

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE DEI LATTICINI DEL PRESIDIO SLOW FOOD CAPRA OROBICA

Articolo 1 – Tipologia di prodotto

La produzione casearia del Presidio Slow Food capra orobica prevede i seguenti prodotti lattiero-caseari:

- 1) Formagin o fiorone (pl. *formagii*)
- 2) Matüscin
- 3) Roviöla

Articolo 2 – Area di produzione

La lavorazione del latte e la stagionatura da parte dei produttori del Presidio Slow Food dovranno avvenire all'interno della zona geografica individuata nell'articolo 2 del disciplinare di allevamento della capra orobica.

Per il pascolo estivo vedi articolo 3.

Articolo 3 – Provenienza del latte

Il latte deve provenire da capre di razza orobica di proprietà degli allevatori del Presidio Slow Food e devono essere allevate e munte nell'area geografica indicata nell'articolo 2 del disciplinare di allevamento del Presidio Slow Food capra orobica.

Nel periodo di pascolo estivo, gli aderenti al Presidio potranno condurre e mungere un gregge con altre fattrici di sola razza Orobica al seguito. In questo caso, almeno il 70% dei capi deve comunque essere di proprietà dell'allevatore che aderisce al Presidio.

Gli allevatori del Presidio che conducano in alpeggio animali di altri allevatori dovranno darne comunicazione a Slow Food con una autodichiarazione in cui si attesti il rispetto delle linee guida di Slow Food in tema di benessere animale.

Descrizione del prodotto

FORMAGIN

- Caratteristiche fisiche
 - Forma: cilindrica
 - Dimensioni: scalzo di altezza di 4-7 cm e diametro del piatto di 4-6 cm
 - Peso: 50-150 g
 - Crosta: assente nel prodotto fresco. Si forma con la stagionatura ed ha l'aspetto di una pellicina morbida di colore variabile dal giallo al grigio
 - Colore della pasta: bianca
 - Consistenza della pasta: morbida e cremosa, si compatta con la stagionatura
 - Occhiatura: assente
- Caratteristiche organolettiche
 - Odore: di latte fresco
 - Sapore: di latte fresco, delicato, a volte leggermente acidulo

MATUSCIN

- **Caratteristiche fisiche**
 Forma: cilindrica
 Dimensioni: diametro di 15-30 cm e scaldo di 3-6 cm
 Peso: 1-3 kg
 Crosta: liscia di colore grigio-marrone dato dalle muffe tipiche del locale di stagionatura
 Colore della pasta: bianca con cenni di verdino ad inizio maturazione fino ad assumere colorazioni giallastre
 Consistenza della pasta: compatta fino a diventare granulosa con il protrarsi della stagionatura
 Occhiatura: solitamente presente, anche se abbastanza fine
- **Caratteristiche organolettiche**
 Odore: dolce con aroma di fieno o di erba dei pascoli
 Sapore: aromatico e dolce. Può presentare note piccanti nelle forme mature

ROVIOLA

- **Caratteristiche fisiche**
 Forma: parallelepipedo con piatto quadrato
 Dimensioni: sezione quadrata di 12-16 cm, scalzo alto meno di un terzo del lato del piatto
 Peso: 0,5-1 kg
 Crosta: non edibile. Presenta lineature parallele conferite dallo stampo e colore grigiastro, bluastro. A maturazione inoltrata assume colorazione rosso-arancio
 Colore della pasta: bianca, ma anche giallognola nelle forme mature
 Consistenza della pasta: elastica, compatta verso l'interno e più cremosa verso la crosta
 Occhiatura: eventualmente è presente e si presenta fine
- **Caratteristiche organolettiche**
 Odore: dolce e pungente con l'avanzare della maturazione
 Sapore: aromatico, dolce e butirroso che volge al piccante nelle forme mature. Talvolta leggermente acidulo

Articolo 5 – Ingredienti

Gli ingredienti ammessi per la produzione dei formaggi del Presidio Slow Food capra orobica sono:

- latte di capra orobica intero e crudo;
- caglio in polvere di vitello o capretto;
- sale marino.

E' vietato l'utilizzo di additivi e fermenti lattici se non quelli selezionati dalla propria produzione (ceppi naturali autoctoni) con siero-innesto o latte-innesto autoprodotta. Non è possibile neanche far uso di spezie ed erbe aromatiche.

Articolo 6 – Tempi di lavorazione

Per la produzione di FORMAGIN è utilizzato il latte ancora caldo di una sola mungitura.

Per la produzione di MATUSCIN il latte deriva da non più di tre mungiture.

Per la produzione della ROVIOLA è utilizzato il latte derivato da una sola munta.

Articolo 7 – Periodo di produzione

Il formagin, il matüscin e la roviola sono prodotti da gennaio ad ottobre compresi.

Articolo 8 – Trasformazione

FORMAGIN

- 1 Coagulazione lattico-presamica a 18-20°C per 24 ore
- 2 Estrazione della cagliata con l'utilizzo della spannarola

- 3 Spurgo in teli per 24 ore a temperatura di circa 20°C
- 4 Salatura manuale in pasta
- 5 Modellamento della pasta con le mani
- 6 Sezionatura della pasta con un coltello o con un filo di spago

MATUSCIN

- 1 Coagulazione presamica a 37°C per 30 minuti
- 2 Rottura della cagliata a chicco di riso con lo spino e/o la lira
- 3 Riscaldamento della cagliata a 40-45°C
- 4 Estrazione della cagliata, che si è depositata sul fondo, per mezzo di un telo con un telo e messa in forma
- 5 Salatura manuale a secco

ROVIOLA

- 1 Coagulazione presamica a 36°C per 30-40 minuti
- 2 Rottura preliminare della cagliata con la spannarola ed eventualmente con la lira fino a creare granuli a forma di noce
- 3 Sosta della cagliata per almeno 20 minuti in siero prima della messa in forma
- 4 Stufatura a 20°C per 24 ore
- 5 Salatura manuale a secco

Articolo 9 – Stagionatura

La roviola, il matuscin e il formagin possono essere stagionati in ambienti naturali o climatizzati. La temperatura di stagionatura deve essere di 12-13°C con circa il 70% di umidità.

E' prevista una stagionatura minima di 3 giorni per il FORMAGIN, di 30 giorni per il MATUSCIN, di 5 giorni per la ROVIOLA.

Durante la stagionatura i formaggi sono spazzolati e rivoltati.

Articolo 10 – Etichettatura e confezionamento

I prodotti rispondenti ai requisiti del presente disciplinare devono indicare in etichetta le informazioni previste dalla legge e dovranno essere commercializzati con il logo Presidio Slow Food apposto accanto al nome del Presidio "Capra orobica".

Tutti quei prodotti che hanno come ingredienti il latte di capra orobica, ma che non hanno i requisiti stabiliti dal presente disciplinare non potranno riportare in etichetta il logo Presidio Slow Food.

Il prodotto, rispondente ai requisiti del presente documento, dovrà essere commercializzato con l'etichetta narrante, al fine di offrire ai consumatori la massima trasparenza circa le pratiche produttive seguite.

I produttori devono ridurre al minimo indispensabile l'impiego di imballaggi, privilegiando ogni volta che è possibile l'uso di materiali riciclabili, biodegradabili e compostabili.

Articolo 11 – Tracciabilità

I produttori devono rispettare le norme in vigore in merito alla tracciabilità e rintracciabilità.

Inoltre i produttori devono tenere un registro di carico e scarico dei litri di latte e delle confezioni o delle forme ottenute in modo che sia chiara la corrispondenza fra latte disponibile e trasformato prodotto. Nel caso in cui il latte sia stato acquistato, oltre ad indicare la quantità di trasformato prodotto bisognerà indicare da quale allevatore del Presidio Slow Food è stata acquistata la materia prima.

Articolo 12 – Controlli

Per quanto riguarda le modalità di controllo, oltre all'autocertificazione svolta grazie allo strumento dell'etichettatura narrante, è prevista l'implementazione del sistema di certificazione partecipata, oltre alle verifiche previste dal regolamento dei Presidi Slow Food.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il disciplinare di produzione dei latticini del Presidio Slow Food capra orobica e di condividere e accettare interamente il contenuto.

Lenna 10-03-2012

Quarteroni Ferdinando, Figoni Giovanni, Colombo Martino, Marioli Sonia.