

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Formaggio di Fossa di Sogliano”

Articolo 1 Denominazione

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

Articolo 2 Caratteristiche del prodotto

All'atto della sua immissione al consumo il «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. si presenta con le seguenti caratteristiche. La parte esterna del prodotto finito varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato.

Alla fine della stagionatura il peso delle singole forme del «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. varia da grammi 500 (cinquecento) a grammi 1.900 (millenovecento).

I formaggi hanno 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 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.

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P, non presenta più netta distinzione tra pasta e crosta, pertanto viene consumato nella sua totalità senza togliere la parte esterna della crosta, eventualmente se sono evidenti macchie o addensamenti di grasso questi vanno tolti con una leggera raschiatura della superficie.

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

Articolo 3 Zona di produzione

La zona di produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” 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, Monterezenzo, Pianoro.

Articolo 4 Prova dell'origine

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.

Articolo 5 Metodo di ottenimento

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Italiana, la Pezzata Rossa, la Jersey e relative meticce mentre le razze ovine sono la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese e delle Langhe, la Lacaune, la Assaf e la Pinzirita con relative meticce.

Il latte ovino e bovino utilizzato per la produzione del Formaggio di Fossa di Sogliano 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 raccolte 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 :

intero crudo o pastorizzato secondo le vigenti normative

Il latte deve essere riposto in recipienti idonei all'uso Per la produzione viene utilizzato latte crudo o latte pastorizzato.

La lavorazione del latte crudo deve avvenire entro 48 ore dalla prima munta e deve essere indicata nei documenti che accompagnano il prodotto.

La lavorazione di latte pastorizzato deve avvenire dopo la pastorizzazione a 71,7°C per 15 secondi, o a qualsiasi altra combinazione equivalente.

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 buccatura 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 legati con corde e/o fascette e/o cinghie idonee all'uso

I sacchi devono essere contraddistinti con il numero di riconoscimento dello stabilimento di infossatura (Codice Infossatore) e con il numero di identificazione del lotto per riconoscere le varie partite di prodotto e la loro origine.

Queste diciture possono essere apposte direttamente sul sacco con coloranti ad uso alimentare e/o riportate su targhette fissate al sacco.

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 steccato 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. Gli addetti entrano 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 (PRM) avrà decorrenza dal 1° marzo e potrà essere effettuata fino al limite massimo del 20 giugno di ciascun anno.

L'infossatura estiva (EST) 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 stagionatura e infossatura 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.

Le operazioni di porzionamento e di confezionamento devono avvenire nella zona delimitata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione in quanto i formaggi dopo il periodo di infossatura non presentano più la netta distinzione tra la pasta e la crosta per l'effetto della fermentazione anaerobica avvenuta in questa fase della lavorazione e le forme si presentano umide e unte ed indifese verso i processi di essiccazione e di indurimento.

Occorre pertanto che il prodotto venga confezionato prima della distribuzione commerciale per evitare la formazione di crepe e fessure nella pasta e per proteggere le caratteristiche del prodotto.

Articolo 6 **Legame con l'ambiente**

Specificità della zona geografica:

L'area di produzione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP si sviluppa lungo il crinale pedecollinare e collinare della dorsale appenninica tra Romagna e Marche. Le caratteristiche

geomorfologiche sono i 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 m. circa, con alternanze di sottili livelli di argille marnose grigie e grigio-azzurre.

Specificità del prodotto:

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano», si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica per l'odore caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo. Tali caratteristiche sono strettamente legate al metodo di ottenimento in cui la fase di stagionatura in fossa rappresenta sicuramente un elemento specifico. Prima dell'infossatura del formaggio le fosse vanno adeguatamente preparate secondo la seguente metodologia: durante il periodo di riposo la fossa viene tenuta chiusa tramite copertura di legno, e aggiunta di sabbia o sassi; 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; 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; viene fatto il rivestimento delle pareti con uno strato minimo di 10 cm. di paglia di grano, sorretto da uno steccato verticale di canne; la fossa viene riempita accatastando i sacchi di formaggio, 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; 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. Da questo momento comincia la stagionatura. È vietata l'apertura delle fosse durante l'intero periodo di stagionatura. L'infossatura varia da un minimo di 80 giorni ad un massimo di 100 giorni.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La domanda di registrazione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» è giustificata dalle caratteristiche del tutto uniche del processo produttivo, indissolubilmente correlato 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" di generazione in generazione. 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.

Articolo 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 39 del Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio.

Articolo 8 Etichettatura

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano » DOP viene distribuito confezionato per proteggere le caratteristiche del prodotto secondo le seguenti modalità di confezionamento:

- A. vendita nei sacchi di stagionatura;
- B. vendita delle forme intere o porzionate in confezioni sottovuoto
- C. vendita delle forme intere o porzionate in vaschette filmate
- D. vendita delle forme intere o porzionate in incarti con carta atta ad uso alimentare.

Le confezioni suddette di «Formaggio di Fossa di Sogliano » DOP possono essere contenute in imballi costituiti da sacchetti di tessuto o incarti o da cassette di legno o di cartone.

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 1898/2006 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

la tipologia di latte utilizzato (Pecorino, Vaccino, Misto);

la dicitura “ da latte crudo “ per i formaggi prodotti senza pastorizzazione del latte;

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del caseificatore o dell'infossatore la sede del confezionatore se il prodotto è confezionato da azienda diversa dalle precedenti categorie; il numero di riconoscimento dello stabilimento di infossatura (Codice infossatore) ed il periodo di infossatura (indicando PRM per la stagionatura primaverile e EST quella per estiva).

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purchè questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» 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, nella prima riga si trova la dicitura

FORMAGGIO DI FOSSA e nella seconda riga la dicitura DI SOGLIANO D.O.P., tutto in carattere Franklin Gothic Extra Condensed grassetto, stampatello maiuscolo in rosso. Sempre con i caratteri Franklin Gothic Extra Condensed grassetto a semicerchio attorno alla parte laterale superiore della fossa stilizzata è riportata la scritta “Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane” a dimostrazione della continuità storica e del legame con il territorio.

La superficie occupata dal logo di identificazione sopra specificato, non dovrà essere inferiore al 25% della superficie totale dell'etichetta.

