

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello” DOP

Art. 1. - Denominazione

La denominazione di origine protetta “*Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello*” è riservata al formaggio che risponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Caratteristiche al consumo del prodotto finito

All’atto della sua immissione al consumo il “*Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello*” D.O.P. presenta le seguenti caratteristiche:

La parte esterna del prodotto finito varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato. Alla fine della stagionatura il “*Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello*” D.O.P. si presenta con forme irregolari, caratterizzate da arrotondamenti e depressioni. La superficie si presenta prevalentemente umida e grassa, in alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e muffe facilmente asportabili con leggera raschiatura. La presenza di piccole screpolature ed eventuali macchie giallo ocra, più o meno intense, sulla superficie, rientra nelle caratteristiche del prodotto. La buccia è assente o appena accennata.

La pasta interna è di consistenza semi dura, facilmente friabile, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino.

L’odore è caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo.

Il sapore varia a seconda della composizione del formaggio stagionato, secondo le seguenti caratteristiche:

- il *pecorino* presenta un gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole, leggermente piccante, in modo più o meno accentuato;
- il *vaccino* è fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro;
- il misto presenta sapore gradevole ed equilibrato tra il saporito e l’amabile con sentori amarognoli;

La quantità di grasso sulla sostanza secca è superiore al 32 %.

Le forme avranno un peso proporzionale al calo fisiologico che subiscono le forme fresche, di cui all’art. 5.

Art. 3. Zona di produzione e di infossatura

La zona di produzione del “*Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello*” D.O.P. comprende l’intero territorio delle province di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino; Ancona; Macerata; Ascoli Piceno e parte del territorio della Provincia di Bologna, limitatamente ai Comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

Art. 4. Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo delle fosse, degli allevatori, dei produttori, degli infossatori, dei porzionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita

la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5. Descrizione del processo produttivo

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Alpina, la Pezzata Rossa e relative meticcie. Il latte ovino e bovino utilizzato per la produzione del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello DOP deve provenire da allevamenti situati nella zona di produzione individuata all'articolo 3 del presente disciplinare. Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo. L'alimentazione base del bestiame stabulato deve essere costituita da foraggi composti da graminacee e leguminose raccolto da prati monofiti, oligofiti e polifiti dei territori regionali, individuati all'art.3, che attraverso il clima e le caratteristiche del suolo determinano la qualità della produzione del latte. Gli animali al pascolo utilizzano le stesse essenze foraggere utilizzate per la fienagione ed i pascoli polifiti spontanei dei territori compresi nel disciplinare di produzione ricchi di flora con specie vegetali erbacee, arbustive e arboree. I foraggi affienati o verdi ed il pascolo possono essere integrati da mangimi semplici (un solo tipo di granaglie) o composti (più tipi di granaglie), con eventuale aggiunta di prodotti minerali/vitaminici. L'integrazione della dieta con mangimi, non deve superare il 30% della razione giornaliera totale. Non è ammesso l'uso di insilati. Il latte impiegato proviene da 2 mungiture giornaliere. Il formaggio deve essere prodotto con l'impiego esclusivo o la miscela delle seguenti tipologie di latte:

- latte ovino intero: PECORINO
- latte vaccino intero: VACCINO
- miscela di latte intero vaccino (massimo 80 %) e di latte intero ovino (minimo 20 %): MISTO

Le caratteristiche del latte sono :

LATTE BOVINO	
Grasso p/v %	= > 3,4
Proteine p/v %	= > 3,0
Carica batterica UF/ml	= < 100.000
Cellule somatiche / ml	= < 350.000
Sporigeni Anaerobi / litro	assenti
Sostanze inibenti	assenti
Punto crioscopico ° C	= < 0,520
LATTE OVINO	
Grasso p/v %	= > 6,0
Proteine p/v %	= > 5,4
Carica batterica UF/ml	= < 1.400.000
Cellule somatiche / ml	= < 1.400.000
Sostanze inibenti	assenti

Viene utilizzato latte crudo, ma è consentito l'utilizzo di latte pastorizzato a 71,7° C per 15 secondi, o a qualsiasi altra combinazione equivalente. La lavorazione del latte deve avvenire entro 48 ore dalla prima munta. Il latte deve essere riposto in recipienti refrigerati. Il latte va coagulato con caglio naturale. È vietato l'uso di additivi. Il latte va quindi messo nelle polivalenti per la fermentazione e il coagulo, che avviene ad una temperatura compresa tra 30°/38° C, con tempi di presa che possono variare da 7 a 20 minuti. Quindi avviene la rottura della cagliata, dopo la quale la pasta viene messa in forme idonee per lo spurgo del siero e sottoposta a pressatura manuale e/o a

stufatura. La salatura viene effettuata a secco o in salamoia. La forma della caciotta fresca deve avere un'altezza variabile dai 6 ai 10 centimetri e un diametro variabile dai 12 ai 20 centimetri. Il peso sarà compreso tra 600 e 2000 grammi all'infossatura.

La maturazione del formaggio dovrà avvenire per un periodo minimo di 60 giorni ed un massimo di 240, in ambienti provvisti di autorizzazione sanitaria. È consentita la maturazione in cella ad una temperatura compresa tra i 6° C e i 14° C, ad una umidità relativa del 75-92 %. Alla fine della maturazione il formaggio deve presentare una bucciatatura asciutta, grassa, ma priva di siero. I formaggi maturi per la stagionatura in fossa devono essere puliti e privi di muffa, racchiusi in sacchi di tela non colorata, idonea per alimenti, legata con spago naturale e contraddistinti con marchio identificativo dell'azienda produttrice e con il numero di identificazione del lotto, utili per riconoscere le varie partite di prodotto e la loro origine, apposti con coloranti ad uso alimentare.

Qualora i predetti sacchi contengano una singola forma possono a loro volta essere inseriti in sacchi di capacità superiore.

Prima dell'infossatura del formaggio le fosse vanno adeguatamente preparate secondo la seguente metodologia:

- a) durante il periodo di riposo la fossa viene tenuta chiusa tramite copertura di legno, e aggiunta di sabbia o sassi;
- b) per l'utilizzo viene aperta e aerata, poi sanificata con fuoco e fumo, incendiando al suo interno piccole quantità di paglia di grano. Spento il fuoco si procede alla pulizia, eliminando ogni residuo di cenere;
- c) si realizza sul fondo un pavimento sopra elevato, tramite l'utilizzo di tavole di legno non trattato, questo consentirà il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio, durante la stagionatura;
- d) viene fatto il rivestimento delle pareti con uno strato minimo di 10 cm. di paglia di grano sorretto da uno stecco verticale di canne;
- e) la fossa viene riempita accatastando i sacchi di formaggio, rispondenti ai requisiti del presente disciplinare, fino all'imboccatura; dopo un periodo di assestamento, non superiore ai 10 giorni, la fossa può essere rimboccata con aggiunta di prodotto analogo, nello spazio che si è creato;
- f) riempita la fossa, la bocca viene coperta con teli non colorati e idonei all'uso alimentare, e/o paglia, atti ad evitare la traspirazione. La fossa viene quindi chiusa tramite l'apposizione di un coperchio di legno sigillato con gesso o malta di arenaria calcidrata. E' ammessa l'ulteriore copertura con sassi, polvere di arenaria, sabbia e/o tavole.
- g) Da questo momento comincia la stagionatura.
- h) È vietata l'apertura delle fosse durante l'intero periodo di stagionatura.

i) L'infossatura varia da un minimo di 80 giorni ad un massimo di 100 giorni. La sfossatura deve avvenire secondo le seguenti modalità: con lo scalpello e la mazzetta, la bocca della fossa viene liberata dalla copertura e viene aperto il coperchio di legno. Prima di dare inizio alle operazioni di svuotamento della fossa, è necessario aerare la stessa da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 6 ore al fine di favorire la discesa dello sfossatore. A tale scopo si utilizzano anche appositi ventilatori per permettere ai gas stagnanti all'interno della fossa di fuoriuscire e rendere l'ambiente più sicuro per l'operatore. Solo un addetto entra all'interno della fossa, vestito con un camice o tuta di colore bianco, scarpe igienicamente predisposte, guanti di lattice e copricapo bianco. I sacchi di formaggio vengono passati ad un altro operatore, sempre opportunamente abbigliato e posizionato ai bordi della fossa, e vengono predisposti su appositi teli, bancali, o contenitori, per evitare il contatto con qualsiasi tipo di pavimentazione. Entro 12 ore dalla fine della sfossatura, le forme verranno consegnate ai proprietari del formaggio, o depositate nei locali provvisti di autorizzazione sanitaria, per le successive operazioni previste dalla legge al fine dell'immissione al consumo del prodotto

Per ottemperare ai requisiti della tradizione e per assicurare le inimitabili qualità organolettiche che fanno di questo prodotto un formaggio unico e immediatamente riconoscibile, sono previsti due

distinti periodi di infossatura da effettuarsi nel corso dello stesso anno solare: infossatura primaverile e infossatura estiva.

L'infossatura primaverile avrà decorrenza dal 1° marzo e potrà essere effettuata fino al limite massimo del 20 giugno di ciascun anno.

L'infossatura estiva avrà decorrenza dal 21 giugno e potrà essere effettuata fino al limite massimo del 21 settembre di ciascun anno.

Tra un'infossatura e l'altra viene rispettato un periodo di ripristino della fossa per un minimo di 10 giorni, in modo da permettere le operazioni di pulitura ed asciugatura della fossa stessa.

Alla fine dell'infossatura e conseguente stagionatura estiva, le fosse dovranno osservare un periodo di riposo invernale che avrà una durata minima di tre mesi.

Ogni fossa non potrà effettuare più di due infossature nel corso dello stesso anno solare.

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione, di infossatura, di porzionamento e di confezionamento 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.

Art. 6. Legame con l'ambiente

Il processo produttivo del “*Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello*”, presenta caratteristiche del tutto uniche perché indissolubilmente correlate allo specifico ambiente geologico e climatico, nonché alla tradizione propriamente locale, leale e costante nel corso dei secoli, di cui sono abili detentori solo gli infossatori del luogo che si sono tramandati conoscenza e “sensibilità” da generazione in generazione.

L'area di produzione si sviluppa lungo il crinale pedecollinare e collinare della dorsale appenninica tra Romagna e Marche. Le caratteristiche geomorfologiche sono: forme dolci e arrotondate dei rilievi, crinali ampi e versanti con pendenze più o meno moderate, che degradano verso i fondovalle. Frequenti e di piccole dimensioni, tranne qualche eccezione, i franamenti inseriti all'interno delle aree colluviali dove la natura del substrato è prevalentemente argillosa. Più stabili sono i pendii a rocce madri arenacee che costituiscono la vera ossatura stabile dell'intero ambito territoriale esaminato. Il territorio in oggetto è formato da sedimenti argillosi, sabbiosi o alternanze di essi, appartenenti ai depositi del Pliocene inferiore e del Quaternario attuale. I siti dove lavorano le fosse sono scavate in una formazione che è composta da una serie di arenarie micaceo-feldespatiche, in generale poco cementate, di colore giallo-bruno o giallastre, in strati dello spessore variabile dai 30/40 cm. a 1 mt. circa, con alternanze di sottili livelli di argille marnose grigie e grigio-azzurre. Questa formazione, a luoghi puntiformi, a zolle, o placche di limitate dimensioni, lascia osservare delle laminazioni incrociate sulle rocce arenacee, talora anche delle convolute e/o dei locali fenomeni di franamento sottomarino.

La tradizione di infossare si introdusse durante il Medioevo e divenne ben presto parte integrante della civiltà contadina del territorio compreso tra le valli del Rubicone e del Marecchia, fino al fiume Esino, a cavallo della Romagna e delle Marche. L'uso di infossare era naturalmente legato alle necessità di conservazione del prodotto, nonché al desiderio di proteggerlo dalle razzie delle tribù ed eserciti che, nel corso dei secoli, cercarono di occupare il territorio. Le Fosse venivano scavate artificialmente nella roccia viva di arenaria e lasciate grezze. Tale operazione divenne poi così frequente da essere soggetta a precise norme legislative. Le prime documentazioni riguardanti le fosse e le tecniche di infossatura, risalgono al XIV secolo e appartengono agli archivi della famiglia Malatesta, proprietaria del territorio. A partire dal 1350 la Signoria dei Malatesta istituì la Compagnia dell'Abbondanza dentro la cinta muraria, nei *castrum*, e nelle *tumbae*, case coloniche sparse sul territorio. Le fosse erano usate per custodire, celare, preservare cereali, generi alimentari di varia natura e per stagionare il formaggio, in caso di assedio, epidemia, carestia e per sottrarlo alle durissime clausole dei contratti che regolavano le colonie. Nel corso dei secoli l'usanza si è mantenuta costante e leale, secondo le regole stabilite dai codici malatestiani.

In base alla tradizione, mantenuta storicamente costante nel corso dei secoli, le fosse devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) fosse scavate manualmente in roccia di arenaria, delle formazioni tipiche del distretto storico in oggetto;
- b) si prevede la possibilità di attivazione di altre fosse, all'interno della zona geografica individuata, che andranno cartografate e censite e che dovranno superare un periodo di prova della durata di un minimo di cinque infossature, nell'arco di almeno 5 anni, teso a verificare la conformità al presente disciplinare delle caratteristiche geologiche, dell'ambiente interno alle fosse e del prodotto finale;
- c) unica apertura di accesso superiore, avente larghezza tra 70 cm. e 120 cm. La forma dovrà essere tronco-conica o a fiasco, con una profondità ed una larghezza massima di tre metri. Verranno accettate forme e dimensioni diverse solo per fosse storiche già esistenti (anche se non in uso). Si definisce storica la fossa recuperata all'interno di fabbricati in insediamenti di origine medioevale che evidenziano segni di precedenti utilizzi allo scopo della conservazione di derrate alimentari. La presenza di chiodi infissi sulle pareti irregolarmente levigate, la presenza sul fondo di un pozzetto per la raccolta di percolati, l'arenaria con tracce di grassi assorbiti e affumicata da precedenti sanificazioni con fuoco e fumo sono le caratteristiche delle fosse storiche.
- d) le pareti devono risultare prive di infiltrazioni;
- e) il fondo delle fosse deve essere fornito di incavo di scolo e raccolta dei grassi.
- f) in ottemperanza alla tradizione storica documentata e in coerenza con lo scopo di mantenere il delicato equilibrio tipico e caratteristico solo della zona in oggetto, tra ambiente interno e ambiente esterno alla fossa, le nuove fosse potranno essere create esclusivamente nei borghi, nei centri storici e al servizio delle case coloniche.

Art. 7. Attività di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Art. 8. Etichettatura e Logotipo

Il "Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello" DOP è immesso al consumo secondo le seguenti modalità di confezionamento:

- a) vendita nei sacchi di stagionatura;
- b) vendita in confezioni sottovuoto, delle forme intere o porzionate;
- c) vendita in confezioni di carta vegetale.

Sulla etichetta devono comparire a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità, alle prescrizioni del Reg. CE 1726/98 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- La tipologia di latte utilizzato;
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- Il luogo, il codice identificativo della fossa ed il periodo di infossatura.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della DOP "*Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello*" è costituito dalla forma stilizzata di una fossa, i cui contorni esterni, a forma di trapezio isoscele, rappresentano la

pietra arenaria e i cui contorni interni, rappresentano le forme dei formaggi che fuoriescono dalla base minore aperta, del trapezio isoscele. Al centro della fossa è situato il simbolo araldico della Signoria Malatesta, un elefantino. I disegni sono in rosso (pantone 221 CVU) su base giallo-paglierino (pantone Yellow Quadricromia retinato al 40 %). Sotto il semicerchio che delimita la base maggiore del trapezio, si trova la dicitura FORMAGGIO DI FOSSA, in carattere Franklin Gothic Extra Condensed grassetto, stampatello maiuscolo in rosso. Nella due righe sottostanti è riportata la scritta di Sogliano al Rubicone e Talamello in carattere Franklin Gothic Extra Condensed grassetto, stampatello minuscolo in rosso, sempre su base giallo-paglierino.

La superficie occupata dal logo di identificazione sopra specificato, non dovrà essere inferiore al 33% della superficie totale dell'etichetta.

Attorno al logo, nella parte laterale superiore dell'etichetta a destra e a sinistra formando un semicerchio, va riportata la scritta, sempre in carattere grassetto stampatello minuscolo in rosso, "delle terre Malatestiane e del Montefeltro", a dimostrazione della continuità storica e del legame con il territorio.



Colore rosso pantone: 223

Colore giallo pantone: 127

Art. 9. Commercializzazione dei prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la DOP "*Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello*", anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

9.1. il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;

9.2. gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della DOP riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) 510/2006.

**Il Coordinatore del Comitato Promotore
Rossini Dott. Gianfranco**