

Disciplinare di Produzione della Denominazione di origine protetta “Montasio”

Art. 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta “Montasio “ è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.

Art. 2 Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine “Montasio ” è riservata al formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo dritto, con facce piane o leggermente convesse.

Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP “Montasio” deve presentare le seguenti caratteristiche:

- 1) umidità massima non superiore a 36,72%;
- 2) grasso nella sostanza secca: minimo 40%;
- 3) peso: 5,5-8 kg;
- 4) diametro: forma 27-35 cm;
- 5) scalzo: massimo 8 cm;
- 6) crosta: liscia, regolare ed elastica;
- 7) pasta: compatta con leggera occhiatura;
- 8) colore: naturale, leggermente paglierino;
- 9) aroma: caratteristico;
- 10) sapore gradevole e tendente al piccante nel Montasio di lunga stagionatura.

Sono ammessi valori di analisi di umidità a 60 giorni superiori a tale limite a condizione che il formaggio atto a diventare DOP Montasio, opportunamente identificato, al solo successivo controllo effettuato entro il 90° giorno di stagionatura, presenti valori di umidità conformi alla specifica prevista per il 60° giorno di stagionatura prima di avere la qualifica della DOP formaggio Montasio.

Art.3 Zona di produzione

La zona di produzione della DOP Montasio comprende:

Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio;

Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia così come delimitato: “dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta quindi lungo detto fiume fino alla foce”.

Art.4 Prova dell'origine

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 dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Gli allevamenti che forniscono latte ai fini della trasformazione in formaggio a DOP “Montasio” devono essere ubicati nella zona di produzione.

L'intero processo produttivo (coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata all'articolo 3. Le razze principalmente allevate nella zona geografica di produzione del formaggio Montasio sono la Bruno Alpina la Pezzata Rossa Italiana e la Pezzata Nera e loro incroci.

Almeno il 60% degli alimenti provengono dalla zona geografica.

L'alimentazione delle bovine è costituita per almeno il 60% da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati sul tal quale. La restante parte può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici.

Sono vietati mangimi industriali medicati e le farine di origine animale sia sul tal quale che come ingrediente di altri mangimi.

E' vietato l'uso fresco tal quale dei seguenti alimenti: gli ortaggi, la frutta, la colza, i sottoprodotti della lavorazione riso, le polpe di bietola i sottoprodotti della lavorazione della birra, della frutta e dei distillati in genere.

E' ammesso l'uso degli insilati di fieno-silos e silos-mais e cereali.

E' consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

Nel periodo di conservazione del latte presso la stalla è vietato aggiungere conservanti ed effettuare qualsiasi trattamento termico, eccettuato il raffreddamento fino ad un minimo di 4 °C.

Il latte utilizzato deve provenire da munte consecutive e raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura. Deve essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta. Deve essere ricevuto e stoccato a temperatura non inferiore a 4 °C. Per quanto attiene il tenore in germi a 30° C (x ml) e le cellule somatiche (per ml) il latte utilizzato deve essere conforme e rispettare il disposto del Reg. CE 853 del 29 aprile 2004, sezione IX, capitolo III, punto 3 a) i). Il latte destinato alla DOP «Montasio» non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione. Eventuali analisi sul latte trattato termicamente e destinate alla trasformazione nella DOP Montasio, devono presentare valori della fosfatasi chiaramente positiva.

E' utilizzato caglio di vitello, liquido o in polvere e sale alimentare secondo la normativa vigente.

E' consentito l'uso del lisozima.

La produzione del formaggio a DOP “Montasio” avviene secondo la seguente sequenza operativa:

- 01) riscaldamento del latte a 32-36°C;
- 02) aggiunta innesto/fermento naturale selezionato;
- 03) aggiunta caglio in polvere o liquido;
- 04) coagulazione del latte;
- 05) rottura della cagliata;
- 06) cottura a 42-48°C e seguente spinatura fuori fuoco per minimo di 10 minuti;
- 07) estrazione della cagliata;
- 08) pressatura e rivoltamento delle forme;
- 09) marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione sullo scalzo del “marchio d'origine” costituito dalla parola “montasio” riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio, del codice del caseificio e della sigla della provincia e la data di produzione (anno, mese e giorno) come riportato in figura 1;
- 10) salatura a secco oppure in salamoia leggera con eventuale completamento a secco;
- 11) stagionatura minima di 60 giorni a temperature non inferiori a 8 °C per i primi 30 giorni e superiori nel prosieguo della stagionatura.

Al decimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP “Montasio” deve presentare una umidità massima non superiore al 42,84%.

Sono ammessi valori di analisi entro i 10 giorni superiori a tale limite a condizione che il formaggio atto a diventare DOP Montasio, opportunamente identificato, al solo successivo controllo effettuato al 60° giorno di stagionatura, presenti valori di umidità conformi alla specifica prevista per tale stagionatura.

E' consentita l'utilizzazione di protettivi della superficie esterna del formaggio, purché gli stessi siano trasparenti, privi di coloranti e rispettino il colore della crosta.

Il formaggio Montasio è destinato al consumo dopo una stagionatura minima di 60 giorni.

Il formaggio Montasio può essere confezionato, preporzionato, ecc. dopo una stagionatura minima di 60 giorni.

Il formaggio Montasio può essere commercializzato con la denominazione "fresco" quando ha una stagionatura minima di 60 giorni, "mezzano", con una stagionatura minima di 120 giorni, "stagionato" con una stagionatura minima di 10 mesi, "stravecchio" con una stagionatura minima di 18 mesi.

Art.6 Legame con l'ambiente

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona di produzione, in larga misura montana e pedemontana ove si pratica tuttora l'alpeggio e il pascolo, che influenzano la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere.

Il formaggio Montasio viene inserito nel prezioso di San Daniele e di Udine (1773/1775). Ciò dimostra che del Montasio si fa commercio e quindi non è una produzione locale o destinata solo all'autoconsumo. Inoltre dal confronto dei prezzi, il Montasio viene quotato molto di più degli altri formaggi simili prodotti nelle zone limitrofe.

Questo è indubbiamente dovuto oltre al sapore e al gusto, alla sua caratteristica principale che è quella di essere un formaggio che dura nel tempo, che si stagiona e che quindi può diventare oggetto di scambio o commercio.

Il forte legame del Montasio con la zona di produzione è dimostrato anche dal forte impulso che la produzione di questo formaggio ha dato allo sviluppo delle forme cooperative. Verso il 1880 in Cadore nasce la prima forma cooperativa anche nel settore caseario, le latterie turnarie che ben presto si diffondono nel Friuli e nel Veneto tanto da raggiungere verso il 1915 (alla vigilia della 1° Guerra Mondiale) la ragguardevole cifra di circa 350 strutture cooperative presenti nel territorio con lo scopo di produrre e commercializzare il formaggio Montasio.

Un ulteriore legame con il territorio di produzione della DOP Montasio è dato dall'istituzione della Scuola di Caseificio sorta nel 1925 nel Friuli Venezia Giulia che nel tempo ha preparato i tecnici caseari destinati ai caseifici del Veneto orientale e del Friuli Venezia Giulia.

Già negli anni venti la zona di produzione già era sovrapponibile a quella sancita dai successivi documenti.

Il formaggio Montasio e la sua specifica tecnica di produzione si diffondono velocemente nel Friuli e nel Veneto orientale non solo per fattori umani e strumentali (come l'invenzione dei caseifici turnari o la fondazione di una Scuola per Tecnici Caseari), tanto da raggiungere negli anni sessanta la ragguardevole cifra di oltre 650 caseifici attivi, ma questo sviluppo non avrebbe avuto la consistenza che ha avuto senza l'apporto dell'ambiente in cui la tecnica si è inizialmente diffusa.

Innanzitutto l'area orientale dell'Italia è sempre stata e lo è tutt'oggi caratterizzata da un'alta piovosità primaverile ed autunnale e questo ha favorito la diffusione di prati e la coltivazione dei cereali (frumento e orzo) che sono la base alimentare delle bovine. Successivamente di notevole importanza deve essere annoverato lo sviluppo della maiscoltura e quindi dell'utilizzo del mais come alimento fresco ed insilato. Mentre da pochi anni l'area di produzione si è anche caratterizzata per la coltivazione della soia, integratore proteico.

Indubbiamente l'ambiente in cui il formaggio Montasio si è sviluppato possedeva delle caratteristiche microbiologiche adatte alla suo sviluppo e diffusione.

Infatti il Montasio si è caratterizzato per la presenza di una flora microbica termofila che permetteva e permette tutt'ora di avere un prodotto unico nel panorama caseario, da consumare fresco (oggi con un minimo di 2 mesi ma pochi decenni fa anche da 1 mese in poi) ma anche stagionato, oltre 36 mesi senza alterarsi ma cambiando nel tempo caratteristiche organolettiche, sapori ed odori grazie proprio alla carica batterica presente naturalmente nei prati/pascoli dell'area di produzione.

E questo è ancor più evidente se confrontiamo il Montasio con i formaggi alpini confinanti che, per storia, tradizione e caratteristiche ambientali, hanno dovuto differenziare le lavorazioni a secondo del tipo di formaggio che intendevano produrre: fresco o stagionato 6/8 mesi.

Con il miglioramento delle tecniche di allevamento degli animali, della razionalizzazione delle coltivazioni e l'introduzione di modalità sempre più igieniche di mungitura, si è sentita la necessità di arricchire il latte solamente di questi microrganismi filocaseari utili per la produzione del Montasio e per questo si è sperimentato e diffuso l'uso dei lattoinnesti (ricco di cocchi e pochi bastoncini), a partire dal latte della zona di produzione, mentre in altre zone contigue si è ricorso all'uso del siero-innesto (ricco di bastoncini).

Art.7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06 dall'organismo di controllo CSQA Certificazioni srl, Via San Gaetano, 74, 36016 Thiene -Vi ; Tel. 0445313011; Fax 0445313070; email:csqa@csqa.it

Art. 8 Etichettatura

L'identificazione del prodotto avviene mediante marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione del codice del caseificio (4), della sigla della provincia (5), della data di produzione: anno, mese e giorno (VI/2/3).

Il "marchio di origine" della DOP Montasio è costituito dalla parola "montasio" riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio (fig. 1).

Detto "marchio di origine" si appone su tutta la produzione delle aziende associate o meno, purché ottenuta nel rispetto del Disciplinare di Produzione.

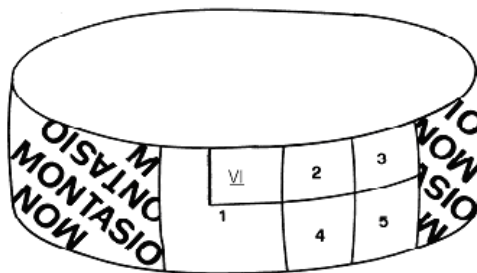


fig. 1

- 1) Marchio a fuoco della denominazione "Montasio" e targhetta recante la dicitura PDM
- 2) Mese di produzione
- 3) Giorno di produzione
- 4) N. di codice del caseificio
- 5) Sigla della Provincia
- IV) Anno di produzione

Il logo della denominazione è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta “MONTASIO”, in carattere “HORATIO”.

Le dimensioni del logo devono rispettare le proporzioni della figura 2 (es: 8 cm di larghezza per 6 di altezza). fig. 2.



fig. 2

Qualora l'intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avvenga nelle aree considerate di montagna, così come definite dalla legislazione nazionale vigente, comprese nella zona di produzione della DOP formaggio Montasio, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura “prodotto della montagna”. A tale scopo, sullo scalzo verrà impressa una apposita targhetta recante la dicitura PDM, acronimo della dicitura “prodotto della montagna”. Sul formaggio DOP “Montasio” con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, su richiesta volontaria di tutti i produttori associati o meno, nell'apposita area dello scalzo, dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, previa verifica dello stesso, il logo della denominazione (fig.2).

Gli indici colorimetrici del logo della denominazione d'origine protetta “Montasio” sono i seguenti:

STAMPA A COLORI PIENI “TRATTO”	pantone n.	Yellow	Warm Red	Rubine Red	Black
SISTEMA PANTONE					
interno “M” del Consorzio	109	16 parti	0,25 parti		
scritta MONTASIO e profilo “M”, e le eventuali linee divisorie spicchi	161	12 parti		4 parti	4 parti

STAMPA A COLORI IN SEPARAZIONE CMYK	cyan	magenta	yellow	Black
interno “M” del Consorzio		24%	100%	
scritta MONTASIO e profilo “M”, eventuali linee divisorie spicchi	40%	50%	70%	45%