

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 22 marzo 2016

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Strachitunt» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (UE) n. 244 del 7 marzo 2014. (16A02791)

(GU n.84 del 11-4-2016)

IL DIRETTORE GENERALE

per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica

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 (UE) n. 244/2014 della Commissione del 7 marzo 2014 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Denominazione di origine protetta "Strachitunt";

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, secondo comma del Regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, la Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'art. 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

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. "Strachitunt", 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 "Strachitunt", nella stesura risultante a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - serie C 103 del 18 marzo 2016.

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

Roma, 22 marzo 2016

Il direttore generale: Gatto
Allegato

Disciplinare di produzione del formaggio
"Strachitunt"

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) "Strachitunt" e' riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Lo "Strachitunt" e' un formaggio a base di latte intero crudo di vacca, a due paste, a stagionatura medio lunga (almeno 75 giorni), che puo' presentare erborinatura nella pasta.

La maturazione del prodotto e' inizialmente centripeta ed avviene grazie all'intervento della microflora di superficie. Successivamente, generalmente dopo i primi 30 giorni, e' favorita dalla foratura che permette lo sviluppo all'interno della pasta della microflora presente nell'ambiente.

2.1 Caratteristiche fisiche

Lo "Strachitunt" presenta le seguenti caratteristiche:

Forma cilindrica con facce piane e scalzo dritto o leggermente tondo: il diametro e' compreso tra 25 e 28 cm e l'altezza dello scalzo varia da 10 a 18 cm;

Il peso della forma puo' variare da 4 a 6 Kg;

La crosta e' rugosa e sottile, di media consistenza, a volte fiorita e presenta un colore giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura;

La pasta e' compatta, marmorizzata, piu' morbida nel sottocrosta e di colore bianco paglierino: puo' presentare striature cremose e venature verdi-bluastrae accompagnate da fenomeni di proteolisi.

2.2 Caratteristiche chimiche microbiologiche:

Umidita'	50,0 %-51,0 %
Lipidi T.q.	26,0%- 28,00 %
Lipidi su sostanza secca	minimo 48,0 %
Proteine T.q.	18,0%-22,00 %
Carboidrati T.q.	inferiore a 1

Lo Strachitunt presenta una microflora lattica caratterizzata da micrococcacee, enterococchi e lattobacilli mesofili e termofili. I batteri lattici eterofermentanti rivestono grande importanza in quanto con la produzione di gas favoriscono la formazione di "sacche d'aria" nel formaggio, le quali sono indispensabili per lo sviluppo di lieviti e muffe, caratteristiche di questo prodotto e responsabili del tipico sapore. La produzione di "Strachitunt" non prevede l'impiego di innesti fungini nel latte, pertanto il grado di erborinatura della pasta e' variabile in funzione alla quantita' di muffe naturalmente presenti nel latte e alla loro capacita' di svilupparsi, pertanto e' possibile avere un prodotto con un'erborinatura molto limitata, ma nonostante questo il gusto e il sapore rispettano le tipiche peculiarita' del formaggio erborinato.

2.3 Caratteristiche organolettiche

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

Lo "Strachitunt" presenta un sapore aromatico ed intenso, variabile da dolce a piccante e puo' assumere connotazioni piu' pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della D.O.P. formaggio "Strachitunt" comprende i comuni di Blello, Gerosa, Taleggio, Vedeseta situati in provincia di Bergamo, ad un'altitudine minima di 700 m. s.l.m., il cui territorio, in parte o totalmente, formano la Valtaleggio.

Parte della zona di produzione dello "Strachitunt" e' oggi ricompresa nel perimetro del Parco Regionale delle Orobie Bergamasche e l'intero bacino vallivo della Valtaleggio, fa oggi parte dell'Ecomuseo "Valtaleggio - Citta del Taleggio, dello Strachitunt e delle baite tipiche", riconosciuto co decreto della Regione Lombardia n. VIII/7873, 20 luglio 2008.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformita', rispetto a quanto stabilito dal presente disciplinare, il prodotto non potra' essere commercializzato con la denominazione "Strachitunt".

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1 Materia prima

Il latte, di due mungiture e lavorato separatamente, deve provenire da vacche allevate in aziende ubicate nella zona d'origine e appartenere a vacche di razza Bruna per almeno il 90% del totale. Il latte per la produzione di Strachitunt proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare del bestiame e' costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 65% della sostanza secca totale. Almeno il 90% di tali foraggi, che corrisponde a circa il 60% della razione, devono provenire dal territorio identificato al precedente art. 3. Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento), leguminose (soia) e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi in percentuale inferiore a 35% della sostanza secca, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori.

E' vietato l'uso di insilati di mais.

E' assolutamente vietata la parziale o totale scrematura.

5.2 Preparazione

Il latte crudo viene trasferito in caldaia d'acciaio; e' ammesso

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.

l'utilizzo di caldaie in rame.

Il latte non deve essere portato a temperature inferiori ai 10°C e viene addizionato con caglio bovino. Se prima dell'aggiunta del caglio il latte presenta una temperatura inferiore a quella di coagulazione, viene riscaldato fino a 36-37°C. E' ammessa l'aggiunta di un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell'area indicata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Il latte viene lasciato coagulare a 33-38°C per 20-30 minuti.

Il coagulo ottenuto nel corso della prima lavorazione viene raccolto in un fagotto di tela in fibra naturale o sintetica e posto a sgocciolare in un ambiente con umidità dell'80-90% e temperatura superiore a 10°C per un periodo minimo di 12 ore.

Il coagulo ottenuto nel corso della seconda lavorazione viene rotto direttamente in caldaia. La rottura si articola in 2 o 3 momenti intervallati da periodi di sosta, fino ad ottenere grani grossi come una noce o una nocciola.

I due coaguli, ottenuti a distanza di minimo 12 ore, vengono posti a strati alternati in uno stampo precedentemente foderato con una apposita tela in fibra naturale o sintetica. Dopo la sosta di 30-45 minuti si procede ad eliminare la tela filtrante e si esegue il primo rivoltamento della cagliata nello stampo.

Dopo 24 ore dalla formatura, al momento di rivoltare la forma, nello stampo vengono posti i marchi con impresso il simbolo STV e la data di produzione.

Salatura

La salatura del formaggio avviene per aspersione manuale di sale secco sulle facce e sullo scalzo e si protrae per massimo 6 giorni in funzione della temperatura ambientale e delle dimensioni della forma.

Stagionatura

La stagionatura del prodotto avviene in locali con temperatura compresa tra i 4°C e i 10°C e deve protrarsi per almeno 75 giorni.

Durante tale periodo le forme, eventualmente poste su assi di legno, possono essere trattate saltuariamente con acqua e sale.

Foratura

Dopo circa 30 giorni dall'inizio della stagionatura, utilizzando aghi metallici, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo.

Tale operazione, prima del termine della stagionatura, può essere ripetuta in funzione dell'andamento della maturazione del prodotto.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La Valtaleggio, area di produzione dello Strachitunt, grazie alla presenza di un clima fresco associato ad una grande disponibilità di acqua, di essenze aromatiche e di ricchi pascoli, presenta un ambiente ideale per la pratica dell'alpeggio, la produzione e la lavorazione del latte destinato alla preparazione di questo formaggio. La Valtaleggio è una delle più estese convalle di destra della Val Brembana. E' percorsa dal torrente Enna che, diretto da ovest a est, sfocia nel fiume Brembo a San Giovanni Bianco.

La Valle ha la forma di due rettangoli di superficie diversa ed è solcata in senso longitudinale dal torrente principale che taglia la valle in due versanti: il versante settentrionale e quello meridionale. Il primo è caratterizzato da dolci pendenze, da frequenti ripiani e altipiani, qua e là franso in rapporto alle rocce affioranti ma nel complesso fertile, dominato da cime verdi di

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.

pascoli che variano dai 1600 ai 2000 m; Il versante meridionale invece si presenta alquanto piu' aspro, dominato da cime generalmente alternate a dolci pendenze. Fa corona tutt'attorno una linea chiusa di monti che isolano la Valtaleggio dalle valli Brembilla e Imagna a sud, dalla Valsassina a ovest, dalla Valtorta-Stabina a nord, dal solco medio di Val Brembana a est nel cui fiume Brembo confluisce il torrente Enna dopo essersi aperto il varco in una strettissima forra.

Il clima e' generalmente fresco e umido: durante l'inverno le precipitazioni sono molto abbondanti e se a questo fattore aggiungiamo un'escursione termica poco accentuata, ne deriva un vero e proprio paradiso per una vasta gamma di specie e varieta' botaniche. La parte piu' bassa della valle presenta clima piu' temperato, con estesi boschi di latifoglie ai quali, salendo di quota, si sostituiscono le conifere. Piu' in alto ancora incontriamo i pascoli con numerose malghe ed infine i ghiaioni e le rupi quasi sempre acidofile tranne alcuni isolati scogli carbonatici ricchissimi di flora alpina.

Le caratteristiche morfologiche della Valtaleggio hanno determinato la nascita di aziende agricole di piccole dimensioni con la produzione di formaggi inizialmente per proprio uso e consumo. Aziende che ancora oggi praticano l'alpeggio estivo nei pascoli, l'allevamento di bovini di razza Bruna, alimentati prevalentemente da erba e/o fieno di prato polifita provenienti dalla zona d'origine, l'adozione di tecniche ancestrali tramandate da generazione in generazione, quale l'antica tecnica casearia delle due paste, oltre all'impiego di siero acido come detergente sgrassante per la pulizia della caldaia e degli strumenti di lavoro, che pur rispettando la salubrita' del prodotto finito, sono amichevoli nei confronti dell'ambiente rafforzandone il legame.

Lo Strachitunt e' dunque strettamente legato all'ambiente di produzione che vede l'allevamento di vacche di razza Bruna, alimentate prevalentemente con erbe e foraggi della zona, e la trasformazione del latte crudo direttamente in malga o in aziende presenti sul territorio; nel primo caso non si ha alcun trasporto del latte, nel secondo caso il trasporto e' molto limitato. Questo permette che si realizzi un legame molto stretto tra qualita' chimico-fisica e microbiologica del latte e qualita' del prodotto finito.

Inoltre la peculiarita' di questo formaggio e' lo sviluppo piu' o meno accentuato dell'erborinatura della pasta, in quanto cio' e' fortemente influenzato dai ceppi fungini presenti naturalmente nel latte e negli ambienti di stagionatura.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sara' effettuato da una struttura conforme alle disposizioni degli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006. Tale struttura e' CSQA certificazione Srl - via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) - Tel: + 39 044 5313011, Fax +39 044 5313070, e-mail csqa@csqa.it.

Art. 8.

Etichettatura

Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" e' commercializzato in forma intera e/o porzionata. L'attivita' di porzionatura e confezionamento

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

del formaggio D.O.P. "Strachitunt" e' consentita anche in aree esterne alla zona geografica. Le aziende porzionatrici e confezionatrici sono tenute a comunicare preventivamente tale attivita' al Consorzio di Tutela dello Strachitunt.

Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" e' immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dall'acronimo "STV" e il numero di riconoscimento dell'impianto di produzione impressi su una faccia della forma nello stampo.

Il marchio utilizzato per imprimere il simbolo grafico sulle forme e' in materiale plastico alimentare ed ha la forma di un rettangolo pieno con la base di 23 cm e l'altezza di 11,5 cm.

I lati di tale rettangolo sono arrotondati: nella parte centrale il marchio risulta essere alto 16,5 cm e largo 26 cm. All'interno e' riportato il simbolo "STV" in rilievo.

Le forme intere commercializzate devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto.

La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; e' costituita da una fustella esterna nella quale e' riportato il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV", posto a raggiera. Devono inoltre essere riportati gli ingredienti e le modalita' di conservazione del prodotto. La fustella e' di colore marrone:

pantone 175 = quadricromia 60mg 87y 78k

La parte interna della fustella deve riportare il nome del prodotto ed ancora il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV". Al centro e' possibile riportare la linea grafica desiderata, ed il logo dell'azienda non potra' essere piu' grande del logo "Strachitunt".

L'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV".

Al centro di tale incarto e' presente un cerchio dal bordo marrone: le indicazioni da riportare nella parte interna del cerchio sono le stesse della parte interna della fustella dell'etichetta.

In alto, al centro, vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologia di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura. In carattere piu' piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalita' di conservazione.

E' possibile indicare inoltre il nome del produttore.

Il simbolo grafico identificante il formaggio D.O.P. "Strachitunt" e' costituito dalle lettere "STV"

Il logo "Strachitunt" dovra' essere abbinato al simbolo "STV" utilizzando i seguenti colori:

pantone 476 = quadricromia 85c 85mg 100y

pantone 139 = quadricromia 40mg 100y 33k

Il simbolo "STV" potra' essere utilizzato solo nelle varianti proposte.

Salatura

La salatura del formaggio avviene per asperione manuale di sale secco sulle facce e sullo scalzo e si protrae per massimo 6 giorni in funzione della temperatura ambientale e delle dimensioni della forma.

Stagionatura

La stagionatura del prodotto avviene in locali con temperatura compresa tra i 4°C e i 10°C e deve protrarsi per almeno 75 giorni.

Durante tale periodo le forme, eventualmente poste su assi di legno, possono essere trattate saltuariamente con acqua e sale.

Foratura

Dopo circa 30 giorni dall'inizio della stagionatura, utilizzando aghi metallici, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo.

Tale operazione, prima del termine della stagionatura, può essere ripetuta in funzione dell'andamento della maturazione del prodotto.

Art. 6.**Legame con l'ambiente**

La Valtaleggio, area di produzione dello Strachitunt, grazie alla presenza di un clima fresco associato ad una grande disponibilità di acqua, di essenze aromatiche e di ricchi pascoli, presenta un ambiente ideale per la pratica dell'alpeggio, la produzione e la lavorazione del latte destinato alla preparazione di questo formaggio. La Valtaleggio è una delle più estese convalli di destra della Val Brembana. È percorsa dal torrente Enna che, diretto da ovest a est, sfocia nel fiume Brembo a San Giovanni Bianco.

La Valle ha la forma di due rettangoli di superficie diversa ed è solcata in senso longitudinale dal torrente principale che taglia la valle in due versanti: il versante settentrionale e quello meridionale. Il primo è caratterizzato da dolci pendenze, da frequenti ripiani e altipiani, qua e là franoso in rapporto alle rocce affioranti ma nel complesso fertile, dominato da cime verdi di pascoli che variano dai 1600 ai 2000 m; Il versante meridionale invece si presenta alquanto più aspro, dominato da cime generalmente alternate a dolci pendenze. Fa corona tutt'attorno una linea chiusa di monti che isolano la Valtaleggio dalle valli Brembilla e Imagna a sud, dalla Valsassina a ovest, dalla Valtorta-Stabina a nord, dal solco medio di Val Brembana a est nel cui fiume Brembo confluisce il torrente Enna dopo essersi aperto il varco in una strettissima forra.

Il clima è generalmente fresco e umido: durante l'inverno le precipitazioni sono molto abbondanti e se a questo fattore aggiungiamo un'escursione termica poco accentuata, ne deriva un vero e proprio paradiso per una vasta gamma di specie e varietà botaniche. La parte più bassa della valle presenta clima più temperato, con estesi boschi di latifoglie ai quali, salendo di quota, si sostituiscono le conifere. Più in alto ancora incontriamo i pascoli con numerose malghe ed infine i ghiaioni e le rupi quasi sempre acidofile tranne alcuni isolati scogli carbonatici ricchissimi di flora alpina.

Le caratteristiche morfologiche della Valtaleggio hanno determinato la nascita di aziende agricole di piccole dimensioni con la produzione di formaggi inizialmente per proprio uso e consumo. Aziende che ancora oggi praticano l'alpeggio estivo nei pascoli, l'allevamento di bovini di razza Bruna, alimentati prevalentemente da erba e/o fieno di prato polifita provenienti dalla zona d'origine, l'adozione di tecniche ancestrali tramandate da generazione in generazione, quale l'antica tecnica casearia delle due paste, oltre all'impiego di siero acido come detergente sgrassante per la pulizia della caldaia e degli strumenti di lavoro, che pur rispettando la salubrità del prodotto finito, sono amichevoli nei confronti dell'ambiente rafforzandone il legame.

Lo Strachitunt è dunque strettamente legato all'ambiente di produzione che vede l'allevamento di vacche di razza Bruna, alimentate prevalentemente con erbe e foraggi della zona, e la trasformazione del latte crudo direttamente in malga o in aziende presenti sul territorio; nel primo caso non si ha alcun trasporto del latte, nel secondo caso il trasporto è molto limitato. Questo permette che si realizzi un legame molto stretto tra qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e qualità del prodotto finito.

Inoltre la peculiarità di questo formaggio è lo sviluppo più o meno accentuato dell'erborinatura della pasta, in quanto ciò è fortemente influenzato dai ceppi fungini presenti naturalmente nel latte e negli ambienti di stagionatura.

Art. 7.**Controlli**

Il controllo sarà effettuato da una struttura conforme alle disposizioni degli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006. Tale struttura è CSQA certificazione Srl – via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) - Tel: + 39 044 5313011, Fax +39 044 5313070, e-mail csqa@csqa.it.

Art. 8.**Etichettatura**

Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è commercializzato in forma intera e/o porzionata. L'attività di porzionatura e confezionamento del formaggio D.O.P. "Strachitunt" è consentita anche in aree esterne alla zona geografica. Le aziende porzionatrici e confezionatrici sono tenute a comunicare preventivamente tale attività al Consorzio di Tutela dello Strachitunt.

Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dall'acronimo "STV" e il numero di riconoscimento dell'impianto di produzione impressi su una faccia della forma nello stampo.

Il marchio utilizzato per imprimere il simbolo grafico sulle forme è in materiale plastico alimentare ed ha la forma di un rettangolo pieno con la base di 23 cm e l'altezza di 11,5 cm.

I lati di tale rettangolo sono arrotondati: nella parte centrale il marchio risulta essere alto 16,5 cm e largo 26 cm. All'interno è riportato il simbolo "STV" in rilievo.

Le forme intere commercializzate devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto.

La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; è costituita da una fustella esterna nella quale è riportato il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV", posto a raggiera. Devono inoltre essere riportati gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto. La fustella è di colore marrone:

pantone 175 = quadricromia 60mg 87y 78k

La parte interna della fustella deve riportare il nome del prodotto ed ancora il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV". Al centro è possibile riportare la linea grafica desiderata, ed il logo dell'azienda non potrà essere più grande del logo "Strachitunt".

L'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV".

Al centro di tale incarto è presente un cerchio dal bordo marrone: le indicazioni da riportare nella parte interna del cerchio sono le stesse della parte interna della fustella dell'etichetta.

In alto, al centro, vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologia di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura. In carattere più piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalità di conservazione.

È possibile indicare inoltre il nome del produttore.

Il simbolo grafico identificante il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è costituito dalle lettere "STV"

Il logo "Strachitunt" dovrà essere abbinato al simbolo "STV" utilizzando i seguenti colori:

pantone 476 = quadricromia 85c 85mg 100y

pantone 139 = quadricromia 40mg 100y 33k

Il simbolo "STV" potrà essere utilizzato solo nelle varianti proposte.



16A02791

