

Disciplinare di produzione del Formaggio
Castelmagno
Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Art. 1

La Denominazione di Origine Protetta “Castelmagno” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il formaggio “Castelmagno” è ottenuto da latte di vacca crudo. Le mungiture devono essere fino ad un massimo di quattro mungiture consecutive con eventuali aggiunte di latte ovino e/o caprino in percentuale da un minimo del 5 % ad un massimo del 20%. Il bestiame bovino deve essere riconducibile ai tipi genetici Barà Pustertaler, Bruna, Pezzata Rossa d’Oropa, Pezzata Rossa, Montbeliard, Grigio Alpina, Piemontese, Valdostana e loro incroci.

Le vacche che forniscono il latte per la DOP “Castelmagno” devono essere sottoposte a mungitura non più di due volte al giorno.

Nell’ambito della gestione aziendale è vietato il ciclo di asciutta delle vacche fuori dalla zona tipica di produzione; ad eccezione dei capi di proprietà dei margari, in relazione ai tradizionali cicli di monticazione e demonticazione.

L’alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo e da fieno di prato polifita di provenienza prevalente dai territori dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana. E’ vietato l’uso di insilati di mais.

I componenti dei mangimi costituenti l’integrazione della razione alimentare dovranno essere costituiti da cereali, leguminose, sali minerali e vitamine consentiti dalle leggi vigenti.

Il formaggio DOP “Castelmagno” presenta una forma cilindrica a facce piane del diametro di 15-25 cm. Lo scalzo è di 12-20 cm. Il peso di una forma varia dai 2 ai 7 kg. Le caratteristiche del formaggio DOP sono riferite al periodo minimo di stagionatura (60 giorni).

Le caratteristiche del “Castelmagno” sono le seguenti:

Formaggio presamico pressato a pasta semidura che si produce per l’intero arco dell’anno, tranne che per la tipologia d’alpeggio che viene prodotta nell’intervallo di tempo Maggio – Ottobre.

a) Crosta: non edibile, sottile di colore giallo-rossastro, liscia, tendente al rigido e regolare ai minimi di stagionatura; assume invece un colore più scuro, si ispessisce e diventa rugosa con il progredire della stagionatura.

b) Pasta: bianco perlaceo o bianco avorio ai minimi di stagionatura, di colore giallo ocrato con eventuali venature blu verdastre all’interno col progredire della stagionatura, ottenute anche mediante la foratura delle forme secondo la tecnica tradizionale (manuale con ferri lunghi).

c) Struttura: friabile ai minimi di stagionatura, più compatta col progredire della stagionatura.

d) Sapore: fine, delicato e moderatamente salato ai minimi di stagionatura; più saporito col progredire della stagionatura.

La percentuale minima di grasso sulla Sostanza Secca è del 34 %.

Il latte destinato alla trasformazione in “Castelmagno” deve essere esclusivamente crudo. Le mungiture devono essere fino ad un massimo di quattro mungiture consecutive.

E' consentito il raffreddamento del latte per lo stoccaggio ad una temperatura non inferiore ai 6° C.

Il latte, dopo l'eventuale scrematura per affioramento, va riscaldato alla temperatura di 30-38°C.

Non è consentita la pastorizzazione e la termizzazione del latte. E' vietato l'uso di fermenti.

La coagulazione avviene alla temperatura compresa tra 30 e 38°C, in un tempo tra i 30 e i 90 minuti con caglio liquido di vitello (con almeno il 70 % di chimosina).

Quando il coagulo ha raggiunto un sufficiente grado di rassodamento lo si rivolta e successivamente lo si rompe mantenendolo sempre all'interno del siero di lavorazione chiamato tradizionalmente “la laità”. La rottura successiva viene effettuata dapprima grossolanamente e poi in modo sempre più fine sino ad ottenere granuli caseosi omogenei, delle dimensioni da chicco di mais a nocciola.

La lavorazione in caldaia avviene mantenendo la massa in continua agitazione per un tempo da 10 a 15 minuti al fine di facilitare la separazione della cagliata dalla laità che si trova inglobata nelle maglie del coagulo con eventuali soste intermedie. La cagliata così frantumata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia o scaricata.

La cagliata viene messa in una tela asciutta e pulita chiamata “risola” in tessuto vegetale o sintetico.

La risola va poi eventualmente pressata e appesa oppure appoggiata su un piano inclinato. Si lascia riposare per almeno 18 ore, necessarie perché il siero residuo fuoriesca senza l'azione di pressatura. E' consentito durante questo riposo raffreddare la cagliata.

Trascorso questo periodo di almeno 18 ore, la cagliata viene messa in recipienti (di materiale idoneo all'uso alimentare compreso il legno), sommersa nel siero delle lavorazioni precedenti che deve avere una temperatura di almeno 10° C per un periodo che va dai 2 ai 4 giorni per una regolare fermentazione. Successivamente la cagliata viene rotta e poi finemente tritata, rimescolata e salata. Il prodotto viene ora avvolto in una tela in tessuto vegetale o sintetico, ed introdotto nelle “fascelle” di formatura in legno o altro materiale idoneo ove rimane per almeno 1 giorno e sottoposta ad una adeguata pressatura manuale o meccanica.

Sulla base delle fascelle viene posizionata una matrice recante il marchio di origine in negativo sulla forma, descritto nel presente disciplinare di produzione.

E' consentita un'ulteriore salatura delle forme a secco per dare colore e consistenza alla crosta del formaggio.

La maturazione deve avvenire in grotte naturali fresche ed umide o comunque in locali che ripetano dette condizioni ambientali per un periodo minimo di 60 giorni su assi di legno o altro materiale idoneo. La temperatura di stagionatura deve essere compresa tra i 5 °C ed i 15°C e l'umidità tra il 70% ed il 98%, così da assicurare condizioni di temperatura ed umidità tali da garantire le condizioni necessarie per un corretto sviluppo delle muffe naturali e tipiche del Castelmagno D.O.P..

Durante la stagionatura le forme potranno essere spazzolate e/o lavate utilizzando sostanze naturali, che non abbiano effetto colorante diretto, onde contenere lo sviluppo di muffe indesiderate e di acari.

Art. 3

Il formaggio “Castelmagno” deve essere prodotto e stagionato nel territorio amministrativo dei seguenti comuni siti in provincia di Cuneo: Castelmagno, Pradleves, Monterosso Grana, da cui dovrà provenire anche il latte destinato alla trasformazione.

Art. 4

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo degli allevatori, dei produttori/stagionatori, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Inoltre, il quantitativo di latte prodotto, nonché i bovini e gli ovi-caprini da cui deriva la materia prima, devono essere soggetti a controllo funzionale. Deve essere sempre presente la scheda tecnica del caglio ed il riferimento al lotto in uso. Devono anche essere denunciate mensilmente il numero delle forme prodotte. Per il formaggio “Castelmagno” che si fregia della menzione aggiuntiva “di Alpeggio”, gli appezzamenti sui quali sono gestiti gli animali al pascolo devono essere iscritti in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo. Di tali appezzamenti sono determinate le quantità massime di latte prodotto per specie animale di cui si terrà conto nell'emissione dell'autorizzazione alla marchiatura. La stima delle potenzialità massime in termini di litri di latte sostenibile dall'area pascolata deve essere realizzata tenendo conto della composizione floristica, del momento di utilizzazione, della tipologia e del carico animale presente; inoltre deve essere denunciato ogni anno l'inizio e la fine dell'attività di pascolo all'Organismo di controllo. Gli alpeggi devono essere censiti dall'Organismo di controllo. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Le condizioni da rispettare sono relative alle strutture destinate alla produzione del latte ed alla sua lavorazione e stagionatura. Le stalle dove viene prodotto il latte devono essere registrate ai sensi della normativa vigente ed i punti di lavorazione devono essere in possesso o del bollo CEE oppure, in caso di aziende che effettuano la vendita diretta, di idonea autorizzazione sanitaria rilasciata sulla base della vigente normativa nazionale.

Entro il 10 di ogni mese deve essere dichiarato all' Organismo di Controllo il numero di forme prodotte o stagionate da ogni azienda nel mese precedente.

Art. 5

Il formaggio “Castelmagno” prodotto e stagionato può portare la menzione aggiuntiva “di Alpeggio” a condizione che:

- il latte sia proveniente esclusivamente da vacche, capre e pecore mantenute al pascolo in alpeggio per un periodo compreso tra l'inizio di maggio e la fine di ottobre. Gli animali devono essere alimentati al pascolo con almeno il 90% di flora locale;
- tutto il processo produttivo avvenga in alpeggio;
- la caseificazione avvenga al di sopra dei 1000 metri s.l.m.

Art. 6

I controlli di cui all'art. 10 del Reg. (CEE) n. 2081/92 verranno effettuati dall'Organismo di controllo autorizzato.

Art. 7

Il prodotto viene marchiato all'origine con il logo impresso sulla faccia a contatto con la base della fascella al momento della formatura. Prima dell'immissione del prodotto al consumo verrà apposta sul formaggio conforme un contrassegno identificativo, che costituisce il marchio di conformità, denominato "sventolina" sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine, descritta nel presente disciplinare di produzione.

Il marchio di origine è costituito da una "C" stilizzata con abbozzi di vette alpine nella parte superiore ed al centro una forma ellittica di formaggio intagliato. Il marchio è realizzato in due dimensioni: di cm 11,0 x 12,0 per marchiare le forme da 2 a 3 kg. e di cm 15,3 x 16,3 per le forme da 3 a 7 kg.

Marchio all'origine

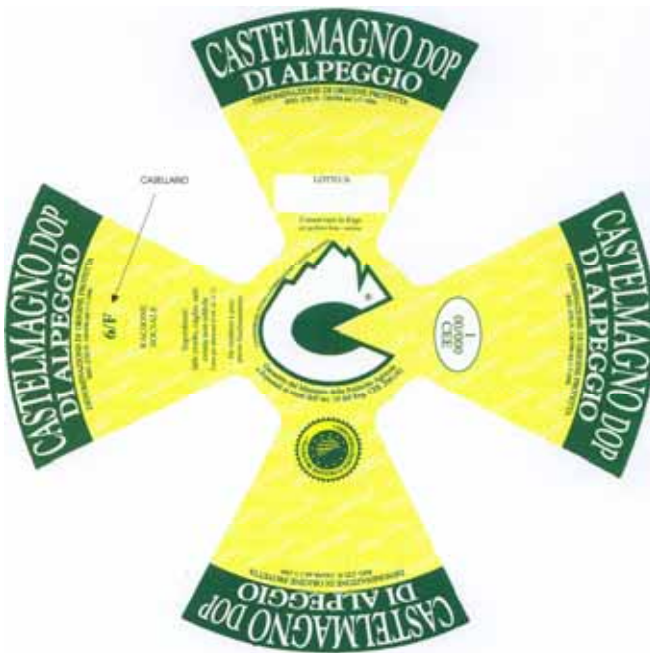
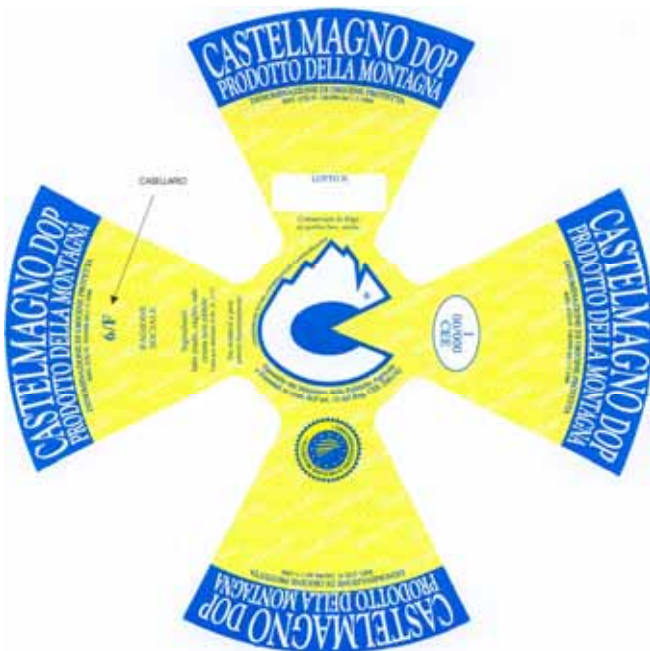


Il formaggio "Castelmagno" essendo prodotto tutto al di sopra dei 600 m. s.l.m. reca in etichetta la dicitura "prodotto della montagna"; quando la produzione del latte e la caseificazione avvengono al di sopra dei 1000 metri s.l.m., il formaggio DOP anziché la dicitura "prodotto della montagna" recherà in etichetta la dicitura "di alpeggio".

Nel caso di formaggio "Castelmagno" prodotto della montagna, la scritta della sventolina sarà in campo colore blu.

Per il formaggio "Castelmagno" d'Alpeggio la sventolina porterà la menzione "DI ALPEGGIO" sulle quattro eliche che la compongono; la scritta "CASTELMAGNO" sarà in campo colore verde muschio e i caratteri della scritta "DI ALPEGGIO", posta all'interno della scritta "CASTELMAGNO", avranno un'altezza di 6 mm.

Marchio di conformità



Su entrambe le scritte verrà riportata la dicitura “crosta non edibile”.

Indici colorimetri del marchio di conformità: Sventolina per il Castelmagno DOP “Prodotto della montagna”: colore giallo pantone n° 101C, colore blu reflex; Sventolina per Castelmagno DOP “di alpeggio”: colore giallo pantone n° 101C, colore verde pantone n° 348C.

Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta “Castelmagno”.

Il marchio di conformità è costituito da un contrassegno di carta a forma circolare con fustellature a quattro eliche di diametro di cm 18 recanti il medesimo disegno di cui al marchio d'origine.

I contrassegni devono recare le diciture di legge, oltre alla dicitura Denominazione di Origine Protetta “Castelmagno” e, se del caso, delle menzioni aggiuntive “prodotto della montagna” o “di Alpeggio”.

Tutti gli elementi utili alla marchiatura, contenenti il logo costitutivo della Denominazione d'Origine Protetta che costituisce parte integrante del presente Disciplinare di Produzione comprensivo della sigla alfanumerica che identifica il casello di produzione, sono detenuti dal Consorzio incaricato e sono dati in uso agli aventi diritto.

Art. 8

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che confezionato: in tali casi dovrà sempre essere riconoscibile il marchio di origine e il contrassegno identificativo.

L'etichettatura relativa al prodotto porzionato o confezionato deve riportare il nome del produttore e dello stagionatore e deve essere conforme alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari ed in ogni caso deve sempre consentire la visibilità dei contrassegni costitutivi della D.O.P. e il numero del lotto di appartenenza per permettere una migliore rintracciabilità del prodotto.