

Il formaggio Tolminc

1. Presentazione generale

1.1. Dati sull'Associazione dei produttori

L'Associazione casearia Tolminc è stata fondata in base agli articoli 8 e 9 della legge sulle associazioni (Gazz. Uff. della RS nr. 60/95 e 89/99).

La sede dell'Associazione si trova in via Rutarjeva 35 - 5220 a Tolmino.

L'obiettivo dell'Associazione è di raggruppare gli allevatori di bovini, le collettività della pastorizia, pascoli organizzati, cooperative, latterie e piccoli caseifici, nel comune scopo di migliorare la qualità della produzione e della commercializzazione dei prodotti caseari, la tutela dell'origine protetta del formaggio Tolminc e l'espletamento di tutte le attività che concorrono al raggiungimento dell'obiettivo dell'Associazione.

L'Associazione ha un suo simbolo ed un suo sigillo. Il simbolo dell'Associazione rappresenta il monte Krn (Monte Nero) con la scritta Tolminc. Il sigillo dell'associazione è un'elissi, con al centro il simbolo dell'Associazione, sopra il simbolo si trova la scritta Associazione Casearia sotto il simbolo invece la scritta Tolminc.

Logo

Il simbolo e il sigillo dell'associazione

L'Associazione può collaborare con altre organizzazioni in Slovenia che operano sul territorio definito e contribuiscono allo sviluppo di attività uguali o simili.

Per quanto concerne il controllo della qualità del formaggio Tolminc e la conduzione del controllo interno della produzione del formaggio Tolminc di origine controllata, l'Associazione può collaborare con altre organizzazioni e persone giuridiche tanto a livello informale quanto a livello contrattuale.

1.2. Il prodotto

1.2.1. Presentazione del prodotto

Il formaggio Tolminc è uno dei pochi formaggi sloveni autoctoni. Il suo nome deriva dalla città di Tolmin (Tolmino). Il formaggio appartiene ai formaggi grassi a pasta dura. Quale materia prima base per la produzione del formaggio Tolminc viene utilizzato il latte crudo di mucca, prodotto nel territorio oggetto di tutela.

La particolarità del formaggio Tolminc è garantita dalle condizioni climatiche e dagli altri fattori naturali presenti nello Zgornje Posočje (Alta Val d'Isonzo), ma soprattutto dalla qualità del latte, dalla lunga storia e dai processi produttivi tradizionali di questo formaggio.

Associazione Casearia Tolminc, Tolmin

Denominazione di origine

data: 20.10.2002

Il formaggio Tolminc

Il formaggio Tolminc appartiene ai formaggi grassi a pasta dura

Forma:	forma tonda
Dimensioni:	peso 3,5 – 5 kg Diametro 23 –27 cm Altezza 8-9 cm
Aspetto esteriore:	la scorza del formaggio è liscia, di colore giallo paglierino
Aspetto al taglio:	la pasta ha un aspetto “plastico”, legato, di colore giallino, con radi buchi di grandezza pari ad una lenticchia o ad un pisello
Sapore ed odore:	l’odore è tipico, pulito, il sapore è dolce piccante
Normale periodo di stagionatura:	almeno 60 giorni, ma è possibile prostrarla fino ad un anno ed oltre
Composizione chimica del formaggio Tolminc:	sul secco del formaggio min. 60% percentuale di grassi sul secco min 45 % percentuale di acqua 35- 40 % percentuale di sale 1,5 –2,5 %

1.2.2. Territorio di tutela

Oggi il formaggio Tolminc viene prodotto durante la stagione di pascolo estiva, sugli alpeggi, in alcuni caseifici di paese. Anche alcuni singoli agricoltori della zona più vasta dello Zgornje Posočje si occupano della produzione di formaggio come attività complementare al normale lavoro delle fattorie.

Il formaggio viene prodotto sull’intero territorio dello Zgornje Posočje (nel quale rientrano i comuni di Kobarid-Caporetto, Tolmin-Tolmino, Bovec-Plezzo).

La raccolta del latte, destinato alla realizzazione del formaggio Tolminc, la produzione stessa del formaggio Tolminc e la preparazione per l’immissione sul mercato, possono essere effettuate solamente sul territorio tutelato.

Il territorio tutelato comprende Zgornje Posočje, che ad ovest è delimitato dal confine di stato italiano, mentre sugli altri lati è circondato dai centri abitati confinanti, che si susseguono nel seguente ordine da Kamno fino a Log pod Mangartom.

Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski ruti, Selo pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap od Idrijci, Dolenja trebuša, Gorenja trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Strnišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

1.2.3. Motivazione della concessione della denominazione di origine protetta del formaggio Tolminc

Il formaggio Tolminc viene prodotto nella zona dello Zgornje Posočje, che rappresenta una specie di punto di incontro degli influssi climatici mediterranei ed alpini. Proprio grazie a ciò il territorio di Zgornje Posočje presenta delle realtà naturali, che vengono trasmesse dal foraggio al latte, e da qui con lavorazioni tecnologiche non invasive arrivano fino al prodotto finale. Il formaggio Tolminc vanta una ricca e lunga tradizione il cui inizio nello Zgornje Posočje è legato agli inizi della pastorizia sugli alpeggi quando la produzione casearia rappresentava anche l’unico metodo di conservazione del latte sulle alture.

I primi documenti che fanno riferimento al formaggio Tolminc risalgono al 13. secolo, quando questo prodotto caseario costituiva mezzo di pagamento dei tributi ai proprietari terrieri.

Associazione Casearia Tolminc, Tolmin

Denominazione di origine

data: 20.10.2002

Il formaggio Tolminc

La prima citazione con il nome “Tolminski sir” – *il formaggio di Tolmino* – compare nel 1756 nella lista prezzi per i formaggi della città di Udine. La diffusione dei caseifici alpini nella zona dello Zgornje Posočje viene considerata una particolarità, tanto in Slovenia quanto in Europa, poiché da nessun'altra parte, al di fuori dello Zgornje Posočje, si è conservato questo tipo di lavorazione, di tali dimensioni e forme organizzative.

Alla qualità del formaggio Tolminc hanno contribuito molto i maestri casari, che già verso la fine del secolo scorso – grazie all'Associazione agricola di Gorizia (Gorica) – si recavano nella zona di Tolmino per aiutare i produttori locali a risolvere le difficoltà che si incontravano nelle tecniche di produzione casearia. Nel 1886 proprio sull'alpeggio Razor, sotto la guida dello svizzero Tomaž Hitz, si producevano formaggi a pasta dura.

E' ovviamente difficile stabilire quali siano stati i fattori che hanno contribuito all'attuale forma del formaggio Tolminc, ma sta di fatto che questo formaggio si è trasformato nel corso dei secoli ed è divenuto parte della tradizione e della cultura del popolo, che si occupava e che tuttora si occupa della sua produzione.

1.3. Caratteristiche del formaggio indicate sull'etichetta

1.3.1. Il marchio del formaggio Tolminc

Sull'etichetta del formaggio Tolminc sono indicate le seguenti peculiarità:

- “Formaggio a latte crudo, prodotto esclusivamente sul territorio dello Zgornje Posočje, senza l'utilizzo di OGM”
- “di origine protetta”

1.3.2. Marchio aggiuntivo del formaggio

I produttori possono contrassegnare aggiuntivamente il formaggio nel caso:

- il formaggio viene stagionato per più di quattro mesi, ovvero
 - “il formaggio viene stagionato per almeno quattro mesi”
 - “il formaggio viene stagionato per almeno sei mesi”
 - “il formaggio viene stagionato per almeno dodici mesi”
- le mucche da latte non vengono nutrite con insilato
 - “senza insilato”
- il formaggio è prodotto nel caseificio sull'alpeggio
 - “formaggio d'alpeggio”

Il formaggio Tolminc

2. Diagramma del processo di produzione del formaggio Tolminc

I PROCESSI DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO TOLMINC	CARATTERISTICHE PRINCIPALI
1. Produzione del latte	<ul style="list-style-type: none">- Produzione del foraggio base (fieno e insilato) sul territorio tutelato, senza utilizzo di OGM e di ormoni della crescita- L'intera produzione di latte avviene nel territorio tutelato- Durante il foraggiamento diurno deve prevalere il foraggio voluminoso (strutturale) – fieno, insilato e pascolo (almeno il 60% SS)
2. Raccolta e preparazione del latte crudo	<ul style="list-style-type: none">- Il controllo periodico della qualità del latte avviene secondo le leggi attualmente in vigore in Slovenia.
3. Conservazione, stagionatura ed immagazzinamento del latte	<ul style="list-style-type: none">- Raffreddamento e immagazzinamento del latte della munta precedente alla temperatura di stagionatura, con la quale si permette lo sviluppo della microflora acidolattica
4. Aggiunta di colture starter	<ul style="list-style-type: none">- Nel caso si presentino un'acidificazione ed una stagionatura del latte non ottimali vengono aggiunte le colture starter.- È consentita l'aggiunta di coltura starter di produzione casalinga.- È consentita l'aggiunta di colture starter AVM selezionate, appropriate per formaggi a pasta dura
6. Aggiunta di caglio	<ul style="list-style-type: none">- Non è consentita l'aggiunta di caglio prodotto con l'ausilio di OGM
7. Cagliatura	<ul style="list-style-type: none">- La cagliatura del latte dura dai 25 fino ai 35 minuti alla temperatura di 32-34°C
8. Taglio	<ul style="list-style-type: none">- Il taglio comincia quando viene raggiunta una compattezza adeguata della massa coagulata- La parte centrale del formaggio –cagliata- deve essere frammentata fino a raggiungere la grandezza di una piccola nocciola.
9. Essiccazione	<ul style="list-style-type: none">- La parte centrale del formaggio viene riscaldata fino ad una temperatura ottimale

	<p>che varia dai 44-48°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'essiccatura della parte centrale del formaggio dura tra i 25-35 minuti. - L'essiccatura si conclude quando la parte centrale del formaggio raggiunge una robustezza adeguata
10. Separazione della cagliata (parte centrale) dal siero del latte	<ul style="list-style-type: none"> - La formazione e la separazione della cagliata (parte centrale) avviene con stampi classici e con l'ausilio dei teli classici per formaggio.
11. Pressatura	<ul style="list-style-type: none"> - Il processo di pressatura dura dalle 6 – 12 ore con l'aggiunta progressiva di pesi.
12. Salatura	<ul style="list-style-type: none"> - Il processo di salatura dura dalle 24 alle 48 ore, a seconda della grandezza della forma
13. Stagionatura	<ul style="list-style-type: none"> - Il formaggio Tolminc deve essere stagionato per almeno 60 giorni - La stagionatura adatta al consumo viene raggiunta dal formaggio dopo 60 giorni, ma può protrarsi fino ad un anno, o eccezionalmente oltre.
14. Valutazione gustativa, dichiarazione e apposizione del marchio	<ul style="list-style-type: none"> - La selezione del formaggio, rispetto a: <ul style="list-style-type: none"> - Parametri esteriori (aspetto, forma, peso) - Valutazione gustativa - Risultati delle analisi chimiche - marchio

Associazione Casearia Tolminc, Tolmin

Denominazione di origine

data: 20.10.2002

Il formaggio Tolminc

3.2.9. Valutazione, selezione e contrassegnatura del formaggio Tolminc

3.2.9.1. Valutazione e selezione del formaggio

La valutazione e la selezione dei formaggi prodotti sul territorio tutelato e che soddisfano i requisiti per la concessione del diritto di utilizzare l'indicazione di origine protetta per il formaggio Tolminc, avviene in tre fasi:

- verifica dell'appropriata stagionatura al consumo del formaggio (60 giorni) rispetto alla data della produzione, che è contrassegnata su ogni forma di formaggio. Controllo della forma, della dimensione e dell'aspetto esteriore dei prodotti, indicati **nel disciplinare**.
- Tra i formaggi che soddisfano i requisiti menzionati nel precedente punto si sceglie a caso una forma per un'ulteriore valutazione gustativa.
- La valutazione gustativa viene condotta da una Commissione Tecnica composta da cinque membri, nominata dal consiglio di amministrazione dell'Associazione Casearia Tolminc. La commissione svolge i seguenti compiti:
 - o Campionatura dei prodotti destinati alla denominazione di origine protetta per il formaggio Tolminc
 - o Valutazione della qualità e delle caratteristiche gustative dei campioni
- sulla denominazione con il marchio di origine protetta l'ufficio decide in base al certificato per l'accertamento di conformità.

La denominazione di origine protetta "formaggio Tolminc" può essere assegnata solo al prodotto realizzato in conformità con la specificazione.

La Commissione Tecnica può eseguire una campionatura e relative verifiche di qualità anche senza preavviso, ogni qualvolta lo si ritenga necessario.

Le verifiche di controllo possono essere effettuate anche presso i singoli produttori.

La Commissione deve eseguire annualmente per tutti i produttori almeno quattro verifiche.

La Commissione stila un verbale ufficiale di verifica, che viene successivamente sottoscritto dal presidente della Commissione.

- Per la concessione del diritto di utilizzo della denominazione di origine protetta per il formaggio Tolminc vengono considerati anche i risultati delle analisi chimiche, con riferimento alla composizione chimica del formaggio prevista. Le analisi chimiche vengono condotte da un laboratorio chimico autorizzato.

3.2.9.2. Marchi

- I formaggi che rispettano tutte le caratteristiche richieste possono essere contrassegnati con la denominazione di origine protetta destinata ai formaggi Tolminc. Il marchio viene dato mediante l'apposizione di etichette base destinate al formaggio Tolminc. Su tali etichette è previsto inoltre uno spazio per i marchi merceologici dei singoli caseifici e dei produttori. Sull'etichetta è indicato il marchio protetto destinato al formaggio Tolminc con denominazione di origine protetta, la data di produzione del formaggio e il numero di quota, nel caso in cui nel caseificio vengano prodotti più **carichi** al giorno. Sull'etichetta sono inoltre indicati i dati del produttore, della composizione chimica del formaggio, i dati relativi al metodo di conservazione; è inoltre necessario menzionare anche l'additivo Lisozima, se il produttore se ne serve ed i dati, evidenziati al punto 1.3.1. della presente specificazione. Nel caso il formaggio venga confezionato in formati inferiori alle classiche forme di formaggio, queste devono essere provviste di etichette più piccole riportanti tutti i dati richiesti.
- Sulle unità di formaggio stagionato per più di quattro mesi, il periodo di stagionatura deve essere segnato a parte.

4. Garanzia di conformità con il disciplinare

4.1. Rintracciabilità del prodotto

4.1.1. Produzione del latte

- Composizione di un elenco delle fattorie e degli alpeggi, che soddisfano i requisiti basilari relativi alla produzione del latte, destinato alla successiva produzione del formaggio Tolminc e che intendono trasformare il latte prodotto nel formaggio Tolminc.
- Composizione di un elenco delle aziende alimentari, che soddisfano i requisiti basilari per la produzione e la commercializzazione del formaggio Tolminc. In esso vengono esattamente indicati tutti i produttori di latte, che hanno fornito il latte destinato poi alla trasformazione in formaggio Tolminc nelle singole aziende alimentari.

4.1.2. La raccolta del latte crudo:

- Tutte le iscrizioni dell'azienda alimentare sull'origine, tipologia e quantità del latte crudo, che giornalmente viene ottenuto, raccolto o nell'ambito della stessa azienda agricola prodotto e destinato alla trasformazione in formaggio Tolminc.
- I dati dei primi tre paragrafi devono corrispondere.

4.1.3. La quota di produzione del formaggio

Durante il processo tecnologico della produzione del formaggio Tolminc, una quota di produzione di formaggio rappresenta quella quantità di formaggio, che viene prodotto con una cagliatura e con un recipiente di latte. Se nel caseificio viene prodotto una quota al giorno, il marchio sulla quota può indicare al contempo anche la data di produzione del formaggio. Nei casi in cui si producono due o più quote al giorno, queste devono essere ulteriormente contrassegnate. Dunque oltre alla data di produzione è necessario indicare chiaramente anche il numero consecutivo della quota, prodotta in un dato giorno.

Le indicazioni della data di produzione e il numero della quota sulla singola forma devono essere registrate al più tardi entro l'inizio del trattamento tecnologico della salatura del formaggio.

4.1.4. Contrassegnatura ed identificazione dei prodotti mediante l'etichetta

Dopo la conclusione della stagionatura e prima dell'immissione sul mercato i formaggi devono essere contrassegnati e dichiarati. La dichiarazione completa del prodotto è indicata sull'etichetta. La data di produzione ovvero il numero della quota sul formaggio devono coincidere con le indicazioni sull'etichetta.

L'etichetta del formaggio deve avere una forma tale, che permetta la visibilità del simbolo tutelato del formaggio Tolminc su ogni unità del prodotto finito, anche nel caso la confezione sia in unità minori rispetto alla forma classica del formaggio.

4.1.5. I registri dell'Associazione comprendono

- l'elenco delle aziende agricole
- l'elenco delle aziende alimentari
- gli elenchi dettagliati delle singole verifiche e dei verbali delle verifiche effettuate, in base alle quali la Commissione Tecnica concede al produttore di vendere il formaggio con il simbolo della denominazione di origine protetta e che si riferiscono a delle quote giornaliere precisamente definite e sulle quali deve essere indicata la data di produzione e il numero della quota.
- Ogni produttore raccoglie i dati sulla quantità del formaggio Tolminc venduto.