassoda rapidamente. Successivamente, quando le forme raffreddano e prendono consistenza (dopo 6-12 ore dalla filatura) si procede alla salatura; questa viene condotta ponendo le forme di formaggio in salamoia satura di sale da cucina a temperatura ambiente, per un tempo compreso tra 30 minuti e 2 ore. Segue poi l'asciugatura in locali freschi e moderatamente ventilati e dopo 12-48 ore, possono essere consumate.

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di confezionamento devono avvenire nella zona delimitata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità ed il controllo del prodotto ed in particolar modo per salvaguardare l'aspetto microbiologico del formaggio, che essendo un prodotto "vivo", ricco di microrganismi in continua evoluzione, va confezionato all'interno dello stesso caseificio di produzione.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

La Vastedda della valle del Belice si caratterizza per essere un formaggio ovino a pasta filata. La qualità e le caratteristiche organolettiche del latte utilizzato per la produzione del formaggio Vastedda della valle del Belice assumono carattere peculiare e non ripetibile altrove. Molteplici sono, infatti, gli studi scientifici che hanno dimostrato come il pascolo e la sua composizione botanica costituita da leguminose, graminacee e crucifere, influenzano le produzioni casearie modificandone la loro composizione chimica ed aromatica. Inoltre la modalità di preparazione del caglio trasferisce al formaggio un patrimonio enzimatico che sviluppa aromi e sapori che non si riscontrano in altre paste filate. Una tecnologia di produzione antica ma sapiente, legata all'uso di strumenti della tradizione, conferisce inoltre quella particolarità che fa del formaggio Vastedda della valle del Belice un prodotto unico.

Il territorio vocato alla produzione del formaggio Vastedda della valle del Belice è caratterizzato da suoli bruni calcarei, litosuoli, regosuoli e vertisuoli e da pascoli, naturali e coltivati ricchi di essenze spontanee e di ecotipi locali, che caratterizzano la qualità e composizione del latte conferendo al prodotto finito il suo particolare sapore dolce fresco con venature lievemente acidule.

I fattori climatici dell'area di produzione della Vastedda della valle del Belice sono diversi rispetto ad altre aree della Sicilia, infatti le temperature massime (35°C) e minime (9°) rilevate nella Valle del Belice e la particolare orografia dell'areale di produzione evitano quei bruschi cambiamenti climatici che possono interagire con la microflora casearia autoctona che caratterizza il formaggio Vastedda della valle del Belice.

La piovosità media annua risulta di 770 mm., con massima media in inverno di 302 mm. e minima media in estate di 22 mm. di pioggia.

L'ovinicoltura e l'attività casearia, nell'area di produzione del formaggio Vastedda della valle del Belice, hanno un'antichissima tradizione; ancora oggi l'allevamento è di tipo tradizionale e viene praticato in ovili in grado di offrire un ricovero adatto alle esigenze degli ovini e al loro benessere, con positivi riflessi sulla qualità del latte prodotto che conferisce alla Vastedda della valle del Belice le sue peculiarità.

La Vastedda della valle del Belice è legata in maniera indissolubile al particolare ambiente edafico della zona, alle essenze pabulari locali, alle caratteristiche tecnologie di lavorazione del latte praticate dai maestri casari, nonché all'impiego delle attrezzature storiche in legno ed in giunco dove si annidano specifici ceppi della microflora casearia autoctona che sono in grado di rendere la Vastedda della valle del Belice un formaggio unico nel suo genere.

Il nome Vastedda deriva dalla forma che il formaggio acquisisce dopo la filatura quando viene messa a rassodare in piatti fondi di ceramica, "Vastedde", onde conferirgli la forma di pagnotta. L'origine del nome deriva anche da "vasta" o guasta, per il tentativo dei casari del luogo di recuperare i formaggi freschi realizzati in estate e andati a male per le eccessive temperature.

Art. 7

CONTROLLI

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare, sono svolti, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Art. 8
ETICHETTATURA

Le etichette apposte sull'involucro esterno protettivo del formaggio Vastedda della valle del Belice realizzato in polietilene, devono riportare oltre al logo della denominazione, la dicitura "Vastedda della valle del Belice".

Il logo può essere usato nelle pubblicazioni e nei materiali promozionali. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore, purché di dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per il contrassegno della D.O.P.



Il formaggio "Vastedda della valle del Belice" viene identificato mediante un logo di forma circolare così costruito:

1. Nella parte esterna, lungo il perimetro della circonferenza, con direzione da sinistra verso destra, è riportata la dicitura "Vastedda della valle del Belice", su un rigo e di colore verde scuro; il testo è composto con il carattere Times New Roman corpo 12.; all'interno, in basso, con direzione da sinistra a destra, è riportata la dicitura "Denominazione d'Origine Protetta" su un rigo e di colore bianco; il testo è composto con il carattere Zurich Xblkbt corpo 10.
2. All'interno del logo, nella parte superiore del cerchio, è raffigurato il sole stilizzato, dai contorni ben definiti e di colore giallo chiaro, dall'apice del quale si distacca una porzione a forma di lettera "V" quasi fosse una fetta; dal sole si dipartono inoltre n° 11 raggi di colore giallo, a mo' di spicchi; il tutto su uno sfondo di cielo di colore azzurro.
3. Inferiormente, nella parte centrale del logo, due colline di colore verde si intersecano dando origine ad una lettera "V" resa più evidente dal richiamo a strisce di colore verde chiaro che le sormonta;

4. Sulla destra vi è la raffigurazione parziale, stilizzata mediante strisce di colore giallo, di un tempio dorico, su due gradini e con quattro colonne che recano ognuna un capitello superiore; sui capitelli poggia l'architrave e quindi il tetto spiovente.

Le specifiche tecniche del logo sono:

- dicitura esterna "Vastedda della valle del Belice" = colore verde scuro Pantone 626 C;
- dicitura interna "Denominazione d'Origine Protetta" = colore bianco Pantone 372 C;
- sole stilizzato e porzione a forma di lettera "V" = colore beige chiaro Pantone 372 C;
- raggi del sole = colore giallo Pantone 123 C;
- sfondo di cielo = colore azzurro da scuro a chiaro, da Pantone 299 C a Pantone 290 C;
- colline = colore verde da scuro a chiaro, da Pantone 626 C a Pantone 782 C;
- richiamo a strisce a forma di lettera "V" = colore verde chiaro Pantone 369 C;
- tempio dorico = colore giallo Pantone 123 C.

Dimensioni del logo: il diametro del cerchio, inclusa la dicitura "Vastedda della valle del Belice" deve essere di cm. 4,00.