

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Taleggio» (20A03246)  
(GU n.157 del 23-6-2020)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Taleggio» registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio tutela Taleggio con sede in Via Roggia Vignola, 9 - 24047 Treviglio (BG) e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo acquisito il parere delle Regioni Lombardia, Piemonte e Veneto competenti per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Taleggio» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine protetta «Taleggio»

Art. 1.

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 1 di 6

### 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 ( $\leq 77$  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, leggermente aromatico;

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

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.

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 primo cerchio in alto a sinistra la lettera T;

nel secondo cerchio in alto a destra la lettera T;

nel terzo cerchio in basso a destra la lettera T;

nel quarto 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.

Puo' essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici. E' consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

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

Si effettuano piu' 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 puo' 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 puo' avvenire a secco o in salamoia.

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

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.

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 iife ottenendo quella colorazione caratteristica che contraddistingue il formaggio «Taleggio».

Art. 6.

#### Legame con l'ambiente geografico

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.

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.

Gli elementi che comprovano il legame tra la qualita' del prodotto e la zona geografica di origine, oltre ai citati riferimenti storici (vedasi Relazione storica), 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.

La tradizione casearia dalle valli grazie alla transumanza e ai bergamini (casari di grandissima fama e abilita') si e' diffusa in tutte le aree comprese nella zona di origine.

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 proteo-oleaginose, ecc.) grazie al capillare sistema irriguo. Per garantire l'economia dell'azienda agricola e' di fondamentale importanza poter fornire la maggior quantita' di alimenti di provenienza aziendale, ove possibile, ma a causa della sempre piu' frequente imprevedibilita' del clima (periodi con forti piogge che ritardano o impediscono le semine, alternate a periodi di forte siccita' che riduce i raccolti), l'andamento delle produzioni negli ultimi anni e' 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 qualita' della materia prima.

Il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti

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.

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 1000 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, anche in questa fase ci sono operazioni critiche, dalla quale dipendono fortemente la buona riuscita del «Taleggio», formaggio tipicamente a maturazione centripeta: cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma.

Altro elemento irripetibile e' quello collegato strettamente al fenomeno della maturazione del formaggio, infatti 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*.

Questa microflora della crosta proviene dall'ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella) e conferisce caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche tipiche del «Taleggio»: colore rosato della crosta, consistenza di crosta, sottocrosta e pasta, oltre al tipico aroma e sapore di questo formaggio.

Art. 7.

#### Controlli

In conformita' con le disposizioni degli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) 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), telefono: 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

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.

Tale logo deve essere seguito dagli estremi del regolamento relativo alla registrazione della DOP «Taleggio» segnatamente «Regolamento (CE) 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.

Cio' deriva dalla perdita o non visibilita' nel formaggio in porzioni, dei segni identificativi del formaggio «Taleggio DOP» presenti sulla forma intera e quindi dalla necessita' di garantire l'origine del prodotto preconfezionato.

E' consentito il confezionamento di frazioni di formaggio che beneficia della DOP «Taleggio» al di fuori della zona di origine solo sul luogo di vendita al dettaglio su richiesta del consumatore (al taglio), oppure sempre sul luogo di vendita al dettaglio e' consentito il confezionamento di frazioni per la vendita diretta (con modalita' «take away»).

Si precisa che il Consorzio identifica con una numerazione da 1 al 299 i soci produttori, e dal 301 al 499 i soci stagionatori.

Ai confezionatori autorizzati iscritti al Consorzio viene attribuito un numero progressivo dal 500 in poi, tali aziende possono trovarsi anche al di fuori della zona di origine e in tal caso possono confezionare il «Taleggio» solo in forme intere.