

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**

**■ COMUNICATO**

Proposta di riconoscimento della Denominazione di origine protetta «Nostrano di Valle Trompia» (10A08675) (*GU n. 168 del 21-7-2010*)

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Nostrano di **Valle Trompia**» come denominazione di origine protetta ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006, presentata dal Comitato Promotore per la valorizzazione del formaggio Nostrano Valtrompia, Via G. Matteotti, 327 - 25063 Gardone V.T. (Brescia), esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo appresso indicato.

Le eventuali osservazioni, relative alla presente proposta, adeguatamente motivate, dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualita' - Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualita' - Ufficio SAQ VII - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta.

Decorso tale termine, in assenza delle predette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 510/2006, ai competenti Organi comunitari.

Proposta di Disciplinare di produzione  
della Denominazione di origine protetta  
«Nostrano di **Valle Trompia**»

Art. 1.

Denominazione

La Denominazione di origine protetta (DOP) «Nostrano di **Valle Trompia**» e' riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

Il «Nostrano di **Valle Trompia**» D.O.P. e' un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano.

Le caratteristiche del prodotto al momento dell'immissione al consumo, sono le seguenti:

forma cilindrica con scalzo quasi diritto: il diametro e' compreso tra 30 e 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm;

il peso della forma puo' variare da 8 a 18 kg;

la crosta e' dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro;

la pasta si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e puo' presentare occhiatura di dimensione medio - fine uniformemente distribuita;

la pasta ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate;

il colore della pasta e' giallo paglierino con tendenza al