CAMERA DEI DEPUTATI N. 2720

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

DE CAROLIS, RAVAGLIA, POGGIOLINI

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del formaggio « Fossa di Sogliano » e « Fossa di Talamello »

Presentata il 27 maggio 1993

ONOREVOLI COLLEGHI ! — Esiste oggi in Italia la necessità di tutelare a livello nazionale e locale l'enorme patrimonio di tradizioni sociali e culturali di cui il nostro Paese è ampiamente dotato.

La tradizione del formaggio di fossa, nata dall'esigenza di avere un prodotto che si conservasse in maniera soddisfacente nei lunghi mesi invernali, si è tramandata nei secoli quale parte integrante della civiltà contadina del Soglianese. L'agricoltura costituiva, e costituisce, per tutto il territorio dei comuni di Sogliano al Rubicone, in provincia di Forlì e di Talamello, in provincia di Pesaro, il perno di tutta l'economia locale. È quindi evidente che ogni prodotto legato all'agricoltura debba essere tutelato e salvaguardato. La « piccola industria familiare », come la chiamava Pio Macrelli agli inizi del secolo, ha vissuto una grande espansione quando ancora le nostre campagne erano popolate in prevalenza da contadini, i quali nel mese di agosto portavano il proprio fardello di formaggio a maturare nelle fossa al fine di garantirsi una adeguata scorta invernale.

Con lo spopolamento rurale ed il contemporaneo abbandono della zootecnia, le fosse hanno subìto un sostanziale ridimensionamento. Negli ultimi venti anni, infatti, la produzione del formaggio di fossa si è incrementata, tornando alle quantità e al prestigio di un tempo, per merito di alcuni fattori quali:

la mutata concezione sull'alimentazione, oggi non più intesa semplicemente come nutrizione, bensì anche come piacere della buona tavola. In tal senso, il

formaggio di fossa è molto rinomato rispetto ad altri prodotti caseari comuni;

una adeguata pubblicità del prodotto, in particolar modo tramite il ripristino, da parte della *pro-loco* di Sogliano, dell'apposita sagra alimentare;

l'attività promozionale delle amministrazioni comunali e degli enti pubblici (provincia e comunità montana) che hanno creduto nel formaggio di fossa, sovvenzionando pubblicazioni, trasmissioni e iniziative culturali, allo scopo di valorizzare tale prodotto.

Tali fattori hanno reso popolare il formaggio di fossa di Sogliano senza un minimo di programmazione e organizzazione; tuttavia già da un anno si temono futuri problemi, che sarebbero difficilmente sanabili in mancanza di un intervento tempestivo. I pericoli più comuni in cui può incorrere la produzione di un prodotto quale il formaggio di fossa vanno dall'impossibilità di collocare il prodotto invenduto dopo la sagra all'enorme quantità di surrogati del formaggio di fossa, venduti e spacciati per originali e, quindi, alla comprensibile confusione che si creerebbe in capo al consumatore frodato.

Tutto questo deve far riflettere chi, indirettamente o direttamente, ha a che fare con il formaggio di fossa di Sogliano. È necessario giungere collegialmente e decisamente ad una soluzione che permetta al prodotto e alle economie indotte (agricoltura, commercio, gastronomia, turismo) di mantenere inalterati nel tempo il prestigio e i valori culturali e gastronomici propri. Solo con sforzi comuni si riuscirà, nell'intento di difendere un prodotto che, altrimenti, nel giro di pochi anni, rischierebbe di perdersi nel confuso mondo dei prodotti caseari, dove il consumatore già incontra notevoli difficoltà nell'orientarsi tra le numerose produzioni dei formaggi di fossa, provenienti da più parti del Paese.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

(Riconoscimento di denominazione di origine controllata).

1. È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio « Fossa di Sogliano » e « Fossa di Talamello », il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con la presente legge, con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione, delimitata ai sensi dell'articolo 7.

ART. 2.

(Caratteristiche del formaggio di fossa).

1. La denominazione di origine « Fossa di Sogliano » e « Fossa di Talamello » è riservata al formaggio di fossa avente le seguenti caratteristiche:

a) bruciatura esterna assente;

b) colore esterno bianco-giallastro;

c) colore interno bianco-sporco;

d) consistenza della pasta dura facilmente friabile;

e) sapore marcato leggermente salato, tendente al piccante.

ART. 3.

(Produzione del formaggio di fossa).

1. Gli stadi delle produzione del formaggio di fossa sono i seguenti:

a) produzione del latte;

b) caseificazione e maturazione del formaggio fuori fossa;

c) stagionatura in fossa.

ART. 4.

(Allevamento del bestiame da cui si trae il latte per il formaggio di fossa).

1. Gli allevatori che producono il latte per formaggio di fossa devono allevare il proprio bestiame nelle zone di Sogliano al Rubicone e di Talamello, ai sensi dell'articolo 7.

2. Il bestiame deve essere esente da brucellosi, tubercolosi, mastiti e deve essere alimentato in modo tradizionale, senza uso di insilati.

3. Ogni allevatore che intende aderire al consorzio di tutela di cui all'articolo 10, deve dichiarare esplicitamente nella domanda di adesione quanti animali produttori ha nell'allevamento.

ART. 5.

(Disciplina dei caseifici produttori del formaggio di fossa di Sogliano e Talamello).

1. I caseifici che producono il formaggio di fossa con latte proveniente dagli allevamenti che aderiscono al consorzio di cui all'articolo 10, devono caseificare il formaggio secondo le seguenti modalità:

a) l'intero processo di produzione deve rispondere ai requisiti di igiene previsti dalle norme vigenti;

b) il formaggio deve essere prodotto con metodi, forme, peso e tempi di stagionatura tradizionali; la forma deve essere cilindrica, di diametro compreso fra i 10 ed i 15 centimetri, con uno scalzo compreso fra 5 e 8 centimetri. Il peso deve essere compreso fra i 700 ed i 1.200 grammi; la pasta non deve essere cotta;

c) il formaggio qualificato con il termine « misto » deve contenere almeno una percentale del 20 per cento di latte.

ART. 6.

(Stagionatura in fossa del formaggio).

1. La stagionatura deve svolgersi nelle fosse che siano attive da almeno cinque

anni e che siano ricomprese nell'elenco all'uopo compilato dal consorzio di tutela di cui all'articolo 10.

2. I proprietari delle fosse non ricomprese nell'elenco di cui al comma 1 possono chiederne l'inserimento al consorzio di tutela che decide in base ai seguenti criteri:

a) le fosse devono essere ubicate nei comuni di Sogliano al Rubicone o di Talamello;

b) le fosse devono essere scavate nel tufo;

c) le fosse devono essere già esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge e tradizionalmente riconosciute dagli abitanti di Sogliano al Rubicone e di Talamello da almeno cinque anni;

d) le fosse devono essere opportunamente rivestite con paglia sulle pareti e tavole di legno sul fondo. Il formaggio immesso nella fossa deve essere racchiuso in sacchetti di panno;

e) l'umidità e la temperatura delle fosse devono garantire condizioni ottimali per la stagionatura;

f) le fosse devono essere state impiegate da almeno due anni per la produzione del formaggio di fossa con le tipiche caratteristiche organolettiche.

3. Al momento dell'adesione al consorzio di tutela di cui all'articolo 10 gli stagionatori devono dichiarare i quintali di formaggio che sono in grado di far stagionare per il formaggio di fossa.

ART. 7.

(Zona di produzione del formaggio di fossa).

1. La zona di produzione del formaggio a denominazione di origine « Fossa di Sogliano » e « Fossa di Talamello » comprende i territori di Sogliano al Rubicone (FO) e Talamello (PS).

ART. 8.

(Impresa produttrice del formaggio di fossa).

1. È considerata impresa produttrice del formaggio di fossa l'impresa che compie tutte le operazioni di lavorazione del formaggio in ambienti dichiarati idonei dalle autorità competenti, e che abbia ottenuto la relativa qualifica dalla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura competente.

ART. 9.

(Marchio di denominazione di origine controllata).

1. Il marchio di denominazione di origine controllata (DOC) del formaggio « Fossa di Sogliano » e « Fossa di Talamello » è espresso da un bollino numerato progressivamente che riporta la sigla « SOTAFOSS ».

2. Il bollino di cui al comma 1 deve riportare i dati essenziali di composizione del formaggio e quelli relativi ai componenti organolettici.

ART. 10.

(Consorzio di tutela).

1. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da emanare entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, è costituito il consorzio per la tutela del marchio di denominazione di origine controllata del formaggio « Fossa di Sogliano » e « Fossa di Talamello », riconosciuto con la sigla « SOTAFOSS » di cui all'articolo 9.

2. Il presidente delle giunta della regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, stabilisce la composizione del consorzio di cui al comma 1, degli organi del quale devono comunque far parte rappresentanti dei caseificatori, delle imprese

produttrici del formaggio di fossa, degli allevatori del bestiame che produce il latte, nonché degli assessori regionali competenti in materia di agricoltura, sanità e commercio.

3. Al consorzio di cui al comma 1 è demandato il controllo dell'attuazione della presente legge, nonché la distribuzione dei bollini distintivi del marchio DOC e tutte le iniziative atte alla promozione e commercializzazione del formaggio « Fossa di Sogliano » e « Fossa di Talamello ».

Stampato su carta riciclata ecologica

DDL11-2720
Lire 500