

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2010/C 220/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«FORMAGGELLA DEL LUINESE»**

**N. CE: IT-PDO-0005-0524-17.02.2006**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

**1. Servizio competente dello Stato membro:**

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali  
Indirizzo: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Associazione:**

Nome: Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese  
Indirizzo: Sede Legale:  
Via Collodi 4  
21016 Luino VA  
ITALIA  
Ufficio:  
Via Battaglia di San Martino  
21030 Cuveglio VA  
ITALIA  
Tel. +39 3487811248  
Fax +39 033242907  
E-mail: info@consorzio-fdl.it  
Composizione: produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3 — Formaggi.

**4. Disciplinare:**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

**4.1. Nome:**

«Formaggella del Luinese»

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

#### 4.2. Descrizione:

La Denominazione di Origine Protetta «Formaggella del Luinese» è riservata al formaggio a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni che presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche morfologiche:

forma: cilindrica, con facce piane; diametro 13-15 cm scalzo 4-6 cm; peso: 700-900 g.

aspetto: crosta naturale, non dura, con possibile presenza di muffe; pasta morbida, compatta, con eventuale occhiatura fine.

caratteristiche fisico-chimiche: grasso sulla secca min. 41 %; estratto secco min. 45 %; tenore in acqua max. 55 %.

Caratteristiche microbiologiche:

spiccata prevalenza di una microflora lattica mista (cocchi, bastoncini, omo-eterofermentanti), proveniente dal latte, dall'ambiente e dagli innesti.

Caratteristiche organolettiche:

il sapore è mediamente dolce, delicato, gradevole e si intensifica con il progredire della stagionatura. L'odore e l'aroma sono delicati e anch'essi si intensificano durante la stagionatura. La struttura è elastica, umida, morbida e abbastanza solubile. Il colore della pasta è omogeneo e prevalentemente bianco.

#### 4.3. Zona geografica:

Il territorio in cui vengono effettuate tutte le fasi relative alla produzione della Formaggella del Luinese: dall'allevamento delle capre, alla produzione del latte, alla caseificazione e alla stagionatura del formaggio, è compreso nell'area nord della Provincia di Varese meglio definita come «Prealpi Varesine». L'area di produzione della Formaggella del Luinese è compresa nei comuni della Provincia di Varese sotto elencati:

Agra, Arcisate, Azzio, Barasso, Bardello, Bedero Valcuvia, Besano, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Brebbia, Bregano, Brenta, Brezzo di Bedero, Brinzio, Brissago Valtravaglia, Brusimpiano, Cadegliano Viconago, Cantello, Casalzuigno, Cassano Valcuvia, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelvecana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremenaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabiasco, Cunardo, Curiglia con Monteviasco, Cuveglio, Cuvio, Dumenza, Duno, Ferrera di Varese, Gavirate, Gemonio, Germignaga, Grantola, Induno Olona, Lavena Ponte Tresa, Laveno Mombello, Leggiuno, Luino, Luvinata, Maccagno, Marchirolo, Marzio, Masciago Primo, Malgesso, Mesenzana, Montegrino Valtravaglia, Monvalle, Orino, Pino sulla Sponda del Lago Maggiore, Porto Ceresio, Porto Valtravaglia, Rancio Valcuvia, Saltrio, Sangiano, Travedona-Monate, Tronzano Lago Maggiore, Valganna, Varese, Veddasca, Viggì.

#### 4.4. 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, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Gli appezzamenti di prato, prato-pascolo e bosco devono essere iscritti in un elenco tenuto dall'Organismo di controllo.

Tutti i soggetti coinvolti nel processo produttivo, nell'ambito della propria attività, dovranno annotare, in appositi registri, la quantità di latte idoneo in entrata e la sua provenienza, la quantità di latte idoneo utilizzata per la produzione di «Formaggella del Luinese», il numero di forme idonee prodotte, il numero di forme idonee marchiate a fuoco ed etichettate.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

La materia prima utilizzata deve essere latte crudo intero al 100 % di capra ottenuto dalle razze Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca, Saanen e relativi meticci, tipiche dell'arco alpino. L'alimentazione del gregge, che permane al pascolo per 7/8 mesi, si basa oltre che sul pascolamento sull'utilizzo di foraggi affienati provenienti da prati polifiti locali integrati con concentrati. Nella stagione di pascolo accanto all'utilizzo di essenze spontanee come il brugo, le ramaglie primaverili di nocciolo, frassino e castagno ed erbe selvatiche, si effettua l'integrazione con concentrati e in alcuni casi, con foraggi affienati. Nella fase stallina prevale l'utilizzo di foraggi affienati e concentrati.

I foraggi affienati derivano soprattutto dallo sfruttamento delle aree di fondovalle in cui prevale la presenza di prati polifiti caratterizzati da specie quali: *Dactylis glomerata*, *Poa pratensis*, *Poa trivialis*, *Avenula pubescens*, *Trifolium repens*, *Trifolium pratense*. E' escluso l'uso di foraggi insilati.

Il latte prima di essere trasformato può essere conservato al massimo per 30 ore a una temperatura non superiore a + 4 °C. Successivamente viene aggiunto l'innesto e il caglio. Viene utilizzato esclusivamente innesto naturale o selezionato, costituito in prevalenza da batteri lattici termofili, con possibile aggiunta di piccole dosi di ceppi mesofili. Il caglio impiegato deve essere solo caglio naturale di vitello. La coagulazione avviene tra 32 °C e 34 °C, con una durata di 30-40 minuti. Si procede alla rottura della cagliata solo quando la consistenza ha raggiunto una densità medio-forte e la rottura viene protratta fino al raggiungimento di una grana fine, tendente al chicco di mais. La formatura avviene in stampi di 14 cm di diametro. La sgocciolatura delle forme viene protratta al massimo per 48 ore a temperatura ambiente, nel corso della quale si effettuano 2-5 rivoltamenti. La salatura può essere eseguita a secco o in salamoia, segue l'asciugatura a temperatura ambiente. La stagionatura è effettuata in celle con umidità controllata a 85-95 % e con una temperatura massima di 15 °C, oppure in cantine a umidità e temperatura naturali. La fase di stagionatura si protrae per almeno 20 giorni. In alternativa all'acciaio e alla plastica alimentare è consentito l'impiego di caldaie di rame e l'utilizzo di tele e di scalere con assi di legno. Non è ammesso l'uso di griglie.

#### 4.6. Legame:

Il territorio in cui viene prodotta la Formaggella del Luinese è compreso nell'area nord della Provincia di Varese meglio definita come «Prealpi Varesine». La zona è caratterizzata da terreni impervi con elevate percentuali di boschi e di aree a pascolo. L'intero territorio considerato è stato modellato nelle morfologie e modificato nel suo spontaneo trend evolutivo dall'atavica presenza di attività che fondavano sul pascolamento caprino la loro ragione di successo. Tanto le praterie di fondovalle e prossime ai nuclei rurali che assicurano i foraggi invernali, quanto i pascoli dei versanti più accessibili dove sono erette strutture di ricovero temporaneo (il Casel) e gli alpeggi in quota testimoniano come il presidio e i prelievi esercitati sulle coperture vegetali, attraverso il pascolamento di greggi, siano stati determinanti per il loro assetto fisionomico e funzionale e come, ancora oggi, il loro mantenimento dipenda da tali attività. Il reticolo dei percorsi e dei tratturi, i punti d'acqua e di abbeverata, la distribuzione dei manufatti per la sosta, il ricovero dei pastori e degli animali e la stessa distribuzione delle varie cenosi vegetali, sono ancora tutt'oggi determinati, nel loro assetto e nella loro distribuzione, dal pascolamento caprino. Due sono gli elementi climatici che maggiormente caratterizzano questo territorio. Il primo è dato dall'elevata piovosità, tipica del settore prealpino. L'altro aspetto caratterizzante il clima locale è correlato all'azione termoregolatrice esercitata dal Lago Maggiore che si manifesta con un effetto mitigante sulle temperature estreme. L'azione di questi due fattori determina l'insorgenza di un clima di tipo prealpino, contraddistinto quindi da una piovosità abbondante ben distribuita e con scarsa escursione termica. Questo tipo di clima, unito alla natura acida dei suoli, condiziona fortemente le caratteristiche vegetazionali del territorio e soprattutto i processi evolutivi naturali della flora. La diminuzione dell'intervento antropico in queste aree ha determinato e determina tuttora l'espansione delle specie che meglio si adattano a queste condizioni ambientali quali: molinia (*Molinia caerulea*), felce aquilina (*Pteridium aquilinum*), ginestra dei carbonai (*Cytisus scoparius*), brugo (*Calluna vulgaris*), betulla (*Betula pendula*), Faggio (*Fagus sylvatica*), nocciolo, frassino e castagno. L'alimentazione del gregge si è tradizionalmente basata sull'utilizzazione di queste fitocenosi marginali in cui vi è la dominanza di una flora arbustiva e arborea. Tutt'ora quest'essenze rappresentano ancora un elemento di forte caratterizzazione della gestione alimentare. Nelle aree più vocate di fondovalle prevale invece la presenza di prati polifiti tipici dell'Arrenatereto (con specie appartenenti alle graminacee e alle leguminose) che sono utilizzate per l'alimentazione attraverso la fienagione.

La «Formaggella del Luinese» è un formaggio caratterizzato dalla produzione esclusiva con latte intero e crudo di razze caprine allevate nel territorio di origine. La variegata alimentazione fornisce al latte particolari caratteristiche organolettiche che conferiscono poi al formaggio prodotto la particolare sapidità, l'odore e l'aroma delicato, la spiccata prevalenza di una microflora lattica mista che lo

caratterizzano. Come dimostrano alcuni studi, parte del complesso aromatico rilevato sul prodotto finito, deriva direttamente dalle essenze ingerite dalle capre in quanto alcune delle molecole aromatiche tipiche del mondo vegetale si ritrovano nel formaggio a dimostrazione di una stretta connessione con il territorio nel quale sono prodotti.

I produttori della zona sono i depositari di un'antica cultura e tecnica di trasformazione del latte che si esprime attraverso strumenti e tecnologie particolari in una serie di produzioni fortemente caratterizzate dai luoghi. Queste abilità, ancora permangono fra gli operatori del settore e caratterizzano il patrimonio di competenze e di tecniche che si sono espresse all'interno dell'area geografica anche grazie alla costruzione di un'ampia e specifica serie di strumenti caseari che possono ritenersi tipici dell'area.

Tra le antiche tecniche di produzione che ancora oggi permangono nelle fasi di preparazione della «Formaggella del Luinese», si segnalano la coagulazione presamica veloce (meno di un'ora) e la rottura fine della cagliata. Tra gli utensili storicamente impiegati che permangono tutt'ora nella tradizione casearia della Formaggella del Luinese, si ricordano strumenti utilizzati per la rottura della cagliata come lo spino (anticamente costruito con un asse principale di legno a cui venivano legati dei fili di ferro e rame) e la lira, ed altri strumenti per la lavorazione come mestoli forati costituiti da una rete di erbe intrecciate tra loro e stampi di legno di piccole dimensioni utilizzati per la formatura.

L'allevamento caprino è stato fin dai tempi più remoti tradizionalmente svolto da nuclei familiari che nella trasformazione del latte hanno trovato un'importante fonte di reddito. Numerose sono le testimonianze storiche, risalenti addirittura al XVII secolo, che comprovano come la Formaggella del Luinese sia da sempre presente nella tradizione casearia e gastronomica dei luoghi.

#### 4.7. *Organismo di controllo:*

La struttura di Controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

Nome: CERTIPRODOP srl  
Indirizzo: Via del Macello 26  
26013 Crema CR  
ITALIA  
Tel. +39 025514875  
Fax +39 0255193153  
E-mail: certiprodop@virgilio.it

#### 4.8. *Etichettatura:*

La «Formaggella del Luinese» DOP è immessa al consumo esclusivamente in forma intera e identificata da un'etichetta di carta ad uso alimentare di forma tonda. Sul bordo circolare esterno di colore giallo oro deve essere indicata la sede dell'azienda produttrice e dello stagionatore. Tali indicazioni devono essere di dimensioni inferiori rispetto alla scritta «Formaggella del Luinese» DOP. Inoltre sullo scalzo del formaggio sarà impresso a fuoco un simbolo grafico costituito da una testa di capra affiancata ad un numero di matricola identificativo dell'azienda produttrice. Il logo è formato da un bordo circolare esterno di colore giallo oro e da una parte interna di colore rosso. Sulla parte interna di colore rosso è rappresentata una testa di capra di colore nero sfumato con collare e campana di colore giallo oro contornati dalla scritta Formaggella del Luinese di colore bianco.

---