

# Disciplinare di produzione del formaggio “Strachitunt”

## *Art. 1 - Denominazione*

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) “Strachitunt” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## *Art. 2 - Descrizione del prodotto*

Lo “Strachitunt” è un formaggio a base di latte intero crudo di vacca, a due paste, a stagionatura medio lunga (almeno 75 giorni), che può presentare erborinatura nella pasta.

La maturazione del prodotto è inizialmente centripeta ed avviene grazie all’intervento della microflora di superficie. Successivamente, generalmente dopo i primi 30 giorni, è favorita dalla foratura che permette lo sviluppo all’interno della pasta della microflora presente nell’ambiente.

### *2.1 Caratteristiche fisiche*

Lo “Strachitunt” presenta le seguenti caratteristiche:

- ✓ Forma cilindrica con facce piane e scalzo dritto o leggermente tondo: il diametro è compreso tra 25 e 28 cm e l’altezza dello scalzo varia da 10 a 18 cm;
- ✓ Il peso della forma può variare da 4 a 6 Kg;
- ✓ La crosta è rugosa e sottile, di media consistenza, a volte fiorita e presenta un colore giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura;
- ✓ La pasta è compatta, marmorizzata, più morbida nel sottocrosta e di colore bianco paglierino: può presentare striature cremose e venature verdi-bluastre accompagnate da fenomeni di proteolisi.

### *2.2 Caratteristiche chimiche microbiologiche:*

- Umidità 50,0 %-51,0 %
- Lipidi T.q. 26,0%- 28,00 %
- Lipidi su sostanza secca minimo 48,0 %
- Proteine T.q. 18,0%-22,00 %
- Carboidrati T.q. inferiore a 1
- Lo Strachitunt presenta una microflora lattica caratterizzata da micrococcacee, enterococchi e lattobacilli mesofili e termofili. I batteri lattici eterofermentanti rivestono

grande importanza in quanto con la produzione di gas favoriscono la formazione di “sacche d’aria” nel formaggio, le quali sono indispensabili per lo sviluppo di lieviti e muffe, caratteristiche di questo prodotto e responsabili del tipico sapore. La produzione di “Strachitunt” non prevede l’impiego di innesti fungini nel latte, pertanto il grado di erborinatura della pasta è variabile in funzione alla quantità di muffe naturalmente presenti nel latte e alla loro capacità di svilupparsi, pertanto è possibile avere un prodotto con un’erborinatura molto limitata, ma nonostante questo il gusto e il sapore rispettano le tipiche peculiarità del formaggio erborinato.

### *2.3 Caratteristiche organolettiche*

Lo “Strachitunt” presenta un sapore aromatico ed intenso, variabile da dolce a piccante e può assumere connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

### ***Art.3 - Zona di produzione***

La zona di produzione della D.O.P. formaggio “Strachitunt” comprende i comuni di Blello, Gerosa, Taleggio, Vedeseta situati in provincia di Bergamo, ad un’altitudine minima di 700 m. s.l.m., il cui territorio, in parte o totalmente, formano la Valtaleggio.

Parte della zona di produzione dello “Strachitunt” è oggi ricompresa nel perimetro del Parco Regionale delle Orobie Bergamasche e l’intero bacino vallivo della Valtaleggio, fa oggi parte dell’Ecomuseo “Valtaleggio – Citta del Taleggio, dello Strachitunt e delle baite tipiche”, riconosciuto co decreto della Regione Lombardia n. VIII/7873, 20 luglio 2008.

### ***Art. 4 - Prova dell’origine***

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, dei produttori è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o 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. Qualora l’organismo di controllo verifichi delle non conformità, rispetto a quanto stabilito dal presente disciplinare, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione “Strachitunt”.

## ***Art. 5 - Metodo di ottenimento***

### *5.1 Materia prima*

Il latte, di due mungiture e lavorato separatamente, deve provenire da vacche allevate in aziende ubicate nella zona d'origine e appartenere a vacche di razza Bruna per almeno il 90% del totale. Il latte per la produzione di Strachitunt proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare del bestiame è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 65% della sostanza secca totale. Almeno il 90% di tali foraggi, che corrisponde a circa il 60% della razione, devono provenire dal territorio identificato al precedente art.3. Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento), leguminose (soia) e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi in percentuale inferiore a 35% della sostanza secca, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori.

È vietato l'uso di insilati di mais.

È assolutamente vietata la parziale o totale scrematura.

### *5.2 Preparazione*

Il latte crudo viene trasferito in caldaia d'acciaio; è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame.

Il latte non deve essere portato a temperature inferiori ai 10°C e viene addizionato con caglio bovino. Se prima dell'aggiunta del caglio il latte presenta una temperatura inferiore a quella di coagulazione, viene riscaldato fino a 36-37°C. È ammessa l'aggiunta di un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell'area indicata all'articolo 3 del presente disciplinare di produzione.

Il latte viene lasciato coagulare a 33-38°C per 20-30 minuti.

Il coagulo ottenuto nel corso della prima lavorazione viene raccolto in un fagotto di tela in fibra naturale o sintetica e posto a sgocciolare in un ambiente con umidità dell'80-90% e temperatura superiore a 10°C per un periodo minimo di 12 ore.

Il coagulo ottenuto nel corso della seconda lavorazione viene rotto direttamente in caldaia. La rottura si articola in 2 o 3 momenti intervallati da periodi di sosta, fino ad ottenere grani grossi come una noce o una nocciola.

I due coaguli, ottenuti a distanza di minimo 12 ore, vengono posti a strati alternati in uno stampo precedentemente foderato con una apposita tela in fibra naturale o sintetica. Dopo la sosta di 30-45

minuti si procede ad eliminare la tela filtrante e si esegue il primo rivoltamento della cagliata nello stampo.

Dopo 24 ore dalla formatura, al momento di rivoltare la forma, nello stampo vengono posti i marchi con impresso il simbolo STV e la data di produzione.

#### *Salatura*

La salatura del formaggio avviene per aspersione manuale di sale secco sulle facce e sullo scalzo e si protrae per massimo 6 giorni in funzione della temperatura ambientale e delle dimensioni della forma.

#### *Stagionatura*

La stagionatura del prodotto avviene in locali con temperatura compresa tra i 4°C e i 10°C e deve protrarsi per almeno 75 giorni.

Durante tale periodo le forme, eventualmente poste su assi di legno, possono essere trattate saltuariamente con acqua e sale.

#### *Foratura*

Dopo circa 30 giorni dall'inizio della stagionatura, utilizzando aghi metallici, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo.

Tale operazione, prima del termine della stagionatura, può essere ripetuta in funzione dell'andamento della maturazione del prodotto.

### ***Art. 6 - Legame con l'ambiente***

La Valtaleggio, area di produzione dello Strachitunt, grazie alla presenza di un clima fresco associato ad una grande disponibilità di acqua, di essenze aromatiche e di ricchi pascoli, presenta un ambiente ideale per la pratica dell'alpeggio, la produzione e la lavorazione del latte destinato alla preparazione di questo formaggio. La Valtaleggio è una delle più estese convalli di destra della Val Brembana. E' percorsa dal torrente Enna che, diretto da ovest a est, sfocia nel fiume Brembo a San Giovanni Bianco.

La Valle ha la forma di due rettangoli di superficie diversa ed è solcata in senso longitudinale dal torrente principale che taglia la valle in due versanti: il versante settentrionale e quello meridionale. Il primo è caratterizzato da dolci pendenze, da frequenti ripiani e altipiani, qua e là franoso in rapporto alle rocce affioranti ma nel complesso fertile, dominato da cime verdi di pascoli che variano dai 1600 ai 2000 m; Il versante meridionale invece si presenta alquanto più aspro, dominato da cime generalmente alternate a dolci pendenze. Fa corona tutt'attorno una linea chiusa di monti

che isolano la Valtaleggio dalle valli Brembilla e Imagna a sud, dalla Valsassina a ovest, dalla Valtorta-Stabina a nord, dal solco medio di Val Brembana a est nel cui fiume Brembo confluisce il torrente Enna dopo essersi aperto il varco in una strettissima forra.

Il clima è generalmente fresco e umido: durante l'inverno le precipitazioni sono molto abbondanti e se a questo fattore aggiungiamo un'escursione termica poco accentuata, ne deriva un vero e proprio paradiso per una vasta gamma di specie e varietà botaniche. La parte più bassa della valle presenta clima più temperato, con estesi boschi di latifoglie ai quali, salendo di quota, si sostituiscono le conifere. Più in alto ancora incontriamo i pascoli con numerose malghe ed infine i ghiaioni e le rupi quasi sempre acidofile tranne alcuni isolati scogli carbonatici ricchissimi di flora alpina.

Le caratteristiche morfologiche della Valtaleggio hanno determinato la nascita di aziende agricole di piccole dimensioni con la produzione di formaggi inizialmente per proprio uso e consumo. Aziende che ancora oggi praticano l'alpeggio estivo nei pascoli, l'allevamento di bovini di razza Bruna, alimentati prevalentemente da erba e/o fieno di prato polifita provenienti dalla zona d'origine, l'adozione di tecniche ancestrali tramandate da generazione in generazione, quale l'antica tecnica casearia delle due paste, oltre all'impiego di siero acido come detergente sgrassante per la pulizia della caldaia e degli strumenti di lavoro, che pur rispettando la salubrità del prodotto finito, sono amichevoli nei confronti dell'ambiente rafforzandone il legame.

Lo Strachitunt è dunque strettamente legato all'ambiente di produzione che vede l'allevamento di vacche di razza Bruna, alimentate prevalentemente con erbe e foraggi della zona, e la trasformazione del latte crudo direttamente in malga o in aziende presenti sul territorio; nel primo caso non si ha alcun trasporto del latte, nel secondo caso il trasporto è molto limitato. Questo permette che si realizzi un legame molto stretto tra qualità chimico-fisica e microbiologica del latte e qualità del prodotto finito.

Inoltre la peculiarità di questo formaggio è lo sviluppo più o meno accentuato dell'erborinatura della pasta, in quanto ciò è fortemente influenzato dai ceppi fungini presenti naturalmente nel latte e negli ambienti di stagionatura.

### ***Art. 7 - Controlli***

Il controllo sarà effettuato da una struttura conforme alle disposizioni degli artt. 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006. Tale struttura è CSQA certificazione Srl – via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)- Tel: + 39 044 5313011, Fax +39 044 5313070, e-mail csqa@csqa.it.

## *Art. 8 - Etichettatura*

Il formaggio D.O.P. “Strachitunt” è commercializzato in forma intera e/o porzionata. L’attività di porzionatura e confezionamento del formaggio D.O.P. “Strachitunt” è consentita anche in aree esterne alla zona geografica. Le aziende porzionatrici e confezionatrici sono tenute a comunicare preventivamente tale attività al Consorzio di Tutela dello Strachitunt.

Il formaggio D.O.P. “Strachitunt” è immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dall’acronimo “STV” e il numero di riconoscimento dell’impianto di produzione impressi su una faccia della forma nello stampo.

Il marchio utilizzato per imprimere il simbolo grafico sulle forme è in materiale plastico alimentare ed ha la forma di un rettangolo pieno con la base di 23 cm e l’altezza di 11,5 cm.

I lati di tale rettangolo sono arrotondati: nella parte centrale il marchio risulta essere alto 16,5 cm e largo 26 cm. All’interno è riportato il simbolo “STV” in rilievo.

Le forme intere commercializzate devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto.

La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; è costituita da una fustella esterna nella quale è riportato il logo “Strachitunt” abbinato al simbolo “STV”, posto a raggiera. Devono inoltre essere riportati gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto. La fustella è di colore marrone:

pantone 175 = quadricromia 60mg 87y 78k

La parte interna della fustella deve riportare il nome del prodotto ed ancora il logo “Strachitunt” abbinato al simbolo “STV”. Al centro è possibile riportare la linea grafica desiderata, ed il logo dell’azienda non potrà essere più grande del logo “Strachitunt”.

L’incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il logo “Strachitunt” abbinato al simbolo “STV”.

Al centro di tale incarto è presente un cerchio dal bordo marrone: le indicazioni da riportare nella parte interna del cerchio sono le stesse della parte interna della fustella dell’etichetta.

In alto, al centro, vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologia di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura. In carattere più piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalità di conservazione.

E’ possibile indicare inoltre il nome del produttore.

Il simbolo grafico identificante il formaggio D.O.P. “Strachitunt” è costituito dalle lettere “STV”

Il logo “Strachitunt” dovrà essere abbinato al simbolo “STV” utilizzando i seguenti colori:

pantone 476 = quadricromia 85c 85mg 100y

pantone 139 = quadricromia 40mg 100y 33k

Il simbolo “STV” potrà essere utilizzato solo nelle varianti proposte.

