

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI “FORMAGGI DI TRENTINARA”

Art. 1 Denominazione del prodotto

La denominazione “Formaggi di Trentinara” è riservata ai formaggi rispondenti ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 La zona di produzione

La zona di produzione dei “Formaggi di Trentinara” comprende il territorio del Comune di Trentinara.

Art. 3 Elenco e quantità degli ingredienti

Le materie prime impiegate per la produzione dei “Formaggi di Trentinara” sono:

- Latte
- Caglio
- Sale

Il latte deve provenire esclusivamente da pascoli ovicaprini e bovini del territorio trentinarese.

Art. 4 Tipologie:

La denominazione “Formaggi di Trentinara” si riferisce alle seguenti tipologie di formaggi:

- Formaggio a base di latte vaccino
- Formaggio a base di latte caprino
- Formaggio a base di latte ovino
- Formaggio a base di latte misto (ovino/caprino/vaccino)

Art. 5 Modalità di produzione

Le fasi e le modalità di produzione dei “Formaggi di Trentinara” sono le seguenti:

1. Coagulazione: in questa fase il latte viene portato alla temperatura di circa 30°C, quindi viene aggiunto il caglio. Dopo circa 30 minuti avviene la coagulazione del latte. La massa coagulata è detta cagliata
2. Modellatura e salagione: la cagliata viene “rotta”, cioè sminuzzata, raccolta e inserita nelle forme (fuscette). Dopo circa 30 minuti, la forma viene salata nella parte superiore e dopo un paio di ore girata e salata dal lato opposto.

Art.6 Tipi di stagionatura

A 4/5 giorni dalla produzione, le forme vengono lavate con acqua e messe a stagionare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Dopo 15-20 giorni il formaggio può essere consumato.

Si possono distinguere tre tipi di stagionatura:

- Formaggio fresco 15/20 giorni
- Stagionatura intermedia circa 1 mese e mezzo
- Stagionato 60- 90 giorni

Art. 7 Tecnica di conservazione

Per le lunghe conservazioni è preferibile porre le forme di formaggio in recipienti di creta dopo averle bagnate con aceto ed olio.

Art. 8 Descrizione del Prodotto/Commercializzazione

I “Formaggi di Trentinara” per essere venduti con marchio De.Co, devono essere di forma circolare con diametro/pezzatura:

- 10 cm / 1,0 kg
- 15 cm / 1,5 kg
- 20 cm / 2,0 kg

La parte interna deve essere morbida ed omogeneamente alveolata

Il prodotto potrà essere commercializzato anche sottovuoto, con etichetta riportante:

-Ingredienti

-Nome e indirizzo del produttore

-Data di confezionamento

-Logo De.Co. del Comune di Trentinara

Art. 9 Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario dai Reg. (Ue) 852/853 del 2004

Rintracciabilità secondo Reg. (UE) 178/2002