

Art. 3.

Il formaggio «Castelmagno» deve essere prodotto, stagionato e confezionato nel territorio amministrativo dei seguenti comuni siti in provincia di Cuneo: Castelmagno, Pradleves, Monerosso Grana, da cui dovrà provenire anche il latte destinato alla trasformazione.

Art. 4.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori/stagionatori e dei confezionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Inoltre, il quantitativo di latte prodotto, nonché i bovini e gli ovi-caprini da cui deriva la materia prima, devono essere soggetti a controllo funzionale. Deve essere sempre presente la scheda tecnica del caglio ed il riferimento al lotto in uso. Devono anche essere denunciate mensilmente il numero delle forme prodotte. Per il formaggio «Castelmagno» che si fregia della menzione aggiuntiva «di Alpeggio», gli appezzamenti sui quali sono gestiti gli animali al pascolo devono essere iscritti in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo. Di tali appezzamenti sono determinate le quantità massime di latte prodotto per specie animale di cui si terrà conto nell'emissione dell'autorizzazione alla marchiatura. La stima delle potenzialità massime in termini di litri di latte sostenibile dall'area pascolata deve essere realizzata tenendo conto della composizione floristica, del momento di utilizzazione, della tipologia e del carico animale presente; inoltre deve essere denunciato ogni anno l'inizio e la fine dell'attività di pascolo all'Organismo di controllo. Gli alpeggi devono essere censiti dall'Organismo di controllo. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Le condizioni da rispettare sono relative alle strutture destinate alla produzione del latte ed alla sua lavorazione e stagionatura. Le stalle dove viene prodotto il latte devono essere registrate ai sensi della normativa vigente ed i punti di lavorazione devono essere in possesso o del bollo CEE oppure, in caso di aziende che effettuano la vendita diretta, di idonea autorizzazione sanitaria rilasciata sulla base della vigente normativa nazionale.

Entro il 10 di ogni mese deve essere dichiarato all'Organismo di controllo il numero di forme prodotte o stagionate da ogni azienda nel mese precedente.

Art. 5.

Il formaggio «Castelmagno» prodotto e stagionato può portare la menzione aggiuntiva «di Alpeggio» a condizione che:

il latte sia proveniente esclusivamente da vacche, capre e pecore mantenute al pascolo in alpeggio per un periodo compreso tra l'inizio di maggio e la fine di ottobre. Gli animali devono essere alimentati al pascolo con almeno il 90% di flora locale;

tutto il processo produttivo avvenga in alpeggio;

la caseificazione avvenga al di sopra dei 1000 metri s.l.m.

Art. 6.

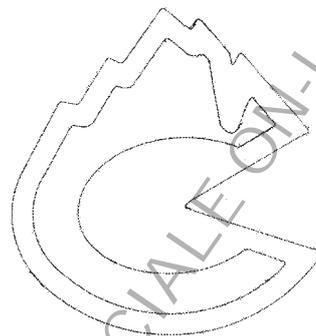
I controlli di cui all'art. 10 del Reg. (CEE) n. 2081/92 verranno effettuati dall'Organismo di controllo autorizzato.

Art. 7.

Il prodotto viene marchiato all'origine con il logo impresso sulla faccia a contatto con la base della fascella al momento della formatura. Prima dell'immissione del prodotto al consumo verrà, apposta sul formaggio conforme un contrassegno identificativo, che costituisce il marchio di conformità, denominato «sventolina» sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine, descritta nel presente disciplinare di produzione.

Il marchio di origine è costituito da una «C» stilizzata con abbozzi di vette alpine nella parte superiore ed al centro una forma ellittica di formaggio intagliato. Il marchio è realizzato in due dimensioni: di cm 11,0 x 12,0 per marchiare le forme da 2 a 3 kg. e di cm 15,3 x 16,3 per le forme da 3 a 7 kg.

Marchio all'origine

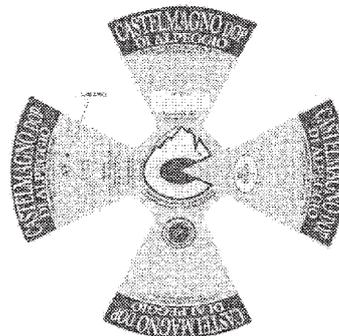
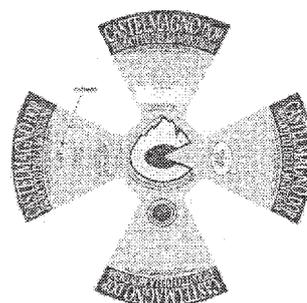


Il formaggio «Castelmagno» essendo prodotto tutto al di sopra dei 600 metri s.l.m. reca in etichetta la dicitura «prodotto della montagna»; quando la produzione del latte e la caseificazione avvengono al di sopra dei 1000 metri s.l.m., il formaggio DOP anziché la dicitura «prodotto della montagna» arrecherà in etichetta la dicitura «di alpeggio».

Nel caso di formaggio «Castelmagno» prodotto della montagna, la scritta della sventolina sarà in campo colore blu.

Per il formaggio «Castelmagno» d'Alpeggio la sventolina porterà la menzione «DI ALPEGGIO» sulle quattro eliche che la compongono; la scritta «CASTELMAGNO» sarà in campo colore verde muschio e i caratteri della scritta «DI ALPEGGIO», posta all'interno della scritta «CASTELMAGNO», avranno un'altezza di 6 mm.

Marchio di conformità



Su entrambe le scritte verrà riportata la dicitura «crosta non edibile».

Indici colorimetri del marchio di conformità: Sventolina per il Castelmagno DOP «Prodotto della montagna»: colore giallo pantone n. 101C, colore blu reflex; Sventolina per Castelmagno DOP «di alpeggio»: colore giallo pantone n. 101C, colore verde pantone n. 348C.