



**FORMAGGI DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Aprile 2012



**FORMAGGI DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende che producono i **"formaggi della Tuscia Viterbese"** nella provincia di Viterbo.

Il soggetto al quale viene rilasciata la licenza d'uso del marchio "Tuscia Viterbese", (d'ora in poi "licenziatario") corrisponde all'industria casearia che immette sul mercato, con proprio marchio aziendale, il prodotto finale.

La definizione che la vigente normativa riporta per il formaggio, e che in questa sede viene utilizzata, è la seguente: "formaggio o cacio è il prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato o scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina".

I formaggi della Tuscia Viterbese dovranno essere prodotti per almeno l'85% con latte proveniente da animali pascenti nei pascoli o nelle stabulazioni della provincia di Viterbo e munto in stalle di aziende operanti nella stessa provincia di Viterbo; il restante 15% potrà provenire da allevamenti siti in comuni fuori provincia ma limitrofi a quello del caseificio licenziatario.

La sede operativa del licenziatario del marchio Tuscia Viterbese per i formaggi della tuscia viterbese deve risiedere nella provincia di Viterbo.

Affinché un soggetto possa assumere e mantenere la qualifica di licenziatario del marchio collettivo "Tuscia Viterbese", la percentuale di formaggi della tuscia viterbese che annualmente deve essere prodotto, confezionato e commercializzato con il marchio Tuscia Viterbese, deve essere almeno del 50% rispetto la totalità dei formaggi confezionati e commercializzati dal licenziatario nello stesso anno.

Al di sotto di suddetta percentuale di prodotto, l'immagine coordinata del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" potrà essere applicata esclusivamente sulle confezioni e sul packaging dei prodotti contrassegnati dal marchio Tuscia Viterbese, e non su altre forme di comunicazione e di immagine aziendali, previa, in ogni caso, specifica autorizzazione del Comitato di gestione e di controllo del marchio "Tuscia Viterbese", da rilasciarsi su domanda dell'interessato, sentita la Camera di commercio di Viterbo

Caratteristiche dei prodotti

Le caratteristiche del prodotto finito e le principali tecniche di produzione dei formaggi che possono fregiarsi con il marchio collettivo Tuscia Viterbese sono quelle presentate nel presente paragrafo.

Gli **elementi comuni** a tutte le tipologie di formaggio riportate, sono i seguenti:

Fermentazione del latte: possono essere utilizzati fermenti selezionati di tipo termofilo o mesofilo, in funzione delle caratteristiche del prodotto finale.



**FORMAGGI DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Caglio: deve essere di origine animale proveniente da ovino, caprino o bovino o può essere costituito da una miscela tra gli animali citati.

Tecniche di stagionatura:

- in cella frigorifera a temperatura e umidità definite;
- in grotta-fossa naturale che può seguire la stagionatura in cella frigorifera.

Per stagionatura in grotta-fossa si intende quel processo di maturazione del formaggio che si svolge in cavità naturali, anche scavate ad opera dell'uomo, site nella provincia di Viterbo per un periodo minimo di 45 giorni.

Caratteristiche della pasta: leggermente occhiata o a pasta chiusa, a colore bianco se il latte è stato sottoposto a fermentazione mesofila o paglierino se sottoposto a fermentazione termofila.

Sulla base degli elementi comuni sopra riportati, sono state individuate le seguenti macrotipologie:

FORMAGGIO PECORINO che si ottiene esclusivamente da latte di pecora;

CACIOTTA MISTA che si ottiene da misto di latte di pecora, per un quantitativo superiore al 50% rispetto al totale, e di latte vaccino per la restante parte;

FORMAGGIO DI LATTE VACCINO che si ottiene esclusivamente da latte di vacca;

FORMAGGIO CAPRINO che si ottiene esclusivamente con latte di capra;

FORMAGGIO CAPRINO MISTO che si ottiene da misto di latte di capra, per un quantitativo superiore al 50% rispetto al totale, e di latte di altre tipologie per la restante parte.

Nell'ambito della tipologia del **formaggio pecorino** si possono avere i seguenti prodotti:

FORMAGGIO PECORINO FRESCO con una durata della stagionatura fino a 30 giorni;

FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni;

FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO DI GROTTA con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta;

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO con una stagionatura superiore ai 90 giorni;

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO DI GROTTA con una stagionatura superiore ai 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta.

Nell'ambito della tipologia della **caciotta mista** si possono avere i seguenti prodotti:



**FORMAGGI DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

-
- CACIOTTA MISTA FRESCA** con una durata della stagionatura fino a 30 giorni;
 - CACIOTTA MISTA SEMISTAGIONATA** con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni;
 - CACIOTTA MISTA SEMISTAGIONATA DI GROTTA** con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta;
 - CACIOTTA MISTA STAGIONATA** con una stagionatura superiore ai 90 giorni;
 - CACIOTTA MISTA STAGIONATA DI GROTTA** con una stagionatura superiore ai 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta.

Nell'ambito della tipologia del **formaggio di latte vaccino** si possono avere i seguenti prodotti:

- FORMAGGIO DI LATTE VACCINO FRESCO** con una durata della stagionatura fino a 30 giorni;
- FORMAGGIO DI LATTE VACCINO SEMISTAGIONATO** con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni;
- FORMAGGIO DI LATTE VACCINO SEMISTAGIONATO DI GROTTA** con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta;
- FORMAGGIO DI LATTE VACCINO STAGIONATO** con una stagionatura superiore ai 90 giorni;
- FORMAGGIO DI LATTE VACCINO STAGIONATO DI GROTTA** con una stagionatura superiore ai 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta.

Nell'ambito della tipologia del **formaggio di latte caprino** si possono avere i seguenti prodotti:

- FORMAGGIO CAPRINO FRESCO** con una durata della stagionatura fino a 7 giorni;
- FORMAGGIO CAPRINO SEMISTAGIONATO** con una durata della stagionatura che va dai 20 ai 40 giorni;
- FORMAGGIO CAPRINO STAGIONATO** con una stagionatura superiore ai 40 giorni.

Nell'ambito della tipologia **formaggio caprino misto** si possono avere i seguenti prodotti:

- FORMAGGIO CAPRINO MISTO FRESCO** con una durata della stagionatura fino a 7 giorni;
- FORMAGGIO CAPRINO MISTO SEMISTAGIONATO** con una durata della stagionatura che va dai 20 ai 40 giorni;



**FORMAGGI DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

FORMAGGIO CAPRINO MISTO STAGIONATO con una stagionatura superiore ai 40 giorni.

Nell'ambito dei formaggi freschi, si riconosce inoltre quello a pasta filata molle a fermentazione lattica denominato **mozzarella**, che può essere ottenuto da latte vaccino o da latte di bufala.

Tutti i prodotti sopra riportati possono essere caratterizzati dalle singole aziende da altri elementi, quali per esempio la forma, la pezzatura, la tipologia e il colore della cappatura, l'aggiunta di aromatizzanti, ferme restando le disposizioni normative di settore e di tipo igienico – sanitario e quanto riportato nel presente disciplinare.

Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto per i formaggi della Tuscia Viterbese, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione, il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti competenti della materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

Per conoscere l'esatta provenienza del latte gli organi di vigilanza e di controllo per il marchio Tuscia Viterbese potranno interpellare i servizi veterinari preposti dell'ASL di competenza.

Garanzie del soggetto Licenziatario

I licenziatari devono dimostrare, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, che il latte ed i prodotti, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese", siano distinguibili dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda che non sono oggetto del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

L'attestazione di provenienza del latte da utilizzare per la produzione dei formaggi della Tuscia Viterbese dovrà comunque essere autocertificata da parte del licenziatario.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari e lattiero - casearie, e sia per quanto concerne l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.



**FORMAGGI DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Il licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi.