

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaorì”

Art. 1

Denominazione del prodotto

1. La denominazione di origine protetta “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaorì” è riservata al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

1. Il “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaorì” DOP è un formaggio da tavola, a latte intero o parzialmente scremato, a fermentazione naturale o indotta, con l’aggiunta di latte innesto naturale.

2. Materia prima utilizzata:

- latte crudo di vacca.

3. Caratteristiche del prodotto:

a) Caratteristiche fisiche:

- forma: cilindrica, a scalzo basso, leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente convesse;

- dimensioni e peso della forma: diametro da 34 a 42 cm, altezza dello scalzo da 9 a 12 cm; peso da 9 a 13 kg;

- crosta: liscia o poco rugosa, untuosa, color giallo ocre, marrone chiaro o rossiccio, più o meno asciutta;

- pasta: semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura medio piccola, sparsa. Il formaggio ottenuto dal latte di malga presenta una pasta con occhiatura medio grande e un colore giallo più accentuato.

b) Caratteristiche chimiche:

- grasso sulla sostanza secca: superiore al 45%;

- umidità: da un minimo del 34% ad un massimo del 44%, verificata dopo un minimo di 90 giorni di stagionatura.

c) Caratteristiche organolettiche:

- sapore: robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato e/o piccante, con un appena percettibile retrogusto amarognolo;

- odore e aroma: intenso, penetrante, con lieve sentore di ammoniac.

4. Periodo di produzione:

- tutto l'anno.

5. Stagionatura:

- minimo 90 giorni. Dopo 150 giorni può definirsi "stagionato".

Art. 3

Zona di produzione

1. La zona di produzione del “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaori” DOP, l'area di provenienza del latte, di trasformazione del latte e di trattamento del formaggio, fino al completamento della stagionatura minima di 90 giorni, coincide con l'intero territorio dei seguenti Comuni: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme, in Provincia di Trento; Anterivo e Trodena in Provincia di Bolzano.

2. La sopra specificata delimitazione dell'areale produttivo della DOP “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaori” è la risultante di una corretta interpretazione dei dati economico – storico - culturali che dimostrano come nelle valli di Fassa, Primiero, Fiemme, e nei comuni di Anterivo e Trodena, questi ultimi in provincia di Bolzano, veniva e viene tuttora prodotto un formaggio con le peculiari ed inconfondibili caratteristiche del “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaori”.

Art. 4

Elementi che comprovano l'origine

1. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

1. Provenienza del latte:

- Il latte deve provenire da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci.

- Nel processo di ottenimento del formaggio “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaori”

DOP può essere utilizzato il latte di una o più delle predette razze.

- È escluso l'utilizzo del latte ottenuto da bovine alimentate con insilati di qualunque tipo e/o con "misceloni" e/o utilizzando la tecnica del "Piatto unico o Unifeed".

- Il latte di malga può essere utilizzato per la produzione di "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaorì".

- Nell'alimentazione delle bovine in lattazione, per la produzione di latte idoneo alla DOP "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaorì", almeno il 60% del foraggio (fieno di prato stabile e/o erba sfalciata o consumata direttamente al pascolo) deve provenire dall'area di produzione individuata all'articolo 3.

- La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura tale da garantire un'equilibrata alimentazione delle bovine in funzione della loro produzione di latte.

- Nella composizione dei mangimi non devono essere presenti, oltre a quelle non consentite dalla vigente normativa, i seguenti prodotti:

- farine di panelli di ravizzone, vinaccioli, semi di agrumi;
- sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta;
- sottoprodotti dell'industria saccarifera;
- sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione;
- ortaggi e frutta essiccati.

2. Raccolta e conferimento del latte al caseificio:

- La raccolta e il conferimento del latte al caseificio può essere fatta con bidoni, con autocisterna coibentata, in questo caso il latte viene raffrescato o raffreddato alla stalla, una o due volte al giorno.

- La trasformazione del latte deve essere effettuata entro le 36 ore successive alla consegna del latte allo stabilimento e comunque non oltre le 60 ore dalla prima o dalla eventuale seconda munta.

3. Trasformazione del latte:

- può avvenire solo in strutture casearie dislocate all'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3;

- il latte utilizzato è esclusivamente quello di vacca, di due munte successive, proveniente da allevamenti ubicati all'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3;

- il latte caldo o raffrescato a 15-20°C o raffreddato ad una temperatura di 8-16°C nel caso di una sola raccolta al giorno, viene stoccato e, alle volte, parzialmente scremato per affioramento naturale in bacinella o altri contenitori in acciaio inox;

- deve essere utilizzato latte crudo; la termizzazione è consentita solo per il latte impiegato per la preparazione del latte-innesto naturale prodotto nel caseificio interessato o presso gli altri caseifici della zona di cui al precedente articolo 3. Il latte innesto naturale deriva da una selezione microbica mediante termizzazione di una determinata quantità di latte proveniente da stalle controllate e con successiva incubazione per un tempo definito;

- il latte viene riscaldato con fuoco a legna o con vapore, in caldaie o in polivalente, in acciaio inox o in rame;
- non è consentito l'uso di alcun additivo;
- l'acidità può essere naturale o indotta con latte-innesto naturale;
- deve essere usato caglio di origine bovina;
- la coagulazione si ottiene alla temperatura di $34 \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- il tempo di coagulazione e rassodamento varia da un minimo di 25, ad un massimo di 40 minuti primi;
- il taglio della cagliata arriva alle dimensioni di una nocciola;
- la semicottura viene fatta alla temperatura di $46^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- la durata della semicottura va da un minimo di 15 ad un massimo di 30 minuti primi; durante tale fase la massa viene agitata in continuazione;
- la durata della sosta della cagliata sotto siero va da un minimo di 8 ad un massimo di 20 minuti primi;
- successivamente alla sosta viene effettuata l'estrazione della cagliata. Questa viene messa sullo spersore, in fascere in legno o di altro materiale idoneo, dentro tele in lino o cotone o di altro tipo idoneo, oppure negli stampi microforati. Le forme così ottenute vengono successivamente disposte nelle fascere marchianti;
- nel caso di impiego di caldaia polivalente, finita la semicottura, il siero con la cagliata viene convogliato nella vasca di drenaggio. Viene quindi tolto il siero e si procede alla pressatura della cagliata. Finita tale fase si procede alla porzionatura e successiva estrazione della cagliata che viene messa, sullo spersore, nelle fascere in plastica o di altro materiale idoneo. La cagliata con il siero può anche venir convogliata direttamente negli appositi stampi.
- in entrambi i casi le forme, dentro le fascere o negli stampi, vengono messe sotto torchio o presse e rigirate più volte. Si possono usare anche stampi microforati. Le forme sostano quindi sullo spersore e dopo alcune ore vengono poste nelle fascere marchianti fino al giorno successivo quando passano alla salatura.

4. Salatura e stagionatura:

- la salatura può essere fatta a secco o in salamoia;
- la durata della salatura a secco va da un minimo di 8 ad un massimo di 10 giorni;
- la durata della salatura in salamoia varia da un minimo di 2 ad un massimo di 4 giorni;
- la salamoia può avere una densità variabile da un minimo di 15 ad un massimo di 20° Baumé;
- durante le prime due - tre settimane, come da tradizione consolidata, le forme vengono rivoltate e bagnate due volte alla settimana con acqua tiepida, che può essere leggermente salata. Si può usare anche la salamoia diluita con l'acqua. Successivamente il trattamento viene fatto

una volta alla settimana, sempre previo rivoltamento delle forme, fino alla maturazione. Questa pratica porta alla formazione sulla crosta di una patina untuosa e la comparsa, un po' alla volta, del color giallo ocra o marrone chiaro o rossiccio.

- la stagionatura del formaggio viene fatta in appositi locali alla temperatura variabile da un minimo di 10°C ad un massimo di 20°C ed umidità superiore all'85%.

Art. 6

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

1. Le particolari sensazioni gusto olfattive del formaggio DOP “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaorì”, sono determinatamente legate all'impiego di latte crudo, al divieto d'uso di insilati e di additivi ed influenzate in modo decisivo dall'alimentazione delle bovine con il fieno e/o l'erba sfalciata della zona o consumata direttamente sui pascoli della zona, ricchi di essenze foraggere particolari, dalla ricchezza microbiologica del latte e dell'habitat, nonché dalla particolare tecnica di governo e di affinamento del formaggio, consolidata nel tempo, con particolare riferimento alla pratica del lavaggio delle forme che da sempre viene eseguita con cura nella zona di produzione.

Il formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte di malga risulta più gustoso per l'abbondanza di enzimi e per la maggior concentrazione di aromi nelle essenze botaniche di cui si nutre il bestiame nelle malghe dislocate nel territorio di cui al precedente articolo 3, rivelando però più presto il piccante per via del maggior contenuto in lipidi.

2. Vi sono testimonianze ed elementi atti a dimostrare che un formaggio “nostrano fassano”, caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e sapore accentuati, veniva prodotto ancora molti anni fa sulle malghe, nei caseifici turnari, nei masi di montagna, soprattutto in Val di Fassa, ma anche in certe aree della confinante Val di Fiemme e della conca di Primiero, con le denominazioni di “nostrano della Val di Fiemme” o “nostrano di Primiero”. Al riguardo si citano documenti quali:

- a) il parere del Capo dell'Ispettorato Agrario di Trento del 14 giugno del 1963 nel quale si fa esplicito riferimento ad un formaggio “*nostrano fassano*”;
- b) la testimonianza del giornalista dott. Sergio Ferrari di Trento il quale attesta che la denominazione “Puzzone di Moena” è stata usata per la prima volta nell'estate del 1974 durante una trasmissione radiofonica domenicale della sede RAI di Trento, con riferimento al formaggio a crosta lavata “*nostrano fassano*” del Caseificio Sociale di Moena, diventando, con il passare del tempo, sempre più diffusa;
- c) il verbale di accertamento e parere dell'Assessorato all'Agricoltura e Agriturismo della Provincia Autonoma di Trento sulla domanda di contributo della Latteria Sociale di Moena del 1983, nel quale si afferma che: “Il latte conferito, nel 1982 è stato pari a 4.600 q.li ed è stato trasformato in burro e formaggi, in particolare il tipo nostrano denominato “Puzzone di Moena”.

3. A parte la tecnica del lavaggio della crosta, che lo rende particolare, e l'alimentazione delle bovine, il legame di questo prodotto caseario con l'ambiente della zona delimitata è costituito anche dalle caratteristiche climatico-ambientali, geopedologiche, territoriali e floricole della zona di produzione, tutte condizioni che influiscono direttamente o indirettamente nella formazione dei profumi, del gusto, del sapore e delle proprietà nutrizionali del “Puzzone di Moena” / “Spretz Tzaorì”. La piovosità, la forte differenza climatica delle varie stagioni, l'altitudine dei prati e dei pascoli, che va dai 600 metri s.l.m. agli oltre 2000 m. s.l.m. di talune malghe, la flora particolare dei prati e dei pascoli sono condizioni non imitabili o trasferibili, specifiche, che legano in modo indissolubile questo prodotto al territorio delimitato.

Infatti diversi studi hanno confermato che la diffusione dell'alpeggio estivo e la buona qualità e diversità floristiche dei prati di fondovalle hanno un effetto positivo sulle caratteristiche aromatiche delle produzioni lattiero-casearie dell'area delimitata e in particolare del "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaorì". Tra le specie maggiormente presenti e molto appetite dagli animali si citano: *Arrhenatherum elatius* (Avena maggiore), *Lotus corniculatus* (Ginestrino), *Plantago lanceolata* (Piantaggine lanciata), *Trifolium pratense* (Trifoglio comune), *Phleum pratense* (Codolina comune), *Trisetum flavescens* (Gramigna bionda) tra le specie di fondovalle e *Cynosurus cristatus* (Coda di cane crestata), *Crepis aurea* (Radicchiola aranciata), *Leontodon autumnalis* (Dente di leone ramoso), *Lotus alpinus* (Ginestrino alpino), *Phleum alpinum* (Codolina alpina), *Poa alpina* (Fienarola delle Alpi), *Trifolium badium* (Trifoglio bruno), *Trifolium alpinum* (Trifoglio alpino) tra le specie presenti sui pascoli oltre a particolari specie endemiche.

4. La produzione del "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaorì", termine con il quale si è imposto negli ultimi decenni, rappresenta per le valli di Fassa e di Fiemme e del territorio del Primiero, nonché per i comuni di Anterivo e Trodena, della confinante provincia di Bolzano, la testimonianza di un'agricoltura antica, radicata nel tessuto della ruralità montana locale. L'alpeggio, con le feste folcloristiche dello smonticamento, il pascolamento del bestiame nei masi di montagna, le forme associative di lavorazione del latte, turnarie prima, cooperative poi, lo sfalcio dei prati in montagna, sono tutte attività agricole che si svolgono da sempre nelle citate vallate.

A conferma del plurimo legame storico del formaggio "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaorì" con la zona delimitata, si constata il fatto che non vi è notizia che testimoni che la sua produzione, nei decenni passati, sia debordata nelle vallate alpine confinanti del Trentino, dell'Alto Adige e del Veneto. Questo sta a dimostrare che in tale area vi sono state e vi sono le condizioni complessive favorevoli a tale particolare produzione casearia, del tipo a crosta lavata, poco diffusa in Italia.

5. Il "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaorì", secondo la lingua ladina della Val di Fassa, per il suo sapore e odore accentuati, fino al piccante, spesso salato, era particolarmente apprezzato dalla povera gente della ruralità montana perché, anche in piccole quantità, insaporiva le modeste pietanze dei contadini spesso a base di polenta o patate.

Art. 7

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente Disciplinare di Produzione è svolto da un'Autorità Pubblica designata o da un Organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (CE) n. 510 del 20 marzo 2006. L'organismo privato individuato è CSQA Certificazioni srl con sede in THIENE (VI) via San Gaetano, 74. tel. +39-0445-313011 fax +39-0445-313070 e-mail csqa@csqa.it.

Art. 8

Etichettatura

1. Tutte le forme di formaggio "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaorì", al momento della produzione, verranno inserite in apposite "fascere marchianti" che imprimeranno una o più volte sullo scialzo la dicitura in lingua italiana D.O.P. "Puzzone di Moena", che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta sul prodotto. Inoltre un apposito contrassegno indicherà il numero o codice di riferimento del Caseificio e il lotto di produzione.

2. Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato; in ogni caso, all'emissione

al consumo le forme intere, le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare la dicitura D.O.P. “Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” oppure una delle due separatamente “Puzzone di Moena” DOP o “Spretz Tzaorì” DOP., il numero o codice di riferimento del caseificio produttore, il lotto di produzione e l’eventuale indicazione della tipologia “stagionato” e/o “di malga”, in quest’ultimo caso solo se ottenuto esclusivamente con latte di bovini in alpeggio.

3. Nella designazione è vietata l’aggiunta di indicazione complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.