Mrc Bordeaux

CONSORZIO per la TUTELA del formaggio TALEGGIO

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. Bergamo - Largo Belotti, 16 - 24100 Bergamo
Sede: Viale Molise, 62 - 20137 Milano
Telefono 02/55188561 - Fax 02/55193153

All. n 3

Spettabile
Ministero Agricoltura e Foreste
Via XX Settembre 20
00187 ROMA

22 LUG. 1993

ano. 20/07/1993

prot. n° 367/93

etto: Domanda registrazione ai sensi reg.to Cee 2081 /92

Egregi Signori.

Io scrivente Consorzio di Tutela del formaggio TALEGGIO , presenta , qui di seguito , il disciplinare di cui all'articolo n.4 comma 1° del Regolamento C.E.E. n. 2081 / 1992 del 24.7.1992 , relativo alla protezione delle denominazioni di origine protette (D O P) e delle indicazioni geografiche (I G P) dei prodotti agricoli ed alimentari.

Il formaggio TALEGGIO è un prodotto a denominazione di origine e , quindi, usufruisce già di protezione sia per quanto si riferisce alla provenienza della materia prima , sia per quanto attiene alla delimitazione dell'area di produzione.

Alla luce di quanto sopra viene inoltrata la documentazione che segue per poter beneficiare della denominazione di origine protetta a livello comunitario , usufruendo della procedura prevista dall'articolo 17 punto 1 dei Regolamento di cui all'oggetto .

La domanda viene inoltrata dal :

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO TALEGGIO
Viale Molise 62 - 20137 Milano
sede legale : C.C.I.A.A. Largo Belotti 16 - 24100 Bergamo

Il Consorzio è stato costituito nel 1979 (14.03.1979) e conta attualmente su numero 58 Soci produttori e numero 61 Soci stagionatori.

La composizione dei Soci , suddivisa per categorie , è la seguente :

Soci produttori

Aziende agricole	**n . 2**
Società Cooperative	**n. 12**
Società di capitale	**n. 18**
Società di persone	**n. 16**
Ditte individuali	**n. 6**
Artigiani	**n. 1**
Scuole Casearie	**n. 1**

Soci stagionatori

Società di capitali	**n. 14**
Società di persone	**n. 32**
Ditte individuali	**n. 13**

Per quanto attiene alle cooperative associate si rilevano complessivamente i seguenti dati riferiti al numero di produttori agricoli Soci delle stesse :

Latteria di Calvenzano	**Soci n. 45 ;**
Casearia Bresciana	**Soci n. 183 ;**
Latteria di Pandino	**Soci n. 31 ;**
Cooperativa Agricola Capri	**Soci n. 10 ;**
Cooperativa S. Antonio	**Soci n. 24 ;**
C.L.I.N.	**Soci n. 30 ;**
Latteria Sociale di Cameri	**Soci n. 80 ;**
Cooperativa S. Pio X	**Soci n. 286 ;**
Latteria di Soligo	**Soci n. 2133 ;**
Garda Latte	**Soci n. 87 ;**
Latt.Pedemontana del Grappa	**Soci n. 648 ;**
Coop. Promozione Umana	**Soci n. vari ;**

In particolare per quanto si riferisce all'articolo 4 del regolamento di cui all'oggetto lo scrivente ritiene di dover segnalare quanto segue :



(marchio registrato)

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA A)

Il nome del prodotto alimentare che comprende la denominazione di origine è TALEGGIO .
Il riconoscimento è avvenuto con D.P.R. del 15.09.1988

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA B)

La descrizione del prodotto alimentare è la seguente :

FORMAGGIO MOLLE DA TAVOLA A PASTA CRUDA PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI VACCA INTERO.

Le caratteristiche fisiche del formaggio TALEGGIO sono le seguenti :

1) forma : PARALLELEPIPEDA QUADRANGOLARE . CON LATI DA 18 A 20 cm ;

2) scalzo : DIRITTO cm 4 / 7 CON FACCE PIANE e lati di cm 18 / 20 ;

3) peso medio : DA 1.7 A 2.2 KG PER FORMA CON VARIAZIONE IN PIÙ' ED IN MENO PER ENTRAMBE LE CARATTERISTICHE IN RAPPORTO ALLE CONDIZIONI TECNICHE DI LAVORAZIONE. IN OGNI CASO LA VARIAZIONE NON PUÒ' SUPERARE IL 10 % ;

4) crosta : SPESSORE SOTTILE, CONSISTENZA MORBIDA , COLORE ROSATA NATURALE ($L \leq 77$ $a/b \geq 0,2$ al colorimentro tristimolo), CON PRESENZA DI MICROFLORA CARATTERISTICA. Non è ammesso alcun trattamento della crosta.

5) pasta : STRUTTURA UNITA; OCCHIATURA ASSENTE CON QUALCHE PICCOLISSIMO OCCHIO DISTRIBUITO IRREGOLARMENTE; CONSISTENZA TENDENZIALMENTE

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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%, FUROSINA max 14mg/100g proteina.

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA C)

Con riferimento alla delimitazione della zona geografica , si rileva che l'area di produzione del formaggio TALEGGIO comprende i seguenti territori :
TUTTO IL TERRITORIO DELLE PROVINCE DI BERGAMO,BRESCIA COMO, CREMONA,MILANO, PAVIA , NOVARA , TREVISO.

Alla luce di quanto contenuto nel presente punto C) lo scrivente ritiene di indicare , al fine di fornire maggiori indicazioni , gli elementi che sottolineano il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2 paragrafo 4 del Regolamento 2081.
In particolare si rileva la esistenza di una zona delimitata per la produzione del latte. Solo il bestiame delle aziende agricole situate in questa zona delimitata è abilitato a fornire il latte per la trasformazione in TALEGGIO.

In particolare vengono raccolti tutti i dati dei conferenti latte , la cui individuazione avviene attraverso elenchi depositati e vidimati che sono compilati mensilmente.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

In questo modo si può agevolmente risalire al bestiame che ha prodotto il latte ed alla stalla ove è situato. La materia prima viene regolarmente controllata al fine di stabilirne la idoneità igienico sanitaria e le caratteristiche di caseificazione .

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA D)

Gli elementi che comprovano che il TALEGGIO è originario della zona geografica i sensi dell'articolo 2G paragrafo 2 lettera A) (in quanto si tratta di una denominazione di origine) si rilevano , sia , ma non solo , dal fatto che il nome indica una specifica zona geografica , che un paese.

Le qualità del TALEGGIO sono , quindi , dovute essenzialmente all'ambiente geografico che comprende i fattori umani e naturali ove avviene la produzione,trasformazione ed elaborazione.

Si tratta di fattori che determinano la " tipicità " di un formaggio , riassumibile negli attributi di " unicità " ed " impossibilità di imitazione".

Questi fattori hanno nell'ambiente l'elemento predominante , cui vanno però aggiunte le tecniche di produzione e trasformazione del latte. Quando parliamo di ambiente intendiamo sia i fattori climatici che agro zootecnici che influiscono sull'origine e sullo sviluppo della microflora del latte .

Se ai fattori climatici è da far risalire soprattutto l'influenza che l'ambiente esercita sui processi di maturazione che trasformano la cagliata in TALEGGIO , a quelli agro zootecnici va riferita la possibilità di avere un latte con idonea attività alla caseificazione.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Per quanto attiene , infine , agli elementi storici che hanno contribuito alla individuazione e delimitazione della zona di produzione , possiamo aggiungere che gli stessi sono ricavabili dalla acclusa RELAZIONE STORICA , alla quale si può fare riferimento al fine di aggiungere ulteriori elementi a sostegno della nostra tesi (vedasi allegato n. 1) .

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA E)

Per quanto si riferisce alla descrizione del metodo di ottenimento del formaggio TALEGGIO , possiamo riferire che per quanto attiene ai metodi produttivi e di lavorazione sono previste una serie di fasi che si possono così riassumere:

PREPARAZIONE DEL LATTOINNESTO

COAGULAZIONE DEL LATTE

ROTTURA DELLA CAGLIATA

MESSA NEGLI STAMPI

STUFATURA

RIVOLTAMENTI NEGLI STAMPI

SALATURA

RIVOLTAMENTI

STAGIONATURA

Il latte utilizzato può essere pastorizzato.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Il caglio utilizzato deve essere esclusivamente caglio animale liquido ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali. Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.

Il lattoinnesto deve essere costituito da Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus in associazione. Può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate.

Si effettuano due rotture della cagliata. La prima grossolana è seguita da una sosta di 10/15 minuti in modo che il coagulo,iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza con la seconda rottura si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16. La temperatura è mantenuta tra 22 e 25°C circa e l'umidità è circa il 90%.

La marchiatura di origine, su una faccia piana, per motivi strettamente tecnici avviene durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti dopo la messa in forma della cagliata.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco. E' autorizzata anche la salatura in salamoia, in considerazione delle mutate condizioni tecnologiche.

Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidità naturale o controllata da 85 /90% temperatura tra 2 e 6 °C .

Durante il periodo di stagionatura, che si protrae non meno di 35 giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di salamoia al fine di mantenere umida e morbida la crosta ed asportare le ife , facendole , nel contempo , assumere, anche , quella

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

colorazione caratteristica , che contraddistingue il formaggio TALEGGIO .

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA F)

Gli elementi che comprovano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica di origine , oltre ai citati riferimenti storici (vedasi Relazione Storica), sono sostanzialmente legati alla sensibilità ed alla cultura casearia degli operatori , alle particolari condizioni di salatura adottate , nonché alla tecnica di maturazione , oltre alle condizioni geografiche del territorio, intendendosi per queste il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante.

L'insieme di tutti questi elementi o fattori conferiscono al prodotto che stiamo esaminando (formaggio Taleggio) quelle caratteristiche di unicità ed irrepetibilità che consentono di affermare che si tratti di un prodotto le cui caratteristiche complessive - che comprendono quindi tutte le fasi che vanno dalla materia prima, alla lavorazione, alla trasformazione attraverso la stagionatura siano irripetibili .

Si ritiene che il formaggio che deriva dall'insieme di questi elementi non sia assolutamente ripetibile in altre zone o località, in quanto non è la presenza di uno solo degli elementi che ne determina il restato finale, bensì l'insieme coordinato e proporzionato di tutti.

Con riguardo alla materia prima latte si precisa che il formaggio viene prodotto ancora oggi solo ed esclusivamente con latt, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, e ciò in quanto si rispettano le tecnologie tradizionali di lavorazione. L'intervento della tecnologia più avanzata si riduce esclusivamente all'impiego di macchinari moderni per la conservazione del latte e caldaie in acciao per la lavorazione (una volta si usavano quelle in rame) . Ancora oggi infatti si utilizza largamente il

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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. Tutto ciò senza che ne derivino aspetti negativi per quanto attiene alle caratteristiche igienico sanitarie che vengono rispettate in pieno.

La qualità del latte è, inoltre, strettamente legata al territorio sul quale vengono allevate le vacche che lo producono. Infatti è necessario far rilevare che esiste un legame stretto tra il tipo di alimentazione e l'influenza dello stesso sulla microflora intestinale del bestiame con conseguente influsso sulle caratteristiche della materia prima.

La foraggicoltura è notoriamente in grado di condizionare sia il sistema produttivo aziendale nel suo complesso, che la fertilità del terreno.

Per quanto riguarda il territorio è sufficiente ricordare come nella Pianura padana ed in particolare in Lombardia si sia sviluppato sin dai tempi antichissimi un sistema di irrigazione a mezzo di canali per il miglior sfruttamento delle abbondanti risorse idriche.

Non bisogna dimenticare che Leonardo da Vinci - Magistrato delle Acque del Ducato di Milano - nel 1438 inaugura il tratto del canale navigabile tra Milano e Pavia che divenne il mezzo più facile per il trasporto sistematico delle derrate alimentari e consentì ai produttori di formaggio quadro di Milano, cioè il Taleggio di giungere fino al maggior centro di consumo.

Volendo a questo punto specificare alcuni degli aspetti citati all'inizio della trattazione del paragrafo, vorremmo sottolineare che per la parte produttiva, solo una particolare sensibilità, acquisita grazie ad una antica tradizione casearia, ove la mano dell'uomo , cioè del casaro non

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

può essere in alcun modo sostituita da alcuna macchina, consente di procedere ad una progressiva ponderata rottura della cagliata che permette lo spurgo necessario per far ottenere al granulo caseinico la struttura e l'elasticità ottimale per il compattamento e per l'acidificazione controllata.
Analoga abilità ed esperienza è necessaria per la fase della salatura . E' questa operazione critica , dalla quale dipende fortemente la buona riuscita del TALEGGIO, formaggio tipicamente a maturazione centripeta : cioè che procede dall'esterno verso l'interno fino al centro della forma .

Si ha una concomitanza , negli strati più esterni , di una elevata concentrazione salina (notoriamente batteriostatica), necessaria per salare tutta la pasta , ed uno sviluppo di microrganismi anche di superficie agenti della maturazione .

Il corretto processo di maturazione è , dunque, legato ad un saggio equilibrio tra diffusione del sale e sviluppo della microflora di superficie, caratteristica del TALEGGIO. Infine, durante tutta la fase di maturazione vanno mantenute queste delicate condizioni caratteristiche delle tipiche grotte della Valle Bergamasca denominata Taleggio dove un equlibrio naturale del clima delle grotte(temperature, umidità, ventilazione) consente quell'affinamento lento e ambientale. Tale fattore è essenziale per la buona riuscita del formaggio e organico punto ombelicale di collegamento del formaggio medesimo con il territorio.

Altro elemento irripetibile è quello collegato strettamente al fenomeno della maturazione del formaggio, infatti sulla superficie delle forme del TALEGGIO si ritrova 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, Penicillum frequentans e lieviti ascrivibili al genere Torulospora e Saccharamyces.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Questa microflora della crosta proviene dall'ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella). La microflora di crosta esplica importanti funzioni così riassumibili: a) supporto b) cromogenica c) proteolitica d) lipolitica.

Per quanto riguarda la prima è ovvio che la microflora di superficie contribuisce a dare consistenza alla crosta formatasi inizialmente in seguito al naturale rassodamento a contatto dell'aria. Oltre a ciò la microflora di superficie crea un feltro aderente alla pasta rappresentato inizialmente da Geotrichum e da lieviti che permette il successivo impianto di altre forme microbiche.

Per quanto si riferisce alla funzione cromogenica si ritiene di poter indicare nei micrococchi gli agenti che conferiscono la colorazione arancione alla crosta. Le variegature verdi sono dovute ai Penicillum e le macchie nere a Mucor racemosus.

E' stata accertata l'attività lipolitica e proteolitica della microflora di crosta, sia nel corso di prove di crescita su substrati naturali quali il latte e la cagliata, sia su prove di crescita in presenza di caseina e grasso del latte.

Appare chiaro che a tale attività contribuiscono sia pure in misura e con modalità diverse tutte le forme presenti sulla crosta. Responsabili della attività proteolitica sono soprattutto i Penicillum ed i Mucor, ed in minor misura i lieviti e le Micrococcacee.

L'attività lipolitica è da ascriversi prevalentemente ai Geotrichum ed ai lieviti oltre che a Penicillum e Mucor . A tale attività enzimatica complessiva della microflora della crosta è da attribuire il caratteristico andamento centripeto della maturazione.

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA G)

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Per quanto si riferisce alle strutture di controllo possiamo far presente che, per quanto compete al formaggio TALEGGIO, la rispondenza delle caratteristiche al disciplinare di produzione viene verificata da una serie di organismi dello Stato , che possono essere riassunti nei seguenti :

- Ispettorato della Repressione delle Frodi del Ministero Agricoltura e Foreste ;
- Nuclei Antisofisticazioni dei Carabinieri.

Esiste , inoltre , un controllo esercitato dal Consorzio che ha ottenuto l'incarico di vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di cui alla Legge 10.4.1954 n. 125 , dal Ministro dell'Agricoltura e Foreste di concerto con il Ministro dell'Industria , che in data 31. 03 . 1981 hanno emanato un Decreto Ministeriale con il quale veniva affidato allo scrivente Consorzio; in conformità con l'articolo n.7 della citata Legge n. 125 , l'incarico della vigilanza ed in particolare , sulla produzione e sul commercio del formaggio per il quale è consentito l'esodo della denominazione di origine TALEGGIO.

Il Consorzio esercita questo compito con personale specializzato munito di tesserino che lo qualifica come agente di pubblica sicurezza , quindi , come pubblico ufficiale.

L'articolo n. 8 della citata Legge n. 125 prevede che i Consorzi volontari rispondano a requisiti di obiettività ed imparzialità in quanto ad ogni produttore e stagionatore deve essere possibile far parte del Consorzio e lo stesso Consorzio deve garantire per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi di cui dispone , un efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

Il controllo di tale imparzialità è svolto direttamente dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste che lo esercita d'intesa con il Ministero dell'Industria e Commercio .

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Inoltre, tra le altre incombenze , è stabilito che ogni modifica dello Statuto del Consorzio deve essere approvata , preventivamente , dai Ministeri di cui sopra.

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA H)

Con riferimento a quanto contenuto in questo punto , si precisa che tutti i Soci produttori sono classificati con una numerazione che parte dal numero 1 e giunge fino al 299 .

Tutti i Soci Stagionatori , invece , hanno una numerazione che parte dal numero 301 e giunge fino al 499. Questa numerazione consente , sia durante i controlli effettuati dal Consorzio , che per quelli effettuati dagli organismi dello Stato preposti alla sorveglianza di poter risalire in modo agevole al produttore od allo stagionatore al fine di poter meglio stabilire le eventuali responsabilità.

Il marchio del formaggio TALEGGIO in armonia con quanto disposto dall'articolo n. 5 del Decreto Presidente della repubblica n. 667 del 5.agosto 1955 è composto da n. 4 cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri :
nel 1° cerchio al alto a sinistra la lettera C
nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T
nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T
del 4° cerchio in basso a sinistra il numero del produttore di TALEGGIO

Il marchio è di materiale plastico ad uso alimentare e viene impresso su una faccia piana del formaggio TALEGGIO , al momento della seconda rivoltatura del formaggio e prima della salatura , affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo (vedi marchio in plastica allegato).

Poiché il TALEGGIO viene venduto anche in confezioni , e quindi incartato , è prevista l'applicazione di un marchio anche sull'involucro esterno .

Tale marchio (vedi disegno del marchio allegato) ha il bordo interno di colore rosso , quello intermedio bianco e quello esterno verde.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

(marchio registrato)

Al centro vi è il logo del formaggio TALEGGIO sotto il quale può essere inserito il numero dell'azienda che provvede al confezionamento, che deve avvenire esclusivamente nella zona di origine, in modo da poterla identificare durante la fase della commercializzazione .
Anche il predetto marchio è stato depositato ai sensi di legge.

ARTICOLO 4 PUNTO 2 LETTERA I)

Per quanto si riferisce alle condizioni da rispettare in forza di disposizioni Comunitarie e Nazionali , si fa presente che per la produzione di formaggio TALEGGIO vengono rispettate tutte le condizioni igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione Nazionale e Comunitaria .

A questo proposito vengono effettuati controlli sia sulla materia prima che sulle varie fasi della lavorazione fino al consumo finale.

Il rispetto di tal condizioni è sottoposto al rigoroso controllo delle unità periferiche del Ministero della Sanità nei suoi vari servizi : quello sanitario e quello veterinario.

Anche il Consorzio sta elaborando e mettendo a punto un sistema di autocontrollo per la ricerca dei punti critici degli stabilimenti di produzione e di stagionatura , secondo quanto previste dalla normativa Comunitaria contenuta nelle Direttive 46 / 92 e 47 / 92.

Alla luce di quanto sopra indicato e specificato, riteniamo con questa relazione di avere indicato tutti gli elementi necessari per il raggiungimento del riconoscimento di denominazione protetta. Rimandiamo,inoltre, a tutti gli allegati che uniamo alla presente domanda eventuali approfondimenti dei singoli punti , ove necessario.

Vogliate gradire distinti saluti,

CONSORZIO TUTELA TALEGGIO
IL PRESIDENTE
ARRIGONI GIANBATTISTA

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali