

DOP (X) IGP ()

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO :148

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:

NOME: Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali

TEL: 0039/6/46655113

FAX: 0039/6/4825815

INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME : Associazione Provinciale Produttori di Sondrio

b) INDIRIZZO: Via IV Novembre, 19 - SONDRIO

c) COMPOSIZIONE : PRODUTTORE/TRASFORMATORE (x) ALTRO ()

3. NOME DEL PRODOTTO: Valtellina Casera

4. TIPO DEL PRODOTTO: (cfr. ALLEGATO) Formaggio

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: SINTESI DEI REQUISITI DI CUI ALL'ART.4, PARAGRAFO 2:

a) NOME: Valtellina Casera

b) DESCRIZIONE: formaggio di latte di vacca parzialmente scremato derivato da razze tradizionali della zona, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica regolare a superficie piana, con scalzo diritto. Il colore esterno si presenta di colore giallo paglierino tendente a diventare più intenso con la stagionatura.

c) ZONA GEOGRAFICA: l'intero territorio della provincia di Sondrio.

d) CRONISTORIA: L'allevamento del bestiame e la conseguente produzione di formaggi ha sempre rappresentato una componente importante dell'economia della Valtellina. La presenza di estesi pascoli ha determinato una migrazione stagionale dalle quote più elevate utilizzate nel periodo estivo e primaverile a quelle intermedie durante l'autunno, nell'ambito della zona tradizionale di produzione. Per quanto concerne l'etimologia del termine "Casera", derivato dal latino caseus si indica in Valtellina la tipica cantina dove vengono stagionati i formaggi tradizionali. A seguito dell'organizzazione delle attività delle latterie locali e delle strutture cooperative presenti soprattutto nelle malghe montane, si è venuto nel tempo a individuare un caratteristico prodotto semi-grasso, di cui si ha notizia già da diversi secoli, diffuso nel territorio della provincia di Sondrio. In epoca più recente,

il formaggio "Valtellina Casera" risulta presente nei mercati locali, come si desume da diversi documenti commerciali e da appositi studi effettuati dalla Camera di Commercio di Sondrio, che testimoniano il mantenimento di una tipica lavorazione, attualmente riconosciuta dalla normativa italiana con un apposito decreto che stabilisce i requisiti della relativa denominazione di origine.

e) OTTENIMENTO: Dopo la coagulazione del latte con caglio di vitello, sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia, la cagliata viene sottoposta a cottura e quindi a rottura fino ad ottenere dei grumi della dimensione media di un chicco di mais. La pasta viene quindi collocata in fascere tradizionali e leggermente pressata in modo progressivo. Dopo la salatura il prodotto viene avviato a maturazione per un periodo minimo di 70 giorni, cui può seguire un'ulteriore stagionatura.

f) LEGAME GEOGRAFICO: i fattori naturali sono connessi con le condizioni ambientali della zona di produzione le cui caratteristiche determinano un clima mite e sostanzialmente uniforme, adatto anche per la costante ventilazione allo sviluppo di una particolare vegetazione. Ne deriva un quadro omogeneo del territorio che manifesta una spiccata vocazione zootecnica, in quanto vengono adeguatamente sfruttate le risorse dei pascoli naturali e delle essenze coltivate. Tale situazione è determinante per la produzione della materia prima destinata alla trasformazione in formaggio a denominazione di origine, che conserva sostanzialmente la qualità ed i caratteri organolettici del latte da cui è derivato.

g) CONTROLLO: NOME: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali - Ispettorato Centrale Repressione Frodi che potrà avvalersi di un Consorzio fra i produttori in conformità a quanto stabilito dal regolamento comunitario di riferimento.

INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma.

h) ETICHETTATURA : il prodotto è commercializzato con un apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine recante il relativo logo figurativo.

i) EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI: Legge n.125/54 e D.P.R. 22.9.1981; D.M. 19.4.1995.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE: ...G./IT/01503/95.11.27

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE: 27.11.95