18 SET. 2002

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1
Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta "**SPRESSA delle GIUDICARIE**" è riservata al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Descrizione del prodotto

2.1 La "**SPRESSA delle GIUDICARIE**" è un formaggio magro da tavola, a fermentazione naturale od indotta, con l'aggiunta di starters naturali.

2.2 Materia prima utilizzata: latte crudo di vacca, parzialmente scremato per affioramento naturale.

2.3 Caratteristiche del prodotto:

2.3.1.Caratteristiche fisiche

- forma: cilindrica, a scalzo basso, leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente ondulate;
- dimensioni e peso della forma: diametro da 30 a 35 cm, altezza dello scalzo da 8 a 11 cm; peso da 7 a 10 kg;
- crosta: irregolare, elastica, color grigio brunato o ocra scuro;
- pasta: semicotta, semidura, compatta ed elastica (caratteristica quest'ultima più accentuata per il prodotto giovane), con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore bianco o paglierino chiaro.

2.3.2 Caratteristiche chimiche del prodotto:

- grasso sulla sostanza secca: da un minimo del 29% ad un massimo del 39%;
- umidità: da un minimo del 32% ad un massimo del 40% per il prodotto "giovane" e da un minimo del 28% ad un massimo del 38% per il prodotto "stagionato".

18 SE.. 2002

2.3.3 Caratteristiche organolettiche del prodotto:

- sapore: dolce, nel caso di prodotto giovane, saporito, più o meno accentuato per il prodotto stagionato, con un appena percettibile sapore amarognolo;
- odore e aroma: caratteristici dei formaggi di montagna, più decisi e marcati per il prodotto stagionato.

2.4 Periodo di produzione: dal 10 settembre fino al 30 giugno.

2.5 Stagionatura:

- minimo 3 mesi per il prodotto "giovane";
- minimo 6 mesi per il prodotto "stagionato".

Art. 3

Zona di produzione

3.1 La zona di produzione della **"SPRESSA delle GIUDICARIE"** e l'area di provenienza e di trasformazione del latte e di trattamento del formaggio, fino al completamento della staginatura, è costituita dal territorio delle valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro.

Tale area coincide con l'intero territorio dei seguenti Comuni :

Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclo.

Art. 4

Elementi che comprovano l'origine

4.1 Riferimenti storici: gli elementi che comprovano l'origine del prodotto sono costituiti da riferimenti storici che attestano la lunga tradizione lattiero-casearia di questo territorio. Questa si fa risalire a tempi molto antichi come dimostra la "Regola di Spinale e Manez" del 1249 *"... unum pensum casei sani et pulcri sicci de monte (Spinali)"* ("un peso – kg. 4,400 circa – di formaggio sano e bello da monte – Spinale").

Dall'inizio del 1900 i richiami ed i riferimenti alla Spressa prodotta nella zona si fanno più precisi e numerosi; ad esempio:

18 SET. 2002

- "urbario" di don Marini, dove si fa cenno, per gli anni 1915 e 1916, alla "Spressa da polenta" come formaggio nostrano;

- bollette di accompagnamento del Consorzio Esercenti di Ragoli degli anni 1935-1937 dove l'oggetto era descritto come "forme di spressa (formaggio magro)";

- "Libro protocolli delle sessioni dei soci del Caseificio di Coltura" con l'elenco delle produzioni e dei prezzi di vendita di Spresse per i vari anni, dal 1926 al 1934 del Caseificio di Coltura di Ragoli.

4.2 Riferimenti culturali: Nelle Giudicarie, zona di produzione della **"SPRESSA delle GIUDICARIE",** esistono numerose testimonianze sottoscritte da persone anziane del posto, che attestano l'origine assai antica della lavorazione casalinga del latte e della produzione storica di tale formaggio e confermano l'importanza socio-culturale della produzione lattiero-casearia, che costituisce ormai consolidato elemento della cultura e della tradizione alimentare locale.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1 Il metodo di produzione del formaggio "**SPRESSA delle GIUDICARIE**" negli ultimi decenni si è modificato di poco, tranne per i mezzi e le attrezzature utilizzate. La legna per produrre il calore viene ancora impiegata in una struttura privata tradizionale, con i vecchi "pentoloni" o "paioli" in rame, appesi ad una trave e con sotto il fuoco a legna, ma nei caseifici più moderni vengono impiegate le più grandi caldaie a doppio fondo in acciaio inossidabile, riscaldate a vapore, con un corredo di moderni ed igienici attrezzi. Per l'affioramento vengono utilizzate le bacinelle in acciaio inox, piccole da 1.5 hl, o grandi, con capienza di 5-10 hl, migliori dal punto di vista igienico-sanitario. Al posto dei vecchi magazzini, freddi in inverno e caldi in estate, vi sono i moderni locali climatizzati, che garantiscono sia l'igiene, sia la migliore e più costante maturazione del formaggio.

5.2 Le metodiche operative, gli elementi e i passaggi fondamentali, ognuno dei quali non si discosta dalla tecnologia tradizionale, nel rispetto degli usi leali e costanti, coerentemente con l'esigenza di ottenere un prodotto con le caratteristiche fisico-chimico-organolettiche consolidate e tramandate nel tempo, vengono di seguito elencati e descritti, considerando tutte le fasi della "filiera", compreso il trasporto, il conferimento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte, fino al completamento della stagionatura del formaggio.

5.2.1 Provenienza del latte:

- il latte deve provenire da bovine di razza Rendena (razza autoctona), Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata rossa, alimentate con fieno di prato stabile in cui le essenze prevalenti sono graminacee. Nel processo di ottenimento del Formaggio "**SPRESSA delle GIUDICARIE**" può essere di una o più delle predette razze;

- è escluso l'utilizzo del latte prodotto in malga come da tradizione consolidata e quello

18 SET. 2002

ottenuto da bovine alimentate con la sola erba o con insilati di qualunque tipo;

- è consentita la tecnica del pascolamento sia sui prati di fondovalle, sia sui pascoli dei masi di mezza montagna, purché nell'alimentazione delle bovine venga impiegato anche il fieno e limitatamente al periodo di pre e/o post alpeggio;
- la razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura non superiore al 50%.

5.2.2 Latte utilizzato: esclusivamente latte di vacca, di due o tre munte successive, proveniente da allevamenti ubicati all'interno della zona di produzione della "**SPRESSA delle GIUDICARIE**".

5.2.3 Raccolta e conferimento del latte al caseificio:

- può essere fatta con bidoni, con lattodotti, con autocisterna coibentata (in questo caso viene prima raffreddato alla stalla), una o due volte al giorno;

5.2.4 Trasformazione del latte:

- può avvenire solo in strutture casearie dislocate all'interno della zona di produzione della "**SPRESSA delle GIUDICARIE**";
- il latte, caldo o raffreddato ad una temperatura di 12 – 15 °C, viene stoccato e parzialmente scremato per affioramento, in bacinella o altri contenitori sempre in acciaio inox per l'affioramento naturale;
- viene utilizzato latte crudo; la termizzazione è consentita solo per la parte del latte impiegato per la preparazione del latte-innesto naturale;
- è consentita l'aggiunta al latte crudo di starters ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni, della zona di produzione della "**SPRESSA delle GIUDICARIE**";
- il latte viene riscaldato in caldaia con fuoco a legna o con vapore;
- non è consentito l'uso di alcun additivo;
- l'acidità può essere naturale o indotta con latte-innesto o con gli starters sopra citati;
- viene usato caglio di origine bovina;
- la coagulazione si ottiene alla temperatura di 35°C ±2°C;
- tempo di coagulazione: minimo 20 – massimo 50 minuti primi;
- il taglio della cagliata, effettuato con lo spino, arriva alle dimensioni di un chicco di riso;
- la semicottura viene fatta alla temperatura di 42°C ± 2°C;
- durata della semicottura: minimo 20 – massimo 30 minuti primi; durante tale fase la massa viene agitata in continuazione;

18 SET. 2002

- durata della sosta della cagliata sotto siero: minimo 35 – massimo 65 minuti primi;
- successivamente alla sosta viene effettuata l'estrazione della cagliata e la messa in fascèra;
- la durata della lavorazione, dall'aggiunta del caglio, all'estrazione della cagliata, può variare da un minimo di 90 ad un massimo di 150 minuti primi, al cambiare delle condizioni tecniche di produzione;
- la sosta nel locale o zona di pre-salatura dura almeno 24 ore;
- la salatura può essere fatta a secco o in salamoia;
- la durata della salatura a secco va da un minimo di 8 ad un massimo di 12 giorni;
- la durata della salatura in salamoia varia da un minimo di 4 ad un massimo di 6 giorni; la salamoia può avere una densità variabile da un minimo di 16 ad un massimo di 20° Baumé;
- la stagionatura del formaggio viene fatta in appositi locali alla temperatura variabile da un minimo di 10°C ad un massimo di 20°C e con un'umidità variabile da un minimo dell'80% ad un massimo del 90%.

Art. 6

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La zona di produzione era anticamente ristretta a piccole aree della Val del Chiese e della Val Rendena, ma un po' alla volta si è estesa su tutto il territorio delle Valli Giudicarie e di Ledro, senza mai debordare in altre zone del Trentino o della confinante provincia di Brescia.

Tale zona, individuata come area di produzione della "**SPRESSA delle GIUDICARIE**", presenta delle proprie visibili particolarità, sia per la conformazione montuosa, sia per la sua flora, sia per il clima, che rispecchia i caratteri della regione alpina, con inverni freddi ed asciutti ed estati relativamente fresche e piovose, sia per le tradizioni, gli usi e i costumi, in gran parte provenienti dal vissuto agro-pastorale.

La flora è particolare, anche per la presenza di numerose specie "endemiche" a livello alpino, che crescono sulle rupi, ma anche e soprattutto nei pascoli e prati di montagna, favorite dal clima particolare e dalle abbondanti precipitazioni, talvolta nevose.

Conseguentemente, il formaggio prodotto partendo dal latte della zona geografica delimitata, con usi leali e costanti, tramandati nel tempo, presenta quelle caratteristiche organolettiche particolari, che si esprimono con sapori, aromi e gusti ben definiti. La "**SPRESSA delle GIUDICARIE**" viene associata, nel ricordo, ad un modo di produrre casereccio e tradizionale, che trovava fino a tempo fa la sua ragione d'essere nella economia locale e nelle abitudini alimentari tipiche della gente giudicariese fin dai tempi più remoti. La sua produzione, il suo importante ruolo alimentare, ma anche il suo contributo all'economia locale sono stati utili per la permanenza in zona

18 SET. 2002

di larghi strati di popolazione, contribuendo ad evitare il fenomeno dello spopolamento dei paesi di montagna.

Il clima, la flora, le caratteristiche montane del territorio e delle aziende zootecniche a conduzione familiare, la peculiare qualità del latte destinato a tale produzione casearia, assieme alle descritte metodiche di raccolta, lavorazione, trasformazione del latte e stagionatura del prodotto, sono le condizioni che impongono il mantenimento di un forte legame con il territorio sotteso alla produzione del formaggio.

Il legame con l'ambiente della zona delimitata trova ulteriore conferma attraverso specifici adempimenti ai quali si sottopongono obbligatoriamente i vari soggetti della filiera produttiva, come di seguito descritto.

Presso l'Organismo di controllo è tenuto un elenco-registro degli allevatori il cui latte viene destinato alla produzione della "**SPRESSA delle GIUDICARIE**" e un elenco-registro dove sono inseriti i produttori e gli stagionatori dello stesso formaggio.

I nominativi dei porzionatori sono annotati in un apposito elenco-registro.

Tali procedure sono indispensabili anche per garantire la rintracciabilità del latte e del formaggio al momento dell'immissione al consumo.

Art. 7

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente Disciplinare di Produzione è svolto da un'Autorità Pubblica designata o da un Organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 dd. 14 luglio 1992.

Art. 8

Etichettatura

Tutte le forme di formaggio "**SPRESSA delle GIUDICARIE**", al momento della produzione, verranno inserite in apposite "fascère marchianti" che imprimeranno una o più volte sullo scalzo la dicitura **<<D.O.P. "SPRESSA delle GIUDICARIE">>** che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta riportata sul prodotto. Inoltre un apposito contrassegno indicherà il numero o codice di riferimento del Caseificio e il lotto di produzione.

Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato; in ogni caso, all'immissione al consumo le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare la dicitura **<<D.O.P. "SPRESSA delle GIUDICARIE">>**, il numero o codice di riferimento del Caseificio produttore, il lotto di produzione e l'eventuale indicazione della tipologia "giovane" ovvero "stagionato".

prevista dal presente disciplinare o indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

18 SET. 2002

C:\Trevisan\Disciplinare Spressa sett. 2001.doc