



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA TORTA OROBICA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Torta Orobica* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Torta Orobica* è rappresentata dall'intero territorio della provincia di Bergamo, come meglio individuato nella categoria allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Materie prime

Per la produzione del latte si consiglia l'allevamento della razza Frisona per la sua spiccata adattabilità alle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione di cui all'art. 2.

La lavorazione tradizionale della *Torta Orobica* prevede l'impiego delle seguenti materie prime:

Latte vaccino: intero, sano, genuino, pulito, esente da sostanze inibenti la fermentazione; privo da qualsiasi difetto che ne possa alterare le caratteristiche e nuocere alla qualità della produzione cui è destinato. Le vacche non devono essere alimentate con foraggi o mangimi che possono nuocere alla lavorazione del latte o che contengano additivi o residui di prodotti come fitofarmaci o disinfettanti usati in agricoltura. Il latte non deve comunque contenere sostanze o presentare caratteristiche tali da renderlo, anche solo potenzialmente, nocivo alla salute umana o inidoneo alla lavorazione.

Il latte per la produzione della *Torta Orobica* deve provenire esclusivamente da allevamenti situati sul territorio della provincia di Bergamo, e le vacche devono essere alimentate con foraggi prodotti per almeno il 50% nel suddetto territorio.

Le caratteristiche chimico-fisiche che deve possedere il latte per essere trasformato in formaggio sono le seguenti:

- tenore minimo di grasso pari al 3,2%
- acidità 3/4 SH/50ml
- temperatura in accettazione: inferiore ai 6°C., salvo il caso in cui il latte sia stato raccolto nelle due ore successive alla mungitura.

Caglio: naturale liquido di vitello secondo la seguente dose: 25–35 ml per 100 litri di latte (titolo 1:10000);

Sale: marino.

Innesto: fermenti sviluppati dal produttore o utilizzando colture selezionate.



Il prodotto non contiene coloranti o conservanti.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Lavorazione

Il latte, preventivamente filtrato per asportare eventuali impurità grossolane, è sottoposto a pastorizzazione ad una temperatura compresa tra 71 e 72°C per un periodo di tempo oscillante dai 15 ai 20 secondi. Successivamente viene versato in una caldaia e riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 37°C e i 40°C. Al latte viene addizionato lattoinnesto. Quindi si provvede all'aggiunta di caglio di vitello.

Il latte viene lasciato coagulare per 20–40 minuti ad una temperatura di 37/40°C. Di seguito, dopo aver provveduto alla rottura della cagliata ottenuta, la stessa viene fatta riposare per 10 minuti. Trascorso tale periodo di tempo, la cagliata, dopo essere stata ridotta alle dimensioni di una nocciola, viene estratta e formata, immettendola in stampi di forma cilindrica. Per favorire lo sgrondo del siero, le forme vengono rivoltate nello stampo da 3 a 5 volte nelle successive 6/8 ore ad un tasso di umidità compreso tra 80 e il 90% e ad una temperatura oscillante dai 25 ai 27°C..

Il giorno successivo si estrae il prodotto dallo stampo e si provvede alla salatura dello stesso (a secco o in salamoia). Il formaggio viene quindi lasciato riposare per 2/8 giorni, prima di essere immagazzinato nel locale di stagionatura.

3.2.2 Stagionatura del prodotto finale

Il prodotto viene stagionato per almeno 60 giorni ad una temperatura compresa tra i 4 e i 9°C ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'80 e il 90%. Durante tale periodo di tempo, il prodotto viene rivoltato, spazzolato e/o spugnato con salamoia almeno 1 volta ogni 7 giorni per eliminare l'eventuale insorgenza di muffe sulla superficie esterna.

3.3 Caratteristiche organolettiche del prodotto

Vista: *Aspetto esterno*: forma cilindrica con diametro 28-30 cm, facce piatte. Scalzo convesso alto 4- 7 cm. Crosta lavata di colore rosato, umida, liscia. Possibile presenza di muffe.

Aspetto interno: unghia di spessore medio di colore tendente al nocciola. Pasta giallo paglierino più o meno carico; uniforme, con qualche piccolissima occhiatura. Consistenza della pasta compatta, struttura tenera, liscia, untuosa. Durante la stagionatura è possibile si formino due paste: una più cremosa e l'altra anche gessosa all'interno.

Olfatto: odore e aroma sono complessi e con persistenza medio alta: lattico cotto- burro fuso; vegetale-fieno, funghi freschi, sottobosco e talvolta tartufo; fruttato-agrumi; animale-stalla, cuoio, brodo di carne e talvolta speziato-pepe bianco



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Sapore: in bocca la torta orobica risulta inizialmente dolce e poi sapida e amarognola talvolta con sensazioni di piccantezza.

Tatto: ottima solubilità, poco adesivo, umido

3.4 Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

Forma: cilindrica, facce piane.

Diametro del piatto: da 28 a 30 cm.

Altezza: da 4 a 7 cm.

Peso: da 4 a 5 kg.

Crosta: con superficie esterna di colore variabile dal rosato al rossiccio.

Pasta: colore giallo paglierino, morbida, cremosa e priva di occhiatura.

Umidità massima: 55%.

Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 48%.

3.4 Confezionamento e conservazione

La *Torta Orobica* può essere commercializzata, intera o porzionata, confezionata in contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare.

Il prodotto può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra zero e sette gradi centigradi per un periodo massimo di trenta giorni.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Torta Orobica*
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo

La designazione *Torta Orobica* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e trasformatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.



ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune specifiche tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale della Torta Orobica. Queste pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.

Le specifiche sono precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

Materia prima

Per la produzione del latte si consiglia l'allevamento della razza Frisona per la sua spiccata adattabilità alle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione di cui all'art. 2.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Profumo: aroma caratteristico determinato in larga misura dalle essenze vegetali caratteristiche presenti nei foraggi.

Sapore: molto delicato.

Strumenti di lavorazione

La lavorazione della *Torta Orobica* necessita dei macchinari comunemente impiegati nei caseifici, non segnalandosi l'uso di strumenti particolari.

La lavorazione del prodotto si caratterizza, tuttavia, per la presenza di una buona dose di manualità, in particolare nelle fasi della lavorazione della cagliata e della stagionatura del formaggio, cosa che conferisce al prodotto finale un alto valore di artigianalità.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

La scarsa attrezzatura necessaria per la lavorazione tradizionale della Torta Orobica e la limitata necessità di energia occorrente per raggiungere le basse temperature di caseificazione, fanno presumere che il formaggio sia stato prodotto originariamente durante il periodo dell'alpeggio, quando l'essenzialità delle strutture e degli strumenti a disposizione dei malgari limitavano le possibilità di trasformazione del latte.

L'abbondanza del foraggio durante tale periodo dell'anno, permetteva un aumento della produzione del latte e la realizzazione di pezzature medio-grandi della Torta Orobica (4-5 kg).

È un formaggio a pasta cruda della famiglia degli stracchini prodotto con latte vaccino intero esclusivamente proveniente da allevamenti bergamaschi. La tecnica produttiva esalta profumi e aromi più intensi e persistenti rispetto a quelli dello stracchino.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Il legame del prodotto con il territorio della provincia di Bergamo è dimostrato dalla diffusione della produzione nei tradizionali caseifici e dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione e il suo impiego nelle ricette della tradizione.