



UNC
CONSUMATORI.IT

Stelvio o Stilfser DOP

24 marzo 2012



Latte: vaccino

Pasta: dura-semidura

Stagionatura: da 60 giorni

Carta d'identità

All'atto dell'immissione al consumo il formaggio «Stelvio» o «Stilfser», la cui stagionatura non può essere inferiore ai 60 giorni, ha la forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o leggermente concavo e presenta le seguenti caratteristiche dimensionali: il peso varia da 8 a 10 kg, il diametro da 36 a 38 cm e l'altezza da 8 a 10 cm. La percentuale di grasso sulla sostanza secca è uguale o maggiore al 50 % e il tasso di umidità non supera il 44 %. La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone. La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza.

La zona di produzione della Denominazione d'Origine Protetta «Stelvio» o «Stilfser», ricade nei comprensori della provincia di Bolzano, individuati nel disciplinare di produzione. In particolare il nome «Stelvio» indica il comprensorio montuoso del Parco Nazionale dello Stelvio famoso per essere meta turistica internazionale.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone,

fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Il disciplinare di produzione prevede tra l'altro che il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» debba essere bovino. L'alimentazione delle bovine è costituita da erba fresca, per la fase di allevamento in malga, mentre le bovine allevate nelle stalle, devono essere alimentate principalmente con foraggio affienato, insilato d'erba fino ad un massimo di 15 kg per capo. Il latte può subire, se necessaria, una leggera scrematura, per regolare il tenore in materia grassa entro i valori compresi fra 3,45 e 3,60 %. Al latte immesso in trasformazione viene addizionato il caglio di vitello ad una temperatura della massa in trasformazione è di 32-33 °C. Il tempo di coagulazione del latte varia da 20 a 27 minuti, successivamente si procede alla rottura del coagulo caseoso e raggiunte le dimensioni finali di rottura si procede ad un periodo di agitazione della massa. La cagliata viene sottoposta a pressatura, terminata la quale le forme sono lasciate sostare in un locale condizionato fino ad un sufficiente livello di acidificazione della pasta. La salatura viene effettuata mediante immersione della forma in salamoia e successivamente il formaggio viene sottoposto a stagionatura in idonei locali su tavole in legno. La qualità e le particolari caratteristiche di questo formaggio sono da ricondurre principalmente alla tipica vegetazione d'alta montagna, che rappresenta la base della dieta degli animali, come anche all'accurata produzione di questo formaggio. Il formaggio «Stelvio o Stilfser», storicamente ottenuto nell'area delimitata dal disciplinare di produzione, ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente alpino costituito dal comprensorio montuoso dello Stelvio-Stilfser che rappresenta il centro di maggiore produzione (tra 500 e 2 000 metri di altitudine). Le condizioni climatiche e pedologiche omogenee dell'area alpina altoatesina influenzano la qualità dei foraggi usati nell'alimentazione delle bovine e del formaggio ottenuto. La gestione dei prati nel rispetto dell'ambiente ha reso possibile questa ricchezza floristica. In alcuni testi storici vengono descritte infatti le erbe dell'alpeggio (marbl e madaun) che meglio si adattavano per conferire una migliore qualità al latte prodotto.

La stagionatura del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» rappresenta una fase essenziale e caratteristica del processo di produzione. Tale fase avviene su tavole in legno. Essa prevede il tradizionale trattamento costituito da rivoltamenti e lavaggi superficiali delle forme intere con blanda soluzione salina, che vengono effettuati con una frequenza pari ad almeno 2 volte per settimana. Alla soluzione salina, utilizzata per i lavaggi viene aggiunta nelle prime due tre settimane di stagionatura, la tipica microflora autoctona, formata da vari ceppi di batteri aerobi appartenenti ai generi *Arthobacterium* ssp. e *Brevibacterium* ssp. I diversi ceppi utilizzati in questa fase caratterizzano la formazione della patina esterna delle forme, di colorazione variabile dal giallo arancio marrone, e alcune particolari caratteristiche organolettiche (profumo e sapore) del formaggio «Stelvio» o «Stilfser». Tale colorazione è naturale, e viene determinata dalla proliferazione di questi ceppi autoctoni. La composizione di questa cultura mista è unica ed esclusiva. Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» è commercializzato in forma intera o porzionata. Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» in forma intera è immesso al consumo munito di apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo 60 giorni di stagionatura e la marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica produttore. La forma intera, conforme al presente disciplinare, viene porzionata solamente dopo l'apposizione del contrassegno identificativo della denominazione. Il confezionamento in porzioni del formaggio Stelvio è permesso anche al di fuori dell'area delimitata per la DOP. Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» in forma porzionata è immesso al consumo munito di contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo 60

giorni di stagionatura sulla forma intera, oppure di etichetta adesiva apposta sulla confezione dal produttore autorizzato al momento del confezionamento e/o di film prestampato con la denominazione d'origine protetta «Stelvio» o «Stilfser». Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine. Il contrassegno della denominazione è costituito da una scritta rossa con la dicitura StilfserStelvio, le cui specifiche sono indicate nel disciplinare di produzione.