

**Pubblicazione di una domanda di registrazione 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**

(2013/C 231/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

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

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

«YORKSHIRE WENSLEYDALE»

N. CE: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

«Yorkshire Wensleydale»

**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**

Il formaggio Yorkshire Wensleydale è un formaggio a pasta pressata prodotto con latte vaccino. Può essere prodotto sia con latte fresco crudo che con latte pastorizzato.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale viene ottenuto in forme tradizionali a cilindro di peso variabile da 500 g a 21 kg oppure in forme da cui si ottengono blocchi dal peso di 20 kg. Il formaggio può essere venduto fresco dopo due settimane di maturazione oppure venire stagionato al massimo per dodici mesi secondo il grado di maturazione desiderato.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- pH: da 4,4 a 5,4,
- estratto secco: minimo 54 %,
- materie grasse: minimo 48 % dell'estratto secco,
- cloruro di sodio: massimo 2,2 %.

Caratteristiche del formaggio:

- compattezza: pasta leggermente solida e a fiocchi,
- colore: dal bianco al giallo avorio,
- aroma: di latte, leggermente acido, che assume note importanti e persistenti nei formaggi ben stagionati,
- sapore: leggermente acido, retrogusto dolce e mielato che diventa forte e saporito nei formaggi ben stagionati. Retrogusto piacevole e peculiare,
- aspetto: bianco-latte e tendente a debordare,
- consistenza della pasta: compatta ma leggermente friabile e a fiocchi.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I parametri microbiologici sono i seguenti:

- *Escherichia coli*: < 100 colonie/grammo,
- *Staphylococcus aureus*: < 100 colonie/grammo,
- Salmonelle: assenti su 25 grammi.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I lattoinnesti specifici sono ottenuti da fermenti lattici primari disponibili sul mercato. I lattoinnesti liofilizzati vengono ricostituiti e coltivati individualmente fino al momento di essere aggiunti al latte per inacidirlo. Solitamente, si opera con 18 lattoinnesti che vengono riprodotti in 3 gruppi da 6 fermenti, con un ciclo che dura 3 giorni. Ogni giorno si selezionano in ogni gruppo i 3 lattoinnesti migliori per età e per vitalità, che vengono coltivati in grandi vasche, per venire poi rimescolati insieme immediatamente prima di produrre il formaggio; appunto tali lattoinnesti vengono utilizzati per la produzione di quello specifico giorno.

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

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi di produzione devono essere eseguite nella zona geografica di Wensleydale descritta al punto 4 in appresso:

- se del caso, il latte viene pastorizzato,
- il latte è trasferito nelle vasche da formaggio e il lattoinnesto per l'intero quantitativo è aggiunto e mescolato durante il periodo di maturazione,
- si aggiunge il caglio e si lascia coagulare il latte,
- il coagulo viene tagliato per separare la cagliata dal siero di latte. La cagliata e il siero di latte vengono scottati con il calore proveniente dalla vasca di riscaldamento per rassodare le particelle di cagliata e per sottrarre l'umidità; in seguito vengono mescolati finché la cagliata si stabilizza e il siero di latte viene drenato,
- la cagliata viene tagliata, girata e mescolata fino ad ottenere la consistenza e l'umidità desiderate,
- salatura a mano della cagliata,
- riempimento degli stampi,
- pressatura,
- avvolgimento in tele (se del caso) e imballaggio primario,
- maturazione iniziale come minimo per una settimana.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Wensleydale è situata nella parte settentrionale dello Yorkshire; il suo capoluogo è il borgo di Hawes. Questa zona geografica è delimitata da Sedbergh all'ovest e da Bedale all'est (entrambe interne alla zona). La valle indicata dal toponimo Wensleydale è delimitata da Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale e Ripon al sud e da Swaledale al nord.

La zona qui definita si identifica con la produzione del formaggio Yorkshire Wensleydale e coincide con il territorio tradizionale e storico dove il formaggio Yorkshire Wensleydale è stato prodotto per secoli. Oggi si produce ancora solamente in due località, nei caseifici situati a Hawes e a Kirkby Malzeard.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La domanda si basa sulla qualità specifica e sulla reputazione attribuibili all'origine geografica.

La tradizione storica legata alla produzione di formaggio nella zona è antica di diversi secoli. La produzione del formaggio fu iniziata da monaci cistercensi francesi insediatisi nella zona nel corso dei secoli XI e XII. Si ipotizza in base alle evidenze esistenti che i monaci di Wensleydale divennero coltivatori esperti e ottimi allevatori di animali, e la produzione di formaggio dal latte divenne una risorsa alimentare di grande valore. È fatto riconosciuto che i primi formaggi dei monaci fossero prodotti con latte di pecora; tuttavia il latte vaccino divenne il prodotto caseario dominante in seguito alla dissoluzione dei monasteri nel secolo XVI.

In seguito alla dissoluzione dei monasteri su ordine di Enrico VIII a metà del Cinquecento le competenze relative alla produzione di formaggio furono trasmesse ai coltivatori locali, i quali preparavano formaggio per conservare la produzione eccedentaria di latte. Questa tradizione continuò nel secolo XX con l'attività di Kit Calvert (figura iconica dello Yorkshire Wensleydale dal 1933 al 1966), il quale, nel suo libro intitolato «Kit Calvert of Wensleydale» narra che «... quando scoppiò la seconda guerra mondiale (1939), 173 caseifici famigliari producevano il formaggio Wensleydale a Wensleydale e nei dintorni».

Nel 1897 Edward Chapman, commerciante locale di grano e di alimentari, divenne il primo produttore industriale di formaggio della zona aprendo il primo caseificio a Hawes e comprando latte dagli allevatori locali per produrre formaggio Wensleydale. Il caseificio di Edward Chapman rischiò la chiusura durante la crisi degli anni Trenta ma fu salvato da Kit Calvert, il quale radunò i creditori e li persuase a permettergli di gestire il caseificio di Hawes. Nei trent'anni successivi Kit Calvert creò un'azienda casearia florida, attiva nelle città di Hawes, Kirkby Malzeard, Masham e Coverham. Egli vendette l'azienda al Milk Marketing Board nel 1966.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale continua a essere prodotto secondo una ricetta immutata negli ultimi centoquindici anni, dall'inizio della produzione commerciale del formaggio a Hawes nel 1897. La ricetta utilizzata oggi riproduce fedelmente quelle usate nelle case coloniche per generazioni. La maggior parte del processo produttivo è ancora effettuata a mano, come si è appunto fatto per diverse generazioni, e il formaggio viene prodotto con latte di grande volume, riprodotti e diffusi appositamente per il formaggio Yorkshire Wensleydale. Le competenze indispensabili per produrre questo formaggio in conformità con la descrizione e gli standard di qualità prescritti continuano a essere, oggi come nel passato, di importanza cruciale. La documentazione fotografica risalente ai primi tempi della produzione commerciale del formaggio dimostra che i metodi non hanno subito cambiamenti rilevanti con il passare del tempo.

### 5.2. Specificità del prodotto

Il formaggio Yorkshire Wensleydale ha un colore bianco panna con una consistenza semisolida e cedevole, tendente a debordare, a fiocchi. L'esterno del formaggio ha un colore più giallastro. Questa è la caratteristica del formaggio Yorkshire Wensleydale fatto a mano, e in particolare dei formaggi avvolti in tele. Il formaggio Yorkshire Wensleydale si differenzia dal Wensleydale Cheese prodotto fuori dalla zona in questione in quanto ha una consistenza più morbida e cremosa nonché un gusto più cremoso e dolce, meno acido rispetto al formaggio Wensleydale comune. I latte di latte specifici usati per la produzione del formaggio rendono il sapore del formaggio Yorkshire Wensleydale più complesso. I latte di latte, peculiari e prodotti in grande quantità, vengono selezionati in base alla loro capacità di produrre aromi di latte eccellenti e complessi nonché alla capacità di produrre acidità in modo costante e prevedibile. Grazie alla ricetta esclusiva del formaggio Yorkshire Wensleydale, esso può essere consumato come formaggio fresco o venire stagionato con attenzione per diversi mesi, per garantire un sapore ricco e distinto.

I latte di latte utilizzati per la produzione del formaggio Yorkshire Wensleydale influiscono in modo importante sulla qualità del prodotto finale. I latte di latte usati vengono ottenuti da colture aromatiche mesofile, le quali possono essere riprodotte ogni giorno dai latte di latte originari e lasciate crescere durante la notte nei terreni di coltura di grande volume, oppure sono ottenuti da colture congelate o liofilizzate, fatte crescere durante la notte nei terreni di coltura di grande volume, di solito a base di latte scremato ricostituito.

I latte di latte sono disponibili in commercio ma la loro riproduzione dura diversi mesi. I latte di latte liofilizzati vengono ricostituiti e coltivati come colture individuali durante il loro ciclo di vita. Solitamente si opera con 18 latte di latte che vengono riprodotti in 3 gruppi da 6 fermenti, con un ciclo che dura 3 giorni. Ogni giorno si selezionano in ogni gruppo i 3 latte di latte migliori per età e per vitalità, che vengono coltivati in grandi vasche, per venire poi rimescolati insieme immediatamente prima di produrre il formaggio; appunto tali latte di latte vengono utilizzati per la produzione di quello specifico giorno.

I singoli lattoinnessi vengono coltivati individualmente fino a quando vengono aggiunti al latte per inacidirlo. I 3 lattoinnessi sono selezionati in base alla loro età e vitalità nel dato giorno: generalmente, i lattoinnessi selezionati sono uno giovane, uno di età media e uno più maturo. Quando la vitalità e la produttività dei lattoinnessi più maturi diminuiscono, essi vengono eliminati e sostituiti con un nuovo lattoinnesso, ricostituito e introdotto nel gruppo. Tuttavia possono passare settimane o mesi, dopo essere stati ricostituiti, prima che essi siano veramente utilizzati per la produzione di formaggio. Utilizzati come lattoinnessi distinti, essi acquisiscono caratteristiche e potenziali individuali e sviluppano l'immunità ai batteriofagi. Questo è un metodo unico e complesso che è in uso da lungo tempo per la produzione del formaggio Yorkshire Wensleydale.

La qualità e la consistenza di questi lattoinnessi contribuiscono a determinare molti aspetti della produzione e quindi anche della qualità finale del formaggio. L'aggiunta di un lattoinnesso specifico al latte pastorizzato modifica l'acidità iniziale del latte e aiuta la coagulazione dopo l'aggiunta del caglio.

Questi lattoinnessi specifici determinano un processo di acidificazione costante durante la caseificazione, dall'aggiunta del caglio fino alla salatura. Questi lattoinnessi, consistenti di una miscela di batteri produttori di acido e di batteri produttori di sapore, sono uno dei fattori chiave che influiscono sul sapore e sulla consistenza del formaggio finale. La qualità del latte è l'altro fattore chiave che determina il sapore del formaggio. L'azione dei lattoinnessi continua per un lungo tempo anche dopo la produzione del formaggio nel laboratorio di caseificazione. I lattoinnessi continuano a fermentare durante la stagionatura del formaggio, incidendo sul sapore, sulla struttura e sull'aspetto.

Durante la caseificazione ogni vasca deve essere monitorata regolarmente, registrando i dati temporali, la temperatura e il grado di acidità. Le competenze, l'esperienza e l'intuizione dei casari e del personale tecnico sono essenziali per garantire la costante qualità del formaggio Yorkshire Wensleydale, al pari della capacità di individuare i vari fattori che influiscono sulla procedura di caseificazione ogni giorno e in ogni vasca. Questi fattori includono le variazioni stagionali della qualità del latte (latte primaverile, estivo o invernale); l'attività dei lattoinnessi, per decidere come e quando escludere o introdurre nuovi lattoinnessi; gli effetti del tempo atmosferico. Lavorando con lattoinnessi viventi e con latte la cui qualità cambia in modo naturale, nessun giorno è identico a quello successivo: la produzione può accelerare o rallentare e così, per garantire la qualità costante del formaggio, la procedura è inseparabile dalle competenze, dall'esperienza e dal saper fare dei casari qualificati.

Per produrre un formaggio Yorkshire Wensleydale costantemente di alta qualità, i casari possono intervenire in ogni fase del processo, ad esempio modificando la durata della stagionatura in base alla maggiore o minore attività dei lattoinnessi o cambiando la temperatura di scottatura per controllare il grado di acidificazione. La velocità di separazione del siero, la decisione sulla grandezza dei pezzi in cui tagliare la cagliata e su quando aggiungere il sale e la quantità di sale, sono elementi che dipendono dal grado di acidificazione misurato durante la caseificazione, il quale a sua volta dipende dalla maggiore o minore attività dei lattoinnessi.

Ogni parametro chiave monitorato per la produzione del formaggio Yorkshire Wensleydale (la quantità e il tipo dei lattoinnessi, la stagionatura, il tempo di cagliatura, il tempo e la temperatura di scottatura e il tempo di mescolatura, insieme al grado di acidificazione e all'acidità della salatura) sono caratteristiche uniche e inimitabili del formaggio Yorkshire Wensleydale e dei formaggi di questo tipo, e li differenziano da quelli più commerciali e dai formaggi Wensleydale prodotti su larga scala al di fuori della zona geografica originaria.

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)*

Quando i monaci cistercensi si insediarono nella valle di Wensleydale durante i secoli XI e XII, essi portarono con sé competenze in fatto di caseificazione, in seguito trasmesse ai coltivatori locali. Il formaggio Yorkshire Wensleydale continua a essere preparato in base ad una ricetta rimasta in gran parte immutata dall'inizio della produzione commerciale del formaggio nel 1897. La ricetta usata oggi riproduce fedelmente quella usata per diverse generazioni durante la caseificazione. I lattoinnessi specifici, riprodotti e diffusi specialmente per il formaggio Yorkshire Wensleydale, insieme alle competenze richieste per la produzione di un formaggio conforme alla descrizione richiesta e agli standard di qualità, continuano ad essere, oggi come nel passato, di importanza cruciale.

Le caratteristiche esclusive di sapore, consistenza e forma del formaggio Yorkshire Wensleydale (il sapore dolce e acidulo di latte, la consistenza friabile e a fiocchi) sono il risultato dei lattoinnesti specifici, dell'atmosfera del caseificio e della sapienza e dell'abilità dei casari, capaci di produrre un formaggio di qualità costante.

Oltre all'abilità e all'impegno indispensabili per la produzione del formaggio, la reputazione del prodotto ha enorme influenza sulla sua specificità. La reputazione del formaggio Yorkshire Wensleydale è basata su qualità, consistenza, origine e autenticità del prodotto.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale ha una reputazione importante. Il formaggio Wensleydale ha avuto origine nella zona indicata nei secoli XI e XII; la sua evoluzione continua da allora fino ai nostri giorni. Il formaggio Wensleydale venne prodotto esclusivamente nella zona indicata fino al secolo XX, quando il suo stile e il suo marchio furono copiati da casari di tutto il paese, con la creazione di un formaggio più generico denominato Wensleydale. Tuttavia, la tradizione della produzione di formaggio in base a una ricetta consacrata dal tempo continuò intatta nella zona designata. Le fortune economiche dei casari operanti nella zona geografica sono state alterne: la produzione di formaggio a Wensleydale cessò quasi del tutto durante la crisi degli anni Trenta, ma fu salvata da Kit Calvert. Un altro disastro fu evitato nel 1992, quando la società Dairy Crest finalmente accettò di vendere la Hawes Creamery a un gruppo di amministratori dopo la chiusura del caseificio. Le aziende agricole a conduzione familiare di Wensleydale forniscono latte per la produzione di formaggio da generazioni, e generazioni successive di casari hanno trasformato tale latte in un formaggio premiato e ricercato.

Oggi si può comprare il formaggio Yorkshire Wensleydale presso la grande distribuzione inglese, nei negozi di specialità gastronomiche e nel settore della ristorazione. Il formaggio Yorkshire Wensleydale trova apprezzamento crescente in diversi mercati esteri quali gli Stati Uniti e il Canada, dove è riconosciuto come un formaggio di alta qualità, con vere radici e autenticità.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale ha vinto diversi premi e riconoscimenti durante gli anni passati, tra i quali i titoli «Best Territorial Cheese» e «Reserve Supreme Champion» al Nantwich International Cheese Show nel 2000 e il premio per il miglior formaggio inglese e la medaglia d'oro alla manifestazione «World Cheese Awards» del 2004.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale e la zona geografica sono fortemente associati nella mente dei consumatori. Il prodotto è descritto in numerose guide turistiche destinate ai visitatori, il che ha aiutato a migliorare la sua reputazione in tale zona e oltre, facendolo diventare un formaggio premiato e ricercato in tutte le rivendite commerciali e nei ristoranti. Il formaggio è citato in diversi libri di cucina, storia e letteratura.

Inoltre il formaggio Yorkshire Wensleydale è venduto nei negozi di formaggi e di specialità gastronomiche più prestigiosi delle più grandi città inglesi ed estere: negozi come Harrods, Fortnum & Mason e John Lewis a Londra tengono scorte di questo prodotto, ritenuto il formaggio Wensleydale genuino con origini autentiche, e, più in generale, un alimento di alta qualità. Il formaggio Yorkshire Wensleydale può essere acquistato nei migliori negozi di Manhattan e Hong Kong. Neals Yard Dairy a Londra, uno dei rivenditori più noti del Regno Unito nonché uno degli esperti più riconosciuti di formaggio artigianale inglese, vende il formaggio Yorkshire Wensleydale come unico formaggio Wensleydale, per via delle sue qualità e autenticità distintive.

Diversi cuochi celebri, inclusi Jamie Oliver e Rosemary Shrager, usano il formaggio Yorkshire Wensleydale nelle loro ricette e lo consigliano nei propri piatti di formaggi.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf](https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.