

Allegato parte integrante

Allegato 1) Disciplinare di produzione per il latte vacino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino” Disciplinare di produzione per latte vaccino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari

Articolo 1

Definizione

1.1. Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per il latte vaccino e ovicaprino, di seguito latte, e i prodotti lattiero caseari menzionati nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione nonché le prescrizioni relative all'utilizzo del marchio e alle modalità d'uso dello stesso descritte nel presente disciplinare, ferma restando l'osservanza di ogni altro obbligo previsto dalla normativa vigente la cui verifica è in capo all'organizzazione richiedente ed è assoggettata al controllo dell'autorità competente e non dell'organismo terzo di certificazione abilitato.

Articolo 2

Zona di produzione

- 2.1. Il latte crudo utilizzato per la produzione del latte alimentare e dei prodotti lattiero caseari con il “marchio di qualità con indicazione d'origine” deve provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere confezionato soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province, regioni o Stati.
- 2.2. Il latte crudo utilizzato per la produzione dei prodotti lattiero caseari con il “marchio di qualità con indicazione d'origine” deve provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità, nonché da altre aree specificatamente delimitate dal successivo articolo 4 e nei singoli prodotti di cui all'articolo 3 punto 3.3; inoltre deve essere trasformato e confezionato soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province, regioni o Stati.
- 2.3. Il solo confezionamento potrà essere effettuato anche al di fuori della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato Strategico per la Qualità e previo espletamento delle procedure di certificazione da parte dell'organismo indipendente abilitato dalla Provincia.

Articolo 3 Descrizione dei prodotti

3.1 Il latte crudo utilizzato per l'ottenimento del latte alimentare e dei prodotti lattiero caseari riportanti il "marchio di qualità con indicazione di origine" deve presentare le seguenti caratteristiche:

Caratteristica	Standard da raggiungere
Punto crioscopico	$\leq -0,520$ °C
Stafilococchi coagulasi-positivi	≤ 1.000 ufc/ml (solo per latte di massa* e solo per le produzioni a base di latte crudo)
Alimentazione degli animali	Alimenti no OGM

*Massa di latte: volume di latte omogeneo per caratteristiche compositive o fase tecnologica o tracciabilità interna.

3.2 All'atto dell'immissione al consumo il latte e i prodotti lattiero caseari devono presentare le seguenti caratteristiche:

3.2.1 Latte fresco pastorizzato e latte fresco pastorizzato Alta Qualità

Caratteristica	Standard da raggiungere
Salmonella	Negativo in 25 ml
Punto crioscopico	$\leq -0,518$ °C

3.2.2 Latte UHT

Caratteristica	Standard da raggiungere
Salmonella	Negativo in 25 ml
Punto crioscopico	$\leq -0,512$ °C
Prova della perossidasi	Reazione negativa

3.2.3 Yogurt (Latti fermentati)

Caratteristica	Standard da raggiungere
Lieviti e muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Negativo in 25 g

3.2.4 Panna

Caratteristica	Standard da raggiungere
Escherichia coli	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Negativo in 25 g
Stafilococchi coagulasi-positivi	<10 ufc/g

3.2.5 Burro

Caratteristica	Standard da raggiungere
Coliformi totali	< 10 ufc/g
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10 ufc/g

3.2.6 Formaggi a latte crudo

Caratteristica	Standard da raggiungere
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10.000 ufc/g

3.2.7 Formaggi a latte termizzato o pastorizzato

Caratteristica	Standard da raggiungere
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g

3.2.8 Formaggi freschi a latte pastorizzato (umidità superiore al 45%)

Caratteristica	Standard da raggiungere
Escherichia coli	< 50 ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10 ufc/g

3.3 Ulteriori caratteristiche di produzione, identificazione del prodotto e della zona di provenienza del latte per alcuni tipi di formaggio.

3.3.1 Casolet

- 1) Zona di produzione
Caldes, Cavizzana, Commezzadura, Croviana, Dimaro, Malè, Mezzana, Monclassico, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Terzolas e Vermiglio in provincia di Trento.
- 2) Descrizione del prodotto

Il “Casolet” è un formaggio da tavola, a latte intero, a fermentazione naturale o indotta.

3) Caratteristiche del prodotto

- Dimensioni e peso della forma: diametro da 10 a 22 cm, altezza dello scalzo da 5 a 12 cm, peso da 0,8 a 3 kg;
- Crosta: liscia e regolare di colore bianco o giallo chiaro;
- Pasta: di colore bianco o paglierino chiaro, cruda, tenera, morbida, con occhiatura rada e piccola.
- Sapore: acidulo con note amarognole;
- Odore e aroma: lattico, con sentori che vanno dall’acido al dolce e leggere note aromatiche;
- Periodo di produzione: tutto l’anno

4) Metodo di ottenimento:

La raccolta del latte deve essere fatta una o due volte al giorno caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate. Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato latte di una o due munte, intero, crudo, termizzato o pastorizzato. Al latte, portato alla temperatura di 35 – 40°C, viene aggiunto il lattofermento naturale o i fermenti selezionati e il caglio di origine bovina. La coagulazione avviene ad una temperatura compresa tra i 35 – 40°C. Il taglio della cagliata arriva fino alle dimensioni di una nocciola. L’eventuale semicottura viene fatta aumentando la temperatura di 2 - 4°C. Successivamente si procede all’estrazione della cagliata ponendola in stampi di plastica sopra uno stuoino per facilitare lo sgrondo del siero. Nel corso della giornata si procede a 3 - 4 rivoltamenti. Il giorno successivo le forme vengono messe in salamoia per alcune ore in funzione del peso delle forme e successivamente poste in adeguato locale per l’eventuale stagionatura.

3.3.2 Vezzena

1) Zona di produzione

Ala, Aldeno, Avio, Baselga di Piné, Bedollo, Besenello, Bieno, Borgo Valsugana, Bosentino, Brentonico, Calceranica, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Castello Tesino, Centa S. Nicolò, Cimone, Cinte Tesino, Civezzano, Fierozzo, Folgaria, Fornace, Frassilongo, Garniga, Grigno, Isera, Ivano Fracena, Lavarone, Levico Terme, Luserna, Mori, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Palù del Fersina, Pergine, Pieve Tesino, Pomarolo, Ronchi, Roncegno, Ronzo Chienis, Rovereto, Samone, Sant’Orsola Terme, Scurelle, Spera, Strigno, Tenna, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Terragnolo, Trambileno, Trento, Vallarsa, Vattaro, Vignola Falesina, Vigolo Vattaro, Villalagarina, Villagnedo, Volano, in provincia di Trento e i comuni di Asiago, Lusiana, Enego, Roana, Rotzo, Gallio, Foza, Conco, Laghi e Pedemonte in provincia di Vicenza.

2) Descrizione del prodotto

Il “Vezzena” è un formaggio da pasto o da grattugia, ottenuto da latte crudo parzialmente scremato, a fermentazione naturale o indotta, con l’aggiunta di starter naturali. Nel caso in cui il latte provenga esclusivamente da animali alpeggiati, il prodotto può fregiarsi della denominazione “Vezzena di malga”.

3) Caratteristiche del prodotto

- Dimensioni e peso della forma: diametro da 25 a 40 cm, altezza dello scalzo da 9 a 12 cm, peso da 8 a 12 kg per prodotto con 4 - 8 mesi di stagionatura;

- Crosta: irregolare, elastica, color grigio bruno o ocra scuro;
- Pasta: compatta, elastica, semidura, granulosa. Quest'ultima caratteristica risulta più accentuata per il prodotto vecchio o stravecchio; l'occhiatura è sparsa, di piccola – media grandezza ed il colore è paglierino chiaro o giallo – paglierino più o meno carico;
- Grasso sulla sostanza secca: superiore al 36%;
- Umidità: da un minimo del 28% ad un massimo del 38%, misurata su prodotto con almeno 8 mesi di stagionatura;
- Sapore: intenso, gustoso e sapido, tendente al piccante nel prodotto “vecchio” e “stravecchio”, con buone sensazioni erbacee e speziate;
- Odore e aroma: inconfondibili e caratteristici più decisi e marcati per il prodotto “vecchio” e “stravecchio”;
- Periodo di produzione: tutto l'anno;
- Stagionatura: minimo 8 mesi. Per il prodotto “vecchio” minimo 12 mesi e minimo 18 mesi per il prodotto “stravecchio”.

4) Metodo di ottenimento

Il latte deve provenire da allevamenti ubicati ad un'altitudine superiore ai 700 m.s.l.m. La raccolta e il conferimento del latte può essere fatta una o due volte al giorno, con bidoni o con autocisterna coibentata. In questo caso il latte viene raffreddato o raffrescato alla stalla. Il latte caldo o raffrescato a 17

- 22°C o raffreddato ad una temperatura di 8 - 16°C nel caso di una sola raccolta al giorno, viene stoccato e parzialmente scremato per affioramento naturale in bacinella o altri contenitori in acciaio inox. Deve essere utilizzato latte crudo; la termizzazione è consentita solo per il latte impiegato per la preparazione del latte - innesto naturale. Al latte viene quindi aggiunto il latte – innesto e alla temperatura di 33 – 37°C si aggiunge il caglio di origine bovina. Il tempo di coagulazione varia da un minimo di 10 ad un massimo di 30 minuti primi. Il taglio della cagliata arriva fino alle dimensioni di un chicco di riso. La semicottura viene fatta ad una temperatura di 46°C ±2°C e la sua durata varia da 10 a 25 minuti primi. La sosta della cagliata sotto siero varia da un minimo di 10 ad un massimo di 40 minuti primi. Successivamente si procede alla sua estrazione e porzionatura, ponendola nelle fascere di legno o plastica, concludendo con una leggera pressatura. Le forme, dopo essere state refillate, sostano sopra uno stuoino per facilitare lo sgrondo del siero. Nel corso della giornata si procede ad alcuni rivoltamenti. Dopo 1- 4 giorni le forme vengono messe in salamoia a 16 – 20° Baumé per 4 – 6 giorni e successivamente poste in locale di stagionatura con temperatura di 10 - 20°C per un periodo minimo di 8 mesi.

3.3.3 **Altri prodotti**

I prodotti lattiero – caseari non descritti nel presente articolo che rispettano quanto previsto dal presente Disciplinare, possono fregiarsi del “marchio di qualità con indicazione di origine”. All'atto della richiesta di autorizzazione all'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine, da inoltrare al soggetto gestore del marchio, il richiedente dovrà elencare i prodotti per i quali chiede l'autorizzazione descrivendone, sinteticamente, le caratteristiche fisico-organolettiche da inserire nel piano tipo di controllo predisposto dall'organismo di certificazione abilitato.

Articolo 4

Disposizioni particolari

- 4.1 Nel processo di trasformazione del latte crudo utilizzato per la produzione di latte alimentare e dei prodotti lattiero caseari con il “marchio di qualità con indicazione di origine”, non è ammesso l’utilizzo di alcun additivo. Solo per lo yogurt sono ammessi i seguenti additivi: pectina e amido modificato.
- 4.2 Il latte può provenire anche dai comuni amministrativi di Aldino, Anterivo, Lauregno, Proves, Senale San Felice e Trodena in provincia di Bolzano, e dai comuni amministrativi di Asiago, Lusiana, Enego, Roana, Rotzo, Gallio, Foza, Conco, Laghi e Pedemonte in provincia di Vicenza e dai comuni amministrativi di Sant’Anna d’Alfaedo, Erbezzo, Malcesine, Bosco Chiesa Nuova e Velo Veronese in provincia di Verona.

Articolo 5

Alimentazione degli animali

- 5.1 Il latte utilizzato per la produzione di latte alimentare e dei prodotti lattiero caseari con il “marchio di qualità con indicazione di origine” deve essere ottenuto da animali alimentati nel rispetto dei requisiti NO OGM, opportunamente certificati secondo la normativa vigente. L’intero allevamento deve essere dedicato all’alimentazione NO OGM.
- 5.2 Nella produzione di formaggio con oltre sessanta giorni di stagionatura è escluso l’utilizzo di latte ottenuto da animali alimentati con insilati di qualunque tipo.
- 5.3 La razione alimentare degli animali può essere integrata con mangimi semplici o composti privi di OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente, in misura tale da garantire un’equilibrata alimentazione degli stessi in funzione della loro produzione di latte.

Articolo 6

Elementi che comprovano l’origine

6.1 Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l’iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall’organismo di certificazione, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell’organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 7

Controlli

- 7.1 Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolta da un organismo indipendente e accreditato, abilitato dalla provincia, conformemente a quanto stabilito dal punto 5 della deliberazione della G.P. di data 06.11.2009 n. 2662 e ss.mm. e ii.
- 7.2 Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, può essere sottoposto fino a un massimo di altre due verifiche da effettuarsi al massimo entro tre mesi. Nel caso in cui anche queste ulteriori verifiche diano esito di non conformità, l'organismo di controllo indipendente comunica i risultati al gestore del marchio di qualità per la relativa sospensione della concessione del marchio per almeno tre mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua ulteriori verifiche, se anche queste danno esito non conforme, vengono comunicate al gestore del marchio di qualità che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

Articolo 8

Utilizzo del marchio

- 8.1 L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli Stati membri della comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo relativo all'origine deve essere adattato di conseguenza.

Articolo 9

Modalità di impiego del marchio

- 9.1 Il marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, conservazione e confezionamento del settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione, tenuto conto delle deroghe di cui all'articolo 2.
- 9.2 L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi delle produzioni certificate ai sensi delle norme provinciali, nazionali e comunitarie o certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, EN, ISO) a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione (ente, tipo di certificazione, n. certificato, riferimento alla normativa). Le eccezioni devono essere autorizzate dal Dipartimento competente sentito il Comitato strategico per la Qualità.
- 9.3 Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sui contrassegni, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di

qualità. Le modalità di impiego del marchio di qualità devono essere approvate dal soggetto gestore del marchio.

9.4 Sui sovrainballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se gli imballaggi e/o i prodotti ivi contenuti sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.

9.5 Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.