

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

## LATTE ALTA QUALITÀ TERRA DI SAN MARINO

### ARTICOLO 1

La denominazione **“Alta Qualità Terra di San Marino”** è riservata al latte fresco intero pastorizzato che rispetta le condizioni ed i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il latte **“Alta Qualità Terra di San Marino”** è tutelato e valorizzato nell’ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo “Terra di San Marino”.

L’Ente autorizzato alla lavorazione del latte **“Alta Qualità Terra di San Marino”** è l’Azienda Autonoma Centrale del Latte.

### ARTICOLO 2

Il latte crudo utilizzato per la produzione del latte **“Alta Qualità Terra di San Marino”** deve provenire esclusivamente da vacche allevate in aziende localizzate nel territorio della Repubblica di San Marino.

Le vacche destinate alla produzione del latte di cui al presente disciplinare dovranno essere allevate in aziende agricole autorizzate e che producono almeno il 30% della sostanza secca di cui è composta la razione giornaliera. La restante parte della razione alimentare giornaliera deve provenire per almeno il 20% da aziende agricole localizzate a San Marino.

L'alimentazione base del bestiame vaccino deve comprendere fieno di medica e fieno di prato polifita prevalentemente della zona di produzione integrati da mangimi semplici o composti in grado di bilanciare l'apporto dei vari nutrienti della dieta.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Gli alimenti utilizzati devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe. Gli alimenti acquistati sul mercato ed utilizzati per l'alimentazione del bestiame dovranno rientrare nelle norme di cui alla Legge 26 Febbraio 2004 n°29.

Nella fase di lattazione non possono essere somministrati alle vacche in mungitura alimenti conservati mediante insilamento, ad esclusione dei foraggi di erba medica e prato polifita, o sottoprodotti alimentari derivanti dalla lavorazione industriale ad esclusione del melasso in misura non superiore al 3% con funzione legante.

### **ARTICOLO 3**

Il latte crudo deve provenire da allevamenti in ottimo stato sanitario e riconosciuti indenni da tubercolosi e da brucellosi.

I locali destinati all'allevamento degli animali devono assolvere ai criteri di benessere rapportati alle varie fasi di allevamento consentendo il mantenimento di condizioni ambientali, relative a temperatura, illuminazione, umidità, circolazione dell'aria, ristagno di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.

Il latte appena munto deve essere filtrato e refrigerato in maniera tale da consentire il suo mantenimento ad una temperatura non superiore ai 6° C per tutto il periodo di conservazione all'interno dell'azienda.

Il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di latte **"Alta Qualità Terra di San Marino"** deve essere conservato in azienda separatamente rispetto a quello destinato ad altre produzioni. Il trasporto dalla stalla all'Ente che cura la lavorazione e commercializzazione dovrà avvenire separatamente rispetto a quello destinato ad altre produzioni.

Al momento della consegna allo stabilimento di trasformazione, il latte deve avere una temperatura non superiore a 8° C.

#### ARTICOLO 4

Il trattamento termico di pastorizzazione deve avvenire entro le 48 ore dalla mungitura e, comunque, non oltre le 24 ore successive all'ammissione nello stabilimento di lavorazione.

Il latte **"Alta Qualità Terra di San Marino"** deve essere conservato nello stabilimento di trasformazione separatamente da quello destinato ad altre produzioni e ad una temperatura non superiore a 6°C.

Il latte **"Alta Qualità Terra di San Marino"** deve essere trattato separatamente o in un momento diverso rispetto al latte destinato ad altro utilizzo.

L'Ente che cura lavorazione e la commercializzazione del latte **"Alta Qualità Terra di San Marino"** dovrà tenere appositi registri ove indicare la provenienza del latte riferito alle singole aziende produttrici identificandolo per lotti di lavorazione nonché la destinazione commerciale del prodotto riferito alle operazioni di vendita

Per la produzione del latte di cui al presente disciplinare è consentito un solo trattamento di pastorizzazione. La pastorizzazione del latte deve avvenire mediante trattamento termico in flusso continuo per almeno 15 secondi a temperatura di almeno 72 °C ovvero per tempi e temperature integranti una equivalente quantità di calore. Nell'arco del medesimo turno produttivo, prima di ogni altro utilizzo degli impianti di pastorizzazione e confezionamento, terminata l'unica pastorizzazione il latte, per garantire al meglio le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche del prodotto, può essere o subito confezionato o stoccato separatamente e, dopo aver sottoposto ad idoneo trattamento gli impianti, confezionato.

Le fasi di pastorizzazione e di confezionamento dovranno quindi avvenire separatamente rispetto alla lavorazione di latte destinato ad altre produzioni. Prima di procedere al trattamento di pastorizzazione e di confezionamento gli impianti dovranno essere sottoposti ad idoneo trattamento di lavaggio.

## ARTICOLO 5

Il latte crudo destinato alla produzione di latte "Alta Qualità Terra di San Marino" deve rispondere ai seguenti requisiti di composizione e igienico sanitari previsti dal Decreto 14 dicembre 2004 n. 167 di seguito riportati:

- **Contenuto minimo di grassi:** 3,7%
- **Contenuto minimo di proteine:** 32 g/l
- **Tenore in germi a 30°C:** non superiore a 100.000 per ml (media geometrica calcolata su un periodo di 2 mesi con almeno 2 prelievi al mese),

- **Tenore in cellule somatiche:** non superiore a 300.000 per ml (media geometrica calcolata su un periodo di 2 mesi con almeno due prelievi al mese).

Il latte **“Alta Qualità Terra di San Marino”** deve presentare all’atto dell’immissione al consumo un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate almeno pari al 15,5 % delle proteine totali.

#### **ARTICOLO 6**

L'allevatore che intende produrre latte **“Alta Qualità Terra di San Marino”** deve presentare richiesta all’Azienda Autonoma Centrale del Latte entro il 31 dicembre di ogni anno.

L’Ente che cura la lavorazione e la commercializzazione trasmetterà le richieste pervenute al Consorzio Terra di San Marino.

Nelle richieste presentate dalle aziende produttrici va indicato il numero dei capi mediamente in lattazione, la razza, la produzione media annuale , l’estensione della azienda e la sua ubicazione.

#### **ARTICOLO 7**

Le aziende che producono il latte crudo destinato alla produzione di latte **“Alta Qualità Terra di San Marino”** e l’Azienda Autonoma Centrale del Latte, al fine della verifica circa il rispetto delle norme del presente disciplinare sono soggetti ai controlli espletati dal Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale a ciò preposto o tramite altro Ente a ciò delegato.

## ARTICOLO 8

Il latte ottenuto dall'applicazione del presente disciplinare recherà sulla confezione la denominazione "Alta Qualità – Terra di San Marino" accompagnata dalla dicitura "latte fresco pastorizzato" disposta sullo stesso campo visivo.

La denominazione "**Alta Qualità Terra di San Marino**" deve figurare sulla confezione con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore della confezione. I caratteri grafici delle diciture aggiuntive non dovranno superare la metà di quelli utilizzati per la denominazione.

Sulla confezione deve essere riportato anche il marchio collettivo "Terra di San Marino" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare secondo le modalità previste dal Consorzio "Terra di San Marino".

Per tutto quanto non specificamente regolato dal presente disciplinare valgono le norme vigenti prescritte per l'alimentazione e l'allevamento del bestiame vaccino e in materia di produzione e immissione sul mercato di latte alimentare.

## ARTICOLO 9

Il latte fresco prodotto nel rispetto delle norme vigenti in materia di latte alimentare e proveniente da allevamenti che rispettano quanto previsto nell'articolo 2 del presente disciplinare recherà sulla confezione la denominazione "Latte Fresco di San Marino" accompagnata dalla dicitura "latte fresco pastorizzato" disposta sullo stesso campo visivo.

La denominazione "Latte Fresco di San Marino" deve figurare sulla confezione con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore della confezione. I caratteri grafici delle diciture aggiuntive non dovranno superare la metà di quelli

utilizzati per la denominazione. Sulla confezione deve essere riportato anche il marchio collettivo "Terra di San Marino" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare secondo le modalità previste dal Consorzio "Terra di San Marino".

## **ARTICOLO 10**

### **Controlli e Sanzioni**

I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale o tramite altro Ente espressamente delegato.

Per l'applicazione delle sanzioni relative al mancato rispetto delle norme del presente disciplinare vale quanto stabilito nel regolamento per la gestione uso ed assegnazione del marchio collettivo "Terra di San Marino" emanate dallo stesso Consorzio "Terra di San Marino".

Per quanto non espressamente citato valgono le norme previste dalla legislazione vigente.

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

## FORMAGGI TERRA DI SAN MARINO

### ARTICOLO 1

Le denominazioni **“Nuvoletta Terra di San Marino”**, **“Casatella Terra di San Marino”**, **“Caciotta Terra di San Marino”**, **“Noce Terra di San Marino”**, sono riservate esclusivamente ai formaggi prodotti in stabilimenti di trasformazione localizzati entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino che rispettano quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

Le denominazioni suddette sono tutelate e valorizzate nell’ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo **“Terra di San Marino”**.

L’Ente autorizzato alla lavorazione dei formaggi **“Terra di San Marino”** è l’Azienda Autonoma Centrale del Latte.

### ARTICOLO 2

Per la produzione dei formaggi di cui al presente disciplinare il latte impiegato deve provenire esclusivamente da allevamenti localizzati nel territorio di San Marino.

Il latte vaccino destinato alla produzione dei formaggi di cui al presente disciplinare deve provenire da aziende agricole autorizzate e che producono almeno il 30% della sostanza secca di cui è composta la razione giornaliera. La restante parte della razione alimentare giornaliera deve provenire per almeno il 20% da aziende agricole localizzate a San Marino. L'alimentazione base del bestiame vaccino deve comprendere fieno di medica e fieno di prato polifita prevalentemente della zona di produzione integrati da mangimi semplici o composti in grado di bilanciare l'apporto dei vari nutrienti della dieta.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Gli alimenti utilizzati devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe. Gli alimenti acquistati sul mercato ed utilizzati per l'alimentazione del bestiame dovranno rientrare nelle norme di cui alla Legge 26 Febbraio 2004 n°29.

Nella fase di lattazione non possono essere somministrati alle vacche in mungitura alimenti conservati mediante insilamento, ad esclusione dei foraggi di erba medica e prato polifita, o sottoprodotti alimentari derivanti dalla lavorazione industriale ad esclusione del melasso in misura non superiore al 3% con funzione legante.

### **ARTICOLO 3**

Il latte impiegato deve presentare un tenore di materia grassa non inferiore al 3,60% peso/volume e un tenore di materia proteica non inferiore al 3,10% peso/volume.

Il latte deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro 48 ore dalla prima mungitura. Al momento del ritiro dalla stalla, il latte deve avere una temperatura non superiore a 8°C. Al momento della consegna allo stabilimento di trasformazione, il latte deve avere una temperatura non superiore a 10°C.

Nello stabilimento di trasformazione il latte deve essere mantenuto, prima della lavorazione, ad una temperatura non superiore a 6°C.

I fermenti lattici utilizzati nel processo di produzione dei formaggi di cui al presente disciplinare devono essere autoctoni, vale a dire ceppi che utilizzano quale terreno di loro proliferazione esclusivamente latte proveniente da allevamenti localizzati nel territorio di San Marino.

#### **ARTICOLO 4**

I formaggi di cui al presente disciplinare sono ottenuti esclusivamente con latte vaccino ottenuto a partire da latte crudo della zona di produzione sottoposto a trattamento di pastorizzazione.

La pastorizzazione del latte deve avvenire mediante trattamento termico in flusso continuo come meglio definito nei singoli disciplinari di produzione. Successivamente alla pastorizzazione il latte viene trasferito in caldaia per il processo di coagulazione a temperature e con tempi caratteristici per ognuna delle tipologie di formaggio di cui all'articolo 1 del presente disciplinare.

Per meglio favorire l'azione di spurgo e l'andamento della maturazione, si aggiungono i batteri lattici autoctoni, così come definiti all'articolo 3 del presente disciplinare.

La coagulazione si ottiene utilizzando caglio in qualità e quantità tale da ottenere la coagulazione in un lasso di tempo caratteristico per ognuno dei formaggi di cui al presente disciplinare.

La salatura può essere effettuata, in relazione alle specifiche prescrizioni introdotte dai singoli disciplinari.

## ARTICOLO 5

### Disciplinare di produzione del formaggio “ Nuvoletta Terra di San Marino”

Il formaggio “**Nuvoletta Terra di San Marino**” è prodotto esclusivamente con latte vaccino parzialmente scremato a 1.4 - 1.8 % di grasso e pastorizzato mediante trattamento termico in flusso continuo per almeno 14 secondi a temperatura di almeno 77 gradi centigradi.

La salatura viene fatta direttamente nel latte preriscaldato con l'aggiunta di sale alimentare marino iodato nella misura dell'1%. La coagulazione avviene a 41 °C per 28 minuti almeno.

La cagliata viene rotta in due fasi successive intervallate da un riposo di 20 minuti.

La massa viene rimescolata e posta nelle apposite formelle in cui rimane per un'ora-un'ora e mezzo a 30°C per la necessaria sgrondatura. Durante la sosta il formaggio viene rigirato 2 volte negli stampi. Verificato che non sia intervenuto un innalzamento di acidità del siero di spurgo (sempre compresa tra 1,9 e 2,1°SH/50cc) la nuvoletta viene trasferita in cella frigorifera a +4°C , +6 °C.

Il fermento impiegato è di tipo termofilo, il caglio è liquido integralmente naturale di vitello da latte con composizione enzimatica minima chimosina/pepsina 80/20.

La **“Nuvoletta Terra di San Marino”** all’atto dell’immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso 34% sul residuo secco
- forma nuvola frastagliata con dimensioni 14 cm X 6 cm; con facce leggermente ondulate per disegnare una piccola nuvola con in rilievo la scritta Nuvoletta;
- sapore dolce, delicato e l’odore ricorda il latte appena munto;
- pasta bianca;
- crosta assente;
- periodo di stagionatura 24 ore;
- peso compreso fra 250 g e 350 g;
- da consumarsi entro 6 giorni dalla data di produzione.

## ARTICOLO 6

### Disciplinare di produzione del formaggio **“Casatella Terra di San Marino”**

Il formaggio **“Casatella Terra di San Marino”** è prodotto esclusivamente con latte vaccino intero pastorizzato mediante trattamento termico in flusso continuo per almeno 14 secondi a temperatura di almeno 77 °C .

La coagulazione avviene a 39°C per un massimo di 33 minuti.

La cagliata viene rotta fino al raggiungimento di granuli di dimensione di una noce, con due fasi successive intervallate da un riposo minimo di 1 ora – 1ora e 10 minuti. La massa viene posta nelle formelle per un'ora e mezzo circa a sgrondare. Durante questa fase di stufatura a 35°C la **“Casatella Terra di San Marino”** viene rigirata negli stampi almeno 3 volte. Al termine, verificato che il siero di spurgo ha raggiunto un'acidità di 9 – 10,5 °SH/50cc, si procede alla salatura in cella frigorifera.

La casatella sosta da 18 - 22 minuti in una salamoia al 16-18% al pesa sale (bishoff). Riposta quindi sui piani di maturazione alla temperatura di +4 , +6°C, viene girata dopo il primo giorno, il secondo giorno è pronta per il consumo.

Il fermento impiegato è di latte innesto naturale, il caglio è liquido integralmente naturale di vitello da latte con composizione enzimatica minima chimosina/pepsina 80/20.

La **“Casatella Terra di San Marino”** all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso 52% sul residuo secco
- pasta morbida, cremosa, bianco latte e priva di occhiature;
- forma rotonda irregolare con diametro compreso tra 16-18 cm; facce piane o leggermente convesse;
- crosta assente;
- sapore dolce tendente ad un acidulo caratteristico gradevole;
- periodo di stagionatura: 2 giorni;
- peso compreso fra 800 e 900 grammi;
- da consumarsi entro 12 giorni dalla data di produzione.

## ARTICOLO 7

### Disciplinare di produzione del formaggio “ Caciotta Terra di San Marino”

Il formaggio “Caciotta Terra di San Marino” è prodotto esclusivamente con latte vaccino intero pastorizzato a 77 gradi centigradi per almeno 14 secondi.

La coagulazione avviene a 38,5 °C per almeno 40 minuti.

La cagliata viene rotta dopo 35-40 minuti fino alla dimensione di un nocciolo. Dopo una sosta di 1 ora - 1 ora e 15 minuti la massa depositatasi viene lentamente rimossa e versata negli stampi di sgrondo. Le forme sostano in ambiente caldo (circa 30°C) per una stufatura di circa 5 ore durante la quale vengono rigirate manualmente negli stampi almeno 4 volte. Al termine di questa fase, verificata l'acidità del siero di spurgo di 14 °SH/50cc, la caciotta è posta in cella frigorifera per la salatura. La salatura avviene con 3 ore di sosta in salamoia al 16-18% al pesa sale (bishoff).

Il fermento impiegato è di tipo termofilo.

La “Caciotta Terra di San Marino” all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso 48% sul residuo secco;
- pasta di colore bianco e compatta;
- forma cilindrica con facce appena arrotondate e diametro compreso tra 15- 17 cm;
- crosta leggera e di colore giallo paglierino;
- sapore dolce;

- periodo di stagionatura non inferiore a 8 giorni a temperatura di +3,+6 °C.
- peso compreso fra 800 e 1000 grammi;
- da consumarsi entro 30 giorni dalla data di produzione.

## ARTICOLO 8

### Disciplinare di produzione del formaggio “ Noce Terra di San Marino”

Il formaggio “**Noce Terra di San Marino**” è prodotto esclusivamente con latte vaccino intero pastorizzato a 77 °C per almeno 14 secondi.

La coagulazione avviene a 36 °C e la rottura della cagliata dopo 30-33 minuti di sosta. Dopo il taglio, protratto fino al raggiungimento delle dimensioni dei granuli pari ad una lenticchia, continua con l'agitazione costante della massa per circa 25-30 minuti prima del trasferimento negli stampi.

Vengono impiegati due cagli: 50% caglio in pasta naturale di capretto – 50% di caglio liquido naturale di vitello da latte con composizione enzimatica minima chimosina/pepsina 80/20.

Le forme sono mantenute a 20-25 °C per 24 ore, durante tale periodo vengono rigirate negli stampi almeno 5 volte.

La salatura avviene mediante una sosta di 6 ore in salamoia fredda al 16-18% al pesa sale (bishoff).

La stagionatura avviene in due fasi successive e continue. Il primo periodo di circa 70 giorni in locali refrigerati ad una temperatura di 4-6 °C ove giornalmente le forme vengono rivoltate e spazzolate. Il secondo periodo di stagionatura di 18-20 giorni prevede la

posa delle forme in casse di legno di abete delle seguenti dimensioni 100x50x45 cm. Nelle casse si alternano 3 strati di formaggio a 5 strati di foglie di noce raccolte fresche nei noceti sammarinesi e precedentemente appassite con 2 giorni trascorsi a temperatura ambiente e al buio. Le casse vengono poste in locali con una temperatura di 14-16 °C. A fine stagionatura le casse vengono aperte e le forme ripulite e spazzolate.

La **“Noce Terra di San Marino”** all’atto dell’immissione al consumo, che deve avvenire dopo una stagionatura di almeno 90 giorni, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso 50% sul residuo secco;
- pasta di colore giallo e compatta;
- forma cilindrica con diametro compreso tra 10-12 cm;
- crosta liscia e dura di colore variabile dal marrone chiaro al marrone scuro;
- sapore leggermente piccante con retrogusto speziato;
- peso compreso fra 600 e 700 grammi;
- da consumarsi entro 9 mesi dalla data di produzione.

## **ARTICOLO 9**

Ai fini della verifica delle caratteristiche chimiche ed organolettiche di cui agli articoli 5 - 6 -7- 8 del presente disciplinare il Consorzio Terra di San Marino demanda a proprio specifico personale a ciò preposto o tramite Ente a ciò delegato.

Gli organismi di controllo incaricati dal Consorzio Terra di San Marino si attiveranno sia a livello di produzione che di commercializzazione relativamente alle singole partite di formaggi prodotti.

Per i formaggi di cui al presente disciplinare ove sia prevista una stagionatura superiore a 70 giorni, i controlli di cui al presente articolo dovranno essere attuati mediante verifica delle singole partite prima dell'immissione al consumo, attraverso la verifica dei requisiti di cui al disciplinare di produzione.

Il produttore di formaggio dovrà richiedere per le singole partite la preventiva autorizzazione al Consorzio Terra di San Marino.

#### **ARTICOLO 10**

Gli stabilimenti di trasformazione che producono i formaggi di cui al presente disciplinare sono assoggettati a controlli periodici sul rispetto del disciplinare di produzione da parte del Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale o tramite altro Ente espressamente delegato.

#### **ARTICOLO 11**

I formaggi ottenuti dall'applicazione del presente disciplinare recheranno sulle confezioni le rispettive denominazioni di cui all'articolo 1.

Le denominazioni dovranno figurare sulla confezione con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore della confezione. I caratteri grafici delle diciture aggiuntive non dovranno superare la metà di quelli utilizzati per la denominazione.

Sulle confezioni deve, inoltre, essere riportato anche il marchio collettivo "Terra di San Marino" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare secondo le modalità previste dal Consorzio "Terra di San Marino".

## **ARTICOLO 12**

### **Controlli e Sanzioni**

I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale o tramite altro Ente espressamente delegato.

Per l'applicazione delle sanzioni relative al mancato rispetto delle norme del presente disciplinare vale quanto stabilito nel regolamento per la gestione uso ed assegnazione del marchio collettivo "Terra di San Marino" emanate dallo stesso Consorzio "Terra di San Marino".

Per tutto quanto non specificamente regolato dal presente disciplinare valgono le norme vigenti prescritte in materia di produzione e immissione sul mercato del latte e dei prodotti a base di latte.