SHIJA E VERIUT

FUSHË ARRËZ
VAU-DEJËS
PUKË

DISCIPLINARE

di produzione di formaggi ovicaprini di montagna

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI FORMAGGI OVICAPRINI DI MONTAGNA

Questo disciplinare è stato elaborato nell'ambito del Progetto "Alleanza per lo Sviluppo e la Valorizzazione dell'Agricoltura Familiare nel Nord Albania" finanziato dall'AICS - Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AID 10916) e dalla CEI - Conferenza Episcopale Italiana (N.822/2017).

Le opinioni espresse nel disciplinare sono quelle degli autori e non riflettono necessariamente le opinioni o le politiche di AICS e CEI. I donatori non sono in nessun modo responsabili per eventuali informazioni inesatte o diffamatorie o per l'uso errato delle informazioni.

Promosso da:

VOLONTARI NEL MONDO RTM

Un'attività del Progetto:

Alleanza per lo Sviluppo e la Valorizzazione dell'Agricoltura familiare nel Nord Albania.
Aleanca për Zhvillimin dhe Vlerësimin e Bujqësisë familjare në veri të Shqipërisë.

In partenariato con:

RegioneEmilia-Romagna

Finanziato da:

AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

8x mille CHIESA CATTOLICA

I shall die as I have lived,
among the goats on the mountains.
(High Albania, Edith Durham, 1909)

Il presente disciplinare raccoglie le regole e gli standard minimi da applicare per le produzioni di formaggi ovicaprini di montagna nelle aree delle Municipalità di Fushe Arrez, Puka e Vau Dejes che si identificano nel marchio "Shija e Veriut".

Le presenti disposizioni non sostituiscono ma completano ed integrano quanto previsto dalla normativa in vigore nella Repubblica d'Albania e dai regolamenti adottati dalle istituzioni competenti.
Il disciplinare non preclude che i soggetti della filiera - in forma singola o associata - possano optare autonomamente per modalità o forme anche più limitanti.
L'entrata in vigore di norme e regolamenti più restrittivi inerenti ai temi di seguito esposti, comporterà l'automatico adeguamento del presente disciplinare.
L'aggiornamento potrà avvenire anche per gradi successivi che tengano conto delle esigenze e delle tematiche che potranno sorgere con il rafforzamento delle attività.

Il disciplinare si compone delle seguenti parti:

1. **Tipicità e caratteristiche del Prodotto**
2. **Denominazione e provenienza geografica**
3. **Requisiti minimi per l'allevamento**
4. **Requisiti minimi per la trasformazione**
5. **Adesione al disciplinare e procedure amministrative**
6. **Disposizioni finali**

1. Tipicità e caratteristiche del Prodotto

1.1 Tipicità e storicità del Prodotto

Il presente disciplinare raccoglie procedure e standard che, sebbene adeguati alle attuali disposizioni in materia di allevamento e trasformazione lattiero-casearia, derivano direttamente dalla tradizione pastorale delle montagne del Nord dell'Albania. Tale attività è stata per secoli un elemento fondamentale della vita e dell'economia delle popolazioni di tali regioni, tanto da contribuire a definire ritmi di vita e tradizioni. Reperti archeologici oggi preservati nei musei albanesi (Capre in terracotta, Durazzo; capra bronzea, Tirana) dimostrano con certezza come la pastorizia fosse praticata fin dall'antichità e il fatto che capre e pecore fossero oggetto di rappresentazioni artistiche testimonia l'importanza di questi animali nella vita quotidiana, così come nelle vicende che rientrano nel patrimonio della narrazione storica condivisa: si consideri l'elmo dell'eroe nazionale Gjergj Kastriot Skenderbeu sormontato da una testa di capra.

1. A sinistra rappresentazioni artistiche di capre e pecore risalenti ad epoche differenti; a destra l'elmo di Skanderbeu sormonato da una testa di capra.

Tra la fine del XIX e l'inizo del XX secolo l'esploratrice e scrittrice britannica Edith Durham nei suoi viaggi, che dalle pianure di Scutari la portarono alle remote comunità delle montagne circostanti, ritrova le stesse attività pastorali e ne offre ampie descrizioni nel libro "High Albania" (1909). In particolare, in più passaggi del suo libro (pp. 43, 59, 115, 149, 160, 216, 250, 256), cita come il formaggio fatto con latte di pecora e capra (che la scrittrice definisce genericamente "sheep-cheese" trad. "pecorino") sia alla base della quotidiana dieta della popolazione albanese delle montagne, avvezza ad accompagnarne il consumo con un bicchiere di raki. Oggi, in una ideale continuità con il passato, l'allevamento ovicaprino, e le produzioni ad esso collegate, continuano ad essere un'attività economica largamente praticata e che merita di essere valorizzata.

1.2 Caratteristiche del Prodotto

L'allevamento tradizionale delle aree montane del Nord dell'Albania è basato soprattutto sulle capre e sulle pecore, mentre i bovini rivestono un ruolo marginale e residuale. Per queste ragioni i formaggi sono prevalentemente a base di latte caprino od ovino, in alcuni casi entrambi, con l'aggiunta di quantità limitate di latte vaccino. I formaggi che possono essere registrati nel quadro del presente disciplinare sono di due tipi, *djathe i bardhe* e *kaçkavall*, in entrambi i casi il contenuto di latte ovicaprino deve essere pari almeno al 70% del latte totale.

2. Denominazione e provenienza geografica

2.1 Denominazione e marchio

La denominazione *Produzione tipica regionale – Formaggio Shija e Veriut* può essere attribuita ai formaggi che rispettano le disposizioni del presente disciplinare. Il marchio collegato a tale disciplinare è costituito da un rombo nella cui parte superiore sono rappresentate alcune montagne in azzurro e compare la scritta *Shija e Veriut,* mentre nella parte inferiore sono indicate le località di riferimento su sfondo verde. Il marchio può essere riprodotto sia a colori che nella versione in bianco e nero.

2.2 Provenienza geografica

Possono aderire al Marchio *Shija e Veriut* i produttori che hanno le loro attività nei territori delle Municipalità di Vau Dejes, Puka e Fushe Arrez.
L'eventuale estensione del disciplinare ad altre aree dell'Albania settentrionale, per cui sia rilevabile e dimostrabile un'analoga tradizione di allevamento e produzioni ovicaprine, sarà possibile in futuro secondo quando stabilito la sezione 6 del presente disciplinare.

2.3 Applicazione del Marchio

Il marchio può essere ottenuto da produttori per uno o più formaggi che rispettino le disposizioni del presente disciplinare.
Il marchio viene applicato all'etichetta qualora il formaggio sia venduto in confezioni e su appositi cartellini qualora sia venduto sfuso.
L'etichetta dovrà inoltre riportare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice/confezionatrice.

3. Requisiti minimi per l'allevamento

3.1 Razze

Le greggi devono essere composte per almeno il 75% da razze autoctone. Per l'allevamento caprino sono da ritenersi tali le seguenti razze: la cosiddetta "razza locale", la capra di Has e la capra di Dragobi. Per l'allevamento ovino sono da considerarsi tali: la cosiddetta "razza locale", la pecora scutarina, la pecora di Tropoja e la pecora *Bardhoka*.

3.2 Modalità di allevamento

3.2.1 Ogni produttore dovrà adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge albanese in tema di allevamenti ovicaprini.

3.2.2 L'allevamento deve avvenire allo stato semi-brado. Le greggi stazionano nelle stalle solo durante la stagione invernale quando le condizioni meteorologiche non permettono il pascolamento all'aperto. Nel corso dell'anno solare gli animali devono essere condotti al pascolo per non meno di 250 giorni e per non meno di 80 giorni durante il periodo di lattazione.

3.2.3 L'alimentazione sarà quindi basata per almeno due terzi del fabbisogno alimentare del gregge su prodotti provenienti dall'area coperta dal presente disciplinare, cioé:

- foraggi freschi provenienti dai pascoli montani della regione;
- foraggi secchi provenienti da pascoli montani o coltivati in loco;
- cereali provenienti dall'area geografica definita.

3.3 Benessere animale

All'interno delle strutture per la stabulazione ogni capo dovrà avere a disposizione una superficie minima secondo quanto definito dalla legislazione in vigore.

Durante la stabulazione ogni box in cui è divisa la stalla sarà dotato di acqua per l'abbeverata affinchè gli animali ne possano disporre costantemente e liberamente.

4. Requisiti minimi per la trasformazione

4.1 Tecnologie e strumenti

La salvaguardia delle tecniche di produzione tradizionale deve conciliarsi con gli attuali standard previsti dalla legislazione albanese per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari.
La strumentazione per la produzione dei formaggi deve essere in acciaio inox e la lavorazione deve avvenire in appositi locali opportunamente attrezzati.

4.2 Prodotti

Rientrano nel presente disciplinare due tipologie di formaggi: il *djathe i bardhe* e il *kaçkavall* la cui produzione deve seguire le seguenti disposizioni.

Djathe i bardhe:
è un formaggio semicotto a pasta semidura, friabile e di colore bianco, conservato in salamoia.

Aspetto: il Djathe i bardhe ha pasta bianca, di colore bianco uniforme.

Forma: quadrata o rettangolare, per il formaggio fatto in alpeggio spesso ha forma arrondata dovuta alla scolatura in panni di tessuto.

Sapore: gradevole, salato, con una punta acidula.

Aroma: forte, tipicamente di latte caprino o pecorino.

Consistenza della pasta: granulosa e friabile.

Ingredienti:
- latte di pecora e/o di capra in una proporzione minima del 70% sul latte totale;
- fermenti lattici (yogurt);
- caglio;
- sale.

Metodo di ottenimento:
1 Pastorizzazione del latte ad una temperatura tra 65° e 68° C, per 15-20 minuti;
2 Raffreddamento del latte fino a 38°- 42° C;

3 Aggiunta colture batteriche o yogurt;
4 Aggiunta del caglio e formazione della cagliata;
5 Rottura della cagliata in cubetti di circa 1,5-2 cm di lato;
6 Raccolta della cagliata ed eliminazione del siero in eccesso;
7 Salatura mediante salamoia con percentuale salina 10-12%;
8 Conservazione in salamoia con percentuale salina 7-10%.

Kaçkavall:
è un formaggio cotto a pasta morbida, di colore giallo, con una stagionatura minima di 30 giorni.

Aspetto: il Kaçkavall ha pasta di colore giallo, di gradazione variabile a seconda del periodo di stagionatura.

Forma: rotonda.

Sapore: gradevole, dolce.

Aroma: forte, tipicamente di latte caprino o pecorino, eventualmente con l'aggiunta di erbe aromatiche locali, mirtilli, noci, peperoni.

Consistenza della pasta: compatta morbida, che tende a divenire più dura all'aumentare della stagionatura.

Ingredienti:
- latte di pecora e/o di capra in una proporzione minima del 70% sul latte totale; in ogni caso il 10-20% del latte deve essere ovino o vaccino;
- fermenti lattici (yogurt);
- caglio;
- sale;
- eventuali aggiunte quali: erbe aromatiche locali, mirtilli, noci, peperoni, coltivati e/o raccolti nell'area definita da questo disciplinare.

Metodo di ottenimento:
1 Pastorizzazione del latte ad una temperatura tra 65° e 68° C, per 15-20 minuti;
2 Raffreddamento del latte fino a 38° - 42° C;
3 Aggiunta colture batteriche o yogurt;
4 Aggiunta del caglio e formazione della cagliata;
5 Rottura della cagliata in cubetti di circa 1,5-2 cm di lato e cottura a 50° C;
6 Raccolta della cagliata ed eliminazione del siero in eccesso;
7 Riempimento delle forme;
8 Salatura a mano o mediante salamoia per 24 ore al 18%;
9 Stagionatura su scaffali di legno per almeno 30 giorni.

5. Adesione al disciplinare e procedure amministrative

5.1 Adesione

5.1.1 Può aderire al presente disciplinare qualunque produttore i cui prodotti caseari siano in linea con i criteri qui definiti. L'adesione al disciplinare comporta l'attribuzione del marchio Produzione tipica regionale Shija e Veriut che andrà apposto ai prodotti realizzati secondo quanto previsto dal presente disciplinare.

5.1.2 Ogni produttore che rispetti le disposizioni del presente disciplinare può presentare richiesta di adesione, utilizzando l'apposito modulo di autocertificazione, all'Associazione degli allevatori di Puka – Fushe Arrez, che opera per quanto riguarda il Disciplinare, integrata con rappresentanti di Vau Dejes. La commissione sarà composta da nr. 2 rappresentanti dell'Associazione e nr. 1 rappresentante della Municipalità di residenza del produttore e valuterà la richiesta di adesione dopo aver raccolto le informazioni necessarie e visitato il caseificio del richiedente. Nel caso fosse necessario, la commissione fornirà indicazioni, alla cui esecuzione sarà subordinata l'ammissione del richiedente.

5.2 Esclusione dal marchio

5.2.1 Un membro che venga meno a una o più delle norme previste dal presente disciplinare sarà passibile di esclusione dal discipinare.

5.2.2 Nel caso in cui siano rilevate delle inadempienze la commissione di cui all'Art. 5.1.2 informerà per iscritto il membro interessato invitandolo a regolarizzare la sua posizione entro un termine massimo che può andare da 30 a 90 giorni.

5.2.3 Nel caso il membro inadempiente non regolarizzi la sua posizione entro il termine previsto si comunicherà per iscritto l'esclusione dal disciplinare. Dal momento dell'esclusione il membro perde ogni diritto all'utilizzo del marchio.

5.2 Recessione dal marchio

5.3.1 Ciascun membro è libero di recedere dal disciplinare in qualsiasi momento e tramite comunicazione scritta. Dal momento della recessione il membro perde ogni diritto all'utilizzo del marchio.

6. Disposizioni finali

6.1

Il presente disciplinare non intende derogare in alcun modo alla legislazione della Repubblica d'Albania in materia di allevamento e produzioni casearie, essendo un insieme di norme intese a definire caratteristiche e tipologie di una produzione tipica.

6.2

La definizione geografica può essere modificata qualora si rilevi la presenza di elementi comuni in aree limitrofe, a condizione che si tratti di aree montane dell'Albania settentrionale. L'eventuale estensione ad altre aree dovrà essere approvata dalla maggioranza della assemblea plenaria degli aderenti al marchio.

SHIJA E VERIUT

FUSHË ARRËZ
VAU-DEJËS
PUKË

http://shijaeveriut.al

shijaeveriut

shijaeveriut@gmail.com

shijaeveriut