

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 239/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

## «ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR»

N. CE: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denominazione:**

«Orkney Scottish Island Cheddar»

2. **Stato membro o paese terzo:**

Regno Unito

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 la denominazione di cui al punto 1:*

L'Orkney Scottish Island Cheddar è prodotto con latte di origine locale proveniente dalla zona geografica delimitata. Questo formaggio dal gusto pieno, sapido e con sentori di noce presenta discreti livelli di note acide, un aroma pulito caratteristico del cheddar, pasta liscia e compatta di consistenza ferma ma malleabile. Con un periodo di maturazione compreso tra 6 e 18 mesi, l'Orkney Scottish Island Cheddar presenta una varietà di profili aromatici in funzione del grado di stagionatura (medio, elevato, extra).

È generalmente commercializzato con tre gradi di stagionatura:

— medio (6-12 mesi): pasta liscia, gusto delicatamente sapido,

— elevato (12-15 mesi): pasta liscia e compatta, gusto sapido leggermente piccante,

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- extra (15-18 mesi): pasta compatta, leggermente friabile, con note sapide e piccanti e cristalli di lattato.

L'Orkney Scottish Island Cheddar è fabbricato in blocchi da 20 kg che vengono successivamente tagliati in diverse forme e pezzature al termine della stagionatura. La pasta, bianca o colorata, presenta un colore vivo e uniforme. A differenza di quello a pasta bianca, il formaggio a pasta colorata è ottenuto aggiungendo un pigmento vegetale dopo la fase di pastorizzazione.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche chimiche:

- umidità 33-36 %
- grassi 33-36 %
- grassi nella sostanza secca 50-52 %
- sale 1,6-2,1 %
- pH 5,1-5,4 al momento della fabbricazione

I limiti microbiologici sono i seguenti:

- *Listeria Monocytogenes* assente in 25 g
- Enterotossine stafilococciche assenti in 25 g
- *Salmonella* assente in 25 g

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Latte fresco pastorizzato prodotto in aziende situate all'interno della zona geografica. Il latte presenta le caratteristiche tipiche del latte fresco, puro e privo di qualsiasi sofisticazione e mantiene tutta la crema del latte appena munto.

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

L'alimentazione dei bovini è costituita da erba fresca e foraggio insilato. La dieta degli animali, alimentati al pascolo per sei mesi e stabulati per il restante periodo dell'anno, è integrata da orzo e rape di produzione locale e da trebbie di birra provenienti da una distilleria locale. Vengono inoltre somministrati integratori proteici (soia non-ogm), energetici (barbabietola da zucchero) e minerali provenienti da altre regioni.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Tutte le fasi di preparazione e produzione dell'Orkney Scottish Island Cheddar di seguito elencate devono avere luogo nella zona geografica:

- Ottenimento del latte
- Pastorizzazione e standardizzazione del latte
- Preparazione e mescolamento degli ingredienti
- Aggiunta di sale alla cagliata
- Maturazione e classificazione del formaggio

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Non pertinente.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Non pertinente.

#### 4. Definizione concisa della zona geografica:

Isole Orcadi, a nord della Scozia.

#### 5. Legame con la zona geografica:

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

Fabbricato con latte prodotto nelle Isole Orcadi secondo una ricetta e un processo tradizionali, l'Orkney Scottish Island Cheddar coniuga la maestria dei caseificatori alla qualità della materia prima locale.

La zona geografica delimitata si estende su fertili terreni ondulati, lavorati dall'uomo da ben 5 000 anni. Essa deve la sua notorietà ai monumenti neolitici che ne hanno fatto un sito del patrimonio mondiale e alle vaste zone classificate come zone sensibili dal punto di vista ambientale o siti di speciale interesse scientifico. Il clima temperato per effetto della corrente del golfo e il suolo ricco di iodio e di zolfo, combinati alla luce diurna che, a causa della latitudine, è costante intorno al solstizio d'estate, producono pascoli rigogliosi per i bovini da latte, per lo più di razza Holstein/Friesian e Ayrshire. Alla sinergia di queste particolari condizioni si deve l'eccellente qualità del latte ottenuto esclusivamente all'interno della zona geografica e destinato alla produzione casearia.

Il caseificatore controlla il processo di fabbricazione monitorando il grado di acidità; una volta raggiunti livelli adeguati, trasferisce l'impasto dal tino al tavolo di lavoro, rimuove il siero e lavora la cagliata secca sul tavolo. La salatura della cagliata è un'operazione che richiede grande perizia, in quanto la cagliata deve avere la giusta consistenza e acidità.

Il sale è aggiunto manualmente con una tecnica che ricorda quella anticamente utilizzata da generazioni di coltivatori per la semina a spaglio nei campi delle Orcadi. È essenziale che questa operazione sia eseguita a regola d'arte e che la giusta quantità di sale venga uniformemente distribuita nell'intera cagliata. Oltre all'abilità del caseificatore che segue le varie fasi della fabbricazione, è indispensabile che il prodotto mantenga la giusta consistenza e acidità nel corso dell'intero processo. Occorrono diversi anni di esperienza e notevole perizia per fabbricare un formaggio che presenti le caratteristiche desiderate in termini di gusto e consistenza e per garantire una produzione regolare di elevata qualità.

##### 5.2. Specificità del prodotto:

L'Orkney Scottish Island Cheddar si distingue dagli altri cheddar tradizionali per la particolare tecnica di mescolamento a secco utilizzata per la sua lavorazione. Questo metodo di fabbricazione, nato nel 1984 da una vera e propria sinergia imprenditoriale e tuttora utilizzato, è stato concepito per rispondere all'esigenza di ottenere una produzione efficiente con una durata di lavorazione limitata, conferendo nel contempo al prodotto una nota di originalità rispetto ai cheddar tradizionali. Il risultato è un formaggio corposo, dalla pasta densa e compatta, cui l'utilizzo di latte standardizzato conferisce corpo e consistenza che si mantengono inalterati per tutto l'anno, insieme a un gusto pieno e maturo.

Il mescolamento a secco costituisce un adattamento della ricetta tradizionale per la fabbricazione del cheddar; è effettuato dopo che l'impasto è stato rovesciato dal tino sul piano di lavoro e consiste nell'impedire alla cagliata di rapprendersi dopo la rimozione del siero. L'impasto viene continuamente mescolato fino a quando si procede all'aggiunta del sale; quindi si lascia riposare. La salatura deve essere effettuata circa 3 ore e 20 minuti dopo l'aggiunta del caglio, con un'acidità di titolazione di 0,28. Questo conferisce al formaggio una consistenza compatta e, se la salatura manuale è eseguita a regola d'arte, consente di ottenere una distribuzione più uniforme e capillare del sale rispetto alle tecniche convenzionali. Quindi si lascia che la cagliata assuma la giusta consistenza negli stampi di formatura. La cagliata viene poi avvolta in teli e lasciata maturare su appositi supporti di legno.

##### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Nelle Orcadi la tradizione casearia risale a centinaia di anni fa quando, per arrotondare i magri introiti derivanti dalla coltivazione di piccoli appezzamenti di terreno, le mogli degli agricoltori vendevano l'eccedente della loro produzione artigianale di formaggio. Per integrare l'alimentazione nei lunghi mesi invernali, alcuni formaggi venivano inoltre conservati nei recipienti tipicamente utilizzati per la farina d'avena.

Il primo caseificio nacque a Kirkwall nel 1946, quando nel corso del secondo conflitto mondiale si rese necessario aumentare le forniture di latte per l'approvvigionamento dei 60 000 militari in servizio sulle isole. Con l'aumentare della produzione lattiera si passò dalla fabbricazione di un formaggio a pasta dura in blocchi e forme cilindriche tradizionali avvolte in teli alla produzione di un cheddar ottenuto secondo un metodo di caseificazione più moderno nel nuovo caseificio inaugurato nel 1958. Questa ricetta tradizionale fu poi modificata con l'introduzione della tecnica del mescolamento a secco, variante che fu messa a punto nel 1984 al termine di una fase sperimentale.

Il successo dell'Orkney Scottish Island Cheddar è testimoniato dai premi di cui questo prodotto è stato insignito in occasione di alcuni prestigiosi concorsi: Nantwich International Show (Gold Mild White 2009), Royal Highland Show (Gold and Best Scottish Exhibit 2009), The Bath and West Show (1st Mild White 2007), British Cheese Awards (Gold Mild White 2006) e Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (1st mild White 2010).

Oltre a figurare nel menù del prestigioso Langham Hotel di Londra, il cheddar delle Isole Orcadi è stato così descritto nel 2009 dal famoso chef Nick Nairn: «Un formaggio che deve la sua qualità al particolare clima delle Isole Orcadi e al metodo di mescolamento a secco. Diversamente da altri tipi di cheddar, risulta particolarmente indicato per l'utilizzo in cucina poiché, grazie al metodo di fabbricazione, fonde rilasciando una minore quantità di grassi. I piatti cucinati con il cheddar delle Orcadi risultano così più cremosi e saporiti».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

---