

Disciplinare di produzione - Valtellina Casera DOP

Articolo 1.

La denominazione di origine protetta "Valtellina Casera" è riservata al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art.2 del presente disciplinare ed avente i requisiti di seguito fissati.

Articolo 2.

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Valtellina Casera", nonché la zona di trasformazione, di stagionatura e di condizionamento comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

Articolo 3.

Il formaggio semigrasso "Valtellina Casera" prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo di razze tradizionali nella zona individuata all'art. 2 del presente disciplinare è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, rispondenti allo standard produttivo seguente:

a) L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai eventualmente affienati dell'area delimitata all'art.2 e del territorio denominato "Pian di Spagna" nei comuni di Gera Lario e Sorico, in provincia di Como, compreso tra il fiume Mera, il fiume Adda e Lago di Como e facente parte della Riserva Naturale Regionale "Pian di Spagna - Lago di Mezzola".

b) Il latte proveniente da due o più mungiture viene parzialmente scremato prima di essere sottoposto a coagulazione sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia.

c) La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La cottura della cagliata avviene ad una temperatura compresa fra i 40 e i 45 °C e si protrae per circa 30 minuti.

La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di mais. Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali recanti il marchio descritto all'art.4 e leggermente pressata in modo progressivo per circa 8 - 12 ore. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maturazione si effettua in appositi locali alla temperatura di 6-13 °C e con umidità relativa non inferiore all'80%. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni. A decorrere dal 70° giorno dalla data di produzione il Consorzio di Tutela incaricato, dopo il controllo effettuato dall'Organismo di controllo con esito positivo, appone sulle forme il marchio a fuoco descritto all'art.4, punto b.

Le caratteristiche della DOP "Valtellina Casera" sono le seguenti:

a) Forma: cilindrica regolare, con superfici piane e con uno scalzo diritto.

b) Dimensioni: il diametro delle facce è di 30 - 45 cm; l'altezza dello scalzo è di 8 - 10 cm.

c) Peso variabile da 7 kg a 12 kg in relazione alle dimensioni della forma.

La forma, le dimensioni ed il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione.

d) Aspetto esterno: crosta compatta, di colore giallo paglierino più intenso con la stagionatura, di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri.

e) Pasta: struttura di media consistenza, elastica con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine;

al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda del periodo di produzione e di stagionatura.

f) Sapore: dolce, caratteristico, con particolare aroma, più intenso con il procedere della stagionatura.

g) Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 34%.

h) Umidità media a 70 giorni: 41%.

Il prodotto può essere utilizzato anche grattugiato come condimento.

Articolo 4.

Il formaggio a denominazione di origine protetta "Valtellina Casera" deve recare apposti sullo scalzo, all'atto della sua immissione al consumo, i seguenti contrassegni, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative:

a) il marchio di origine, che costituisce parte integrante del presente disciplinare; tale marchio viene impresso al momento della produzione con fascera marchiante rilasciata dal Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e riportante, oltre al marchio suddetto, il bollo CEE del caseificio e numerazioni per l'identificazione del produttore e della data di produzione. Tale marchio rappresenta la scritta Valtellina Casera preceduta da una forma di formaggio stilizzata, mancante di uno spicchio in cui è inserito il profilo di una montagna.

b) il marchio a fuoco, di seguito rappresentato, e che si appone dopo il 70° giorno dalla data di produzione, è costituito, nella parte inferiore, da un semicerchio caratterizzato da un bordo a similuna interrotto da una "V" aperta molto morbida, all'interno della quale è posizionato un terzo elemento grafico raffigurante un triangolo equilatero, capovolto, dai lati obliqui concavi. Un'illustrazione che figurativamente rappresenta una forma di formaggio stilizzata, dove l'elemento della "V" aperta interrompe la continuità del cerchio, separandone uno spicchio che simbolicamente rappresenta la caratteristica fetta di formaggio. Tale marchio fa parte integrante del presente disciplinare ed è riservato alle forme prodotte da non meno di settanta giorni e che presentino i requisiti fissati dal presente disciplinare.