

Direzione Agricoltura

Settore Tutela della qualità dei prodotti agroalimentari

Richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi del Reg. CEE n. 510/2006 del prodotto a Denominazione di origine protetta: Gorgonzola.

Si comunica che é pervenuta all'ufficio competente della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte la richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CEE n. 510/2006 del prodotto:

Denominazione di Origine Protetta:
Gorgonzola

Entro trenta giorni dalla data della presente comunicazione gli interessati potranno produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Tutela della Qualità dei prodotti agroalimentari, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, osservazioni e controdeduzioni.

Per informazioni in merito alla richiesta citata contattare la Dr.ssa Maria Gimondo, tel. 011/432.29.62 del Settore Tutela della Qualità dei prodotti agroalimentari Direzione Agricoltura, Regione Piemonte, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino.

Il Responsabile del Settore
Alessandro Caprioglio

Allegato

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Gorgonzola”.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) ‘Gorgonzola’ è riservata al formaggio erborinato, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato.

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ comprende l’intero territorio delle province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli, nonché i seguenti comuni appartenenti alla provincia di Alessandria: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino e Frassineto Po.

La produzione del formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ avviene secondo la seguente sequenza operativa:

il latte intero di vacca proveniente dalla zona di produzione viene pastorizzato, inseminato con fermenti lattici e con una sospensione di spore di *penicillium* e di lieviti selezionati, addizionato con caglio di vitello ad una temperatura di 28 - 36 °C.

La forma ottenuta viene sottoposta a salatura a secco che è continuata per alcuni giorni con temperatura di 18 - 24 °C.

Durante la maturazione si sviluppano varietà e ceppi di *penicillium* caratteristici del formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ e determinanti la colorazione blu-verdastrea e/o grigio-azzurra (erborinatura).

La stagionatura della forma, che varia secondo le tipologie più sotto previste, si effettua in ambienti con temperatura di -1 + 7 °C e con umidità relativa di 85-100%.

Il formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica con facce piane;
- scalzo diritto con altezza minima di cm 13;
- diametro della forma compreso tra cm 20 e cm 32;
- crosta di colore grigio e/o rosato, non edibile;
- pasta: unita, di colore bianco e paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura) con venature caratteristiche blu-verdastre e/o grigio-azzurre;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Il formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ può essere immesso sul mercato nelle seguenti tipologie:

1. forma ‘dolce’: peso compreso tra kg 9 e kg 13,5, con sapore dolce e con durata minima di stagionatura di cinquanta giorni e massima di centocinquanta giorni;
2. forma ‘piccante’: peso compreso tra kg 9 e kg 13,5, con sapore decisamente piccante e con durata minima di stagionatura di ottanta giorni e massima di duecentosettanta giorni;
3. forma piccola ‘piccante’: peso tra kg 5,5 ed inferiore a kg 9, con sapore decisamente piccante e con durata minima di stagionatura di sessanta giorni e massima di duecento giorni.

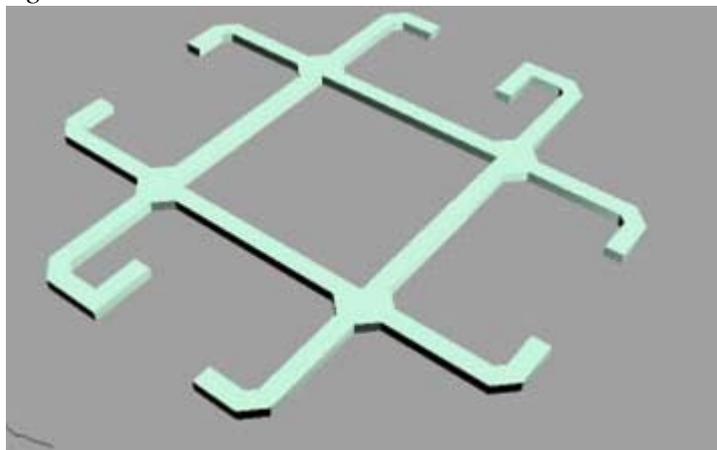
Il formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ è contraddistinto da due marchi da apporsi nella zona di produzione e di stagionatura, al fine di consentire alla struttura di controllo di verificare,

prima dell'apposizione dei suddetti contrassegni, che il prodotto possieda le caratteristiche organolettiche e qualitative descritte nel presente disciplinare di produzione.

I due marchi sono:

1) uno all'origine (*Figura 1*) che viene apposto su entrambe le facce piane contenente il numero di identificazione del caseificio, ottenuto mediante l'applicazione delle matrici distribuite dal Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Figura 1



2) l'altro al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione sul mercato e che consiste in un foglio di alluminio goffrato che avvolge la forma che consente rimanga impresso il marchio all'origine riportante il numero identificativo del caseificio ben visibile sulla faccia piana, e di avere il marchio identificativo goffrato, riportato sull'alluminio a garanzia dell'autenticità e tracciabilità del prodotto (*Figura 2*), come da pubblicazione sulla G.U. serie generale n. 127 del 15 maggio 1975 – Parte Seconda, la Denominazione di Origine Protetta 'Gorgonzola' accompagnata dal simbolo dell'Unione della DOP e la dicitura 'piccante' per la forma 'piccante', la forma piccola 'piccante' e le frazioni ottenute da queste ultime, da riportare accanto o al di sotto della Denominazione di Origine Protetta 'Gorgonzola', utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest'ultima.

Figura 2



Il formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' può essere immesso sul mercato in forme intere o in frazioni di forma.

Il condizionamento del formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' in frazioni deve essere effettuato esclusivamente all'interno della zona di produzione e di stagionatura, al fine di garantire l'origine e assicurare il controllo.

E' consentito il condizionamento di frazioni di formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' sul luogo di vendita su richiesta del consumatore (al taglio).

Sempre sul luogo di vendita è consentito il condizionamento di frazioni di formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' per la vendita diretta, purché sulla frazione di prodotto rimanga parte del foglio di alluminio goffrato.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei caseifici, degli stagionatori e dei porzionatori, nonché attraverso la tenuta di registri di produzione e la denuncia dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

La stessa materia prima è accuratamente controllata dalla struttura di controllo incaricata in tutte le fasi di produzione. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Per il formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' confezionato in frazioni nella zona di produzione e di stagionatura, l'imballaggio primario deve recare, nel campo visivo principale, le seguenti indicazioni:

- la Denominazione di Origine Protetta 'Gorgonzola' accompagnata dal simbolo dell'Unione della DOP;

- il marchio identificativo del formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola'  (Figura 2 più sopra), che dovrà essere utilizzato secondo le modalità definite dal Consorzio mediante apposita convenzione;

- la dicitura 'piccante', per il prodotto ottenuto dalla forma 'piccante' e piccola 'piccante' di formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola', da riportare accanto o al di sotto della Denominazione di Origine Protetta 'Gorgonzola', utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest'ultima.