

# **ANTICO MERCATO DI VOLPEDO**

## **LUNGO LA SRADA DEL SALE**

### **DISCIPLINARE FORMAGGI**

#### **PRODOTTI CASEARI**

- Possono essere venduti solo prodotti ottenuti dal latte di animali di proprietà del venditore e trasformati nelle sue aziende.
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere. È vietato l'allevamento senza terra.
- Il latte (non pastorizzato) deve provenire da animali nutriti con alimenti autoprodotti almeno per l'80%. È fatto divieto di utilizzare OGM.
- La produzione di formaggio deve avvenire con l'utilizzo di latte crudo, filtrato, trasformato direttamente nei locali aziendali. Sono vietate sia la termizzazione che la pastorizzazione del latte utilizzato.  
Il caglio, quando utilizzato, deve essere di provenienza animale o vegetale. È fatto divieto di utilizzo di caglio sintetico.
- Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante e di fermenti lattici se non quelli autoprodotti. Nessun trattamento chimico in crosta è ammesso (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro...). Eventuali cappature (coperture) sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.
- Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione ai mercati: l'utilizzo di latte proveniente da mungitura di razze autoctone, l'utilizzo prevalente nell'alimentazione del pascolo (giornaliero/stagionale) e/o del fieno locale, la stagionatura in locali naturali o non termocondizionati in cui siano presenti condizioni costanti di temperatura e umidità.