

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 20/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«ENNSTALER STEIRERKAS»

N. UE: PDO-AT-02588 – 28.1.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nome [della DOP o IGP]

«Ennstaler Steirerkas»

2. Stato membro o paese terzo

Austria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

L'«Ennstaler Steirerkas» è un formaggio di latte acido prodotto con latte vaccino scremato crudo o pastorizzato. Il latte viene lavorato fino a raggiungere una forma a tronco di cono di peso fino a 4 kg, senza l'aggiunta di caglio ed esclusivamente per mezzo della coagulazione acida. Il prodotto viene solitamente insaporito con la sola aggiunta di sale, ma è possibile aggiungere anche modeste quantità di pepe, spezie, erbe e bacche. L'«Ennstaler Steirerkas» è un formaggio secolare, friabile, a basso contenuto di grassi, con un aroma peculiare e un sapore molto caratteristico. Il sapore è acido, forte e pepato, da speziato a piccante. Man mano che il formaggio stagiona, il suo odore diviene più intenso e sviluppa un aroma robusto e speziato, accompagnato da note terrose e da una leggera sfumatura di ammoniacca. Il sapore e l'intensità dell'odore possono differire leggermente in base alle condizioni atmosferiche durante la fase di produzione. Influenzato dalla muffa nobile, il processo di maturazione dura almeno tre settimane e parte dall'esterno del prodotto per poi procedere verso l'interno.

La superficie è asciutta, di colore marroncino o grigiastro, ricoperta da uno strato di muffa verde o bianca di diverso spessore, e con crepe a ragnatela. L'interno del formaggio presenta marezze di colore che va dal marrone chiaro al grigio-marrone. La struttura è granulosa o da friabile a umida, attraversata in alcuni punti da venature di muffa.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il contenuto massimo di umidità dell'«Ennstaler Steirerkas» è pari al 46 %, con conseguente MFFB (tasso di umidità della materia sgrassata) inferiore rispetto ai valori tipici dei formaggi acidi.

Altre proprietà chimiche e fisiche dell'«Ennstaler Steirerkas» comprendono:

grassi nella sostanza secca (calcolati): 0-12 %;

peso secco: minimo 52 % – massimo 62 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Mangimi

Dalla fine di maggio fino a settembre inoltrato o inizio ottobre, le vacche da latte pascolano solitamente su malghe a un'altitudine compresa fra 500 m e 1 800 m e si nutrono di varie tipologie di erba. Qualora le vacche non possano pascolare, occorre garantire che vengano nutrite con erba proveniente dalla zona delimitata (anche sotto forma di foraggio insilato). In inverno le vacche da latte alloggiano al chiuso, dove sono nutrite con fieno e foraggio insilato provenienti dalla zona delimitata. Le vacche possono essere nutrite con erba e piante aromatiche sotto forma di foraggio verde fresco, paglia secca o foraggio insilato lavorato. Gli agricoltori usano in prevalenza il proprio mangime, con particolare attenzione alla qualità durante il raccolto.

Per garantire il benessere degli animali è necessario e pertanto consentito integrare il mangime con concentrati e foraggi grossolani provenienti da altre zone nella misura massima del 40 % della sostanza secca su base annuale, al fine di assicurare un apporto bilanciato di nutrienti e un'adeguata alimentazione durante i periodi di elevata produzione di latte o in caso di condizioni atmosferiche eccezionali, come la siccità. Il mangime concentrato può essere acquistato da altre zone, dal momento che la zona geografica, tipica regione di montagna caratterizzata da pascoli e da un basso strato di humus, non è adatta alla coltivazione. Ciò significa che nella zona non è coltivato o prodotto praticamente alcun cereale o prodotto analogo, il che rende necessario l'acquisto da altre zone. Tuttavia almeno il 60 % all'anno della sostanza secca deve provenire dalla zona geografica.

La percentuale di foraggio (foraggio grossolano, insilato e/o erba) proveniente dalla zona geografica non può essere pertanto inferiore al 60 % del totale di sostanza secca fornita annualmente come nutrimento alle vacche in lattazione. Meno del 40 % della sostanza secca di ogni razione può essere costituita da mangime concentrato/paglia proveniente da altre zone.

La deroga summenzionata per gli integrativi non pregiudica l'alta e costante qualità del latte, in quanto la maggior parte del foraggio grossolano deve provenire dalla zona delimitata.

Materia prima

Per la produzione dell'«Ennstaler Steirerkas» viene utilizzato soltanto latte vaccino proveniente dalla zona geografica definita.

Il latte scremato pastorizzato o crudo è coagulato senza l'aggiunta di caglio. Ove necessario per stimolare il processo di acidificazione è possibile utilizzare colture di lattobatteri. Non è consentita l'aggiunta di coloranti o conservanti chimici.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intera produzione (materie prime, lavorazione e maturazione) deve avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona tradizionale di produzione dell'«Ennstaler Steirerkas» è situata nella regione nordoccidentale della Stiria (distretto di Liezen).

5. Legame con la zona geografica

Il clima instabile, la ricca varietà di formazioni rocciose (in particolare micascisto, calcare, dolomite, marmo, scisto verde, anfibolite e arenaria) e le diverse tipologie di terreni e suoli rendono la campagna e la fauna selvatica locali estremamente variegata. Le particolari caratteristiche del territorio (clima, rilievo e suolo), in concomitanza con la coltivazione estensiva a pascolo, consentono la crescita di piante tipiche dei prati e dei pascoli alpini, con una percentuale di erbe aromatiche di gran lunga maggiore rispetto ai pascoli delle valli e con una biodiversità specifica legata alla sua ubicazione e ai suoi utilizzi.

La qualità della materia grassa del latte è influenzata da una flora alpina dalla ricchissima varietà di specie. Il latte proveniente da tale zona di montagna ha un contenuto di acidi grassi con livelli maggiori di acidi grassi insaturi (acidi grassi omega-3) e di beta carotene.

Il latte scremato viene utilizzato per produrre formaggio di latte acido a bassissimo contenuto di grassi, contenente proteine biologiche di alta qualità, oligoelementi e vitamine, che contribuiscono in misura significativa al colore da marroncino a grigiastro, al profumo e al sapore intenso e variegato dell'«Ennstaler Steirerkas».

La produzione industriale dell'«Ennstaler Steirerkas» è stata avviata solamente pochi decenni fa, il che sottolinea l'importanza dell'elemento umano e dell'artigianalità. Numerose fasi della lavorazione sono a tutt'oggi eseguite a mano.

Il know-how relativo alla produzione dell'«Ennstaler Steirerkas» è stato spesso tramandato per generazioni nelle famiglie. Tra i malgari dell'Ennstal c'è un intenso scambio di conoscenze promosso da regolari incontri e iniziative di formazione comuni. Tutto ciò contribuisce da sempre a preservare le conoscenze sulla produzione dell'«Ennstaler Steirerkas».

Alla base del sapore dell'«Ennstaler Steirerkas» vi sono le conoscenze tradizionali e regionali degli agricoltori locali e la loro capacità di affrontare le peculiarità del microclima locale, il che si riflette direttamente nel processo di produzione. Dovendo affrontare costantemente le condizioni atmosferiche della regione, gli agricoltori hanno appreso a compensarne l'impatto e a garantire una qualità omogenea del formaggio. Ad esempio, al fine di mantenere la qualità dei mangimi i metodi di coltivazione sono adattati al clima e alla vegetazione. In caso di condizioni atmosferiche avverse, il processo di acidificazione deve essere integrato con maggiori dosi di lattobatteri. Le condizioni di maturazione del formaggio variano in base alla temperatura dell'aria e ai livelli di umidità, pertanto è necessario osservare attentamente ogni fase del processo di produzione e conoscere il momento giusto per ogni fase.

Per produrre l'«Ennstaler Steirerkas», il latte acido viene riscaldato in vasche da formaggio a una temperatura di 75-100 °C al fine di separare la cagliata dal siero. Questo procedimento è un presupposto importante perché il formaggio si conservi a lungo, caratteristica essenziale nei pascoli. Al contempo il latte deve essere trattato con attenzione, al fine di garantire il mantenimento di gran parte delle sue caratteristiche e delle componenti aromatiche e microbiologiche, e quindi delle sue specifiche qualità. A ciò si aggiunge il fatto che, a causa delle mutevoli condizioni di alimentazione sui pascoli montani, il latte non possiede proprietà standardizzate. Al contrario la sua qualità varia (ad esempio in termini di tenore proteico o composizione in acidi grassi). Grazie alla loro grande esperienza, i produttori dell'«Ennstaler Steirerkas» sono in grado di compensare ampiamente queste variazioni naturali.

La rottura della cagliata acida, operazione che richiede anch'essa notevole esperienza, determina un ampliamento della superficie del formaggio che agevola ulteriormente il processo di essiccazione. Da ciò risultano grani molto asciutti, da cui deriva la struttura friabile unica dell'«Ennstaler Steirerkas».

Una lavorazione attenta è decisiva per il processo di maturazione, nonché per la qualità del prodotto finale. Influenzato da muffa nobile, il processo di maturazione si svolge in camere o cantine di maturazione ben ventilate, a temperature comprese fra 6 e 14 °C e a un livello di umidità del 60-85 %, in cui viene effettuata una rotazione regolare delle forme. Ciò conferisce all'«Ennstaler Steirerkas» la tipica superficie asciutta e porosa, dal colore marroncino-grigiastro e con uno strato di muffa verde o bianca. Infine, durante la stagionatura, una particolare attenzione deve essere riservata alle forme di formaggio, in quanto anche questa fase si svolge sui pascoli, in un ambiente caratterizzato da temperature fresche e da un'umidità dell'aria elevata (e spesso variabile). Il formaggio viene spesso lasciato stagionare in cantine naturali, il che richiede una scrupolosa sorveglianza da parte dei malgari, in quanto le condizioni di stagionatura non possono essere standardizzate attraverso la tecnologia. Durante la maturazione è particolarmente importante che le forme siano girate regolarmente, così che possano essiccarsi in maniera uniforme. È l'occhio esperto del malgario che stabilisce quando il formaggio va girato, il che contribuisce notevolmente a garantirne la qualità. Occorre prestare attenzione alle peculiarità delle condizioni locali e dei mezzi tecnici.

Lo stretto legame del formaggio con la sua zona di produzione si evince anche dal fatto che durante il processo di produzione non avviene praticamente alcun tipo di trasporto. Il latte è prodotto nella zona geografica e lavorato direttamente sul posto o dopo essere stato trasportato per una distanza relativamente breve.

L'«Ennstaler Steirerkas» dovrebbe essere quindi considerato un prodotto fortemente connotato dalla regione di provenienza e un tratto distintivo della sua identità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/>

È possibile accedere alla pubblicazione anche tramite il sito web dell'Ufficio dei brevetti austriaco (www.patentamt.at) utilizzando il seguente percorso: «Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe» [protezione del marchio/diritti di protezione/indicazione d'origine]. Il testo compare sotto il nome della designazione di qualità.
