

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO “MONTASIO” D.O.P.**

La DOP “Montasio” è riservata al formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse.

La zona di produzione della DOP “Montasio” comprende:

Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio;

Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia così come delimitato: “dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta quindi lungo detto fiume fino alla foce”.

Gli allevamenti che forniscono latte ai fini della trasformazione in formaggio a DOP “Montasio” devono essere ubicati nella zona di produzione. L'alimentazione delle bovine oltre che i cereali soprattutto mais e orzo, si basa su foraggi secchi, verdi e gli insilati che provengono principalmente dalla zona di produzione. Gli allevamenti non devono utilizzare:

- 1) alimenti da terreni acquitrinosi;
- 2) alimenti da bordi strade a denso traffico;
- 3) ortaggi, frutta, barbabietole e colza;
- 4) insilati (con esclusione del fieno-silos e del silo-mais) e sostanze fermentate provenienti dalle lavorazioni industriali di frutta, bietole, birra e distillati;
- 5) mangimi industriali medicati;
- 6) sottoprodotti lavorazione riso;
- 7) farine di origine animale;
- 8) polpe di bietola fresche, umide o insilate sottoprodotti della birra e distillati.

Nel periodo di conservazione del latte presso la stalla è vietato aggiungere conservanti ed effettuare qualsiasi trattamento termico, eccettuato il raffreddamento fino ad un minimo di 4 °C.

I caseifici che producono formaggio a DOP “Montasio” e gli stabilimenti di stagionatura devono essere ubicati nella zona di produzione.

Il latte utilizzato deve provenire dalla munta serale e da quella della mattina, fino ad un massimo di 4 mungiture consecutive.

Deve essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta.

Deve essere ricevuto e stoccato a temperatura non inferiore a 4 °C.

Per quanto attiene il tenore in germi a 30° C (x ml) e le cellule somatiche (per ml) il latte utilizzato deve essere conforme e rispettare il disposto del Reg. CE 853 del 29 aprile 2004, sezione IX, capitolo III, punto 3 a) i).

Il latte destinato alla DOP “Montasio” non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione e deve presentare un'analisi della fosfatasi chiaramente positiva.

E' utilizzato caglio di vitello, liquido o in polvere e sale alimentare secondo la normativa vigente.

E' consentito l'uso del lisozima.

La produzione del formaggio a DOP “Montasio” avviene secondo la seguente sequenza operativa:

- 01) riscaldamento del latte a 32-36°C;
- 02) aggiunta innesto/fermento naturale selezionato;
- 03) aggiunta caglio in polvere o liquido;
- 04) coagulazione del latte;
- 05) rottura della cagliata;
- 06) cottura a 42-48°C e spinatura fuori fuoco per un tempo complessivo di 20/30 minuti;
- 07) estrazione della cagliata;
- 08) pressatura e rivoltamento delle forme;
- 09) marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione sullo scalzo del “marchio d'origine” costituito dalla parola “montasio” riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio, del codice del caseificio e della sigla della provincia e la data di produzione (anno, mese e giorno) come riportato in figura 1;
- 10) salatura a secco oppure in salamoia leggera con eventuale completamento a secco;
- 11) stagionatura minima di 60 giorni a temperature non inferiori a 8 °C per i primi 30 giorni e superiori nel prosieguo della stagionatura.

Al decimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP “Montasio” deve presentare una umidità massima non superiore al 42,84%.

Sono ammessi valori di analisi entro i 10 giorni superiori a tale limite a condizione che il formaggio atto a diventare DOP Montasio, opportunamente identificato, al solo successivo controllo effettuato al 60° giorno di stagionatura, presenti valori di umidità conformi alla specifica prevista per tale stagionatura.

Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP “Montasio” deve presentare le seguenti caratteristiche:

- 1) umidità massima non superiore a 36,72%;
- 2) grasso nella sostanza secca: minimo 40%;
- 3) peso: 6-8 kg;
- 4) diametro: forma 30-35 cm;
- 5) scalzo: massimo 8 cm;
- 6) crosta: liscia, regolare ed elastica;
- 7) pasta: compatta con leggera occhiatura;
- 8) colore: naturale, leggermente paglierino;
- 9) aroma: caratteristico;
- 10) sapore: piccante e gradevole.

Sono ammessi valori di analisi di umidità a 60 giorni superiori a tale limite a condizione che il formaggio atto a diventare DOP Montasio, opportunamente identificato, al solo successivo controllo effettuato entro il 90° giorno di stagionatura, presenti valori di umidità conformi alla specifica prevista per il 60° giorno di stagionatura prima di avere la qualifica della DOP formaggio Montasio.

E' consentita l'utilizzazione di protettivi della superficie esterna del formaggio, purché gli stessi siano trasparenti, privi di coloranti e rispettino il colore della crosta.

La porzionatura e il confezionamento devono essere eseguiti dopo una stagionatura minima di sessanta giorni.

Il formaggio a DOP “Montasio” viene usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno dodici mesi e si presenta friabile, di colore paglierino, con pochi e piccolissimi occhi.

Qualora l’intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avvenga nelle aree considerate di montagna, così come definita dalla legislazione nazionale vigente, comprese nella zona di produzione della DOP formaggio Montasio, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura “prodotto della montagna”.

Il caseificio che produce formaggio Montasio DOP “prodotto della montagna” deve identificare in maniera univoca le forme di formaggio Montasio DOP che possiedono tali requisiti. A tale scopo, sullo scalzo, oltre al marchio di origine, verrà impressa una apposita targhetta la dicitura PDM, acronimo della dicitura “prodotto della montagna” (fig.1).

Sul formaggio DOP “Montasio” con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, nell’apposita area dello scalzo, dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, previa verifica dello stesso, il logo della denominazione.

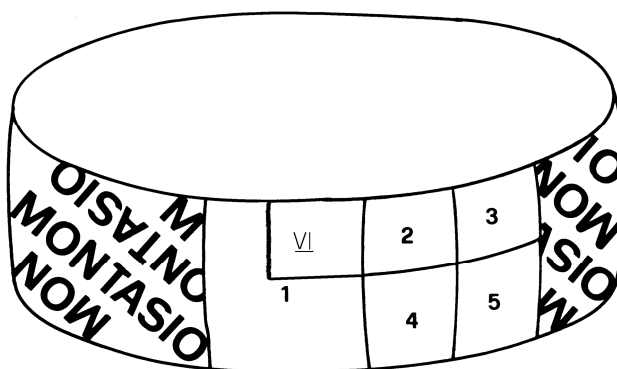


Fig. 1

- 1) Marchio a fuoco della denominazione “Montasio” e targhetta recante la dicitura PDM
- 2) Mese di produzione
- 3) Giorno di produzione
- 4) N. di codice del caseificio
- 5) Sigla della Provincia
- VI) Anno di produzione

Il logo della denominazione è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta “MONTASIO” in carattere Horatio. Le dimensioni del logo devono rispettare le proporzioni della figura 2.



Fig. 2

Gli indici colorimetrici del logo della denominazione d'origine protetta "Montasio" sono i seguenti:

STAMPA A COLORI PIENI "TRATTO"	pantone n.	yellow	rubin red	white	black
interno "M" del Consorzio	129	7,5	0,5	8	
scritta MONTASIO e profilo "M", e le eventuali linee divisorie spicchi	161	12	4		4

STAMPA A COLORI	pantone n.
interno "M" del Consorzio	141 U
scritta MONTASIO e profilo "M", e le eventuali linee divisorie spicchi	168 U

STAMPA A COLORI CON RETINO	yellow	magenta	black
interno "M" del Consorzio	60%	15%	
scritta MONTASIO e profilo "M", eventuali linee divisorie spicchi	100%	80%	80%