"M O N T A S I O"

D.O.P.

CENNI STORICI

L'analisi storica della diffusione delle latterie produttrici del formaggio Montasio ha portato ad indicare la zona dedita tradizionalmente a questa produzione.

Infatti le tradizionali latterie turnarie, il cui primo esempio sorse nel Cadore nel 1875, rapidamente si diffusero in tutto l'arco alpino orientale (la prima sorse nel 1880) e successivamente si svilupparono in tutta la pianura.

Dalla documentazione risulta che nel solo Friuli alla fine del secolo le latterie funzionanti erano già oltre 200, 300 alla vigilia della 1^ guerra mondiale per diffondersi poi utleriormente e raggiungere il ragguardevole numero di circa 650 unità nel 1940.

Ma questo sviluppo è stato possibile grazie all'istituzione nel 1925 della Scuola di Caseificio, la quale ha preparato intere generazioni di maestri casari che diffusero in tutta l'attuale zona di produzione la tecnologia di produzione del formaggio Montasio.

In seguito è stata definita la zona di produzione la cui delimitazione è stata fissata dal disposto del DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA DEL 10 MARZO 1986, che così recita:

monta.sio

"La zona di produzione del formaggio Montasio comprende:

- Regione autonoma Friuli Venezia Giulia: l'intero territorio.
- Regione Veneto: Provicia di Belluno: l' intero territorio;
- Provincia di Treviso: l'intero territorio;
- Provincia di Padove e Venezia: il territorio e' delimitato come segue: "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 e quindi lungo detto fiume fino alla foce."

Tutti i caseifici abilitatati alla produzione del formaggio Montasio devono rientrare nella sopracitata zona e cosi' pure gli allevamenti che conferiscono il latte alle unita' di trasformazione, circa 15.000 aziende, devono ricadere nella zona di produzione, siano essi soci delle cooperative che i fornitori.

Il Consorzio effettua periodici controlli presso le aziende che si riforniscono da aziende private o che acquistano il latte da fornitori al di fuori della zona di produzione.

Il latte che non possiede detti requisiti non puo' essere trasformato in formaggio Montasio.

Una secondo controllo, attraverso periodici controlli analitici, viene eseguito sulla produzione locale del latte al fine di destinare alla produzione del formaggio Montasio solo il latte che presenta le piu' caratteristiche qualitative piu' idonee.

Tutti i caseifici aderenti al Consorzio sono sottoposti ai controlli qualitativi del latte, i dati vengono elaborati e consegnati sia ai caseifici stessi che agli enti preposti all'assistenza tecnica e vengono di norma utilizzati anche dal personale consortile e dai tecnici caseari che con il Consorzio collaborano in detta attivita'.

Il Consorzio si avvale di strutture pubbliche per i controlli analitici potendo avvalersi dei laboratori dell'Istituto Lattero Caseario di Thiene e del Centro Analisi Latte, adiacente alla sede del Consorzio stesso.

Il produttore ha l'obbligo di compilare giornalmente il Registro di Produzione del Formaggio Montasio, nel quale viene registrato sia i quantitativi di latte raccolto e di formaggio prodotto e la situazione delle giacenze.

L'accesso del personale ispettivo a tutte le scritture contabili obbligatorie dei caseifici permette l'accertamento che alla produzione del formaggio Montasio sia destinato solo il latte proveniente da allevamente situati nella zona di cui sopra.

Le razze bovine tradizionalmente allevate risultano essere la Bruna Alpina, diffusa soprattutto nelle zone di montagna, mentre la Pezzata Rossa Italiana e, in misura notevolmente minore, la Frisona Italiana sono maggiormente presenti nelle zone di pianura.

La produzione del latte in queste razze non e' spinta, potendo in tal modo fornire un latte con migliori caratteristiche casearie, reologiche e con un rapporto proteine/lipidi piu' elevato.

Ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667: "Norme regolamentari per l'esecuzione della Legge 10 aprile 1954, n. 125, sulla tutela delle denominazioni di origine e tipiche, articolo 1", per l'ottenimento della denominazione di origine e' stato presentato al Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, la seguente documentazione:

1) relazione illustrativa comprovante l'uso leale e costante della denominazione di origine per indicare il formaggio oggetto della domanda, unendovi tutti i documenti storici che possano confermare quanto contenuto nella relazione stessa;
2) la precisazione della zona geografica entro la quale avviene la produzione del formaggio;
3) una descrizione dei processi eseguiti per la fabbricazione del formaggio indicando tra l'altro la specie o le specie animali da cui proviene il latte impiegato, le aventuali aggiunte di sostanze aromatiche od altre e la durata media della stagionatura;
4) descrizione dei caratteri organolettici del formaggio e delle sue caratteristiche interne ed esterne.

Il formaggio Montasio ha preso nome dal gruppo montuoso delle Alpi Giulie, sul cui versante meridionale si estendono tutt'oggi un altipiano molto vasto con le malghe Pecol, Parte di Mezzo, Larice, Cregnedul e Nevea, e sulle quali, fin dal 1200 veniva esercitato l'alpeggio.

La pratica dell'alpeggio e la produzione del formaggio e' descritta in scritti dell'epoca ed in particolare (Joppi - Notarium v.1 - notaio Bartolomeo 15 novembre 1473) si conferma il pagamento in formaggio a fronte del diritto del pascolamento degli armenti sulle malghe del Montasio.

Altre notizie sulle malghe del Montasio si ricavano da eventi descritti nei secoli successivi e relativi alle contese per il possesso e sfruttamento delle malghe del Montasio.

Una data certa per la denominazione del formaggio Montasio e' data dalla pubblicazione nel 1775, da parte del "Magnifico Conseglio di XII della terra di S. Daniele", il quale indica per la prima volta il prezzo del formaggio Montasio, con un valore simile a quello di pecora (gia' ritenuto di maggior valore) e superiore agli altri formaggi che venivano gia' allora indicati con il nome del paese o localita' di produzione (formaggio di Resia, Asino, Mariotto, ecc.).

Ulteriore conferma della bonta' del prodotto, della particolare tecnica produttiva che lo rendevano addatto alla stagionatura e della sua conservabilita' si hanno da diversi scritti apparsi nel corso del 1800 e secolo successivo, nei quali viene confermato l'origine di quel particolare formaggio dagli altopiani del monte Montasio.

La prima "latteria turnaria" sorge nel Cadore nel 1875 e ben presto si diffondono nelle zone orientali e successivamente in tutta la pianura.

La loro diffusione e' talmente rapida che alla vigilia della 1^ guerra mondiale nell'attuale area friulana si contavano gia' 300 strutture e oltre 600 nel 1940.

Allo sviluppo e diffusione del formaggio ha contribuito in maniera essenziale il sorgere nel 1925 della Scuola di Caseificio a S. Vito al Tagliamento, la quale nel corso degli anni ha addestrato alla produzione del formaggio Montasio centinaia di Maestri casari che hanno utilizzato la loro competenza e preparazione nei loro caseifici.

Questi sono stati i due elementi caratterizzanti per comprendere come la produzione del formaggio Montasio si sia diffusa rapidamente in tutta la zona veneto orientale e friulana (che a quei tempi comprendeva anche l'Istria) oltre, come precedentemente riportato, per la particolare ed importante caratteristica di prestarsi alla media e lunga stagionatura.

LEGAME DEL PRODOTTO CON L'AMBIENTE.

La zona di produzione del formaggio Montasio comprende la fascia montana, occupata al centro dalle Alpi Carniche, estesa ad Est ed Ovest rispettivamente nelle Alpi Giulie Occidentali (dove ha avuto origine la produzione tipica) e nel Cadore, una zona centrale collinare e quindi la pianura che si estende fino al mare.

La zona montana si appoggia a sud ad una fascia pedemontana che va dall'oltopiano Carsico fino al Monte Grappa, seguita dalla pianura friulana e da quella del Piave.

Nella zona montana hanno grande diffusione le colture foraggere. buona parte dei prati di fondo valle sono falciabili meccanicamente, mentre il resto viene destinato a pascolo.

In tutta la fascia montana e' ancora diffuso l'alpeggio dei bovini nel periodo estivo con tutti gli effetti positivi che questa pratica ha sulla salute del bestiame e di riflesso, sulla qualita' delle produzioni.

Nella zona collinare le colture foraggere interessano ancora oltre la meta' della superficie agraria e la loro utilizzazione si fa in parte direttamente mediante pascolo, ma per lo piu' trasformando le foraggere in buon fieno.

La zona di pianura e' in gran parte irrigua e qui e' diffuso specialmente il prato di erba medica, ma anche il prato polifita permanente.

Accanto ai foraggi tradizionali vengono usate in molte zone gli insilati di ottima qualita' che vanno a sostituire solo in parte gli alimenti tradizionali.

Nella bella stagione e' diffuso in tutte le zone l'uso dei foraggi verdi.

La produzione del formaggio che oggi chiamiamo Montasio inizialmente era patrimonio di tutto l'arco alpino sopracitato (dove si sono diffuse per prime le latterie turnarie) e due sono stati i fattori che ne hanno reso possibile il diffondersi nella zona di collina prima e di pianura poi.

Il primo fattore e' riconducibile all'istutuzione nel 1875 in Cadore della prima "latteria turnaria".

Esse funzionavano come cooperative di servizio, i produttori di latte conferivano la loro produzione e a turno ogni socio lavorava tutta la quantita' di latte raccolta e "imprestata" dagli altri conferenti.

Cio' ha permesso ad ogni produttore di disporre di quantita' adeguate di formaggio non solo per l'autoconsumo ma anche di destinarne una parte al commercio.

La produzione quindi di un formaggio con caratteristiche qualitative migliori e la disponibilita' di prodotto per la commercializzazione ha fatto si che la produzione del formaggio Montasio si imponesse, con la diffusione delle strutture cooperative, in tutto il territorio.

Ma il diffondersi dei caseifici cooperativi (agli inizi del 900 erano sorti oltre 300 strutture) ha reso necessario anche approfondire, migliorare e razionalizzare la' tecnica di produzione ed addestrare le maestranze dei caseifici stessi.

A tal fine nel 1925 sorse la "Scuola di Caseificio" di S. Vito, alla quale si sono formati i tecnici caseari che, provenendo dalle attuali Provincie di Belluno, Treviso, Venezia, Pordenone, Udine, Gorizia (compresa l'attuale Istria), hanno radicato nei rispettivi comprensori la produzione del formaggio Montasio.

Quindi si e' venuto a crere una perfetta simbiosi tra la diffusione dei caseifici e la formazione dei tecnici caseari che destinavano il latte conferito essenzialmente alla trasformazione casearia in formaggio Montasio.

I caseifici cooperativi inoltre erano diretta espressione degli allevatori del luogo, gli statuti e i regolamenti interni prevedevano norme ben precise e la vita sociale rurale eveva nella "latteria" un preciso punto di riferimento.

Anche la struttura dell'azienda zootecnica ha favorito questa stretta cannessione tra la produzione di latte e la la sua trasformazione in formaggio Montasio.

L'azienda maggiormente diffusa era, ed e' tutt'oggi, quella diretto coltivatrice, l'ampiezza aziendale non molto ampia ha favorito l'allevamento e la diffusione di razze a duplice attitudine (latte e carne come la Bruna Alpina e soprattutto la Pezzata Rossa).

Studi recenti hanno confermato che il loro latte possiede caratteristiche casearie e reologiche piu' favorevoli alla produzione di formaggi a pasta semi dura come il Montasio. Esso offre alte rese casearie, perche' si tratta di latte ricco di sostanza secca, con una base microbiologica che garantisce buoni sviluppi dei processi fermentativi, specialmente della microflora lattica mesofila omofermentante e da' quindi un prodotto finale di alta qualita' e pregio.

Le colture foraggere risultavano quindi funzionali all'allevamento, diffusissimi risultavano i prati-pascoli, i cui foraggi prodotti erano destinati all'alimentazione delle bovine e solo in un secondo momento, con il miglioramento dell'irrigazione, si sono diffuse altre foraggere piu' produttive (mais e soia).

La stretta connessione tra l'insieme dei fattori ambientali, umani e microbiologici hanno fatto si che il formaggio Montasio solo in questa area abbia trovato la sua diffusione tante' che in nessuna altra zona e' riscontrabile un prodotto simile e che possa prestarsi sia alla breve maturazione (2-4 mesi) che alla lunga stagionatura (oltre 12 mesi).

Le particolari condizioni ambientali unite ad una approfondita e tradizionale tecnologia di produzione, tramandata dai maestri casari, conferiscono al formaggio Montasio una tipicita' irripetibile in altre zone.

Per detti motivi a' ammesso alla trasformazione in formaggio Montasio solo il latte che corrisponde ai requisiti tecnologici e proveniente da allevamenti controllati della zona, che conferiscono il latte a strutture di caseificazione che provvedono alla sua trasformazione e stagionatura solo nella zona di origine di cui al punto c).


SVIZZERA
SALZBURG
KÄRNTEN
SLOVENIJA
Ljubljana
TRENTINO ALTO ADIGE
FRIULI VENEZIA GIULIA
VENETO
LOMBARDIA
PIEMONTE
VALLE D'AOSTA
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
BASILICATA
CALABRIA
PUGLIA
SICILIA
SARDEGNA
CORSE
ITALIA
LIGURIAN SEA
TYRRHENIAN SEA
ADRIATIC SEA
GULF OF VENICE
SICILIAN CHANNEL
MEDITERRANEAN SEA
TORINO
MILANO
GENOVA
VENEZIA
BOLOGNA
FIRENZE
ROMA
NAPOLI
PALERMO
CATANIA
BARI
SASSARI
CAGLIARI
NUORO
Ajaccio
Bastia
TUNIS
BIZERTE
ANNABA
JENDOUBA
BEJA
NABEUL


MONTASIO
SVIZZERA
AUSTRIA
SLOVENIJA
SLOVENIA
FRANCE
FRANCIA
Alto Adige
Trentino
Lombardia
Veneto
Friuli
Venezia Giulia
Piemonte
Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste
Emilia-Romagna
Toscana
Umbria
Marche
Liguria
MILANO
TORINO
GENOVA
VENEZIA
VERONA
TRIESTE
BOLOGNA
FIRENZE
Perugia
Ancona
Rimini
Ravenna
Ferrara
Parma
Modena
Reggio nell'Emilia
Piacenza
Cremona
Mantova
Brescia
Bergamo
Padova
Vicenza
Udine
Trento
Bolzano
Pisa
Livorno
Siena
Arezzo
Pesaro
Fano
Senigallia
Civitanova Marche
Macerata
Porto Recanati
Osimo
Jesi
Fabriano
Gubbio
Città di Castello
Falconara Marittima
Riccione
Cesenatico
Milano Marittima
Cervia
Comacchio
Argenta
Alfonsine
Lugo
Faenza
Forlì
Cesena
Bellaria-Igea Marina
Gabicce Mare
San Marino
Monte Fumaiolo
Monte Cimone
Monte Cusna
Monte Prado
Monte Falterona
Monte Amiata
Monte Cetona
Monte Subasio
Monte Catria
Monte Nerone
Monte Vettore
Monte Sibillini
Monte Conero
Monte Rosa
Monte Bianco
Monte Cervino
Monte Viso
Monte Disgrazia
Monte Adamello
Monte Pasubio
Monte Grappa
Monte Cristallo
Monte Civetta
Monte Antelao
Monte Pelmo
Monte Marmolada
Monte Pasubio
Monte Baldo

"M O N T A S I O"

D.O.P.

Veduto il regio decreto-legge 20 giugno 1935, n. 1071, convertito nella legge 2 gennaio 1936, n. 73;

Veduto il regio decreto 30 settembre 1938, n. 1652, e successive modificazioni;

Veduta la legge 11 aprile 1953, n. 312;

Veduto il decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1980, n. 382;

Vedute le proposte di istituzione della facoltà di scienze statistiche, demografiche ed attuariali avanzate dalle autorità accademiche dell'Università anzidetta;

Considerato che è tuttora in atto la sperimentazione organizzativa e didattica di cui agli articoli 81-93 del decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1980, n. 382;

Considerato che le tabelle dell'ordinamento didattico universitario relative ai corsi di laurea sono in fase di riordinamento per effetto di apposite commissioni di studio e che anzi alcune tabelle sono state già riordinate;

Rilevata quindi la necessità di accogliere la richiesta dell'Università degli studi di Bologna di istituire la facoltà di scienze statistiche, demografiche ed attuariali;

Sentito il parere del Consiglio universitario nazionale;

Rilevata la necessità di far afferire alla nuova facoltà anche il corso di diploma in statistica, che è proprio della facoltà stessa;

Sulla proposta del Ministro della pubblica istruzione;

Decreta:

Articolo unico

Presso l'Università di Bologna i corsi di laurea in scienze statistiche ed economiche e la scuola di statistica, attualmente afferenti alla facoltà di economia e commercio, vengono a costituire la facoltà di scienze statistiche, demografiche ed attuariali.

La facoltà comprende:

il corso di laurea in scienze statistiche e demografiche;

il corso di laurea in scienze statistiche ed economiche;

il diploma di statistica.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 4 agosto 1986

COSSIGA

FALCUCCI, *Ministro della pubblica istruzione*

Visto, *il Guardasigilli:* ROGNONI
Registrato alla Corte dei conti, addì 30 ottobre 1986
Registro n. 80 Istruzione, foglio n. 305

86G1099

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 10 marzo 1986.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio tipico «Montasio».

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visto il proprio decreto 30 ottobre 1955, n. 1269, ed in particolare l'art. 2 con il quale è stata riconosciuta la «denominazione tipica» del formaggio «Montasio»;

Vista la domanda presentata dagli interessati tendente ad ottenere, a termini dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della «denominazione di origine» del detto formaggio «Montasio»;

Visto il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della ricordata legge n. 125, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 49 del 18 febbraio 1984;

Vista l'istanza presentata avverso il parere del comitato sopra citato con la quale veniva rappresentata l'esigenza di ampliare la zona di produzione rispetto a quella inizialmente proposta tenuto conto della tradizionalità e della realtà produttiva del formaggio tipico «Montasio»;

Ritenuta l'opportunità in relazione alle esigenze tecniche della zona di produzione nonché alla situazione tradizionale del formaggio in discorso di accogliere l'istanza suddetta;

Considerato che il formaggio «Montasio», già riconosciuto a «denominazione tipica» ai sensi dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della «denominazione di origine» in luogo della «denominazione tipica», in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio «Montasio»;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

A modifica di quanto stabilito dall'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, la denominazione del formaggio «Montasio» è riconosciuta come denominazione di origine e, pertanto, non è più da considerare come «tipica».

Art. 2.

La zona di produzione del formaggio a denominazione di origine «Montasio» comprende:

regione autonoma Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio;

regione Veneto: provincia di Belluno: l'intero territorio;

regione Veneto: provincia di Treviso: l'intero territorio;

regione Veneto: province di Padova e di Venezia: il territorio è delimitato come segue:

«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 e quindi lungo detto fiume fino alla foce».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 10 marzo 1986

COSSIGA

PANDOLFI, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*

Registrato alla Corte dei conti addì 1° ottobre 1986
Registro n. 11 Agricoltura, foglio n. 161

86A8523

DECRETI MINISTERIALI

MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA

DECRETO 3 novembre 1986.

Riduzione del termine previsto dall'art. 2503 del codice civile per l'attuazione della fusione per incorporazione nella Nacanco S.p.a., in S. Martino sulla Marrucina, della S.p.a. Nacanco italiana, in Nogara.

IL GUARDASIGILLI
MINISTRO DI GRAZIA E GIUSTIZIA

Vista l'istanza in data 26 gennaio 1986 con la quale la S.p.a. «Nacanco italiana», con sede in Nogara (Verona), e la S.p.a. «Nacanco» (già Nacanco sud S.p.a.), con sede in San Martino sulla Marrucina, ha chiesto la riduzione del termine previsto dell'art. 2503 del codice civile per la attuazione della fusione per incorporazione della predetta S.p.a. «Nacanco italiana» nella S.p.a. «Nacanco»;

Viste le delibere di fusione per incorporazione depositate e iscritte il 29 agosto 1986 presso le cancellerie dei tribunali di Chieti e Verona;

Visto l'articolo unico della legge 19 novembre 1942, n. 1472;

Considerato che la richiesta fusione risponde a necessità di pubblico interesse;

Su conforme parere dei Ministri del tesoro e dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

È autorizzata l'abbreviazione del termine stabilito dall'art. 2503 del codice civile da tre mesi a quindici giorni con decorrenza dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica per l'attuazione della fusione per incorporazione della S.p.a. «Nacanco italiana» nella S.p.a. «Nacanco».

Roma, addì 3 novembre 1986

Il Ministro: ROGNONI

86A8524

DECRETO 4 novembre 1986.

Fissazione della data di inizio del funzionamento della corte di appello autonoma di Campobasso.

IL GUARDASIGILLI
MINISTRO DI GRAZIA E GIUSTIZIA

Vista la legge 7 maggio 1986, n. 151, concernente la istituzione della corte di appello autonoma di Campobasso;

Visto l'art. 4 della stessa legge, con il quale il Ministro di grazia e giustizia è autorizzato a stabilire con proprio decreto entro sei mesi dall'entrata in vigore della citata legge, la data di inizio del funzionamento della corte autonoma suddetta;

Decreta:

La corte di appello autonoma di Campobasso, istituita con la legge 7 maggio 1986, n. 151, con giurisdizione sul territorio compreso nelle circoscrizioni dei tribunali di Campobasso, Isernia e Larino, entra in funzione il giorno 18 novembre 1986.

Roma, addì 4 novembre 1986

Il Ministro: ROGNONI

86A8494