

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2014/C 417/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

«TRADITIONAL AYRSHIRE DUNLOP»

N° CE: UK-PGI-0005-0889-30.8.2011

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

«Traditional Ayrshire Dunlop»

**2. Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3: Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Traditional Ayrshire Dunlop» è un formaggio a pasta dura ottenuto a partire da latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, di vacche della razza *Ayrshire*. Presenta un colore naturale giallo pallido. Al taglio presenta una superficie liscia, senza occhiature, umida al tatto. Possiede forma cilindrica ed ha una crosta dura, sottile e dorata, con screziature molto lievi.

Inizialmente, il «Traditional Ayrshire Dunlop» ha un gusto molto leggero di nocciola ed una consistenza liscia e senza occhiature. Man mano che invecchia, si sviluppano sapori sottili di nocciola, cremosi e la consistenza diventa più liscia e leggermente elastica. Quanto più breve è il periodo di stagionatura tanto più dolce è il formaggio — aromi più accentuati si sprigionano nei formaggi stagionati più a lungo.

Il periodo minimo di stagionatura del formaggio è di sei mesi. Il periodo di stagionatura può andare da sei mesi per i formaggi più giovani a 18 mesi per quelli più stagionati, ma la stagionatura più popolare si colloca fra 10 e 12 mesi.

I formaggi sono classificati come segue:

- dolci (6-10 mesi),
- stagionati (10-12 mesi),
- extra-stagionati (12-18 mesi).

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I formaggi più stagionati saranno più secchi in quanto, con il passare del tempo, l'umidità si va parzialmente perdendo.

Il tasso medio di umidità del formaggio varia dal 39 % al 44 %. Il tasso di materia grassa del latte può variare dal 3,9 % al 4,4 %. I globuli grassi più piccoli del latte delle vacche *Ayrshire* facilitano l'incorporazione di umidità nella cagliata.

Questo formaggio è tradizionalmente prodotto in tre formati: 3,5 pollici (8,89 cm) di diametro per 3 pollici (7,62 cm) di altezza ed un peso di 350 g; 7 pollici (17,78 cm) di diametro per 4,5 pollici (11,43 cm) di altezza, per un peso approssimativo di 3 kg; oppure 13-15 pollici (33-38 cm) di diametro per 9 pollici (22,86 cm) di altezza, per un peso approssimativo di 20 kg. Tuttavia, altre dimensioni possono essere prodotte per venire incontro alle esigenze dei clienti.

Caratteristiche del formaggio:

- consistenza: pasta relativamente soda,
- colore: giallo-pallido naturale,
- aroma: puro, senza colorazioni né odori,
- sapore: leggero gusto di nocciola; man mano che il formaggio invecchia si sviluppano aromi e sapori più cremosi e il gusto di nocciola si accentua,
- aspetto: bianco latte con piccole occhiature,
- consistenza: liscia e compatta, leggermente elastica nei formaggi giovani. Il formaggio diventa più liscio man mano che invecchia.

Caratteristiche fisico-chimiche:

- pH: 5,2-5,4
- Materia secca: 31,3 %
- Tasso di materia grassa su estratto secco: 52,1 %
- Cloruro di sodio: 1,6-1,8 %
- Limiti microbiologici:
  - Enterobatteriacee 10-100
  - E. Coli < 10
  - Lieviti 100-1 000
  - Muffe 100-1 000
  - Stafilococco dorato 20-100
  - Listeria monocitogenica Assente
  - Salmonella Assente.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Latte intero crudo pastorizzato di vacche della razza *Ayrshire*.

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

Le vacche pascolano durante i mesi estivi (generalmente da maggio a settembre) e ricevono un apporto supplementare di alimenti, se necessario, all'epoca della mungitura. Durante i mesi invernali di permanenza nelle stalle, l'alimentazione delle vacche si compone di una combinazione di erbe conservate (fieno, fieno-silo o insilati) nonché, se necessario, di tutti gli alimenti composti.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della preparazione e della produzione del «Traditional Ayrshire Dunlop» devono avere luogo nella zona geografica, inclusivamente:

- la pastorizzazione del latte (allorché si utilizza latte pastorizzato per la produzione del formaggio),
- il riscaldamento e il raffreddamento del latte,

- la preparazione e il mescolamento degli ingredienti,
- l'aggiunta di sale,
- la stagionatura del formaggio.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Senza oggetto.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Senza oggetto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il formaggio è prodotto in una zona sita attorno al tradizionale comune di Dunlop. I confini della zona geografica sono i seguenti:

Confine ad ovest – Da Neilston la A736 fino a Lugton, quindi la B777 fino a Beith. Da Beith la strada A737, fino a Dalry.

Confine a sud – Da Dalry la B707 fino all'incrocio con la A736, verso sud, un piccolo tratto della A736, quindi ad est la B778 fino a Stewarton.

Confine ad est – La B769 da Stewarton fino all'incrocio con Glanderston Road a nord.

Confine a nord – Ad ovest lungo la Glanderston Road fino all'incrocio con la Springhill Road. A sud per un breve tratto lungo la Springfield Road fino all'incrocio con la Kirkton Road, poi ad ovest lungo la Kingston Road fino alla Kingston Road a Neilston. A nord lungo la Kingston Road verso Main Street, poi a sud su Main Street fino all'incrocio con Holehouse Brae. Lungo Holehouse Brae fino ad arrivare alla A736.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La ricetta per la lavorazione del «Dunlop cheese» è attribuita a Barbara Gilmour, un'abitante del posto esiliata per motivi religiosi verso il 1660 in Irlanda, dove apprese l'arte di fabbricare formaggi di latte intero. Di ritorno a Dunlop, dopo la «Glorious Revolution» del 1688, sposò John Dunlop, un agricoltore del posto. Si pensa che, mediante una combinazione dei metodi di fabbricazione irlandesi e scozzesi, Barbara Gilmour iniziò a fabbricare il proprio formaggio e ad insegnarne le tecniche ad altri agricoltori locali. Il formaggio preparato secondo la ricetta e le tecniche di Barbara Gilmour con il latte delle vacche di razza *Ayrshire*, prodotto nella zona geografica, ottenne rapidamente una grande popolarità, diventando pian piano conosciuto con il nome di *Dunlop*.

Il «Traditional Ayrshire Dunlop cheese» viene elaborato con latte intero delle vacche di razza *Ayrshire* secondo la ricetta tradizionale, le tecniche e le conoscenze artigianali che si trasmettono di generazione in generazione dall'epoca di Barbara Gilmour. Da molti secoli ormai, la zona geografica è tradizionalmente dedita all'allevamento del bestiame da latte a causa del suo clima mite e umido, dei suoi pesanti suoli argillosi e limosi, che producono un'erba ricca e abbondante nonché una vegetazione naturale con molti trifogli che fornisce pascoli propizi al bestiame da latte della razza *Ayrshire*. Inoltre, il clima umido della regione fornisce un'elevata igrometria che favorisce la stagionatura del formaggio pur consentendo di mantenere un elevato tasso di umidità che contribuisce allo sviluppo della superficie liscia, leggermente elastica, ed all'aroma cremoso, di nocciola, del formaggio.

Le caratteristiche geografiche di questa parte della Scozia, dalla pluviometria elevata e dal clima relativamente clemente grazie all'influsso della Corrente del Golfo, rendono la zona un luogo adatto ai pascoli destinati ai bovini ed alla produzione di latte. Tuttavia, la variabilità delle condizioni meteorologiche altera la composizione del latte nel corso dell'anno. Queste sottili alterazioni incidono sul processo di lavorazione del latte e sta al formaggiaio comprenderle e reagire onde produrre un formaggio di qualità costante. L'abbinamento delle competenze e delle conoscenze messe a punto da Barbara Gilmour e trasmesse di generazione in generazione con una buona comprensione delle condizioni climatiche locali consente al formaggiaio di produrre il «*Traditional Ayrshire Dunlop*».

5.2. *Specificità del prodotto*

Il «Traditional Ayrshire Dunlop» si contraddistingue dagli altri formaggi *Dunlop* per il suo metodo di produzione tradizionale, per il latte ricco e cremoso delle vacche di razza *Ayrshire* e per il clima umido della zona geografica. Il suo caratteristico colore giallo pallido naturale è ascrivibile al latte delle vacche *Ayrshire* che contiene piccoli globuli grassi e conferisce al formaggio la propria gamma di sapori pieni e la sua superficie liscia, compatta e umida al tatto.

Il formaggio si basa sul recupero di un'antica ricetta originale, che adopera metodi tradizionali; il successo della produzione di formaggi dipende dalla competenza e dalla capacità di valutazione del maestro formaggero. Il «Traditional Ayrshire Dunlop» è prodotto in vasche aperte, la cagliata è tagliata e mescolata delicatamente a mano fino ad acquistare la consistenza desiderata. Durante la fase della mescolatura e della cottura alla temperatura adeguata, l'acidità è controllata mediante un apposito misuratore. L'abilità e il discernimento dei formaggiai permettono loro di decidere quale debba essere il momento opportuno per smettere di mescolare, una volta che la cagliata abbia raggiunto la consistenza desiderata. Se la cagliata è troppo soda il formaggio sarà asciutto; se invece è troppo morbida il formaggio sarà umido.

Una volta ottenuta la consistenza desiderata, si fa sgocciolare il siero. La rimanente cagliata deve avere un aspetto brillante. La cagliata è quindi premuta contro i bordi della vasca per poter continuare lo sgocciolamento e permettere lo svilupparsi di acidità e consistenza. Si parla spesso di una consistenza simile a quella di un «petto di pollo» – la superficie della cagliata è liscia e, quando la si spezza, rivela una consistenza umida e fibrosa. Il formaggero deve far ricorso alle proprie capacità di valutazione per determinare il momento in cui si raggiunge il livello ottimale di acidità (in linea di massima attorno allo 0,55 di acidità titolabile), fase in cui la cagliata viene inserita in un apposito *mulino* in cui essa viene spezzata; si aggiunge poi il sale e lo si amalgama mescolando uniformemente la cagliata. In seguito, la cagliata viene collocata negli stampi e pressata durante una notte.

Dopo la pressatura effettuata durante la notte i formaggi vengono *scottati* in acqua calda – i formaggi più piccoli mediante immersione nell'acqua utilizzata per la scottatura, quelli di dimensioni maggiori, invece, versando su di loro l'acqua calda. Le forme vengono quindi avvolte in appositi teli che sono stati anch'essi immersi in acqua molto calda. Questa procedura di scottatura contribuisce alla formazione di una crosta omogenea sul formaggio mentre la tela contribuisce a mantenere la forma del formaggio, a ridurre lo spessore della crosta e conferisce un aspetto più pulito al formaggio una volta rimossa la tela, a stagionatura conclusa. I formaggi vengono poi nuovamente introdotti negli stampi in modo da comprimere le tele. Il giorno seguente i formaggi sono estratti dagli stampi e lasciati asciugare prima di essere collocati su scaffali di legno nell'apposito magazzino. I formaggi sono sottoposti a controllo costante; la capacità di valutazione del livello di stagionatura e della qualità del prodotto sono competenze che vanno apprese e sviluppate con l'esperienza.

Il formaggio è lavorato in vasche aperte e la cagliata è tagliata a mano – si tratta degli stessi metodi adoperati cinquant'anni fa. Il formaggio è avvolto in tele e lasciato stagionare su scaffali lignei; ciò dà luogo alla formazione di una crosta che non sarebbe possibile ottenere se si facesse ricorso a metodi più moderni.

L'abilità e le conoscenze del formaggero sono indispensabili per valutare il prodotto durante l'intero processo di produzione, tenendo in considerazione i cambiamenti stagionali nelle specifiche del latte e la temperatura e il tasso di umidità dell'aria ambiente durante le stagioni. Forti di tali capacità, i formaggiai sono in grado di garantire l'umidità e l'acidità desiderate nel prodotto finale, ossia formaggi che siano coerenti in termini di aspetto, gusto e consistenza.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il «Traditional Ayrshire Dunlop» è nato intorno al 1690 grazie a Barbara Gilmour che portò con sé la ricetta dall'Irlanda, dove era stata temporaneamente esiliata. Barbara Gilmour si stabilì nel paesino di Dunlop dove mise a punto ed insegnò le tecniche di lavorazione del formaggio che finì per essere conosciuto con il nome di «Dunlop».

Il latte adoperato nel formaggio originale di Barbara Gilmour proveniva dalle stesse vacche *Dunlop* di sua proprietà, le quali producevano un latte cremoso, derivato dai pascoli lussureggianti esistenti grazie alle piogge copiose della zona. La produzione del «Traditional Ayrshire Dunlop» è stata recuperata nella località di Dunlop nel 1989 adoperando la ricetta originale e tenendo in considerazione le esigenze della normativa moderna in termini di igiene.

Tuttavia, la maggior parte delle tradizionali tecniche di produzione e lavorazione sono state preservate, inclusi i seguenti metodi:

- il metodo di lavorazione artigianale «fatto a mano»; le capacità e le conoscenze dei formaggiai nel determinare l'acidità e nell'aggiungere la quantità corretta di sale,
- la scottatura dei formaggi e l'utilizzo di tele per controllare lo spessore della crosta e contribuire a mantenere la forma,
- il lento processo di stagionatura del formaggio e il discernimento necessario per identificare il grado di stagionatura di ogni singola forma di formaggio.

Questo formaggio ha costantemente vinto premi nel corso degli anni ed è particolarmente popolare nei mercati agricoli e nei negozi specializzati nella vendita di prodotti gastronomici e di formaggi. Fra i vari premi vinti basti ricordare il primo e il secondo posto ottenuti nel *Royal Highland Show* fra il 1991 e il 1996; il *British Cheese Awards* nel 1999 (argento), nel 2001 (oro) e nel 2004 (bronzo) e la fiera dei formaggi *Nantwich International Cheese show* 1992 (1°) e nel 2005 (oro).

Il «Traditional Ayrshire Dunlop» è venduto dalla *Clarks Specialty Foods*, nei pressi di Edimburgo, da oltre vent'anni, ed il direttore di questo spazio, Alastair Clark, ha descritto questo prodotto «un formaggio dal sapore unico e dalla consistenza cremosa, senza pari fra altri formaggi che recano il nome “Dunlop” fabbricati al di fuori di Ayrshire.»

Malcolm Webster, chef dello *Sheraton Grand Hotel* di Edimburgo dichiara che il Traditional Ayrshire Dunlop «è un formaggio di qualità persistente che uso da quando vivo in Scozia, ovvero da sette anni; possiede un sapore unico ed una consistenza senza pari, impossibile da trovare in tutti gli altri formaggi *Dunlop*; è un formaggio che raccomando senz'altro a tutti».

La domanda di registrazione del «Traditional Ayrshire Dunlop» come Indicazione Geografica Protetta si basa sul fatto che la zona geografica è tradizionalmente considerata il luogo in cui il formaggio «Dunlop» è nato e dal quale prende il nome.

Inoltre, sebbene anche a formaggi fabbricati in altre zone della Scozia venga dato il nome «Dunlop», è il latte delle vacche di razza Ayrshire, originarie della zona e, di conseguenza, meglio adattate alle particolari condizioni climatiche e geografiche della regione, che contribuisce alla produzione di questo formaggio artigianale che ha una reputazione che lo contraddistingue e lo rende unico per la sua alta qualità.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/289149/traditional-ayrshire-dunlop-pgi-140312.pdf](https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/289149/traditional-ayrshire-dunlop-pgi-140312.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.