

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2017/C 286/08)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>

## DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

**Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>**

«MONTASIO»

n. UE: PDO-IT-02251 – 21.12.2016

DOP (X) IGP ( ) STG ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio  
Vicolo Resia, 1/2  
33033 Codroipo (UD)  
ITALIA

Tel. +39 0432912052  
E-mail: info@formaggiomontasio.net

Il Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio è costituito da produttori di Parmigiano-Reggiano ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

**4. Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

<sup>(1)</sup> GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

<sup>(2)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

## 5. Modifica (modifiche)

### *Descrizione del prodotto*

Sono stati leggermente modificati parametri relativi al peso e al diametro della forma.

### *Formulazione attuale*

peso: 6-8 kg;

diametro: forma 30-35 cm.

### *Testo modificato*

peso: 5,5-8 kg;

diametro: forma 27-35 cm.

Le fascere in dotazione per la produzione del formaggio Montasio, in dotazione fin dall'inizio dell'attività del Consorzio nel 1986, hanno un diametro compreso tra cm 30 a cm 35. In tutti questi anni la fascera è sempre stata utilizzata alla massima estensione ed il peso ed il diametro del formaggio Montasio a 60 giorni di stagionatura indicato nel Disciplinare sono coerenti con questo utilizzo. Nel caso di un uso delle fascere nella dimensione minima di cm 30, dato che il calo peso del Montasio dalle 24 ore dalla produzione a 60 giorni di stagionatura è di circa il 15 %, il diametro delle forme risulta necessariamente inferiore a 30 cm, il peso, che alla produzione è di circa 6,5 Kg, per effetto del calo peso, si attesta su valori inferiori a 6 Kg.

Le forme prodotte utilizzando le fascere nella minima misura prevista, soddisferebbero da un lato gli acquirenti diretti, che apprezzano le forme di dimensioni inferiori e dall'altro la GDO, in quanto risponderebbero maggiormente alle esigenze di confezionamento del prodotto preincartato.

Tale modifica è da considerarsi modifica minore in quanto la variazione dei parametri così come indicata, non incide sulle successive fasi di lavorazione, sulla stagionatura e soprattutto sulle caratteristiche del prodotto finito, che rimangono tali a quelle definite con il disciplinare.

### *Metodo di ottenimento*

È stato leggermente riformulato il paragrafo relativo alla qualità degli alimenti destinati all'alimentazione bovina

Formulazione attuale: «Sono vietati quei alimenti che la tradizione casearia ritiene abbiano effetti anticaseari come i foraggi da terreni acquitrinosi o da bordi strade a denso traffico. Sono vietati inoltre gli ortaggi, la frutta, la colza, i sottoprodotti della lavorazione riso utilizzati tal quale; le farine di origine animale, i mangimi industriali medicati, le polpe di bietola fresche, umide o insilate e i sottoprodotti della birra e dei distillati, gli insilati (con esclusione del fieno-silos e del silo-mais) e sostanze fermentate provenienti dalle lavorazioni industriali di frutta, bietole, birra e distillati.»

Testo modificato: «Sono vietati i mangimi industriali medicati e le farine di origine animale sia tal quale che come ingrediente di altri mangimi. È 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 delle lavorazioni della birra, della frutta, e dei distillati in genere. È ammesso l'uso degli insilati di fieno-silos, di silos-mais e di cereali.»

Si è voluto evidenziare in modo chiaro ed univoco il divieto dei mangimi industriali medicati e le farine di origine animale in qualsiasi forma d'uso. Si è specificato che i sottoprodotti freschi fermentescibili provenienti dalla lavorazione degli ortaggi, della frutta ecc. non possono essere utilizzati tal quale.

Si è esteso l'uso degli insilati ai cereali perché tale prodotto sta sostituendo l'insilato tradizionale di mais, in quanto meno soggetto al fenomeno delle aflatoossine e quindi rappresentando un alimento più sano per le bovine stesse e per la produzione del latte. Inoltre si è eliminato il richiamo generico agli alimenti anticaseari ritenendo questa definizione non coerente con il disciplinare e ritenendo più utile un'attenta valutazione delle innovazioni nel settore al fine di individuare e valutare ogni evoluzione dell'alimentazione delle bovine.

Si precisa che le modifiche sopra riportate non modificano la qualità del latte utilizzato per ottenere il Montasio e pertanto tali modifiche sono da considerarsi minori.

È stato leggermente modificato il terzultimo capoverso del punto 11 dell'articolo 5 del disciplinare per rendere più chiara e non interpretabile le disposizioni che contiene.

Formulazione attuale: «Il formaggio Montasio può essere commercializzato in forme intere o porzionato dopo una stagionatura minima di 60 giorni.»

Testo modificato: «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.»

Si è voluto chiarire che la commercializzazione del formaggio Montasio è quella destinata al consumatore diretto e non quella antecedente fra i soggetti della filiera del formaggio «atto a diventare Montasio».

Inoltre si è voluto anche esplicitare che il confezionamento, la porzionatura, la cubettatura, la grattugia ecc. sono effettuate solo sul formaggio Montasio che ha completato la sua maturazione minima di 60 giorni.

È stato eliminato l'ultimo capoverso del punto 11 dell'articolo 5 del disciplinare relativo al grattugiato.

Formulazione attuale:

«Il formaggio DOP "Montasio" viene usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno 12 mesi e si presenta friabile, di colore paglierino, con pochi e piccolissimi occhi»

Si ritiene opportuno eliminare questa limitazione ormai anacronistica sulle modalità di utilizzo del Montasio, che era evidentemente rivolta al consumatore in quanto si ritiene che il consumo e l'uso debba essere lasciato alla libera scelta del consumatore in considerazione anche del cambio di gusti ed abitudini che si sono verificati negli ultimi anni.

#### DOCUMENTO UNICO

#### «MONTASIO»

n. UE: PDO-IT-02251 – 21.12.2016

DOP (X) IGP ( )

#### 1. Denominazione

«Montasio»

#### 2. Stato membro o paese terzo

Italia

#### 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

##### 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

##### 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il Montasio è un formaggio di latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto con facce piane o leggermente convesse. Il formaggio Montasio è prodotto a partire da latte non pastorizzato, utilizza solo lattoinnesti naturali o fermenti autorizzati; deve avere una stagionatura minima di 60 giorni con un tenore di umidità controllata a campione a 10 e a 60 giorni di stagionatura. Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP «Montasio» deve presentare le seguenti caratteristiche: umidità massima non superiore a 36,72 %; grasso nella sostanza secca: minimo 40 %; peso: 5,5-8 kg; diametro: forma 27-35 cm; scalzo: massimo 8 cm; crosta: liscia, regolare ed elastica; pasta: compatta con leggera occhiatura; colore: naturale, leggermente paglierino; aroma: caratteristico; sapore: gradevole e tendente al piccante nel Montasio di lunga stagionatura.

Il formaggio «Montasio» può essere 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.

### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La DOP «Montasio» viene prodotta con latte proveniente da allevamenti che devono essere ubicati nella zona di produzione. Le razze principalmente allevate nella zona geografica di produzione sono la Bruno Alpina, la Pezzata Rossa Italiana e la Pezzata Nera e loro incroci. 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.

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.

È 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.

È ammesso l'uso degli insilati di: fieno, -mais e cereali.

È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

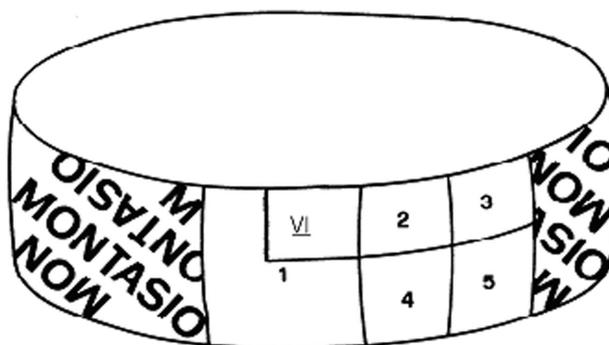
—

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'identificazione del prodotto avviene mediante marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione del codice del caseificio e della sigla della provincia e la data di produzione (anno, mese giorno). Il «marchio di origine» della DOP Montasio è costituito dalla parola «montasio» riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio (figura 1).

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

Figura 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/VI) Anno di produzione

Il logo della denominazione, è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta «MONTASIO». Nelle riproduzioni detto logo deve essere scritto in carattere «HORATIO». Le dimensioni del logo devono rispettare le proporzioni della figura 2 (per esempio, 8 cm di larghezza per 6 di altezza).

Figura 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 (figura 2).

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

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».

#### 5. Legame con la zona geografica

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 prezionario 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. 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. 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.

Per quanto attiene alle caratteristiche del territorio di produzione, tutta 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 notevole importanza ha assunto 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.

La caratteristica principale del formaggio Montasio è la sua facilità di prestarsi alla media/lunga stagionatura. Nel panorama caseario nazionale, il Montasio si colloca tra i formaggi a pasta semidura ma, grazie alla caratteristica di stagionarsi anche fino a 36 mesi, si colloca anche tra i pochissimi formaggi a pasta dura e a lunga stagionatura.

Altra caratteristica del Montasio è la dimensione della forma.

Inoltre il formaggio Montasio DOP ha mantenuto nel disciplinare l'obbligo di non pastorizzare il latte, preservando così al massimo la carica batterica spontanea del latte tipica della zona di produzione.

Le facilità di prestarsi alla media/lunga stagionatura è frutto di una tecnologia «morbida», infatti si utilizzano dosi modeste di latte fermento (circa 1 %), la cottura non raggiunge temperature elevate (42-48 °C), lo spurgo e la pressatura portano ad una pasta mediamente consistente con una umidità a 2 mesi (età minima per la commercializzazione) di circa il 36 %.

L'ambiente in cui il formaggio Montasio si è sviluppato possiede delle caratteristiche microbiologiche adatte alla suo sviluppo e diffusione. Infatti il Montasio si caratterizza per la presenza di una flora microbica termofila che permette e permette tutt'ora di avere un prodotto unico nel panorama caseario, da consumare fresco (oggi con un minimo di 2 mesi in quanto viene prodotto con latte non pastorizzato) ma da stagionare anche oltre 36 mesi avendo così a disposizione un prodotto che col tempo modifica le caratteristiche organolettiche, la consistenza, i sapori ed odori grazie proprio alla carica batterica presente naturalmente nei prati/pascoli e foraggi dell'area di produzione.

Infatti a due mesi il Montasio si presenta come un formaggio di media consistenza, di sapore delicato che ricorda il latte da cui proviene. Con il proseguo della stagionatura, concentrandosi le sostanze, il Montasio acquista sapori più definiti, la pasta diventa sempre più consistente e friabile con stagionatura lunga e con sapori decisi e anche leggermente piccanti.

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 di microrganismi filocaseari utili per la produzione del Montasio e per questo si è sperimentato e diffuso l'uso dei lattoinnesti e fermenti selezionati (ricco di cocchi e pochi bastoncini), a partire dal latte della zona di produzione.

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---