

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE SALVA CREMASCO**

### **Art. 1 – Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta ( DOP ) “ SALVA CREMASCO” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2 Caratteristiche del prodotto**

Il “SALVA CREMASCO” DOP è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero tal quale, a crosta lavata, con stagionatura di oltre 75 giorni.

All'atto dell'immissione al consumo il formaggio “SALVA CREMASCO” presenta le seguenti caratteristiche:

#### **Caratteristiche fisiche**

Forma: Parallelepipedo quadrangolare con faccia piana di lato compreso tra 11 e 13 cm. o tra 17 e 19 cm;

Scalzo: Dritto da cm 9 a 15 e da 9 a 12 cm;

Peso: compreso tra 1,3 a 1,9 kg o da 3 kg a 5 kg. Sono previste variazioni in più od in meno. In ogni caso la variazione non può superare il 10%.

Crosta: di spessore sottile, liscia a volte fiorita, consistenza media, presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta, fatte salve le normali spugnature con acqua e soluzione salina, l'eventuale uso di olio alimentare, vinacce ed erbe aromatiche;

Pasta: con occhiatura rara distribuita irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione prettamente centripeta;

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore della pasta:

bianco che tende al paglierino con l'aumentare della stagionatura con fenomeni di proteolisi nel sottocrosta.

Sapore della pasta :

aromatico ed intenso che assume connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

#### **Caratteristiche chimiche :**

- |                               |     |                       |
|-------------------------------|-----|-----------------------|
| - grasso sulla sostanza secca | min | 48 %;                 |
| - estratto secco              | min | 53 %;                 |
| - tenore in fufosina          | max | 14 mg/100 g proteina. |

### **Articolo. 3 Zona di Produzione**

La zona di produzione della D.O.P. "SALVA CREMASCO" comprende l'intero territorio delle province di: BERGAMO, BRESCIA, CREMONA, LECCO, LODI, MILANO

#### **Articolo 4** **Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo del "SALVA CREMASCO" deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo degli allevatori conferenti latte, dei produttori, degli stagionatori, dei porzionatori e dei confezionatori nonché attraverso la dichiarazione alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

#### **Articolo 5** **Metodo di ottenimento**

Per la produzione della DOP "Salva Cremasco" è utilizzato il latte vaccino intero crudo derivente dalle razze bovine allevate nell'area di interesse, che sono la Frisona italiana, la Bruna Alpina. L'alimentazione delle vacche da latte si basa sull'utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del latte per il Salva Cremasco DOP.

Almeno il 60% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.

L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da due grandi categorie: foraggi e mangimi.

I foraggi ammessi sono:

foraggi freschi - foraggi freschi da prati stabili od artificiali o sfalciati.

Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino;

fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi;

paglie: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale;

insilati.

Mangimi ammessi:

facciamo seguire l'elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categoria, ammesse ad integrazione dei foraggi:

Cereali e loro derivati:

mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati;

pastoni di mais: spiga integrale del mais sfarinata in pastone integrale di mais o in pastone di pannocchia; granella umida sfarinata in pastoni di farina umida.

Semi oleaginosi loro derivati:

soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici.

Tuberi e radici, loro prodotti:  
patata e relativi derivati.

Foraggi disidratati:  
essenze foraggere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati.

Derivati dell'industria dello zucchero:  
polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate;  
melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

Semi di leguminose, carrube:  
pisello proteico, fave, favine: granelle, sfarinati e relativi derivati;  
carrube: essiccate e relativi derivati.

Grassi:  
grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da oli di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi olii di pesce come supporti per «additivi» e «premiscele».

Minerali:  
sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione.

Additivi:  
vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici.

Varie: e' ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».

E' ammessa la pastorizzazione del latte che deve avvenire a 71,7° per 15 secondi o con trattamento equivalente. Il riscaldamento del latte può avvenire con fuoco di legna, gas o vapore. Il caglio utilizzato deve essere esclusivamente caglio bovino liquido.

Si utilizza un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell'area indicata dall'art.3 del presente disciplinare di produzione.

La coagulazione avviene tra i 32°C ed i 40°C con una durata tra 10 e 20 minuti in rapporto alle condizioni climatiche e della materia prima. Si effettuano due rotture della cagliata. La prima grossolana è seguita da una sosta di 19/15 minuti in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo, acquisti maggiore consistenza; con la seconda rottura si ottengono glomeruli caseasi della grandezza di una nocciola. La cagliata non viene riscaldata. Nella fase di coagulazione del latte, in alternativa alle attrezzature in acciaio e/o plastica alimentare è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame.

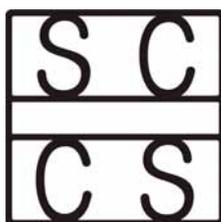
L'estrazione della cagliata avviene per trasferimento dalle caldaie negli stampi.

E' ammessa l'estrazione con teli in fibre naturali o sintetiche, e per la sosta della cagliata sono ammessi stampi in legno.

La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16 ore con una temperatura compresa tra 21°C e 29°C e umidità tra 80% e 90%.

La marchiatura identificativa del prodotto, avviene durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti, dopo la messa in forma della cagliata, prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo. La matrice è di materiale plastico ad uso alimentare e viene impressa solo su una faccia piana e reca il numero di identificazione del Caseificio, che si rileva mediante l'applicazione delle matrici distribuite dalla Struttura di Controllo o dal Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il marchio all'origine della denominazione "SALVA CREMASCO" DOP ha forma quadrata e riporta al proprio interno le seguenti lettere così disposte:



in alto a sinistra la lettera S;

in alto a destra la lettera C;

in basso a sinistra la lettera C;

in basso a destra la lettera S;

Al centro della matrice, in mezzo alle lettere, è riportato il numero identificativo del caseificio produttore.

La matrice di forma quadrata con lato di 11 x 11 cm o 17 x 17 cm.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità ed individuazione del prodotto, che riportando la matrice solo su una faccia piana della forma, per via della tipologia a pasta molle, risulterebbe privo di simboli identificativi nelle singole porzioni, tutte le operazioni di porzionatura di prodotto stagionato devono avvenire esclusivamente in zona di origine, ciò anche al fine di garantirne la qualità.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco o in salamoia.

La stagionatura deve avvenire in ambienti che hanno una umidità naturale o controllata da 80/90% e con una temperatura compresa tra 2°C e 8°C in rapporto alle condizioni di temperatura esterna, su assi di legno.

Durante il periodo di stagionatura, che si protrae per un periodo minimo di 75 giorni, la forma viene frequentemente rivoltata. E' ammesso il trattamento della forma con un panno imbevuto di soluzione alcalina o spazzolata a secco, al fine di mantenere le caratteristiche della crosta e ridurre le ife, contribuendo a far assumere alla forma la colorazione caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta, fatte salve le normali spugnature con acqua e sale, l'eventuale uso di olio alimentare, vinacce ed erbe aromatiche.

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione, di stagionatura, di porzionamento devono avvenire nella zona delimitata all'art.3 del presente disciplinare di produzione, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità ed il controllo del prodotto.

Qualora il prodotto stagionato comporti una porzionatura, anche il confezionamento deve avvenire nella zona di produzione come delimitata all'art.3 del presente disciplinare di produzione, al fine di non compromettere le garanzie di autenticità del prodotto.

## Articolo 6 Legami con l'ambiente

Il formaggio "Salva Cremasco" DOP si distingue dagli altri prodotti simili per le specifiche caratteristiche fisiche ed organolettiche, come ad esempio la crosta di spessore sottile, liscia a volte fiorita, di consistenza media, con la presenza di microflora caratteristica; il colore bianco della pasta che tende al paglierino con l'aumentare della stagionatura con fenomeni di proteolisi nel sottocrosta e lo specifico sapore aromatico ed intenso che assume connotazioni più pronunciate con il trascorre della stagionatura.

Tutte queste caratteristiche sono determinate in particolare dalla lunga stagionatura che avviene in ambienti carichi di muffe contaminanti che fanno parte del corredo micro-microbiologico del prodotto e sono strettamente legate agli ambienti di produzione e stagionatura. E' esatto affermare che l'ecosistema che determina le predette caratteristiche non è trasferibile e le muffe ne costituiscono un elemento indispensabile e concorrono a definire le caratteristiche intrinseche del prodotto finito.

L'area interessata alla produzione di formaggio "SALVA CREMASCO" DOP è caratterizzata da suoli in aree morfologicamente rilevate della pianura alluvionale. L'uso dei suoli, da un punto di vista agricolo, prevede cerealicoltura, foraggicoltura e colture specializzate intensive. Le elevatissime rese delle produzioni agricole non comportano la necessità di supporti energetici molto consistenti. Le aree coltivate coprono buona parte del territorio della zona delimitata e contengono anche aree strapate alle paludi e bonificate con una capillare rete di drenaggio e di irrigazione sviluppata attraverso i secoli. Si tratta della fertile pianura irrigua dove si è sviluppato nel tempo l'allevamento del bestiame in grado di fornire la materia prima per la lavorazione del formaggio "SALVA CREMASCO".

A ciò si aggiunge il fattore umano depositario della antica cultura casearia che si esprime attraverso strumenti e tecnologie fortemente caratterizzate dai luoghi. Le origini legate alla paziente, limitata e domestica lavorazione del "furnac soc", sono da ricercarsi nella sapiente capacità contadina, frutto di un'economia del "non spreco", che ancora oggi dovrebbe essere motivo di attenzione e imitazione. Non a caso l'origine semantica del nome, "Salva Cremasco", viene attribuita proprio alla funzione del formaggio, cioè alla necessità di "salvare" le eccedenze di latte primaverile. Queste abilità, che sono direttamente discendenti dalle modalità di trasmissione delle conoscenze delle tecnologie produttive e degli atti e gesti necessari alla riuscita del prodotto, si tramandano di generazione in generazione. Si tratta di abilità che ancora permangono fra gli operatori del settore e si evidenziano nella conoscenza e applicazione della grande manualità ancora oggi esistente.

Le testimonianze storiche che comprovano lavorazione del latte, tra Adda e Serio, e la produzione di questo formaggio, presente nella tradizione gastronomica dei luoghi, sia una pratica antica sono numerose a partire dopo l'anno mille, come sviluppo urbanistico, quando il *locus Cremae* divenne castrum, borgo fortificato. Nei resti dell'insediamento di un piccolo villaggio protostorico rinvenuto a Montecchio di Vidolasco, databile intorno al X sec. a. C., sono stati rinvenuti numerosi frammenti di colatoi fittili, recipienti forati a base piatta che testimoniano l'esistenza di una intensa attività relativa alla trasformazione del latte.

A riprova del largo consumo infine, appaiono caci di diverse forme, nei numerosi quadri e negli affreschi databili XVII° secolo e XVIII° secolo, dove sono raffigurate tavole imbandite o scene tratte da sontuosi banchetti. Un recente studio ( Gruppo Antropologico Cremasco – Crema a tavola ieri e oggi-2001) ha evidenziato che per esempio nella cena di San Gregorio Magno, ispirata alla leggenda aurea, compare sul desco una piccola formella di Salva Cremasco

## **Articolo 7** **Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento CE n.510/2006.

Tale struttura è l'organismo di controllo Certiprodop s.r.l. – via del Macello, 26 – 26013 Crema (CR). Tel. 0363-301014; fax 0363- 598799; e.mail certiprodop@virgilio.it.

## **Articolo 8** **Etichettatura**

Il formaggio "SALVA CREMASCO" DOP può essere venduto in forme intere o porzionato.

Al momento della sua immissione al consumo, su tutti gli incarti e/o su tutte le confezioni è obbligatoria, in etichetta, la dicitura "SALVA CREMASCO" DOP, unitamente al logo della denominazione di forma quadrata che riporta al proprio interno le seguenti lettere così disposte:



in alto a sinistra la lettera S;  
in alto a destra la lettera C;  
in basso a sinistra la lettera C;  
in basso a destra la lettera S.  
ed al logo comunitario

La dicitura "SALVA CREMASCO" DOP dovrà risultare di dimensioni significativamente superiori ad ogni altra scritta presente. E' vietato riportare qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi,ragioni sociali, marchi privati a condizione che non abbiano significato laudativo e che siano tali da non trarre in inganno l'acquirente. E' consentito, altresì,indicare il nome o la ragione sociale delle aziende di stagionatura e/o di confezionamento. Tali indicazioni dovranno risultare di dimensioni significativamente inferiori alle indicazioni prescritte dal presente Disciplinare.