

Il comparto delle malghe da formaggio in Trentino

EDIZIONE 2021



PALAZZO
ROCCABRUNA
CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. TRENTO



Il comparto delle malghe da formaggio in Trentino

Osservatorio delle produzioni trentine

Camera di Commercio I. A. A. di Trento

Palazzo Roccabruna

Via S. Trinità, 24 – 38122 Trento

www.palazzoroccabruna.it

Rilevazione dati: Simone Brion

Testi e commenti: Maria Serena Bandini

Coordinamento: Adriano Zanotelli

Foto: Archivio C.C.I.A.A. di Trento

Archivio Trentino Marketing

Foto Benini; Flavio Faganello; Romano Magrone;

Nando Meneguzzer; F.Ili Pedrotti;

piliphphoto.stock.adobe.com; Adriano Zanotelli

Editore Camera di Commercio I.A.A. di Trento

Via Calepina, 13 – 38122 Trento

Tel. 0461.887101 – Fax 0461.239853

www.tn.camcom.it

Anno 2020 – Edizione 2021

Impaginazione: Artimedia S.a.s.

Stampa: Grafiche Futura

Proprietà letteraria riservata

Finito di stampare nell'agosto 2022

Il comparto delle malghe da formaggio in Trentino

EDIZIONE 2021



PALAZZO
ROCCABRUNA

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. TRENTO



Sommario

| | |
|---|----|
| Il comparto delle malghe da formaggio in Trentino | 5 |
| Nota metodologica | 7 |
| 1. La proprietà delle malghe | 9 |
| 2. La distribuzione territoriale delle malghe | 11 |
| 3. La monticazione dei capi | 15 |
| 4. La produzione di latte in alpeggio | 19 |
| 5. Le produzioni lattiero-casearie delle malghe | 23 |
| 6. Il legame con il territorio: "FERMALGA" | 27 |
| 7. Il legame con il territorio: il marchio "TRENTINO DI MALGA" | 31 |
| 8. Malghe e accoglienza: la ristorazione, l'agriturismo e le fattorie didattiche | 33 |
| Brevi considerazioni | 39 |
| Allegato Regolamento d'uso del marchio di certificazione "TRENTINO DI MALGA" | 41 |



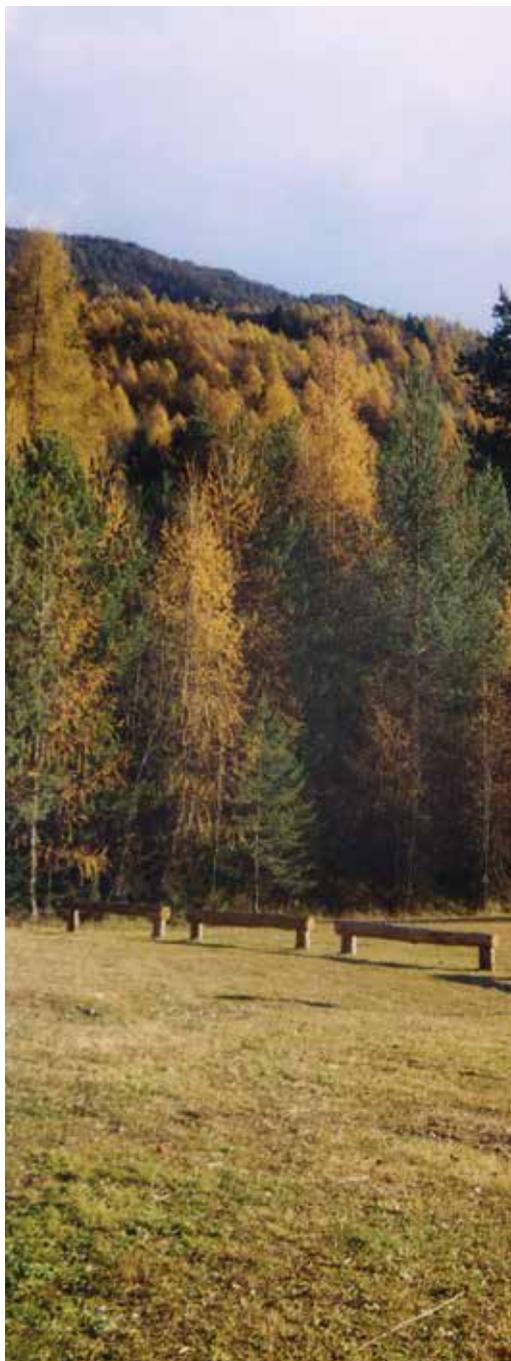


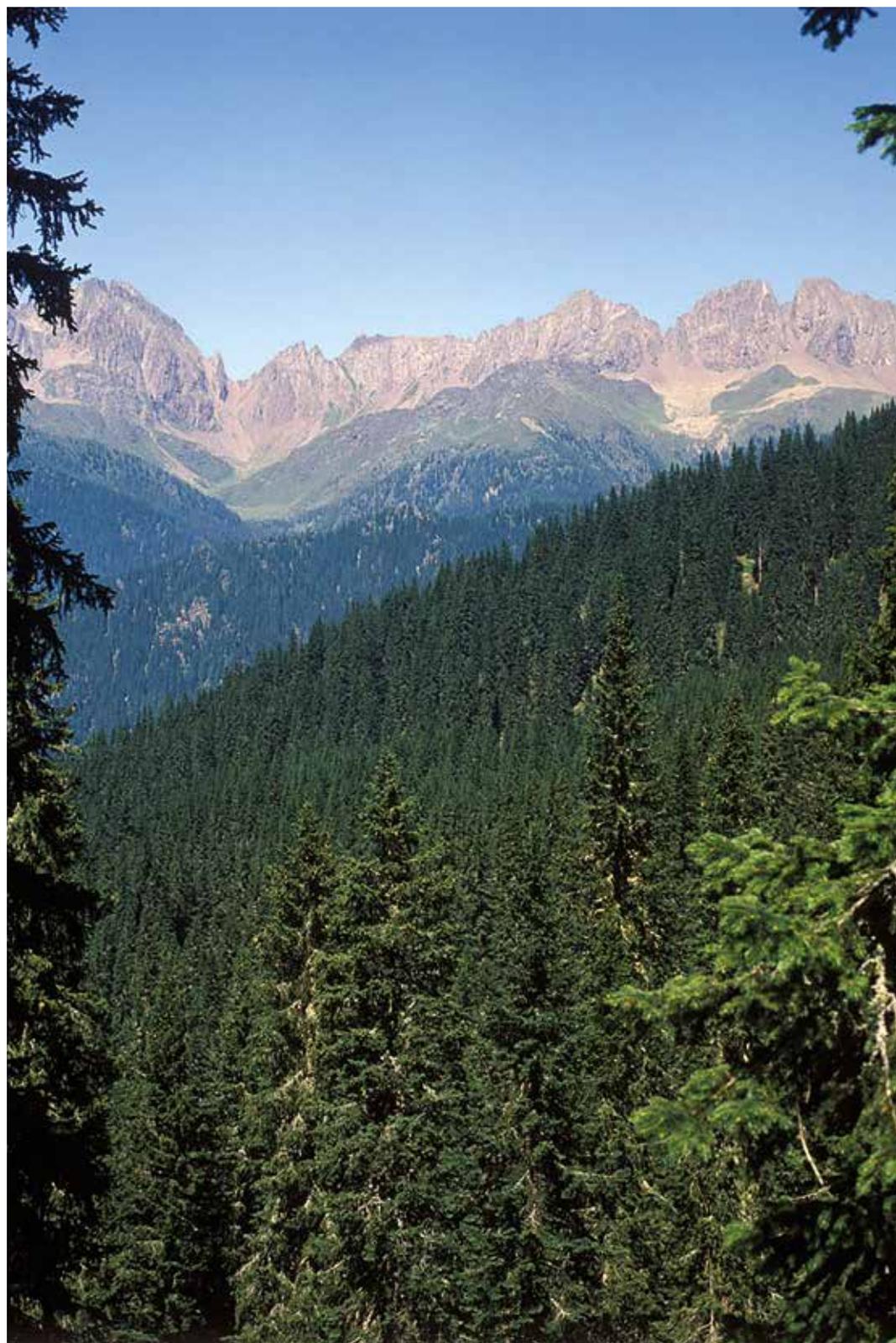
Il comparto delle malghe da formaggio in Trentino

Il Trentino è un territorio prevalentemente montuoso con vaste aree ricoperte da boschi, pascoli e prati permanenti destinate alle attività silvo-pastorali che tanto hanno inciso sullo sviluppo sociale ed economico della provincia nel corso dei secoli.

I settori zootecnico e lattiero-caseario hanno subito un'evoluzione tale da essere divenuti da elementi in origine legati ad un'economia di pura sussistenza a fattori di crescita dell'economia territoriale. In questo contesto un ruolo di primo piano lo hanno rivestito anche gli alpeggi e le malghe, soprattutto nel Novecento. Se si vuole cogliere nella sua interezza un settore produttivo che funge da elemento caratterizzante del territorio non si può quindi prescindere dal "sistema" produttivo costituito dalle malghe e dagli alpeggi.

Negli ultimi decenni la presenza delle malghe monticate in Trentino è andata diminuendo ma grazie alla sensibilità di diversi attori - enti pubblici, rappresentanti dei comparti produttivi, associazioni di categoria e enti di ricerca - si è provveduto ad incentivare e sostenere questo modello organizzativo e produttivo inteso non solo come fattore strategico per la tutela e la preservazione del territorio, ma anche quale depositario di conoscenze e pratiche produttive volte a valorizzare produzioni tipiche e produzioni rappresentative del territorio.





Nota metodologica

Nel corso del 2020 l'Ufficio Promozione del territorio della Camera di Commercio di Trento ha svolto una rilevazione sul comparto delle malghe da formaggio del Trentino ovvero le malghe attive nel comparto lattiero-caseario che si occupano della trasformazione in alpeggio del latte per la produzione di formaggi e altri derivati. L'obiettivo era poter acquisire una base di dati adeguata a delineare il quadro d'insieme del settore.

Secondo le fonti disponibili, le malghe da formaggio attive nel 2020 erano 124, con la presenza in alpeggio di capi in lattazione e di altri capi (in allevamento, in asciutta, da ingrasso, da rimonta, ecc.).

L'indagine si è svolta con l'ausilio di un questionario articolato in più sezioni:

- **Sezione "Anagrafica"**: per la rilevazione della denominazione della malga, ubicazione, soggetto proprietario, altitudine, accessibilità, coordinate GPS, ecc.;
- **Sezione "Gestione"**: per la rilevazione della denominazione/dati identificativi del soggetto gestore della malga, estremi della concessione, nome del casaro, social media, ecc.;
- **Sezione "Attività di allevamento"**: per la rilevazione delle specie dei capi alpeggiati, loro consistenza numerica, razze bovine allevate;
- **Sezione "Produzione/trasformazione del latte"**: per la rilevazione della produzione di latte, ricotta fresca e affumicata, yogurt, burro, formaggi freschi e semi-stagionati, formaggi nostrani e, inoltre, per la ricognizione sull'utilizzo dei fermenti "FERMALGA" e sull'adesione al marchio "TRENTINO DI MALGA";
- **Sezione "Altre produzioni"**: per la rilevazione

della produzione di carni e trasformati, marmellate/confetture, prodotti orto-frutticoli e loro trasformati, miele, succhi e altri prodotti;

- **Sezione "Attività di ristorazione e ospitalità"**: per la rilevazione delle attività di somministrazione di pasti freddi/caldi, agriturismo, B&B, fattorie didattiche, visite guidate e altre attività di intrattenimento.

Il questionario presenta volutamente una struttura articolata in modo da consentire di cogliere gli elementi distintivi e caratterizzanti di realtà piuttosto eterogenee che compongono il settore delle malghe da formaggio del Trentino.

Dei 124 soggetti contattati, 121 hanno partecipato all'indagine mentre 3 soggetti non hanno potuto fornire le informazioni richieste.



I. La proprietà delle malghe

Le malghe sono prevalentemente di proprietà pubblica - comuni e ASUC (Associazioni Separate di Uso Civico) - o collettiva (Magnifica Comunità di Fiemme, Consortele e Regole) e in alcuni rari casi di proprietà dei privati.

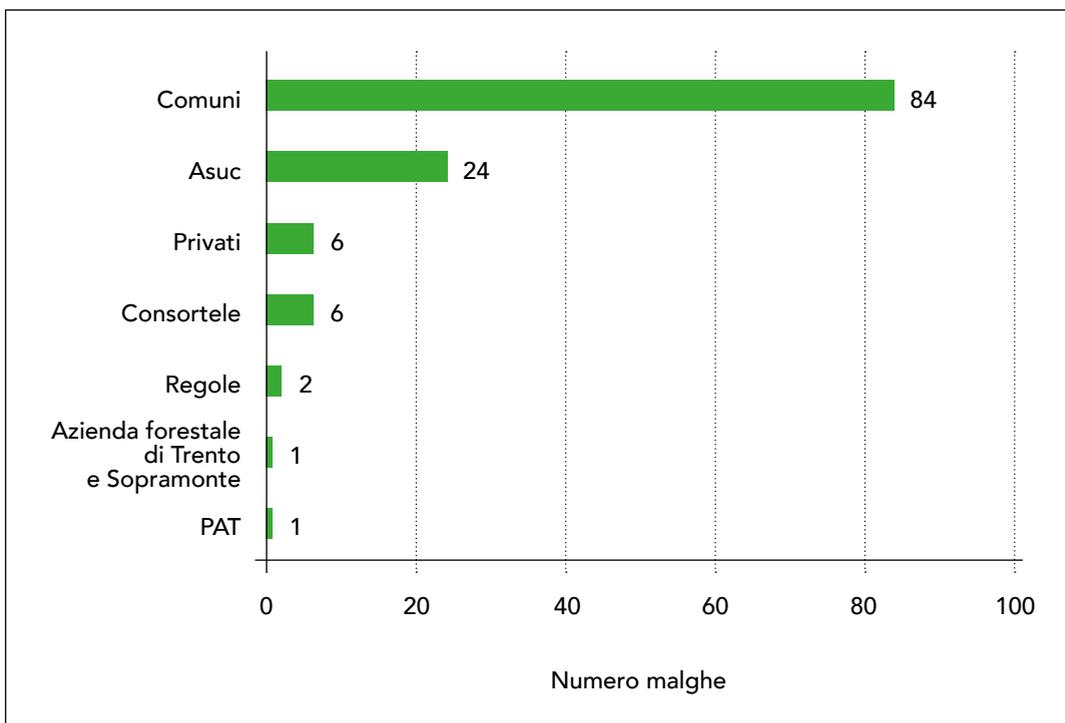
La necessità di garantire un utilizzo delle stesse e dei pascoli annessi in modo razionale e sostenibile ha indotto il Governo provinciale all'adozione di specifiche Linee guida per disciplinare le modalità di affidamento delle superfici a pascolo e delle relative strutture di malga e all'approvazione di uno

schema-tipo di disciplinare tecnico-economico di utilizzo dei pascoli montani.

La gestione delle malghe è affidata dagli Enti/ soggetti proprietari - tramite contratto di affitto o di concessione - a società agricole semplici e ad aziende agricole, a società cooperative agricole, a società costituite fra allevatori per la gestione in comune di pascoli e malghe, a imprenditori agricoli e a coltivatori diretti.

In taluni casi uno stesso soggetto gestisce anche più malghe.

Grafico 1 - Soggetti proprietari delle malghe - Ripartizione per tipologia

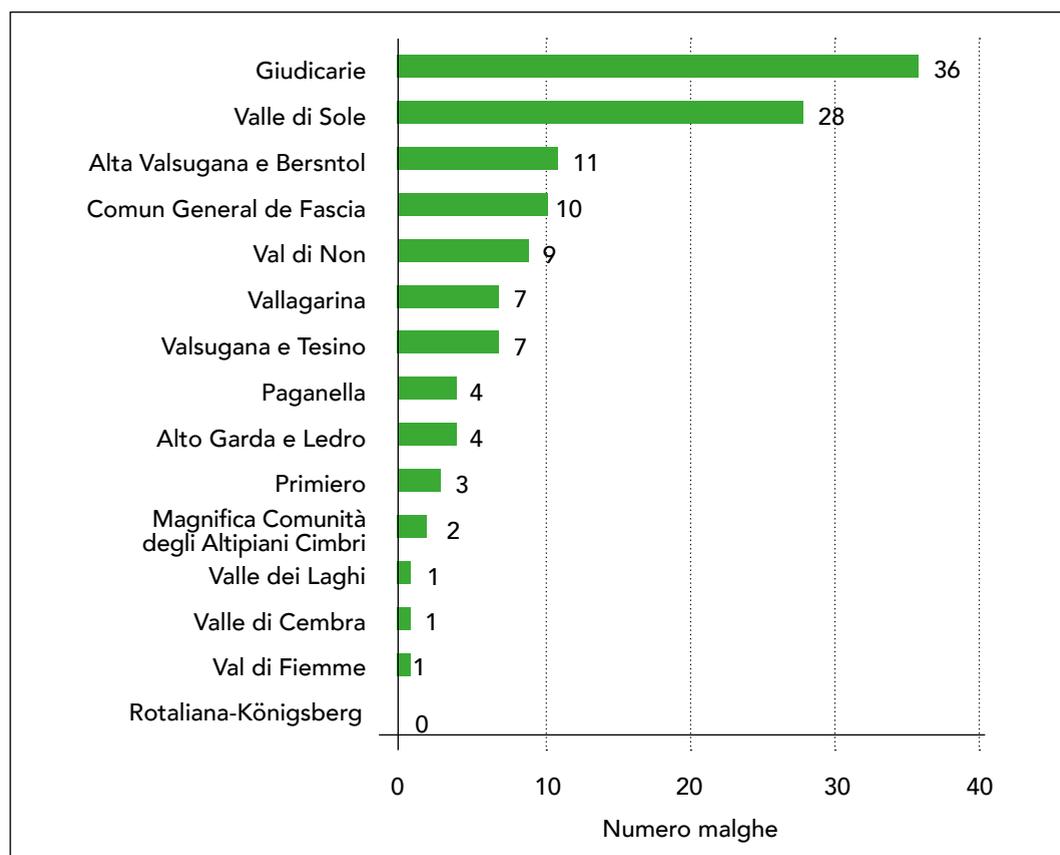




2. La distribuzione territoriale delle malghe

Le malghe coinvolte nell'indagine si distribuiscono in diverse aree del territorio della provincia, con una prevalenza nelle Comunità di Valle delle Giudicarie, della Val di Sole e dell'Alta Valsugana.

Grafico 2 - Distribuzione delle malghe per Comunità di Valle



Il grafico proposto è solo un'istantanea di una raffigurazione più complessa che comprende elementi propriamente legati al territorio e aspetti relativi all'organizzazione delle attività umane e delle collettività.

Il Trentino è ricoperto per oltre il 70% della superfi-

cie da boschi e pascoli. Il 60% della superficie della provincia si colloca al di sopra dei 1.000 metri s.l.m., il 20% tra i 1.000 e i 600 metri e il 20% al di sotto dei 600 metri. I 600 metri sono la soglia convenzionalmente utilizzata per distinguere le aree montane da quelle non montane.



“Per “zona di montagna”, ai fini statistici, s’intende il territorio caratterizzato dalla presenza di notevoli masse rilevate aventi altitudini, di norma, non inferiori a 600 metri nell’Italia settentrionale (...).

Le aree intercluse fra le masse rilevate, costituite da valli, altipiani ed analoghe configurazioni del suolo, s’intendono comprese nella zona di montagna.”¹ Il resto del territorio trentino, al di sotto dei 600 metri, si può identificare con una zona collinare, non esistendo una vera e propria pianura, se non limitate zone pianeggianti in corrispondenza dei principali corsi dei fiumi.

Allo sviluppo in verticale del territorio corrispondono ambienti naturali diversi, contraddistinti da

specie vegetali che variano in relazione all’altitudine, alle condizioni climatiche, alle caratteristiche del suolo, alla maggiore o minore esposizione solare e, in parte, all’azione dell’uomo. Il naturale coesistere o avvicinarsi delle specie vegetali in base all’aumento dell’altitudine è stato affiancato, soprattutto in passato, dall’intervento umano, principalmente a quote tra i 1.400 e i 2.000 metri, con frequenti tagli di boschi per ottenere pascoli e prati falciabili. Tali superfici si univano alle praterie naturali dell’orizzonte alpino (2.200-2.900 metri s.l.m.) usate come pascoli alpini.

Il settore lattiero-caseario-zootecnico ha impiegato le risorse naturali disponibili modulando le proprie attività in base alle opportunità offerte dal territorio. In genere, le mandrie di bovini, o i greggi di ovini-caprini, nel periodo primaverile venivano trasferite dalle stalle a valle ai pascoli e prati bassi per stazionarvi fino a primavera inoltrata, riservando in questo modo i terreni a valle alle colture destinate all’alimentazione umana e provvedendo anche

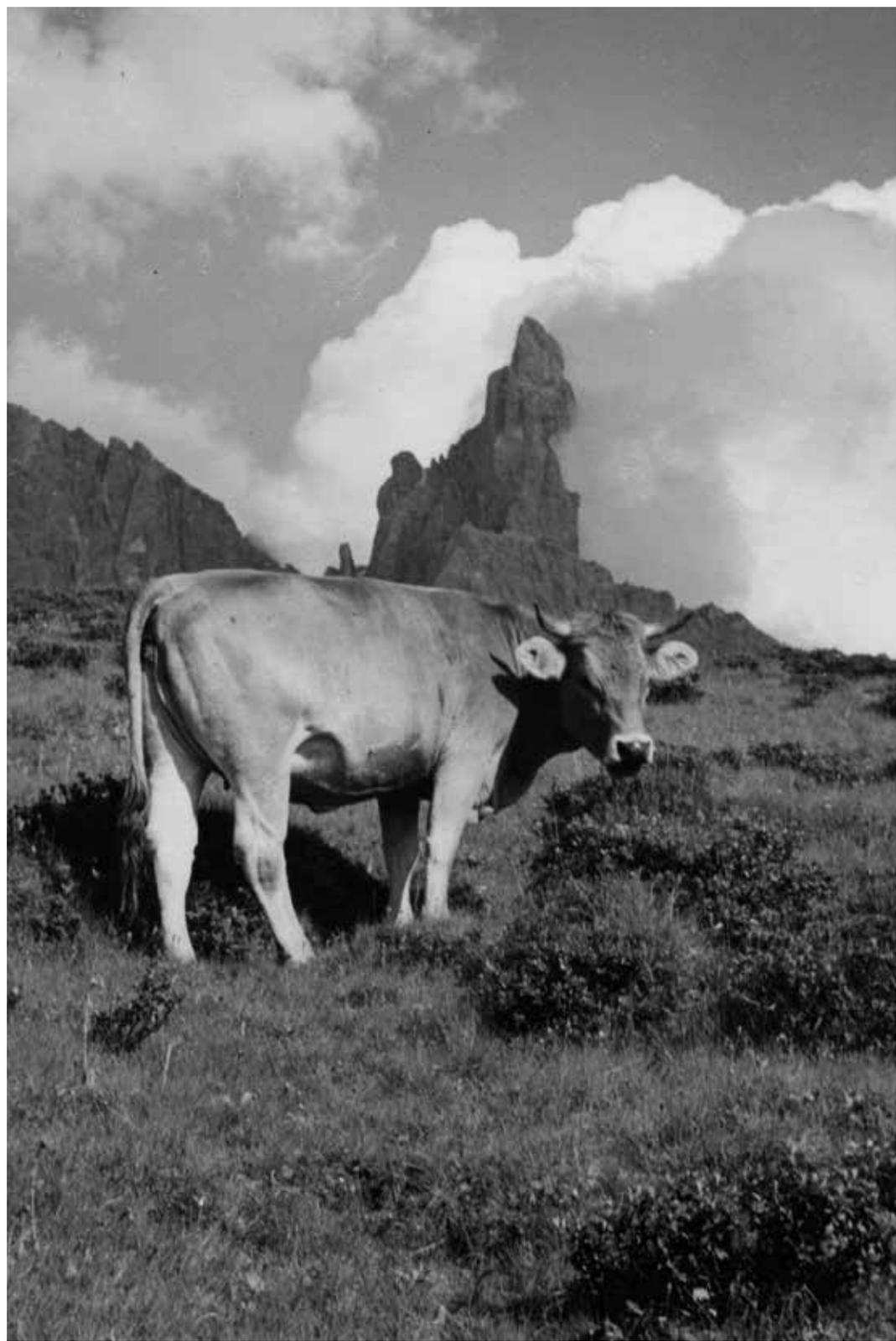
1. “(...) e 700 metri nell’Italia centro-meridionale e insulare. Gli anzidetti livelli altitudinali sono suscettibili di spostamento in relazione ai limiti inferiori delle zone fitogeografiche dell’*Alpinetum*, del *Picetum* e del *Fagetum*, nonché in relazione ai limiti superiori delle aree di colture in massa della vite nell’Italia settentrionale e dell’olivo nell’Italia centro-meridionale e insulare.”, ISTAT, Circostrizioni Statistiche - Metodi e norme, Serie C, N. 1, ISTAT, Roma, Agosto 1958, p. 8.



all'approvvigionamento del fieno per il periodo invernale. Successivamente i capi erano condotti ai pascoli alpini per stazionarvi, in genere, fino a settembre/ottobre ed essere portati nuovamente, a fine stagione, ai pascoli bassi e ai maggenghi o direttamente alle stalle di fondovalle. La monticazione dei capi per lunghi periodi di tempo non poteva realizzarsi se non dotandosi di un'efficiente organizzazione fatta di strutture e infrastrutture tali da consentire il permanere degli uomini e degli animali "in quota" e lo svolgimento delle attività di raccolta e trasformazione del latte. Le malghe rappresentavano il fulcro di questo "modello" organizzativo verticale e, data la configurazione del territorio provinciale, l'elemento caratterizzante diffuso capillarmente in tutte le valli del Trentino. La raccolta e la lavorazione del latte erano prerogative delle malghe e la reputazione dei formaggi di malga era tale da soppiantare le produzioni di fondovalle. In seguito, si affermò una diversa logica gestionale che puntava alla creazione e al

rafforzamento dei caseifici di fondovalle con compagni sociali sempre più ampie tali da accrescere il volume del latte conferito e conseguentemente la quantità dei formaggi prodotti. La prospettiva di maggiori remunerazioni e profitti, legati anche alle economie di scala tipiche delle realtà produttive più strutturate, accrebbe sempre di più la richiesta di latte tanto che diverse malghe optarono per il conferimento del latte a valle rinunciando alla lavorazione in alpeggio. Tale processo è perdurato sino ad oggi tanto che dalle 500 malghe da formaggio degli anni '30 del secolo scorso si è giunti all'attuale "assetto" del settore.

L'odierna distribuzione territoriale delle malghe da formaggio attive non è quindi da leggersi tanto come espressione di una particolare attitudine di talune aree geografiche ad accogliere questo genere di attività, ma come manifestazione di una scelta "vocazionale" di alcuni malgari di continuare a svolgere proprio in quelle aree un "mestiere" che richiede impegno, sacrifici e grande abnegazione.



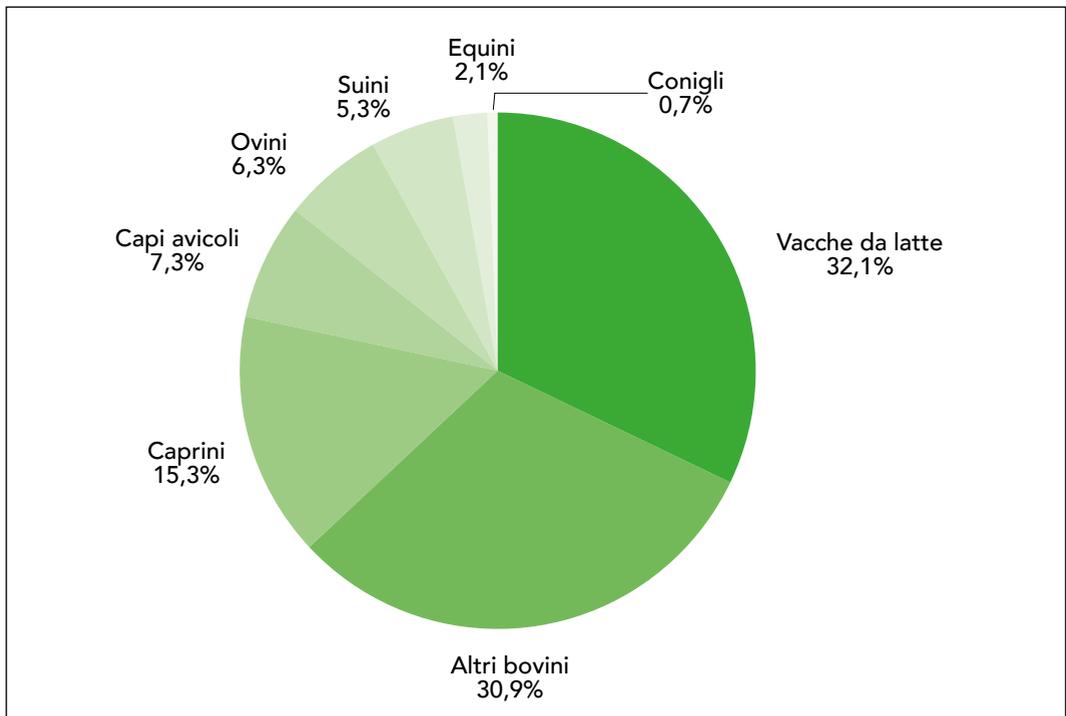
3. La monticazione dei capi

Le malghe che hanno dichiarato di avere bovini da latte sono 110 per un totale di 3.987 capi ai quali si aggiungono 3.837 bovini con altre destinazioni (non in lattazione, in allevamento o all'ingrasso) presenti in 96 malghe, per cui i capi bovini complessivamente alpeggiati nel 2020 ammontano a 7.824 esemplari. In alpeggio, sempre in base a quanto dichiarato dai soggetti intervistati, si trovano anche 1.905 capre e 782 pecore e 4 malghe si dedicano prevalentemente all'allevamento di caprini e alla trasformazione del loro latte. Vi sono ancora 905 capi avicoli, 652 suini (allo stato brado, semi-brado, in box), 265 equini e 81 conigli.

La presenza degli animali in alpeggio va inserita in un contesto più ampio della sola valorizzazione economica di una risorsa ai fini della produzione di beni quali derivati del latte e trasformati della carne. L'orizzonte di riferimento va esteso alle esigenze di sostenibilità ambientale, economica e sociale che devono guidare ogni attività che si svolge in un territorio "fragile" come quello montano.

In base alla regolamentazione vigente, la gestione degli animali al pascolo deve effettuarsi utilizzando tutta la superficie del pascolo della malga, favorendo la movimentazione dei capi in relazione allo stadio ottimale di maturazione dell'erba. La

Grafico 3 - Ripartizione percentuale dai capi alpeggiati per specie



Rispondenti: 114 malghe



conservazione delle superfici erbose deve essere garantita evitando lo stazionamento e il concentrazione degli animali nelle aree che presentano danneggiamenti al cotico o nel caso di poco o nullo utilizzo praticando lo sfalcio e la rimozione dei residui. La manutenzione dei pascoli, oltreché favorire il rinnovo della vegetazione, è poi indispensabile per contenere il diffondersi della flora infestante.

L'utilizzo delle superfici a pascolo deve essere razionale e anche orientato verso le esigenze di tutela della salute soprattutto in presenza di attività di trasformazione e stoccaggio del latte, di attività agrituristiche o di accoglienza, limitando in questi casi l'avvicinamento del bestiame.

A farsi carico di tutte queste incombenze sono i conduttori delle malghe che si addossano pure la manutenzione ordinaria della viabilità, delle recinzioni, dei fabbricati, delle strutture di approv-

vigionamento idrico e altri interventi ancora. Essi contribuiscono in questo modo alla salvaguardia e al mantenimento di un sistema ambientale che diversamente pagherebbe gli effetti dell'abbandono e di un conseguente rimboschimento incontrollato delle superfici con relativa riduzione della biodiversità che caratterizza queste aree. Sono ancora questi "custodi della montagna" che consentono, in particolare, un impiego delle risorse naturali all'insegna della rinnovabilità e quindi della sostenibilità ambientale.

I capi bovini da latte monticati appartengono prevalentemente alle razze Pezzata rossa, Bruna (in origine rappresentata dalla Bruna alpina), Grigia alpina, Frisona e Rendena. Frisona, Bruna e Pezzata rossa sono le tre razze maggiormente allevate in

Italia, mentre Rendena e Grigio alpina sono razze rustiche, con particolare attitudine lattifera, diffuse sull'arco alpino.

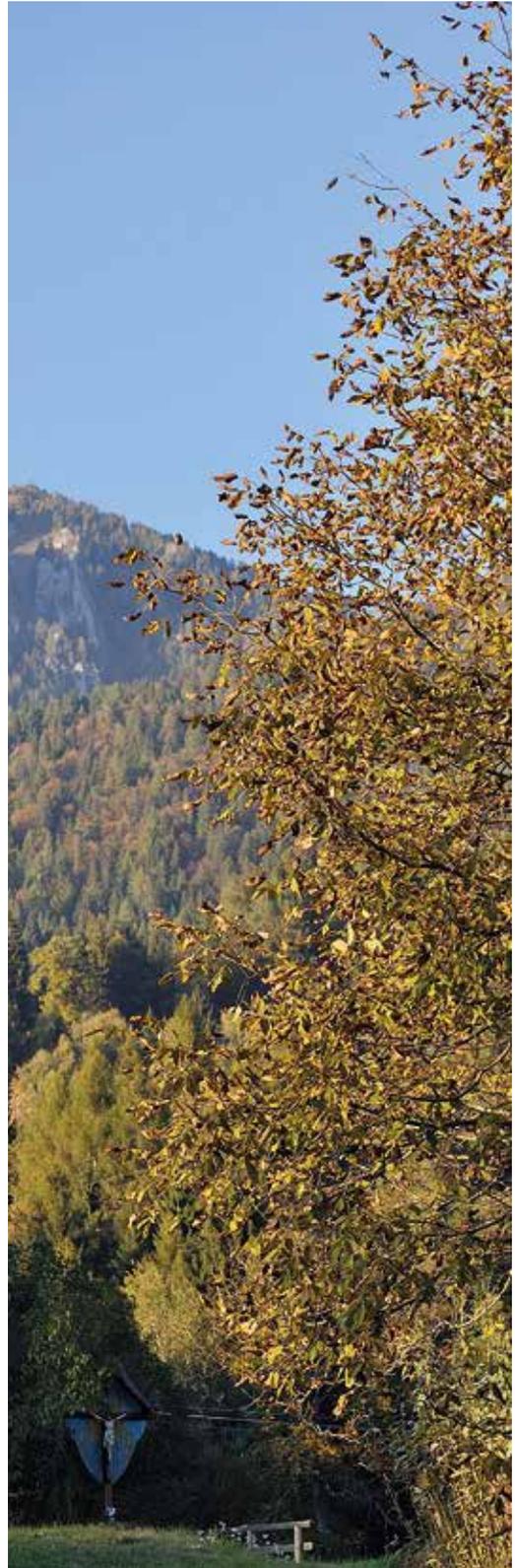
La razza Rendena² è una razza autoctona, a duplice attitudine (latte e carne), che si presta particolarmente per l'alpeggio in condizioni climatiche rigide anche su pascoli impervi e ad altitudini elevate. La Grigio alpina³ è anch'essa una razza a duplice attitudine, diffusa nelle vallate dolomitiche del Trentino e del Bellunese e in Alto Adige, adatta per lo sfruttamento dei pascoli di montagna, molto attiva nella ricerca autonoma del foraggio. Si tratta di una razza frugale che prospera bene anche su pascoli con foraggi grossolani.

Le razze Rendena e Grigio alpina sono razze caratteristiche dell'ambiente alpino provinciale che grazie alla sensibilità degli allevatori trentini, agli interventi della Provincia autonoma⁴ a sostegno dell'economia agricola e al mantenimento delle attività delle malghe continuano a prosperare sugli alpeggi del Trentino. Entrambe le razze, inoltre, sono Presidi Slow Food.

2. Per approfondimenti sulla razza confronta A.N.A.RE. - Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Rendena – <http://www.anare.it>

3. Per approfondimenti sulla razza confronta A.N.A.G.A. - Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Grigio Alpina.

4. Confronta Legge provinciale 28 marzo 2003, n. 4 - "Sostegno dell'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati"





4. La produzione di latte in alpeggio

Il latte complessivamente prodotto - sulla base di quanto dichiarato dai 108 soggetti che hanno fornito i dati (su un totale di 114) - è stato pari a 43.069 quintali, di cui una piccola quota è di latte di origine caprina.

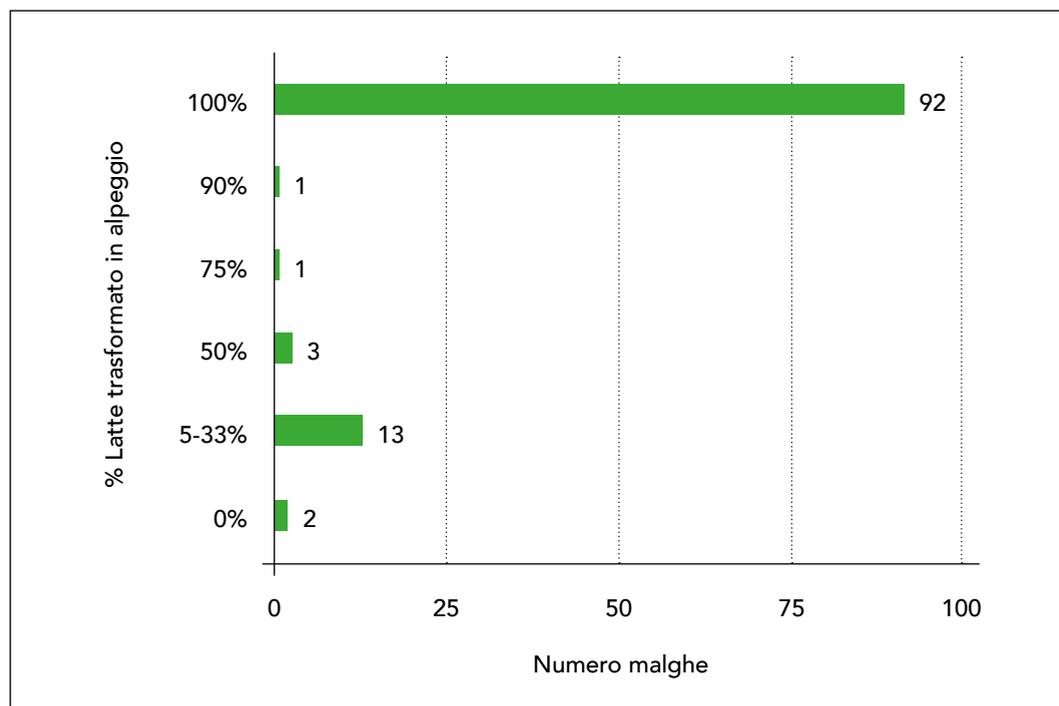
In base ai dati acquisiti, 92 malghe trasformano tutto il latte direttamente in alpeggio, una ne lavora il 90% e un'altra il 75%. Le altre malghe (16), oltre a conferire il latte, provvedono alla sua trasformazione per percentuali però più contenute: fatta eccezione per tre casi di lavorazione equamente divisa

(50%) tra "sul monte e a valle", la lavorazione in alpeggio varia per quote tra il 5% e il 33% del latte raccolto. Infine, vi sono 2 malghe che conferiscono interamente ai caseifici a valle.

In conclusione, quindi, la quasi totalità del latte prodotto in alpeggio (indicativamente, l'80,6%) viene trasformato direttamente in loco, presso le malghe oggetto di studio.

La trasformazione del latte in malga si è confrontata negli ultimi decenni con l'esigenza di garantire l'applicazione e il rispetto di precise norme igien-

Grafico 4 - Ripartizione delle malghe per percentuale del latte trasformato in alpeggio



Rispondenti: 112 malghe



co-sanitarie volte sia a tutelare la salute dei consumatori che a creare le condizioni per favorire la diffusione dei prodotti lattiero-caseari d'alpeggio anche al di fuori del mercato locale. La lavorazione dei prodotti lattiero-caseari in alpeggio in Trentino viene disciplinata da specifiche disposizioni che prevedono, tra le altre cose, l'individuazione di precise procedure di igiene e disinfezione dei locali in cui si svolgono le attività di trasformazione e l'implementazione di un piano di autocontrollo da parte dei casari/produitori.



RIFERIMENTI LEGISLATIVI

- REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- CONFERENZA STATO REGIONI - CSR 2334/CSR 28/07/2005 (Linee guida Reg. 178/2002)
Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del Decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. (Rep. atti n. 2334)
- CONFERENZA STATO REGIONI - CSR 2673/CSR 16/11/2006 – PROVVEDIMENTO 16 NOVEMBRE 2006
Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, prodotti con latte ovi-caprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna.
- CONFERENZA STATO REGIONI - CSR 103/CSR 20/03/2008
Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione". (Rep. atti n. 103/CSR)
- CONFERENZA STATO REGIONI - CSR 159/CSR 23/09/2010
Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, Sezione IX, del Regolamento CE n. 853/2004, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni. (Rep. atti n. 159/CSR)
- CONFERENZA STATO REGIONI - CSR 41/CSR 03/03/2016 (Linee guida Reg. 2073/2005)
Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento concernente "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti". (SALUTE)
Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131.
- CONFERENZA STATO REGIONI - CSR 212/CSR 10/11/2016 (intesa sulle Linee guida Reg. 882/2004 e 854/2004)
Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Re-

gioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004". (SALUTE)

– DOCUMENTO DELLA DG SANCO (SALUTE E CONSUMATORI) – COMMISSIONE EUROPEA – SANCO/1995/2005/REV 3

Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari.

– DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27

Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della Legge 4 ottobre 2019, n. 117.



5. Le produzioni lattiero-casearie delle malghe

Riguardo ai prodotti lattiero-caseari ottenuti nelle malghe, sempre sulla base dei dati dichiarati dai soggetti interpellati, la ricotta fresca è la seconda tipologia più diffusa, anche tra coloro che lavorano solo parte del latte: 91 dei 114 produttori affermano, infatti, di produrla mentre circa la metà (43) dichiara di produrre anche ricotta affumicata. La ricotta è ottenuta dalla lavorazione del siero di latte vaccino o dal siero di latte di capra e si consuma fresca. La sua conservazione può essere protratta nel tempo tramite l'affumicatura in appositi locali anche con l'impiego, nel caso della ricotta di capra, di legno di ginepro.



Il burro è un altro derivato della trasformazione lattiero-casearia ampiamente presente tra le produzioni in malga: in 87 malghe, infatti, la panna di latte ottenuta per affioramento naturale viene trasformata cruda in burro, il quale presenta colore, aroma e sapori più intesi anche per via dell'alimentazione dei bovini da latte in alpeggio. Nel 2020 sono stati 392 i quintali di burro di malga prodotto.





Tra la gamma dei prodotti derivati dalla trasformazione del latte, lo yogurt di malga incontra sempre maggiore consenso tra i turisti/consumatori tanto che oltre un terzo delle malghe (47) lo propone in modo continuativo durante tutto il periodo della monticazione, per un totale di 221,4 quintali. Sia nella versione naturale che arricchito con frutti di bosco, direttamente provenienti dal territorio, esso mantiene nel sapore quelle note distintive dovute alle caratteristiche del latte ottenuto negli alpeggi.

Tra le altre produzioni lattiero-casearie realizzate in malga, i formaggi freschi e semi-stagionati vengono prodotti in 83 malghe per un quantitativo totale di 937,7 quintali. Si tratta di formaggi che possono essere consumati subito dopo la produzione o trascorsi brevi periodi di maturazione e che pertanto si prestano ad essere commercializzati sul momento, già durante la stessa stagione di alpeggio, fornendo un'opportunità immediata di reddito. Quasi la totalità delle malghe (108) propone la vendita diretta dei prodotti.

Più rilevante è la produzione della vasta gamma di formaggi che vengono classificati come Nostrani di malga. Il Nostrano di malga si ottiene da latte vaccino, intero o parzialmente scremato, di due munte successive. La pasta semicotta presenta colore giallo paglierino o giallo più intenso; può essere consumato fresco dopo 60 giorni o avviato alla stagionatura.

Il formaggio Nostrano "fresco" o non destinato alla stagionatura è stato prodotto in 96 malghe per complessive 27.136 forme pari a 1.819,6 quintali. Il Nostrano da destinare alla stagionatura, invece, rientra nell'offerta di 71 malghe per un totale di 5.634 forme e 450,6 quintali, mentre le malghe che detengono Nostrano in magazzino, al momento della rilevazione, sono 64 con 3.134 forme in stagionatura per totali 252,9 quintali.

La produzione casearia complessiva di Nostrano è stata quindi nel 2020, sulla base dei dati forniti, di 32.770 forme pari a 2.270,34 quintali.

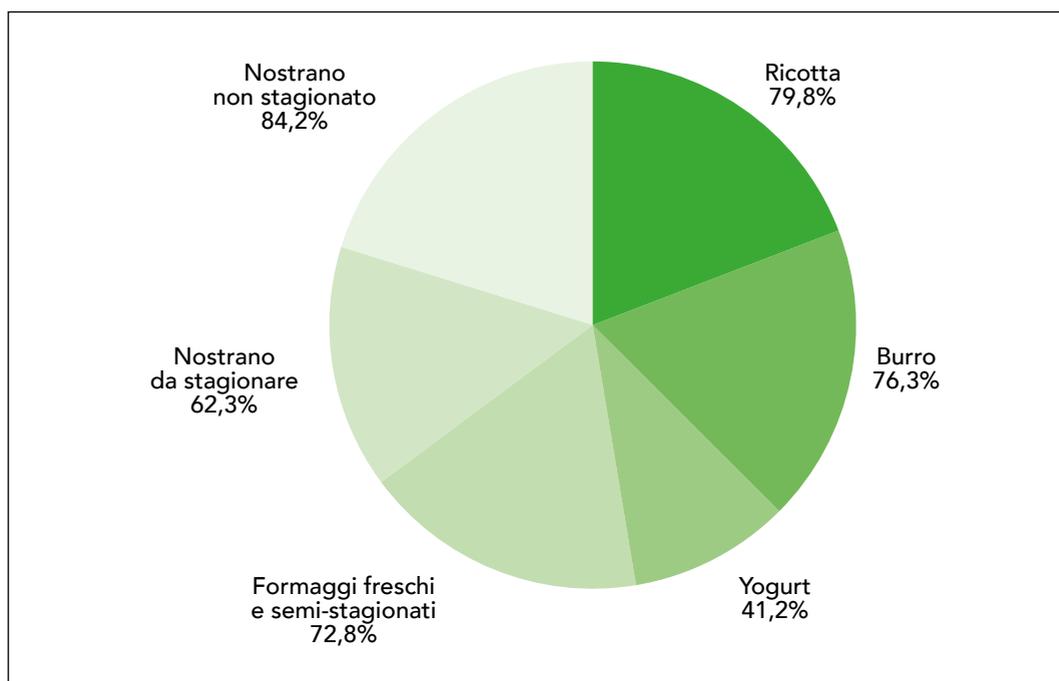
Tabella 1 – Produzioni di malga - Tipologie di prodotto

| | Prodotto | | | | |
|---------------------------------|----------|----------------|--------------------|-------|--------|
| | Latte | Ricotta fresca | Ricotta affumicata | Burro | Yogurt |
| Numero produttori | 108 | 91 | 43 | 87 | 47 |
| Quantità prodotta (in quintali) | 43.069 | n.r. | n.r. | 392 | 221,4 |

| | Prodotto | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|-------------------|------------------------|--------------------------|
| | Formaggi freschi e semi-stagionati | Nostrano "fresco" | Nostrano da stagionare | Nostrano in stagionatura |
| Numero produttori | 83 | 96 | 71 | 64 |
| Quantità prodotta (in quintali) | 938 | 1.819,6 | 450,6 | 252,9 |
| Numero forme | n.r. | 27.136 | 5.634 | 3.134 |

n.r. = non rilevato

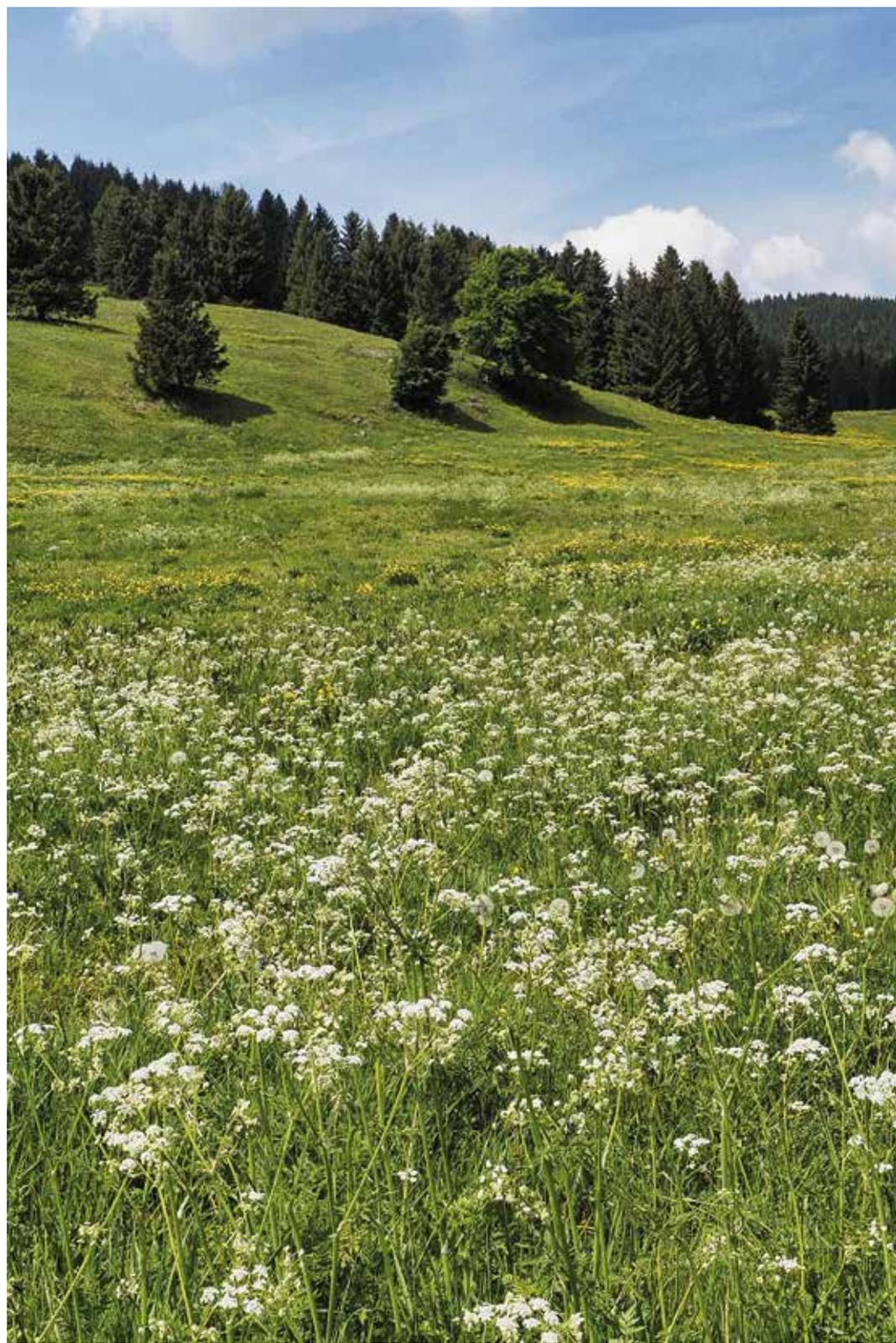
Grafico 5 – Ripartizione percentuale delle malghe (*) in base alla tipologia di prodotto lattiero-caseario



(*) Rispondenti: 114 malghe

In sintesi, l'attività di trasformazione del latte svolta dalle malghe sembra privilegiare la categoria dei

formaggi nostrani seguita dalla produzione di ricotta e burro.



6. Il legame con il territorio: "FERMALGA"

Se esiste un ambito in cui il legame con il territorio si manifesta nella sua forma più essenziale e diretta è quello delle malghe e dei pascoli. Malghe e pascoli sono essi stessi "territorio", elementi costitutivi del territorio montano, quello cioè che connota la provincia nella quasi sua interezza.

Non si tratta semplicemente di un'area geografica delimitata da confini, ma di un insieme di elementi fisici, ambientali, climatici, culturali, antropici che ne rendono distintive le caratteristiche. I pascoli sono i luoghi in cui si è svolto da tempi immemorabili l'alpeggio degli animali e le malghe sono gli insediamenti "in quota" che hanno consentito il riparo degli uomini e degli animali e il luogo in cui trasformare il latte raccolto in prodotti lattiero-caseari. Ed è in quest'ultima attività che entrano in gioco due elementi chiave: la materia prima e il "fattore umano", ovvero le tecniche di caseifi-

cazione messe a punto dall'uomo o, in origine, le pratiche condivise da una comunità e tramandate di generazione in generazione.

In merito alla materia prima - il latte - le sue caratteristiche dipendono dalla specie, dalla razza dei bovini, dalle modalità con cui vengono allevati e dal tipo di alimentazione. Gli animali in alpeggio beneficiano di un ambiente salubre, di una condizione di benessere legata alla possibilità di pascolare liberamente in spazi molto ampi e di ritmi meno serrati nello svolgersi della *routine* quotidiana.

In ogni ambiente si trovano, inoltre, specifiche popolazioni di microrganismi che vanno ad arricchire il latte e specie determinate di flora nei prati e nei pascoli che possono trasferire odori e sapori al latte e quindi al formaggio.



L'alimentazione a base di erba fresca, soprattutto di erba dei pascoli di alta quota, accresce la qualità del latte e conseguentemente dei formaggi. È stato dimostrato⁵ che con questo tipo di alimentazione la qualità e la quantità di Acido Linoleico Coniugato (CLA), antiossidante naturale presente nel latte e nel formaggio, aumentano sensibilmente.

Al fine quindi di tutelare e preservare queste specificità - della materia prima e del prodotto trasformato - la Fondazione E. Mach, con il sostegno della Camera di Commercio di Trento, ha realizzato uno studio denominato "FERMALGA" finalizzato ad individuare i ceppi batterici ritenuti più idonei al fine della "tipizzazione" dei prodotti di malga, ovvero meglio in grado di contribuire a mantenere, tramite la caseificazione, quei caratteri unici di tipicità dei prodotti legati al territorio di origine.

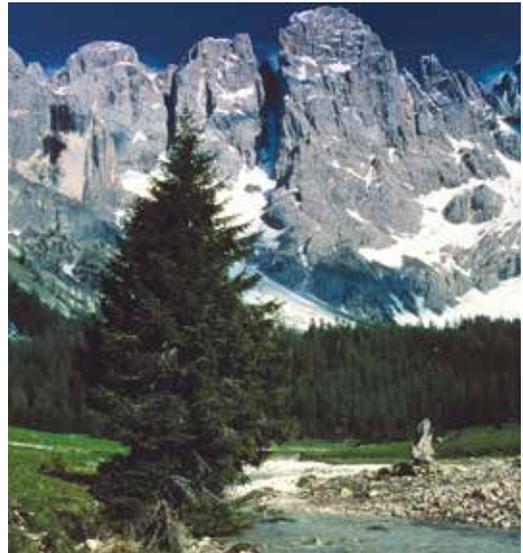
Lo studio si è articolato nella selezione di areali di interesse e ivi nella raccolta e successiva analisi di campioni di latte e formaggio, nella mappatura dei ceppi batterici presenti, nella selezione dei ceppi di maggiore interesse, nella loro riproduzione in laboratorio e nella loro liofilizzazione al fine di facilitarne l'impiego da parte dei casari.

In questo modo, attraverso l'utilizzo di materia prima di qualità, l'impiego di flora microbica autoctona e il ricorso alle tecniche di caseificazione tradizionali delle malghe, ovvero alle capacità e alle conoscenze dei casari, è stato possibile ottenere un prodotto che garantisce il legame con l'ambiente di origine e che è propriamente qualificabile come "tipico".

Il progetto FERMALGA si vuole porre come un'opportunità offerta ai casari di utilizzare pool microbiologici di starter e non starter specifici, di origine locale, da affiancare all'eventuale autoproduzione di latte e siero-innesti e comunque in alternativa ai fermenti reperibili sul mercato. Questi ultimi sono il risultato di una selezione spinta di un nu-

mero ridotto di ceppi batterici, che agiscono come antagonisti dei ceppi batterici autoctoni di malga riducendone la presenza e quindi la conseguente possibilità di esprimere quei tratti che rendono tipici e distintivi i formaggi di malga. L'esito dell'impiego dei fermenti di derivazione commerciale è la crescente standardizzazione dei prodotti di malga, l'omologazione dei sapori e aromi e conseguentemente l'allentamento del legame con il territorio.

Dall'altro lato, invece, il ricorso ai fermenti FERMALGA, a parità di vantaggi tecnologici e garanzie igienico-sanitarie, rinsalda il legame con il territorio e quindi la tipicità dei formaggi di malga. Inoltre, la presenza di flore microbiche lattiche in grado di trasformare gli acidi linoleici in acidi linoleici coniugati durante la stagionatura dei formaggi di malga accresce le proprietà salutistiche e nutraceutiche di tali prodotti.



L'artigianalità, intesa come apporto prevalente delle capacità manuali e delle conoscenze dei malgari, unita all'utilizzo di fermenti autoctoni FERMALGA o del latte-innesto o siero-innesto autoprodotti, diviene quindi sinonimo di un modo peculiare di trasformare il latte di alpeggio in prodotti unici.

5. Confronta Progetto "TrentinCLA - Influenza dell'alpeggio sul microbiota di ruminanti, latte e formaggio" - Centro Ricerca e Innovazione - Fondazione E. Mach

GLOSSARIO

Batteri lattici starter: sono batteri lattici coinvolti nell'acidificazione della cagliata nelle prime ore di vita del formaggio.

Batteri lattici non-starter: sono batteri lattici che contribuiscono allo sviluppo organolettico del formaggio nella fase della stagionatura.

FERMALGA: miscela liofilizzata di batteri lattici di derivazione autoctona, prelevati sulle malghe del Trentino, contenente sia batteri lattici starter che non-starter.

Sono disponibili 6 miscele per 6 diversi areali del Trentino: Lagorai, Vezzene, Val di Sole, Val di Non, Giudicarie e Trentino meridionale.

Latto-innesto: coltura viva di batteri lattici, auto-prodotta dall'azienda, derivante dal trattamento termico del latte crudo e dalla successiva incubazione a temperatura controllata.

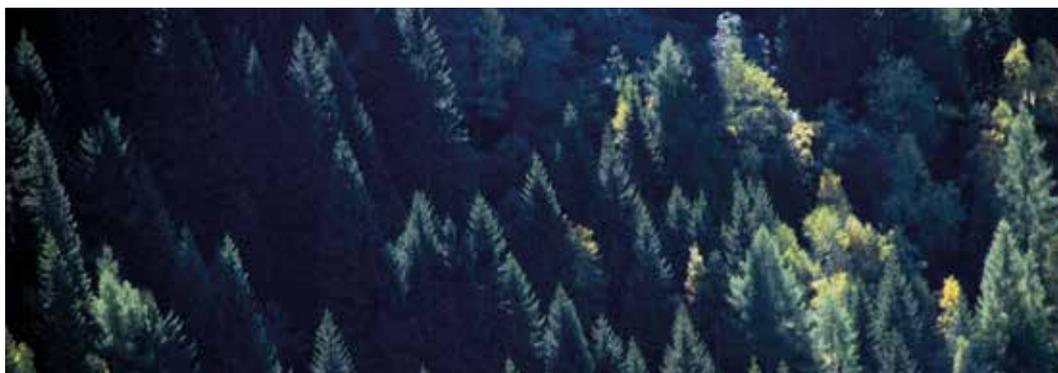
Siero-innesto: coltura viva di batteri lattici, auto-prodotta dall'azienda, derivante dal trattamento termico del siero di lavorazione e dalla successiva incubazione a temperatura controllata.

Nel 2020 sono state 1.080 le buste di fermenti "FERMALGA" distribuite a un totale di 30 produttori di diversi areali. Si stima che nel 2020 il numero potenziale di forme di Nostrano (peso medio 8 kg per forma) prodotte con fermenti "FERMALGA" si aggiri su 12.150 unità.

Tabella 2 - Fermenti "FERMALGA" - Ripartizione per areale nell'anno 2020

| Areale | Numero buste di fermenti "FERMALGA" distribuite | Numero produttori che hanno utilizzato fermenti "FERMALGA" |
|--------------------------|---|--|
| Lagorai - Miscela 1A | 270 | 9 |
| Val di Sole - Miscela 2A | 330 | 8 |
| Vezzene - Miscela 3A | 60 | 2 |
| Val di Non - Miscela 4A | 180 | 5 |
| Giudicarie - Miscela 5A | 240 | 6 |
| Totale | 1.080 | 30 |

Fonte: C.C.I.A.A. di Trento





7. Il legame con il territorio: il marchio "TRENTINO DI MALGA"

Dato che il fattore umano è un elemento imprescindibile, l'Ente camerale ha intrapreso anche alcune iniziative volte a sostenere, da un lato, la formazione dei produttori/casari riguardo alla stagionatura e all'affinamento dei formaggi di malga e, dall'altro, la codificazione di quel sapere condiviso in un disciplinare di produzione con la contemporanea adozione del marchio di certificazione per la valorizzazione dei prodotti di malga "TRENTINO DI MALGA".



Il disciplinare d'uso del marchio di certificazione regola in modo sistematico tutti quegli aspetti che possono influire sull'ottenimento di un prodotto di alta qualità idoneo a fregiarsi del marchio in questione.

Innanzitutto, le aree in cui devono avvenire la monticazione delle bovine da latte, la trasformazione del latte e la stagionatura minima del formaggio corrispondono ai diversi areali montani ubicati nella provincia di Trento. Il latte deve quindi provenire da bovine in alpeggio nel territorio trentino, in genere nel periodo tra giugno e settembre. L'alimentazione degli animali deve consistere prevalentemente di erba del pascolo e, se necessario, di eventuali integrazioni con fieni locali o con materie

prime e/o mangimi idonei per animali in alpeggio⁶. Sono in ogni caso vietati gli insilati, gli alimenti semplici e/o composti, prodotti, anche in parte, con organismi geneticamente modificati (OGM).

La scelta delle razze bovine da monticare dovrebbe essere indirizzata su razze idonee all'alpeggio, locali, della tradizione del luogo o autoctone, così da favorirne la tutela e l'incremento.

La trasformazione del latte crudo pur dovendo seguire i "fondamentali" che accomunano la produzione dei diversi tipi di formaggio, li può declinare tuttavia, in molti casi, secondo le peculiarità delle pratiche adottate dai singoli casari e dei fattori ambientali specifici di ciascuna malga. In questo modo si genera quella molteplicità di prodotti, che, nella varietà e ricchezza di aromi e sapori, riflette la varietà e la biodiversità dei diversi areali di provenienza.

Per la produzione del formaggio destinato alla marchiatura come "TRENTINO DI MALGA" devono essere usati obbligatoriamente i fermenti lattici "FERMALGA" o siero-innesto o latte-innesto autoprodotti.

La stagionatura, come la produzione, deve avvenire nel rispetto della tradizione e nel caso del prodotto destinato a fregiarsi del marchio, in modo tale da migliorarne le caratteristiche organolettiche e favorirne in questo modo la valorizzazione economica. Va quindi privilegiato l'uso di 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. A questa fase

⁶ La composizione è disciplinata dal "Regolamento per la produzione e trasformazione del latte" del Trentingrana.



fanno seguito rigorosi controlli e verifiche affiancati da specifiche prescrizioni relative all'etichettatura e alla commercializzazione dei prodotti.

L'apposizione del marchio "TRENTINO DI MALGA" sul prodotto sancisce la fine di questo lungo processo iniziato sui pascoli delle malghe trentine e l'inizio, con l'immissione sul mercato dei prodotti, di quell'esperienza di condivisione con i consumatori dei sapori e delle tradizioni caratteristiche delle aree montane trentine, con l'obiettivo finale di preservare e valorizzare questo

patrimonio di culture, identità e di biodiversità.

Le malghe che dichiarano di aver aderito al progetto "TRENTINO DI MALGA" sono 37, quelle che impiegano i fermenti "FERMALGA" 30 e quelle che marchiano i propri prodotti 26. Dati di tale genere si possono leggere come un primo risultato da consolidare e soprattutto da incrementare attraverso programmi e azioni mirati di promozione, formazione, informazione e sensibilizzazione destinati ai diversi attori della filiera produttiva e del mercato.

8. Malghe e accoglienza: la ristorazione, l'agriturismo e le fattorie didattiche

La trasformazione del latte è l'attività principale della maggior parte delle malghe interpellate, affiancata in diversi casi anche da attività di ristorazione, agrituristiche e, in misura minore, di fattoria didattica.

Lo sviluppo della "pluri-attività" rappresenta uno strumento per valorizzare la montagna e le attività agricole e lattiero-casearia ivi praticate e per garantire redditi integrativi alle genti delle zone montane più svantaggiate.

La ristorazione nelle malghe privilegia l'utilizzo di prodotti e materie prime che provengono direttamente dalla malga o dall'azienda agricola del gestore o comunque da produttori del territorio

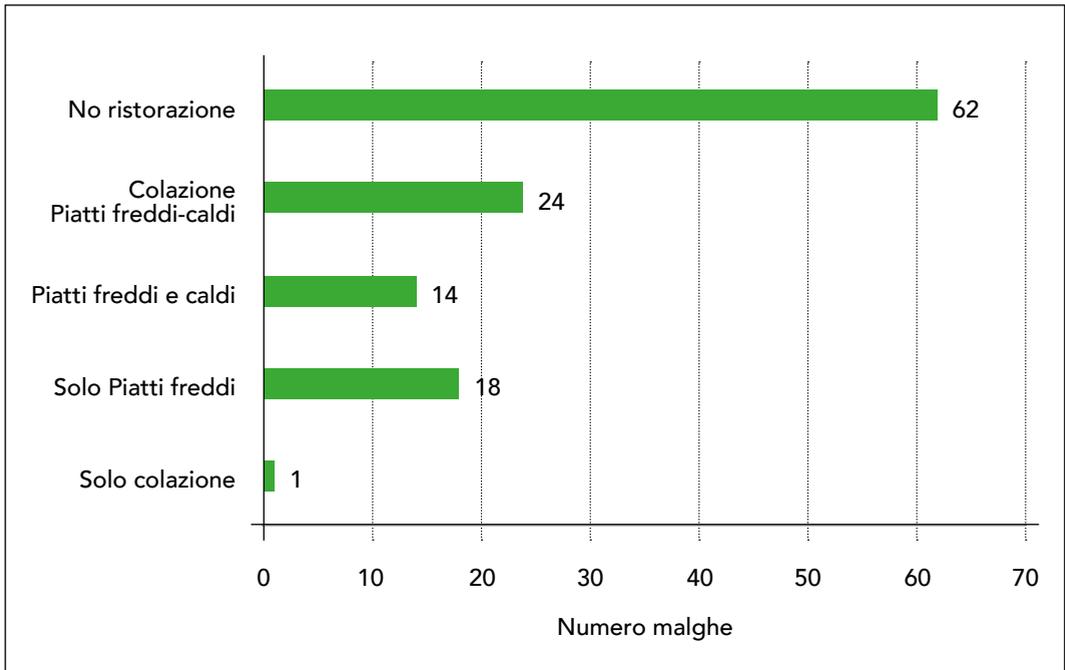
trentino. In genere la proposta gastronomica si concentra su prodotti tipici della zona, a forte caratterizzazione locale, espressioni della tradizione e della cultura del territorio e in grado di trasmettere quei valori di genuinità, salubrità e naturalità sempre più richiesti da chi visita le malghe e dai consumatori in generale. A parte la vendita diretta dei formaggi prodotti in malga, tra gli altri prodotti offerti vi sono "lucaniche", speck, pancetta, salumi specifici dell'areale in cui si trova la struttura, carni fresche bovine e altri prodotti della norcineria locale. A integrare l'offerta contribuiscono anche confetture, marmellate, succhi di frutta, conserve, sciroppi e miele, realizzati in loco e con materie prime locali.



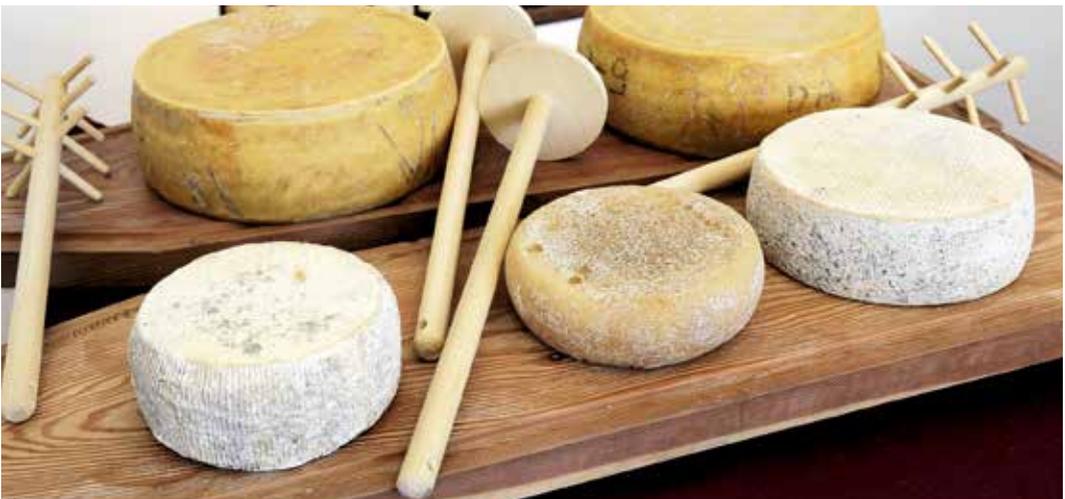
Più della metà delle malghe interpellate (62) non effettua attività di ristorazione. Tra quelle che, invece, la svolgono, 24 propongono sia la colazione che piatti freddi e caldi, 14 non prevedono la colazione, ma offrono piatti freddi e caldi, mentre 18 si concentrano solo sui piatti freddi.

La pur di poco maggiore diffusione dei "piatti freddi" si può forse spiegare con la minore laboriosità nel preparare questo tipo di prodotto rispetto ai "piatti caldi", sebbene questi ultimi siano in genere piatti semplici della tradizione gastronomica di montagna.

Grafico 6 - Distribuzione delle malghe per tipologia di offerta di ristorazione



Rispondenti: 119 malghe





Per quanto riguarda l'accoglienza, le malghe che dichiarano di svolgere attività di agriturismo sono 38, tre delle quali offrono anche la forma di ospitalità "Bed and Breakfast" e 9 l'esperienza della fattoria didattica. Va precisato che nella raccolta dei dati si sono considerate unicamente le strutture che fanno capo allo stesso soggetto/società che gestisce la malga.

Tutte le malghe con agriturismo possiedono comunque capi in lattazione o con altra destinazione e si occupano della trasformazione del latte. In genere esse sono collocate in aree con un buon afflusso turistico favorito anche da un'apprezzabile accessibilità alle strutture dovuta alla presenza di strade asfaltate o sterrate a libero accesso. Sempre la totalità delle malghe con agriturismo svolge attività di ristorazione/degustazione con la proposta di piatti freddi e caldi.

Nove strutture integrano la propria offerta con attività di alloggio e 5 di esse anche con le visite guidate e 2 con le fattorie didattiche.

Le malghe con agriturismo che, con esclusione

dell'alloggio, presentano il più elevato livello di diversificazione delle attività sono 6; esse propongono, infatti, in un'unica soluzione, ristorazione, fattorie didattiche, visite guidate e attività turistiche di varia natura (escursionismo, osservazioni naturalistiche, eventi di intrattenimento, ecc.).

Cambiando la prospettiva, ovvero adottando quella degli agriturismi con annessa malga, emerge come la parola chiave per questa tipologia di esercizi sia la multifunzionalità. Queste strutture propongono in genere minimo 3 tipi di attività/servizi che vanno ad aggiungersi all'ulteriore offerta con funzione di "attrattiva turistica" rappresentata dalla vicinanza/prossimità delle malghe⁷. Nel caso delle malghe con agriturismo la diversificazione delle attività o multifunzionalità sembra essere favorita e rafforzata dalla presenza di queste 2 distin-

7. A livello nazionale, gli agriturismi "monofunzionali", ovvero con una sola attività, risultavano nel 2019 il 40,2%, quelli "bifunzionali" (2 attività) il 29,5% e i multifunzionali (almeno 3 attività) il 30,3%. - "Le aziende agrituristiche in Italia - Anno 2019" - ISTAT



te "tipologie" di esercizi: la realtà produttiva e la struttura ricettiva.

Le malghe prive di agriturismo sono 83; più della metà di esse (46) si dedica di fatto in via esclusiva all'attività lattiero-casearia e zootecnica, affiancata dall'adesione a qualche iniziativa turistica. Tra le rimanenti malghe senza agriturismo, 25 propongono visite guidate e tra queste, 11 anche alcune attività turistiche, mentre 19 malghe offrono pure degustazioni di piatti freddi.

In merito all'attività di fattoria didattica, oltre a rappresentare un'opportunità sia per i bambini che per gli adulti di accostarsi al mondo agricolo, essa è una forma di apprendimento molto efficace. Attraverso l'esperienza della fattoria didattica i partecipanti possono venire a contatto con le diverse specie animali, colture agricole, specie arboree e

metodi di produzione/processi di trasformazione delle materie prime. In questo modo non solo si amplia, in forma ludica e di intrattenimento, il bagaglio di conoscenze ma anche la consapevolezza della diversità e della ricchezza dell'ambiente, del valore delle risorse naturali, del territorio e del paesaggio. Sempre tramite questo "strumento" si ha la possibilità di sviluppare nelle nuove generazioni una maggiore sensibilità alle tematiche ambientali, all'impiego sostenibile e responsabile delle risorse naturali e una maggiore consapevolezza come futuri consumatori per le scelte di acquisto e di consumo dei prodotti. Se poi si considera il "contesto" unico rappresentato da malghe, pascoli e prati, l'attività delle fattorie didattiche diviene anche un mezzo per favorire l'avvicinamento della popolazione più giovane alla montagna, alla sua cultura e alle sue tradizioni



Lo svolgimento dell'attività agrituristica e di fattoria didattica nelle strutture di malga fa riferimento alle prescrizioni contenute nella vigente legge provinciale sull'agriturismo. Le altre attività che consentono un'integrazione di reddito e che nel contempo favoriscono la promozione e valorizzazione

del territorio e delle bellezze naturalistiche e paesaggistiche consistono nelle visite guidate (43 malghe), nei laboratori didattici e in iniziative turistiche (53 malghe), quali "Alba in malga", "Malghesi per un giorno", "Malghe aperte", "Adotta una mucca" e "Casarada" solo per citare le principali.

Tabella 3 - Tipologie di offerta di accoglienza e intrattenimento

| Tipologie | Numero malghe |
|--|---------------|
| Agriturismo | 38 |
| B&B | 3 |
| Fattoria didattica | 9 |
| Visite Guidate | 43 |
| Attività turistiche varie (laboratori didattici, Alba in malga, Malghesi per un giorno, Malghe aperte, Adotta una mucca, Casarada, ecc.) | 53 |



Brevi considerazioni

In conclusione, il settore delle malghe rappresenta un vero e proprio sistema composto di elementi e attori diversi che concorrono alla realizzazione di un obiettivo comune: la tutela, la salvaguardia e la valorizzazione delle risorse ambientali, della cultura, delle tradizioni e delle produzioni tipiche intimamente legate ai luoghi e alle popolazioni.

Si tratta di un obiettivo ambizioso che viene perseguito coniugando passato, presente e futuro. Passato perché le radici di questo "mondo" affondano nella storia dei secoli scorsi dei territori montani, presente per la volontà di mantenere in vita ancora oggi questo "patrimonio" di beni materiali e immateriali e futuro per la consapevolezza che si deve rendere la fruizione di questo contesto da parte dei visitatori un'esperienza *tout court*. Si va sempre più rafforzando, infatti, la richiesta di tali soggetti di disporre di più opportunità che spaziano dall'immergersi in paesaggi di ineguagliabile bellezza, al conoscere la storia, la cultura, le tradizioni e le produzioni tipiche del territorio, all'essere coinvolti in eventi culturali e di intrattenimento unici proprio perché unico è il "palcoscenico" in cui hanno luogo.

Sebbene la nozione di sistema richiami l'esistenza di più elementi interconnessi tra loro e che agiscono in modo organico, nel caso del settore delle malghe un ruolo centrale e imprescindibile va riconosciuto al "fattore umano" ovvero ai malgari. Senza di essi, infatti, il mondo delle malghe sarebbe venuto meno da tempo con la perdita di tutto ciò che esso ha rappresentato nel passato e rappresenta tutt'oggi.

Sono i malgari che fungono da presidio degli alpeggi e delle relative aree montane, svolgono le attività e compiono le azioni necessarie per la loro

tutela e salvaguardia e per mantenerne l'integrità e l'unicità. Sono i depositari di conoscenze e di un saper fare che si acquisiscono con l'esperienza, con il vivere e lavorare a fianco di chi, prima di loro, ha trascorso numerose stagioni sugli alpeggi.

Comprendere la rilevanza del loro "mestiere" e fornire loro un adeguato sostegno, non solo economico, ma anche in termini di valorizzazione e promozione delle produzioni di malga può rappresentare un incentivo anche per il futuro, e soprattutto per le nuove generazioni, a far proprio questo stile di vita e a mantenere vitale questo sistema.

Le iniziative poste in essere nel corso degli ultimi anni dagli Enti istituzionali a favore dell'economia di montagna e delle produzioni lattiero-casearie di malga si possono leggere come una presa di coscienza che preservare il settore delle malghe significa tutelare un sistema socio-economico, con profonde radici storiche e culturali, che costituisce anche parte integrante e caratterizzante del paesaggio montano trentino.



REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE "TRENTINO DI MALGA"⁸

ART. 1

TITOLARE DEL MARCHIO

Ai sensi dell'Art. 11 bis del D. Lgs. 10.2.2005, n. 30 (di seguito, per brevità, anche "Codice della proprietà industriale" o "c.p.i."), la Camera di Commercio I.A.A. di Trento (di seguito, per brevità, anche "CCIAA") è titolare del marchio di certificazione "TRENTINO DI MALGA" (di seguito, per brevità, anche "Marchio") derivante dalla conversione ai sensi articolo 33 del D. Lgs 20 febbraio 2019 n. 15 del marchio collettivo n. 302012902095859, depositato in data 25.10.2012 e registrato in data 20.05.2013.

ART. 2

DESCRIZIONE ED OBIETTIVO DEL MARCHIO

Il Marchio di cui all'Art. 1 del presente Regolamento 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 Manuale d'uso indica i criteri afferenti le modalità grafiche e di posizionamento che devono essere rispettati nell'uso del Marchio da parte dei soggetti autorizzati, e costituisce parte integrante del presente Regolamento.

Il Marchio rivendica in classe 29 i seguenti prodotti: "Formaggio di malga".

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



ART. 3

UTILIZZATORI DEL MARCHIO

Il Marchio potrà essere utilizzato dai soggetti indicati alle lettere f) e g) del successivo Art. 4 (di seguito, per brevità, anche "Richiedenti" o "Richiedente").

A tal fine è necessario che i medesimi soggetti abbiano richiesto e ottenuto dalla CCIAA la marchiatura delle forme di formaggio di malga in conformità al presente Regolamento, e si assoggettino al regime dei controlli ivi previsto. L'uso del Marchio è altresì subordinato al rispetto delle disposizioni previste dal presente Regolamento.

ART. 4

NOME DEL PRODOTTO E TERMINOLOGIE

Con il termine "TRENTINO DI MALGA" si contraddistingue un formaggio che presenta le seguenti principali caratteristiche: (1) prodotto da latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato o scremato, (2) derivante da un processo di trasformazione interamente eseguito in malga e nel periodo di alpeggio, (3) sottoposto a stagionatura di almeno 9 (nove) mesi, (4) proveniente da malghe riconosciute come tali dalle locali norme vigenti in materia.

L'uso del Marchio non preclude l'utilizzo di nomi tradizionalmente utilizzati nel territorio di competenza. Non è consentito l'uso di nomi di fantasia.

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

8. Regolamento approvato con Deliberazione della Giunta Camerale n. 78 di data 17 luglio 2020.

- a) "Alpeggio": Pascolo in quota o alta quota dove si pratica 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. La quota altimetrica va dai 1.000 ai 2.500 m s.l.m. (salvo eccezioni);
- b) "Nostrano di malga": è definito della tipologia "Nostrano di malga" il prodotto derivante dalla caseificazione del latte vaccino prodotto in malga e lavorato a crudo, intero, parzialmente scremato o scremato, secondo tecniche e modalità artigianali consolidate nella tradizione trentina;
- c) "Malga": termine che nel settore orientale del versante italiano delle Alpi, Trentino in particolare, si attribuisce al luogo di montagna dove si pratica l'alpeggio, ovvero la monticazione estiva del bestiame. La malga è nel concreto una struttura edificiale, ovvero un insieme di casseggiati che rispondono a specifiche esigenze: ricovero notturno (stabulazione) degli animali, mungitura, prime operazioni di lavorazione del latte, produzione del formaggio (caseificazione), stoccaggio e stagionatura delle forme prodotte quotidianamente, dimora della forza lavoro, vendita dei prodotti caseari e in alcuni casi alla somministrazione di alimenti e bevande; costituisce parte integrante della malga anche l'areale destinato a pascolo;
- d) "Produzione": processo che trasforma il latte in formaggio secondo le consolidate pratiche di caseificazione del Nostrano di malga;
- e) "Stagionatura": operazione intesa a conferire al formaggio le migliori caratteristiche qualitative, consistente nel conservarlo in adatte condizioni ambientali per un determinato periodo. È la fase che caratterizza il "TRENTINO DI MALGA" il quale consiste in un "Nostrano di malga", prodotto con l'utilizzo di "FERMALGA®" o latte-innesto o siero-innesto, che ha subito il periodo di stagionatura minimo prescritto dal presente Regolamento.
- f) "Produttore/Produttori": è il soggetto (casaro/i) che trasforma, in malga, il latte prodotto in alpeggio durante il periodo di monticazione estiva in formaggio Nostrano di malga, atto a diventare "TRENTINO DI MALGA"; qualora il produttore svolga anche attività di stagionatura, lo stesso soggetto rispetta le relative attività previste dal presente Regolamento;
- g) "Stagionatore/Stagionatori": è il soggetto che

porta fino alla stagionatura minima ovvero fino al grado di maturazione ideale il formaggio "TRENTINO DI MALGA".

ART. 5 ZONA GEOGRAFICA

Ai sensi del presente Regolamento, per Zona geografica si intende la zona di monticazione delle bovine da latte, di caseificazione e del periodo minimo di stagionatura le quali devono essere tutte collocate all'interno del territorio della provincia di Trento.

Sono altresì incluse nella Zona geografica le malghe di proprietà dei Comuni, ASUC o di altre realtà pubbliche della provincia di Trento o di soggetti privati che siano ubicate nel territorio della provincia di Trento, ma che dispongano di un areale destinato al pascolo ubicato solo parzialmente nel territorio della provincia di Trento.

ART. 6 PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA

Il latte utilizzato per la produzione del formaggio atto a divenire "TRENTINO DI MALGA" deve provenire da bovine in alpeggio ubicato nell'area geografica di cui al precedente Art. 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 e rinvio 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 per la produzione del TRENTINGRANA - Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini.

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

Ai fini dei controlli previsti dal presente Regola-

mento, il Produttore è tenuto a tenere archiviata idonea documentazione attestante la natura della composizione dei mangimi utilizzati.

ART. 8 PRODUZIONE

(TRASFORMAZIONE E INGREDIENTI)

La metodologia di produzione "TRENTINO DI MALGA" è riconducibile a quelle seguita per il "Nostrano di malga" secondo operazioni base comuni e tradizioni consolidate nei diversi areali della provincia di Trento che per natura sono diversi nei fattori ambientali, strutturali ed economici. Pertanto, nelle pratiche condotte da ciascun Produttore possono essere inclusi accorgimenti e modalità peculiari dello specifico contesto di ambiente e tradizione della singola Malga. La produzione del "TRENTINO DI MALGA" consiste nell'impiego di latte vaccino prodotto e caseificato in malga. Il latte crudo, intero, parzialmente scremato o scremato deve essere comunque caseificato entro le 24 ore dalla mungitura, in conformità ai requisiti igienico-sanitari e secondo le norme vigenti, utilizzando come ulteriori soli ingredienti caglio di vitello, fermenti lattici e sale.

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.

L'utilizzo di eventuali altri tipi di caglio o di altri ingredienti, o altre particolari pratiche casearie innovative/migliorative 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 "TRENTINO DI MALGA" è obbligatorio l'uso di fermenti lattici "FERMALGAR®" derivanti da processi di individuazione, selezione e liofilizzazione di fermenti lattici autoctoni dei diversi areali del Trentino, oppure l'uso di siero-innesto o latte-innesto autoprodotti.

I Produttori che intendano destinare la propria produzione di formaggi di malga, o parte di essa, alla stagionatura e alla successiva marchiatura come "TRENTINO DI MALGA", dovranno darne comunicazione alla Commissione di cui all'art. 13 mediante apposita richiesta. Detta richiesta costituisce altresì adesione da parte del Produttore alle norme del presente Regolamento e al regime dei controlli ivi contemplato.

Oltre alla documentazione e ai registri previsti dal-

la normativa vigente, è altresì prescritta la tenuta di un apposito registro "Registro di produzione TRENTINO DI MALGA" ove annotare giorno di lavorazione, quantità latte, numero e peso forme ottenute, la tipologia di fermento lattico utilizzato e la rintracciabilità dello stesso (numero di lotto nel caso di "FERMALGAR®", e nel caso di utilizzo di latte-innesto o siero-innesto parametri di produzione, ovvero data di produzione e quantitativo impiegato).

Fermo restando agli effetti della marchiatura "TRENTINO DI MALGA" che le annotazioni citate sono obbligatorie, le stesse possono eventualmente essere riportate sui registri previsti dalla normativa vigente (a titolo integrativo) che siano già in essere.

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 per un periodo minimo di 9 (nove) mesi.

Sotto il profilo territoriale, la fase di stagionatura minima deve compiersi in strutture ubicate nella provincia di Trento, mentre l'eventuale ulteriore stagionatura può compiersi anche fuori della provincia di Trento, purché il prodotto abbia già ottenuto la marchiatura come "TRENTINO DI MALGA".

Prima di procedere con detta fase, lo stagionatore, se diverso dal produttore, è tenuto a comunicare alla Commissione di cui all'Art. 15 mediante apposita richiesta, il numero di forme intere di formaggio che intendono destinare alla stagionatura e alla successiva marchiatura come "TRENTINO DI MALGA", nonché la loro origine produttiva. Detta richiesta costituisce altresì adesione da parte dello Stagionatore alle norme del presente Regolamento e al regime dei controlli ivi contemplato.

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.

Durante la fase di stagionatura del formaggio, oltre a curare la pulizia (con acqua o a secco) e girare periodicamente le forme, è possibile trattare la superficie del prodotto rispettando le pratiche tradizionali o localmente riconosciute.

La Commissione di cui all'Art. 15 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 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.

Oltre alla eventuale documentazione e registri imposti previsti dalla normativa vigente, è altresì prescritta la tenuta di un apposito registro "Registro di stagionatura TRENTINO DI MALGA" ove annotare il numero e la data di produzione delle forme destinate alla stagionatura, la loro provenienza (Produttore), la data di acquisto-ingresso nella stagionatura, eventuali operazioni straordinarie e/o specifiche di cura delle forme attuate a discrezione o per necessità tecnica o legate a una specifica tradizione locale.

Fermo restando agli effetti della marchiatura "TRENTINO DI MALGA" che le annotazioni citate sono obbligatorie, le stesse possono eventualmente essere riportate sui registri previsti dalla normativa vigente (a titolo integrativo) che siano già in essere.

ART. 10

RINTRACCIABILITÀ E TRACCIABILITÀ

Deve essere garantito il requisito di legge della rintracciabilità e tracciabilità del prodotto, pertanto i Produttori/Stagionatori interessati alla produzione del "TRENTINO DI MALGA" sono tenuti a riportare sullo scalzo delle forme di formaggio quanto meno il nome della Malga produttrice e la data di produzione nella sequenza giorno/mese/anno (gg/mm/aaaa) o equivalente. I dati vengono apposti 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. 11

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Forma: cilindrica, regolare.

Dimensione: diametro variabile in relazione alle tipologie di prodotto ed alle pratiche di caseificazione nella specifica malga, comunque non inferiore a 25 cm; altezza dello scalzo minima tra i 7-8 cm. Peso minimo al termine del periodo minimo di stagionatura (9 mesi): 5-6 kg.

Crosta: pulita, di colore da giallo paglierino chiaro a giallo scuro/ocra a seconda del periodo di stagionatura.

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. 12

CONDIZIONI DI COMMERCIALIZZAZIONE

Il formaggio "TRENTINO DI MALGA", contraddistinto dal Marchio, può essere commercializzato, porzionato e somministrato solo a conclusione del periodo minimo prescritto di stagionatura.

La cessione del prodotto da parte dei Produttori agli Stagionatori finalizzato alla stagionatura 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. 13

MARCHIATURA DELLE FORME

Il Marchio certifica il rispetto delle caratteristiche qualitative e la conformità del prodotto formaggio di malga ai requisiti previsti dal presente Regolamento.

La marchiatura del formaggio avviene attraverso l'attività di soggetti all'uopo incaricati dalla CCIAA secondo quanto previsto all'Art. 16, e sotto la vigilanza della Commissione di cui all'Art. 15.

Verificata la conformità del prodotto ai requisiti del Regolamento e l'assenza di difettosità di cui all'Art. 11, gli incaricati di cui all'Art. 16, al termine del periodo minimo di stagionatura e prima dell'immissione in consumo, appongono il Marchio "TRENTINO DI MALGA" sullo scaldo delle forme di formaggio considerate idonee; il Marchio viene apposto a fuoco o in altra modalità ammessa dalle norme vigenti, purché leggibile e stabile nel tempo.

Al momento dell'immissione al consumo, la forma di formaggio fregiata con il marchio deve riportare i dati prescritti dall'Art. 10.

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

ART. 14 UTILIZZO DEL MARCHIO DA PARTE DI PRODUTTORI/STAGIONATORI E STAGIONATORI

È autorizzato ai soggetti che soddisfano i requisiti previsti all'Art. 3 l'utilizzo del Marchio per il proprio materiale promozionale e/o informativo quale:

- biglietti da visita o di identificazione aziendale;
- brochure aziendali;
- corrispondenza commerciale (quali ad es. carta intestata e buste);
- presentazioni;
- sito web aziendale e profili aziendali sui social network;
- cartelli ed insegne dell'azienda;
- pubblicazioni su riviste del settore;
- imballi, confezioni, tovagliette e simili;
- materiale promozionale;
- pubblicità del prodotto "TRENTINO DI MALGA" compresa quella in formato digitale.

Per utilizzi diversi da quelli sopra specificati, l'interessato potrà formulare apposita richiesta alla Commissione di cui all'Art. 15, la quale può autorizzarlo o meno entro i successivi 10 giorni.

L'utilizzo del Marchio qui autorizzato è subordinato alla detenzione da parte del Produttore/Stagionatore di prodotto che abbia ottenuto la marchiatura come "TRENTINO DI MALGA", e che sia in attesa

di successiva commercializzazione.

Cessata la disponibilità di prodotto marchiato, il soggetto che come Produttore o Stagionatore non abbia rinnovato la richiesta di cui agli Articoli 8 e 9 decadrà definitivamente dalle facoltà d'uso del Marchio qui contemplate.

È vietato qualsiasi uso del Marchio che possa indurre in inganno il pubblico circa la qualità, l'origine o altre caratteristiche dei prodotti contraddistinti dal Marchio.

Il soggetto autorizzato si impegna nell'uso del Marchio a non compiere alcun atto o omissione che possa danneggiare, o comunque ledere, la reputazione del Marchio medesimo.

Il soggetto autorizzato si obbliga inoltre a:

- 1) Utilizzare il Marchio esclusivamente per il prodotto per il quale ne è stato rilasciato l'uso, ovvero il formaggio "TRENTINO DI MALGA";
- 2) Fornire ai soggetti incaricati delle verifiche sull'uso del Marchio ogni informazione e/o documentazione che venisse richiesta per i controlli previsti dal presente Regolamento;
- 3) Utilizzare il Marchio nella sua interezza e senza modifiche e/o aggiunte, rispettandone i criteri anche grafici contenuti nell'apposito Manuale d'uso predisposto dalla CCIAA.

ART. 15 COMMISSIONE DI VIGILANZA E CONTROLLO

La CCIAA istituisce una specifica Commissione con ruolo di vigilanza e controllo.

Attraverso i soggetti di cui all'Art. 16, la Commissione svolge le verifiche per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente Regolamento, concede le eventuali deroghe previste ed applica le sanzioni di cui all'Art. 20.

Predisporre, inoltre, le procedure e la documentazione necessaria per le attività di sorveglianza e controllo, e per la concessione della marchiatura.

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

ART. 16 ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO E ATTESTAZIONE

La CCIAA incarica personale interno e/o professionisti esterni appositamente formati (di seguito, per brevità, anche "Incaricati") per le attività di sorveglianza e controllo al fine di verificare la conformità

mità del prodotto formaggio di malga al presente Regolamento. Gli incaricati provvedono altresì alle operazioni di marchiatura delle forme accertate come idonee.

Le attività di controllo sono svolte nei luoghi di produzione e stagionatura dei formaggi che si intendono destinare alla marchiatura, e a tal fine gli Incaricati potranno accedere oltre ai registri di cui agli Artt. 8 e 9 e ai riscontri di cui all'Art. 7, alla documentazione - anche contabile - e ai registri di produzione/stoccaggio prescritti dalla normativa vigente, nonché richiedere e acquisire dati, informazioni e riscontri documentali necessari per verificare il rispetto delle prescrizioni del presente Regolamento.

Gli Incaricati redigono e trasmettono alla Commissione un processo verbale di accertamento delle attività di controllo svolte presso i soggetti di cui all'Art. 3, con annotazione delle eventuali osservazioni della parte interessata.

Le attività di controllo summenzionate sono svolte periodicamente nel corso dell'anno solare con modalità a campione tra i Produttori e gli Stagionatori.

Con le stesse modalità vengono svolte le attività di controllo relativamente all'uso del Marchio di cui all'Art. 14.

L'attestazione rilasciata dalla CCIAA a favore dei soggetti di cui all'Art. 3 a seguito della marchiatura delle forme, funge da titolo di concessione d'uso gratuito del Marchio, e da certificato di conformità del prodotto ai requisiti prescritti dal Regolamento.

ART. 17 ALTRI REGOLAMENTI DI PRODUZIONE

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

ART 18 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 caseificazione e di stagionatura del formaggio;

c) naturalità e salubrità dei mangimi somministrati alle bovine da latte ad integrazione dell'alimentazione al pascolo (non è quindi ammesso l'utilizzo di prodotti OGM);

d) naturalità e salubrità dei prodotti utilizzati nella caseificazione e nella stagionatura del formaggio.

Art. 19 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, ovvero Rendena, Grigia alpina, Bruna Alpina Originale.

ART. 20 NON CONFORMITÀ E SANZIONI

Qualora venissero riscontrate irregolarità nel corso delle attività di cui all'Art. 16 la Commissione di vigilanza e controllo adotta i seguenti provvedimenti: ammonizione, sospensione e revoca.

I provvedimenti adottati devono essere motivati.

a) Ammonizione

Sono soggetti ad ammonizione le riscontrate non conformità che siano lievi, ovverosia se la stessa non sia tale da pregiudicare né l'immagine del Marchio né la caratterizzazione del formaggio.

b) Sospensione

La sospensione è applicata per un periodo di tempo determinato non superiore ad 1 anno a fronte di non conformità gravi, ovverosia:

- sia stato contestato un uso improprio del Marchio;
- il Richiedente abbia rifiutato di sottoporsi ai controlli contemplati dal presente Regolamento;
- non sia stata corretta nei tempi prescritti una non conformità riscontrata.

c) Revoca

Essa ha carattere definitivo e viene disposta qualora:

- non sia stata corretta nei tempi prescritti una non conformità riscontrata che aveva determinato una sospensione;
- sia stato contestato un uso illegale o fraudolento del Marchio;

- frode;
- siano stata fornita falsa documentazione o false informazioni in sede di richiesta di marchiatura del prodotto o in sede di controllo;
- reiterate non conformità che abbiano determinato più sospensioni.

Le decisioni della Commissione di vigilanza e controllo vanno comunicate al soggetto interessato con lettera raccomandata/p.e.c., e nei casi di sospensione e revoca potranno comprendere anche provvedimenti di natura pecuniaria per un importo da Euro 350 ad Euro 900.

Il soggetto destinatario di un provvedimento di sospensione o di revoca potrà presentare reclamo motivato alla CCIAA entro 30 giorni dalla data di notifica dal provvedimento impugnato.

La CCIAA provvede nei 30 (trenta) giorni successivi alla presentazione del reclamo alla convocazione del soggetto interessato ad instaurare il contraddittorio con la partecipazione degli Incaricati che hanno riscontrato la violazione che ha determinato il provvedimento impugnato. A seguito dell'audizione, la CCIAA assume il provvedimento definitivo.

L'applicazione dei provvedimenti contemplati dal presente articolo non pregiudicano il diritto della CCIAA di agire per l'eventuale risarcimento dei danni patrimoniali e non patrimoniali subiti, compresi i danni all'immagine.

ART. 21 CONTROVERSIE

Le eventuali controversie circa l'interpretazione e l'applicazione del presente Regolamento verranno definite mediante arbitrato amministrato secondo il Regolamento della Camera Arbitrale di Venezia.

Il Collegio arbitrale sarà composto da tre membri di cui due nominati ognuno da ciascuna parte ed il terzo, con funzioni di Presidente, sarà nominato dalla Camera Arbitrale di Venezia.

ART. 22 NORMA TRANSITORIA

Il presente Regolamento entra in vigore il 01.01.2021 e troverà applicazione per la stagione di alpeggio 2021.

Le forme di formaggio prodotte entro il 31.12.2020 restano soggette alla disciplina del Regolamento d'uso del previgente Marchio Collettivo "TRENTINO DI MALGA" n. 302012902095859.

I soggetti che abbiano ottenuto la marchiatura "TRENTINO DI MALGA" del proprio prodotto ai sensi del precedente Regolamento, a seguito di specifica richiesta alla Commissione potranno essere autorizzati ad utilizzare il Marchio "TRENTINO DI MALGA".

L'autorizzazione rilasciata dalla Commissione conterrà le condizioni d'uso del Marchio "TRENTINO DI MALGA", sulla base dei criteri contemplati dall'Art. 14 e ss. del presente Regolamento d'uso.



Palazzo Roccabruna Enoteca Provinciale del Trentino

Palazzo Roccabruna, tornato all'antico splendore dopo un lungo e delicato restauro, è la sede prestigiosa che la Camera di Commercio di Trento ha dedicato alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti. Le sue sale, che conservano un patrimonio artistico di grande pregio, sono cornice di eventi e manifestazioni che hanno lo scopo di accompagnare i consumatori alla scoperta del vino, dei prodotti agroalimentari ed artigianali più rappresentativi del Trentino e di diffondere, attraverso un'adeguata attività di ricerca e divulgazione, una cultura di prodotto ancorata al territorio, alle sue tradizioni e alla sua storia. Palazzo Roccabruna è anche Enoteca Provinciale del Trentino, punto di riferimento per consumatori, appassionati e operatori desiderosi di approfondire, in modo consapevole ed informato, gli aspetti più significativi della vitivinicoltura locale.



Osservatorio delle produzioni trentine

Camera di Commercio I.A.A. di Trento
Palazzo Roccabruna
Via S. Trinità, 24 – 38122 Trento

2021

www.palazzoroccabruna.it



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO