

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## PROVVEDIMENTO 8 luglio 2022

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Taleggio» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996. (22A04092)

(GU n.169 del 21-7-2022)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
della direzione generale per la promozione  
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Taleggio»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento di esecuzione (UE) della Commissione n. 2022/955 del 14 giugno 2022, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Taleggio», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Taleggio», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento di esecuzione (UE) 2022/955 della Commissione del 14 giugno 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 165 - del 21 giugno 2022.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Taleggio», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 luglio 2022

Il dirigente: Cafiero  
Allegato

Proposta di modifica del disciplinare  
della denominazione di origine protetta «Taleggio»

Art. 1.  
Denominazione

La denominazione DOP «Taleggio» e' assegnata esclusivamente ad un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo o pastorizzato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.  
Caratteristiche del prodotto

Il formaggio che beneficia della DOP «Taleggio» deve presentare le seguenti caratteristiche:

1) forma: parallelepipedica quadrangolare a facce piane con scalzo dritto;

2) dimensioni: lato delle facce da 18 a 20 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 7 centimetri con leggere variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

3) peso: variabile da 1.5 kg a 2.5 kg rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di trentacinque giorni.

Per quanto riguarda l'altezza dello scalzo e' ammessa una tolleranza pari a +/- 10% sui valori massimo e minimo;

4) crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale ( $L \leq 77$  a/b  $\geq 0,2$  al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. Non e' ammesso alcun trattamento della crosta oltre a quello con acqua e sale;

5) pasta: struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta piu' morbida nella parte immediatamente sotto la crosta;

6) colore della pasta: da bianco a paglierino;

7) sapore: caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidita', al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato;

8) caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza secca minimo 48%; estratto secco minimo 46%; tenore massimo di acqua 54%, fufosina max 14 mg/100 g proteina.

Il prodotto non puo' essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato.

Art. 3.  
Zona di produzione

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio che beneficia della DOP «Taleggio» comprende l'intero territorio delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso.

Art. 4.  
Prova dell'origine

Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'organismo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda gli alimenti, le materie prime e il prodotto che provengono dalla zona di origine, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.

Il logo della DOP «Taleggio» viene impresso su una faccia piana della forma dopo il secondo rivoltamento, prima della salatura affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo e quindi all'atto della sua immissione al consumo.

La matrice è in materiale plastico ad uso alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri (fig. 1):

nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera T;

nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T;

nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T;

nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero identificativo del caseificio produttore di «Taleggio».

Parte di provvedimento in formato grafico

#### Art. 5.

##### Metodo di ottenimento

Per la produzione del formaggio DOP «Taleggio» è utilizzato latte vaccino di vacche allevate nella zona di origine.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, deve provenire dalla zona di origine.

L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati.

Può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici.

È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

Per garantire l'economia dell'azienda agricola e di fondamentale importanza poter fornire la maggior quantità di alimenti di provenienza aziendale, ove possibile, ma a causa della sempre più frequente imprevedibilità del clima (periodi con forti piogge che ritardano o impediscono le semine, alternate a periodi di forte siccità che riduce i raccolti), l'andamento delle produzioni negli ultimi anni è alquanto variabile e spesso inferiore alle attese, a fronte di stalle dalla genetica elevata e con richieste alimentari piuttosto alte. Pertanto, si preferisce garantire in modo del tutto precauzionale e nel rispetto dei regolamenti, che almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine debba provenire dalla zona di origine. Questa percentuale garantisce comunque il mantenimento del legame tra alimentazione e caratteristiche del latte, che lo rendono adatto alla trasformazione in «Taleggio». Tale apporto consente, inoltre, di preservare la microflora ruminale di bestiame dalle elevate caratteristiche genetiche, con conseguente ricaduta sulla qualità della materia prima.

La produzione e la stagionatura del formaggio «Taleggio» devono avvenire nella zona di produzione secondo le pratiche indicate di seguito.

Preparazione del lattoinnesto o fermento selezionato.

Coagulazione del latte.

Taglio della cagliata.

Messa negli stampi.

Marchiatura.

Stufatura.

Rivoltamenti negli stampi.

Salatura.

Rivoltamenti.

Stagionatura.

Il latte utilizzato puo' essere crudo o pastorizzato.

Il lattoinnesto deve essere costituito da *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione. Puo' essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate.

La coagulazione deve essere effettuata esclusivamente con caglio di origine animale, liquido, ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali.

Non e' ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.

Si effettuano piu' tagli della cagliata. Il primo taglio e' seguito da una sosta in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza, con i successivi si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

La cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana.

La stufatura puo' durare da un minimo di otto ore ad un massimo di sedici. La temperatura e' mantenuta tra 20 e 28 °C circa e l'umidita' oltre l'80%.

La salatura puo' avvenire a secco o in salamoia.

Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidita' naturale o controllata oltre l'80% e temperatura tra 1 e 6 °C.

Durante il periodo di stagionatura, che si protrae non meno di trentacinque giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata sulla crosta con una soluzione di acqua e sale al fine di mantenerla umida e morbida ed asportare le ife ottenendo quella colorazione caratteristica che contraddistingue il formaggio «Taleggio».

#### Art. 6.

##### Legame con la zona geografica

Le qualita' del «Taleggio» sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico che comprende i fattori umani e naturali tipici della zona di produzione, trasformazione e stagionatura, che lo rendono unico e inimitabile.

Il nome «Taleggio» fa riferimento ad una specifica area geografica lombarda, compresa tra la Valsassina e la Val Taleggio con l'omonimo paese.

La produzione del formaggio grazie alla transumanza degli animali e degli allevatori (bergamini), che dalla montagna scendevano verso la pianura nei mesi invernali, si e' diffusa in tutta l'area specificata nell'art. 3.

Gli elementi che comprovano il legame tra la qualita' del prodotto e la zona geografica di origine, sono sostanzialmente legati alla sensibilita' ed alla cultura casearia degli operatori, alle particolari condizioni di salatura adottate, nonche' alla tecnica di maturazione, oltre alle condizioni geografiche del territorio, intendendosi per queste il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante.

I fattori climatici, agro zootecnici influiscono sulla produzione di un latte idoneo allo specifico tipo di caseificazione e maturazione e sull'origine e sullo sviluppo della microflora del latte.

La qualita' del latte destinato alla trasformazione e', infatti, strettamente legata al territorio di origine della DOP, dove e' abbondante la produzione di foraggi (fieno, cereali, colture

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

proteo-oleaginose, ecc.) grazie al capillare sistema irriguo.

Il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, nel rispetto delle tecnologie tradizionali di lavorazione. Ancora oggi inoltre si utilizza largamente il legno, sia per il trasporto del formaggio «Taleggio» (casse) sia per la sua stagionatura (assi di legno), questo materiale consente, infatti, come accadeva oltre mille anni fa, al formaggio «Taleggio» di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione.

E' imprescindibile l'importanza delle conoscenze tradizionali del casaro, che si tramandano da secoli: sono fondamentali non soltanto nella fase della trasformazione del latte ma altresì nelle fasi successive.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco e/o in salamoia, operazione critica, dalla quale dipende fortemente la buona riuscita del «Taleggio», formaggio tipicamente a maturazione centripeta.

Sulla superficie delle forme del «Taleggio» si trova una microflora naturale mista costituita da una associazione costante di schizomiceti appartenenti alla famiglia delle micrococcacee e di eumiceti, tra i quali il *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* e lieviti ascrivibili al genere *Torulospora* e *Saccharomyces*.

Il fenomeno della maturazione del formaggio e' quindi ad opera della microflora, che proviene dall'ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella) e conferisce le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche tipiche del «Taleggio» in particolare il colore rosato della crosta la consistenza tendenzialmente compatta, piu' morbida nella parte immediatamente sotto la crosta e il sapore caratteristico dolce, aromatico con una equilibrata sapidità e, al palato, note lattiche e retrogusto tartufato. Infatti, nell'ambiente di stagionatura si selezionano specie microbiche autoctone grazie alle condizioni di temperatura, di umidità e alla presenza del prodotto stesso, che ciclicamente matura sviluppando in superficie la microflora che svolge importanti funzioni così riassumibili:

a) conferisce consistenza alla crosta formatasi inizialmente in seguito al naturale rassodamento con l'aria, creando un feltro aderente alla pasta (*Geotrichum* e lieviti);

b) produce la caratteristica colorazione rosata grazie ai micrococchi;

c) favorisce la proteolisi, responsabile della quale sono soprattutto il genere *Penicillium* e *Mucor* ed in minor misura i lieviti e le micrococcacee;

d) favorisce la lipolisi, da ascrivere prevalentemente all'attività del genere *Geotrichum* ed ai lieviti oltre ai *Penicillium* e *Mucor*.

A questa complessa attività enzimatica della microflora della crosta e' da attribuire l'andamento centripeto della maturazione, cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma.

Anche le altre fasi della lavorazione, attraverso gli ingredienti utilizzati (latte, caglio e fermenti), alle condizioni di temperatura e umidità e alle pratiche di salatura e salinatura (lavaggio con acqua e sale) contribuiscono alla caratterizzazione del formaggio Taleggio.

Art. 7.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 5 di 6

## Controlli

In conformita' con le disposizioni degli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare e' effettuata anteriormente all'immissione in commercio del prodotto dall'organismo di controllo autorizzato.

Il controllo sulla conformita' della DOP Taleggio al disciplinare e' svolto da Certiprodop s.r.l. - sede legale: via del Macello n. 26 - Crema; uffici amministrativi: via del commercio n. 29 - 26013 Crema (CR), tel.: 0373/259662 - fax 0373/253530 - e-mail: info@certiprodop.it

### Art. 8.

#### Confezionamento ed etichettatura

Al momento della sua immissione al consumo, ogni confezione di formaggio «Taleggio» DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione «Taleggio».

Deve inoltre recare il logo di seguito riprodotto in fig. 2, avente il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde, con al centro l'acronimo CTT in nero sotto il quale puo' essere inserito il numero assegnato dal consorzio di tutela all'azienda titolare del marchio commerciale. Il logo puo' essere stampato anche ad un solo colore.

#### Parte di provvedimento in formato grafico

Tale logo deve essere seguito dagli estremi del regolamento relativo alla registrazione della DOP «Taleggio» segnatamente «Regolamento (CE) n. 1107/96». Il predetto logo e' stato depositato ai sensi di legge.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticita' del formaggio «Taleggio» DOP immesso sul mercato preconfezionato e in porzioni di forma, le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui all'art. 3.

Si precisa che il consorzio identifica con una numerazione da uno al duecentonovantanove i soci produttori, e dal trecentouno al quattrocentonovantanove i soci stagionatori.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Taleggio», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 luglio 2022

*Il dirigente:* CAFIERO

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «TALEGGIO»

Art. 1.  
*Denominazione*

La denominazione DOP «Taleggio» è assegnata esclusivamente ad un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo o pastorizzato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.  
*Caratteristiche del prodotto*

Il formaggio che beneficia della DOP «Taleggio» deve presentare le seguenti caratteristiche:

1) forma: parallelepipedica quadrangolare a facce piane con scalzo dritto;

2) dimensioni: lato delle facce da 18 a 20 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 7 centimetri con leggere variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

3) peso: variabile da 1.5 kg a 2.5 kg rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di trentacinque giorni.

Per quanto riguarda l'altezza dello scalzo è ammessa una tolleranza pari a +/- 10% sui valori massimo e minimo;

4) crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale ( $L \leq 77$  a/b  $\geq 0,2$  al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta oltre a quello con acqua e sale;

5) pasta: struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta;

6) colore della pasta: da bianco a paglierino;

7) sapore: caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato;

8) caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza secca minimo 48%; estratto secco minimo 46%; tenore massimo di acqua 54%, furo-sina max 14 mg/100 g proteina.

Il prodotto non può essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato.

Art. 3.  
*Zona di produzione*

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio che beneficia della DOP «Taleggio» comprende l'intero territorio delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso.

Art. 4.  
*Prova dell'origine*

Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in auto-controllo, soggette alla verifica dell'organismo di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda gli alimenti, le materie prime e il prodotto che provengono dalla zona di origine, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.

Il logo della DOP «Taleggio» viene impresso su una faccia piana della forma dopo il secondo rivoltamento, prima della salatura affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo e quindi all'atto della sua immissione al consumo.

La matrice è in materiale plastico ad uso alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri (fig. 1):

nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera T;

nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T;

nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T;

nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero identificativo del caseificio produttore di «Taleggio».

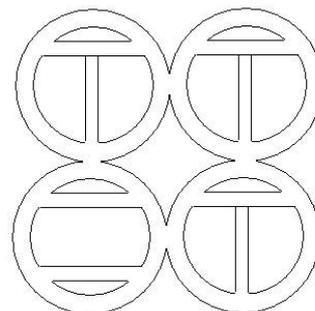


Fig. 1

Art. 5.  
*Metodo di ottenimento*

Per la produzione del formaggio DOP «Taleggio» è utilizzato latte vaccino di vacche allevate nella zona di origine.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, deve provenire dalla zona di origine.

L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati.

Può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici.

È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

Per garantire l'economia dell'azienda agricola è di fondamentale importanza poter fornire la maggior quantità di alimenti di provenienza aziendale, ove possibile, ma a causa della sempre più frequente imprevedibilità del clima (periodi con forti piogge che ritardano o impediscono le semine, alternate a periodi di forte siccità che riduce i raccolti), l'andamento delle produzioni negli ultimi anni è alquanto variabile e spesso inferiore alle attese, a fronte di stalle dalla genetica elevata e con richieste alimentari piuttosto alte. Pertanto, si preferisce garantire in modo del tutto precauzionale e nel rispetto dei regolamenti, che almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine debba provenire dalla zona di origine. Questa percentuale garantisce comunque il mantenimento del legame tra alimentazione e caratteristiche del latte, che lo rendono adatto alla trasformazione in «Taleggio». Tale apporto consente, inoltre, di preservare la microflora ruminale di bestiame dalle elevate caratteristiche genetiche, con conseguente ricaduta sulla qualità della materia prima.

La produzione e la stagionatura del formaggio «Taleggio» devono avvenire nella zona di produzione secondo le pratiche indicate di seguito.

Preparazione del lattoinnesto o fermento selezionato.

Coagulazione del latte.

Taglio della cagliata.

Messa negli stampi.

Marchiatura.

Stufatura.

Rivoltamenti negli stampi.

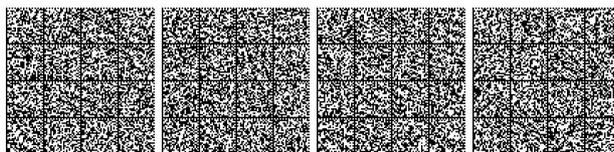
Salatura.

Rivoltamenti.

Stagionatura.

Il latte utilizzato può essere crudo o pastorizzato.

Il lattoinnesto deve essere costituito da *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione. Può essere



utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate.

La coagulazione deve essere effettuata esclusivamente con caglio di origine animale, liquido, ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali.

Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.

Si effettuano più tagli della cagliata. Il primo taglio è seguito da una sosta in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza, con i successivi si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

La cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana.

La stufatura può durare da un minimo di otto ore ad un massimo di sedici. La temperatura è mantenuta tra 20 e 28 °C circa e l'umidità oltre l'80%.

La salatura può avvenire a secco o in salamoia.

Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidità naturale controllata oltre l'80% e temperatura tra 1 e 6 °C.

Durante il periodo di stagionatura, che si protrae non meno di trentacinque giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata sulla crosta con una soluzione di acqua e sale al fine di mantenerla umida e morbida ed asportare le ife ottenendo quella colorazione caratteristica che contraddistingue il formaggio «Taleggio».

#### Art. 6.

##### *Legame con la zona geografica*

Le qualità del «Taleggio» sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico che comprende i fattori umani e naturali tipici della zona di produzione, trasformazione e stagionatura, che lo rendono unico e inimitabile.

Il nome «Taleggio» fa riferimento ad una specifica area geografica lombarda, compresa tra la Valsassina e la Val Taleggio con l'omonimo paese.

La produzione del formaggio grazie alla transumanza degli animali e degli allevatori (bergamini), che dalla montagna scendevano verso la pianura nei mesi invernali, si è diffusa in tutta l'area specificata nell'art. 3.

Gli elementi che comprovano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica di origine, sono sostanzialmente legati alla sensibilità ed alla cultura casearia degli operatori, alle particolari condizioni di salatura adottate, nonché alla tecnica di maturazione, oltre alle condizioni geografiche del territorio, intendendosi per queste il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante.

I fattori climatici, agro zootecnici influiscono sulla produzione di un latte idoneo allo specifico tipo di caseificazione e maturazione e sull'origine e sullo sviluppo della microflora del latte.

La qualità del latte destinato alla trasformazione è, infatti, strettamente legata al territorio di origine della DOP, dove è abbondante la produzione di foraggi (fieno, cereali, colture proteo-oleaginose, ecc.) grazie al capillare sistema irriguo.

Il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, nel rispetto delle tecnologie tradizionali di lavorazione. Ancora oggi inoltre si utilizza largamente il legno, sia per il trasporto del formaggio «Taleggio» (casse) sia per la sua stagionatura (assi di legno), questo materiale consente, infatti, come accadeva oltre mille anni fa, al formaggio «Taleggio» di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione.

È imprescindibile l'importanza delle conoscenze tradizionali del casaro, che si tramandano da secoli: sono fondamentali non soltanto nella fase della trasformazione del latte ma altresì nelle fasi successive.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco e/o in salamoia, operazione critica, dalla quale dipende fortemente la buona riuscita del «Taleggio», formaggio tipicamente a maturazione centripeta.

Sulla superficie delle forme del «Taleggio» si trova una microflora naturale mista costituita da una associazione costante di schizomiceti appartenenti alla famiglia delle micrococcacee e di eumiceti, tra i quali il *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* e lieviti ascrivibili al genere *Torulospora* e *Saccharomyces*.

Il fenomeno della maturazione del formaggio è quindi ad opera della microflora, che proviene dall'ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella) e conferisce le carat-

teristiche fisiche, chimiche e organolettiche tipiche del «Taleggio» in particolare il colore rosato della crosta la consistenza tendenzialmente compatta, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta e il sapore caratteristico dolce, aromatico con una equilibrata sapidità e, al palato, note lattiche e retrogusto tartufato. Infatti, nell'ambiente di stagionatura si selezionano specie microbiche autoctone grazie alle condizioni di temperatura, di umidità e alla presenza del prodotto stesso, che ciclicamente matura sviluppando in superficie la microflora che svolge importanti funzioni così riassumibili:

a) conferisce consistenza alla crosta formatasi inizialmente in seguito al naturale rassodamento con l'aria, creando un feltro aderente alla pasta (*Geotrichum* e lieviti);

b) produce la caratteristica colorazione rosata grazie ai micrococchi;

c) favorisce la proteolisi, responsabile della quale sono soprattutto il genere *Penicillium* e *Mucor* ed in minor misura i lieviti e le micrococcacee;

d) favorisce la lipolisi, da ascrivere prevalentemente all'attività del genere *Geotrichum* ed ai lieviti oltre ai *Penicillium* e *Mucor*.

A questa complessa attività enzimatica della microflora della crosta è da attribuire l'andamento centripeto della maturazione, cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma.

Anche le altre fasi della lavorazione, attraverso gli ingredienti utilizzati (latte, caglio e fermenti), alle condizioni di temperatura e umidità e alle pratiche di salatura e salinatura (lavaggio con acqua e sale) contribuiscono alla caratterizzazione del formaggio Taleggio.

#### Art. 7.

##### *Controlli*

In conformità con le disposizioni degli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata anteriormente all'immissione in commercio del prodotto dall'organismo di controllo autorizzato.

Il controllo sulla conformità della DOP Taleggio al disciplinare è svolto da Certiprodop s.r.l. - sede legale: via del Macello n. 26 - Crema; uffici amministrativi: via del commercio n. 29 - 26013 Crema (CR), tel.: 0373/259662 - fax 0373/253530 - e-mail: info@certiprodop.it

#### Art. 8.

##### *Confezionamento ed etichettatura*

Al momento della sua immissione al consumo, ogni confezione di formaggio «Taleggio» DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione «Taleggio».

Deve inoltre recare il logo di seguito riprodotto in fig. 2, avente il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde, con al centro l'acronimo CTT in nero sotto il quale può essere inserito il numero assegnato dal consorzio di tutela all'azienda titolare del marchio commerciale. Il logo può essere stampato anche ad un solo colore.



Fig. 2

Tale logo deve essere seguito dagli estremi del regolamento relativo alla registrazione della DOP «Taleggio» segnatamente «Regolamento (CE) n. 1107/96». Il predetto logo è stato depositato ai sensi di legge.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio «Taleggio» DOP immesso sul mercato preconfezionato e in porzioni di forma, le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui all'art. 3.

Si precisa che il consorzio identifica con una numerazione da uno al duecentonovantanove i soci produttori, e dal trecentouno al quattrocentonovantanove i soci stagionatori.

22A04092

