



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

Disciplinare d'uso del marchio collettivo

"TRENTINO DI MALGA"

Art. 1 – Titolare del marchio

Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 10.2.2005, n. 30 (Codice della proprietà industriale), la Camera di Commercio I.A.A. di Trento (ora innanzi denominata CCIAA) è titolare del marchio collettivo "TRENTINO DI MALGA".

Art. 2- Descrizione ed obiettivo del marchio

Il marchio collettivo di cui all'art. 1 del presente Disciplinare è costituito dalla "rappresentazione di una "M" stilizzata che evoca il profilo di due vette montane, una più alta e una più bassa, e che rappresenta l'iniziale della parola "malga", con affiancata sul lato destro la scritta "TRENTINO DI MALGA", su due righe in stampatello (carattere Futura Bold). Il marchio è rappresentato in ogni colore sia per quanto riguarda disegno e scritta sia per quanto riguarda lo sfondo sul quale può essere riprodotto. Può essere rappresentato in positivo e in negativo. Il carattere grafico è esclusivo".

Il marchio costituisce lo strumento per promuovere, valorizzare e tutelare la qualità, l'origine, il metodo di produzione, la stagionatura e la commercializzazione del formaggio di malga trentino ottenuto secondo il metodo previsto nel presente Disciplinare.

Art. 3 – Utilizzatori del marchio

Il marchio collettivo potrà essere utilizzato, secondo le norme del presente Disciplinare, dai soggetti indicati alle lettere b) e c) del successivo art. 4.

I medesimi soggetti hanno facoltà di richiedere alla CCIAA la marchiatura delle forme di formaggio di malga in conformità al presente Disciplinare.

Art. 4 - Nome del prodotto e terminologie

Con il termine "TRENTINO DI MALGA" si contraddistingue un formaggio a stagionatura di almeno 9 (nove) mesi, derivante da un processo di trasformazione, interamente eseguito in malga e nel periodo di alpeggio, di latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, proveniente da malghe riconosciute come tali dalle locali norme vigenti in materia.

L'uso del marchio di cui sopra non preclude i nomi tradizionalmente utilizzati nel territorio di competenza. Non è consentito l'uso di nomi di fantasia.

Ai sensi del presente Disciplinare si definisce inoltre la seguente terminologia:

a) "Malga": termine che si attribuisce - nel settore orientale del versante italiano delle Alpi - al luogo dove si pratica l'alpeggio, ovvero la monticazione estiva del bestiame che in Trentino viene portato a pascolare in montagna su grandi estensioni di pascolo indiviso, solitamente di proprietà comunale o consortile;



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

b) "Produttore": è il soggetto che trasforma il latte prodotto in malga durante il periodo di monticazione estiva e lo trasforma nel formaggio di tipologia "nostrano" di malga, atto a diventare "TRENTINO DI MALGA"; qualora presso il produttore siano svolte attività di stagionatura, lo stesso soggetto rispetta le relative attività previste dal presente Disciplinare;

c) "Stagionatore": è il soggetto che porta fino alla stagionatura minima ovvero fino al grado di maturazione ideale il formaggio "TRENTINO DI MALGA";

d) "stagionatura": è la fase di maturazione del prodotto gestita da un soggetto professionale che, attraverso un processo di trattamento superficiale del formaggio e la sua permanenza in locali idonei, migliora la qualità organolettica dello stesso; coincide con il periodo di tempo più o meno lungo durante il quale avvengono, nella pasta, significative trasformazioni di carattere fisico-chimico grazie principalmente all'azione dei microorganismi e dei relativi enzimi sulle componenti proteiche e lipidiche. I principali fattori che condizionano, favoriscono o inibiscono questi processi sono l'ossigeno, la temperatura, il grado di umidità e la manipolazione del prodotto. Dal complesso insieme di attività messe in atto dallo "Stagionatore" trae vantaggio il profilo organolettico del formaggio.

Art. 5 - Zona geografica

La zona di monticazione delle bovine da latte, di trasformazione e del periodo minimo di stagionatura è corrispondente al territorio della provincia di Trento. Sono inclusi nella zona geografica di origine gli areali di pascolo e le malghe di proprietà dei comuni della provincia di Trento, ubicati nel territorio delle province confinanti.

Il formaggio "TRENTINO DI MALGA", già contraddistinto dal marchio collettivo di cui al presente Disciplinare, può essere sottoposto ad un ulteriore periodo di stagionatura anche al di fuori del territorio della provincia di Trento.

Art. 6 - Provenienza della materia prima

Il latte utilizzato per la produzione dei formaggi contraddistinti dal marchio collettivo "TRENTINO DI MALGA" deve provenire da bovine in alpeggio sui pascoli di montagna ubicati nell'area geografica di cui al precedente articolo 5.

Art. 7- Tipologia di allevamento ed alimentazione delle bovine

Le bovine devono praticare il pascolo da giugno a settembre, salvo diverse disposizioni delle Amministrazioni competenti.

L'alimentazione dei capi in alpeggio deve essere prevalentemente costituita da erba da pascolo; sono ammesse integrazioni all'alimentazione delle bovine con fieni locali o con materie prime e/o mangimi idonei per animali in alpeggio, in relazione alle condizioni del pascolo, alla situazione climatica ed alla potenzialità produttiva degli animali. Per la composizione del mangime si fa riferimento a quanto previsto dalla tabella "Materie prime ammesse e limiti d'impiego per la formulazione delle razioni" di cui al "Regolamento per la produzione e trasformazione del latte" in vigore del Trentingrana - Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini.



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

E' vietato l'utilizzo di insilati, oltre che di alimenti semplici e/o composti, prodotti, anche in parte, con organismi geneticamente modificati (OGM).

Art. 8 - Trasformazione e ingredienti

La trasformazione casearia contempla diverse operazioni base comuni ai diversi tipi di formaggio, che possono venire attuate, in relazione alle pratiche condotte da ciascun produttore e dai fattori ambientali specifici di ogni malga, in modi molto diversi, dando origine ad una grande varietà di prodotti. Le tecnologie di produzione adottate sono tuttavia riconducibili alla tipologia "nostrano" di malga secondo le tradizioni consolidate nei diversi areali della provincia di Trento.

La trasformazione del latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, conforme ai requisiti igienico-sanitari, deve avvenire secondo le norme vigenti e comunque entro le 24 ore dalla mungitura, utilizzando come ingredienti caglio di vitello e sale.

L'utilizzo di eventuali altri tipi di caglio o di altri ingredienti, in relazione a procedure tradizionali di caseificazione praticate nel luogo della malga, deve essere autorizzato dalla Commissione di cui all'art. 13.

Per la produzione del formaggio destinato alla marchiatura come "TRENTINO DI MALGA", è obbligatorio l'uso di fermenti lattici "FERMALGA" derivanti da processi di individuazione, selezione e liofilizzazione di batteri lattici autoctoni dei diversi areali del Trentino o l'uso di sieroinnesto o lattoinnesto autoprodotta.

Il produttore adotta pratiche di riscaldamento del latte, di rottura della cagliata e di cottura della pasta, ideali per le successive fasi di stagionatura del prodotto. La salatura del formaggio fresco avviene in salamoia o a secco.

Deve essere garantito il requisito di legge della rintracciabilità del prodotto, identificando come lotto minimo critico la data di produzione nella sequenza giorno/mese/anno (gg/mm/aaaa) o equivalente. La data di produzione viene apposta in bassorilievo con apposita placca di teflon, a penna alimentare o in altra modalità compatibile con la produzione alimentare purché leggibile e stabile nel tempo.

Art 9 - Stagionatura

La fase di stagionatura del formaggio atto a divenire "TRENTINO DI MALGA" è finalizzata al miglioramento organolettico ed alla valorizzazione economica del prodotto e deve essere effettuata direttamente da parte dei Produttori oppure da parte degli Stagionatori.

La stagionatura avviene normalmente in locali tradizionali che rispettano criteri di naturalità nella ventilazione e che presentano caratteristiche ambientali tali da consentire il rispetto di idonei parametri di umidità e temperatura.

Sono ammesse la refrigerazione, l'umidificazione e la ventilazione meccanica dei locali di stagionatura, in relazione alla situazione climatica esterna alla sede dello Stagionatore.



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

Durante la fase di stagionatura del formaggio "TRENTINO DI MALGA" il Produttore e/o lo Stagionatore, oltre a curare la pulizia e girare periodicamente le forme di formaggio, possono trattare la superficie del prodotto rispettando le pratiche tradizionali o localmente riconosciute.

La CCIAA, mediante personale incaricato, accerta, alla fine della stagionatura minima, il buon esito del processo e, solo in quel momento, autorizza, ai sensi dell'art. 12, l'immissione in consumo del formaggio con l'utilizzo del marchio collettivo.

La Commissione di cui all'art. 13 può consentire allo Stagionatore l'utilizzo di prassi diverse, in relazione alle attese di evoluzione qualitativa del prodotto date dalla sua esperienza professionale.

La medesima Commissione concede al Produttore o allo Stagionatore eventuali deroghe al periodo minimo di stagionatura di 9 (nove) mesi, in relazione alla situazione produttiva e all'andamento climatico oppure per consentire lo svolgimento di attività promozionali.

Art. 10 - Caratteristiche fisiche e organolettiche

Forma: cilindrica, regolare.

Dimensione: diametro variabile in relazione alle tipologie di prodotto ed alle pratiche di caseificazione nella specifica malga; altezza dello scalzo minima di 8 cm.

Peso minimo al termine del periodo minimo di stagionatura (9 mesi): 6 Kg.

Crosta: pulita, di colore da giallo paglierino chiaro a giallo scuro/ocra a seconda del periodo di stagionatura; è ammessa la pratica della crosta lavata per gli specifici areali di produzione.

Pasta: da paglierino chiaro a giallo scuro/ocra; può essere presente occhiatura con distribuzione anche irregolare.

Consistenza: compatta, dura o semidura a seconda della stagionatura.

Profilo organolettico: estremamente vario in relazione ai diversi areali di produzione ed alla stagionatura, comunque ricco, complesso, intenso. Sono da considerarsi caratteristiche le note lattiche evolute di burro fuso e le note vegetali di erba fresca.

Difettosità all'esame visivo: presenza di muffe e/o acari all'interno della pasta; gonfiore; presenza di cavernosità nella pasta e/o occhiature da fermentazioni non desiderate (propioniche, butirriche); rotture, marcescenze e/o eccessiva irregolarità della crosta e della forma.

Art. 11 - Condizioni di commercializzazione

Il formaggio "TRENTINO DI MALGA", contraddistinto dal marchio collettivo, può essere commercializzato, porzionato e somministrato solo a conclusione del periodo minimo di stagionatura sul territorio trentino.



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

La cessione del prodotto da parte dei Produttori agli Stagionatori può avvenire solo per forme intere. La vendita a Stagionatori con sede al di fuori del territorio trentino può avvenire solamente a conclusione del periodo minimo di stagionatura sul territorio medesimo, previa apposita marchiatura.

La libera circolazione del prodotto nel territorio nazionale e nei Paesi dell'Unione Europea è comunque sottoposta al riconoscimento dello stabilimento di produzione secondo le norme vigenti.

Art 12 - Etichettatura e marchio

Il marchio garantisce il rispetto delle caratteristiche qualitative e la conformità del prodotto ai requisiti previsti dal presente disciplinare.

I soggetti indicati alle lettere b) e c) dell'art. 4 hanno facoltà di richiedere alla CCIAA la marchiatura del prodotto in conformità al disciplinare medesimo.

La marchiatura del formaggio avviene attraverso l'attività di personale incaricato dalla CCIAA e sotto la vigilanza della Commissione di cui all'art. 13.

Verificata la conformità del prodotto ai requisiti del disciplinare e l'assenza di difettosità di cui all'art. 10, il personale incaricato, al termine del periodo minimo di stagionatura e prima dell'immissione in consumo, appone il marchio "Trentino di Malga" sullo scalzo delle forme di formaggio considerate idonee; il marchio collettivo viene apposto a fuoco o in altra modalità ammessa dalle norme vigenti, purché leggibile e stabile nel tempo.

La CCIAA, attraverso il personale incaricato, redige un apposito verbale delle attività di controllo.

Al momento dell'immissione al consumo, la forma di formaggio fregiata con il marchio collettivo deve riportare ancora leggibile la data di produzione nella sequenza giorno/mese/anno o equivalente, come previsto dall'art. 8.

Può essere altresì impressa sullo scalzo della forma la denominazione della malga di provenienza.

Se il formaggio è provvisto di etichettatura, il Produttore o lo Stagionatore devono inoltre garantire il rispetto delle relative norme vigenti in materia.

Art. 13 – Commissione di vigilanza e controllo

La CCIAA istituisce una specifica Commissione con ruolo di vigilanza e controllo. La Commissione svolge le verifiche per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente Disciplinare, concede le eventuali deroghe previste ed applica le sanzioni di cui all'art. 17.

La CCIAA incarica personale appositamente formato per le attività di marchiatura presso i Produttori e gli Stagionatori che ne facciano richiesta. Gli incaricati verificano la conformità del prodotto al presente Disciplinare; procedono all'apposizione del marchio collettivo sul formaggio accertato come idoneo. Redigono e trasmettono alla Commissione un apposito verbale delle attività di



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

controllo svolte presso i richiedenti. Il verbale ha anche valore di concessione d'uso del marchio al richiedente, in forma gratuita e per le sole forme conformi.

La Commissione rilascia, su richiesta degli interessati, un certificato di conformità del prodotto ai requisiti del disciplinare. Predispone, inoltre, le procedure e la documentazione necessaria per le attività di sorveglianza e controllo.

La Commissione può proporre, infine, alla CCIAA modifiche al presente Disciplinare.

Art. 14 - Denominazioni di origine

Laddove esista una denominazione di origine tutelata (DOP, IGP) o un disciplinare di produzione di natura diversa, il produttore deve attenersi alle regole prescritte nel presente Disciplinare, se più restrittive, e deve caseificare solamente latte crudo proveniente da animali direttamente gestiti in malga.

Art 15 - Altre norme

I Produttori si impegnano, per quanto è di loro competenza, a rispettare i seguenti principi:

- a) attenzione alla biodiversità, con particolare riferimento alla scelta delle razze bovine per l'alpeggio, favorendo, per quanto possibile, la tutela e l'incremento delle razze autoctone;
- b) rispetto della tradizione nei processi di trasformazione e di stagionatura del formaggio;
- c) naturalità (no OGM) e salubrità dei mangimi somministrati alle bovine da latte ad integrazione dell'alimentazione al pascolo;
- d) naturalità e salubrità dei prodotti utilizzati nella trasformazione e nella stagionatura del formaggio.

Art. 16 – Razze bovine

Il formaggio "TRENTINO DI MALGA" è prodotto da latte proveniente da razze idonee all'alpeggio con predilezione per le razze locali, tradizionali o autoctone.

Art. 17 – Sanzioni e controversie

La concessione di cui all'art. 3, comma 2, del presente Disciplinare è revocata nei casi di:

- a) perdita dei requisiti che avevano determinato la concessione stessa;
- b) uso grafico difforme del marchio rispetto a quello depositato;
- c) mancata applicazione delle disposizioni contenute nel presente Disciplinare, come accertata dalla Commissione di cui all'art. 13.

Le decisioni della Commissione di cui all'art. 13 sono definitive e vanno comunicate agli interessati con lettera raccomandata.

Ogni altro possibile utilizzo del marchio da parte di terzi privi dei requisiti previsti dal presente Disciplinare sarà perseguito secondo le norme vigenti in materia di tutela dei marchi.



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

In caso di controversie è competente il Tribunale con la sezione specializzata in materia di proprietà industriale di Venezia.