

Deliberazione della Giunta Regionale 23 luglio 2013, n. 33-6155

Reg. CE n. 1151/2012. Parere favorevole alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Gorgonzola".

A relazione dell'Assessore Sacchetto:

Visto il Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in cui al Titolo II disciplina la protezione delle indicazioni geografiche (I.G.P.) e delle denominazioni di origine (D.O.P.) dei prodotti agricoli e alimentari;

preso atto che il Reg. UE n. 1151/2012 abroga altresì i Regolamenti (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari e (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari i quali hanno modificato il Reg. (CEE) n. 2081/92;

visto il Regolamento Regionale n. 2 del 12/11/1998 relativo all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92 e della nota del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Direzione Generale delle Politiche Agricole n. 62101 del 20/04/1995;

vista la D.G.R. n. 17-13048 del 19/07/2004 contenente le linee guida in applicazione del precitato Regolamento Regionale n. 2 del 12/11/1998;

visto il Decreto Ministeriale 21 maggio 2007 recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006 che all'art. 6 disciplina, fra l'altro, le modalità e i contenuti del parere da parte della Regione competente per territorio;

considerato che é necessario attuare una modifica al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Gorgonzola" al fine di adeguarlo a quanto stabilito con il Reg. UE n. 1151/2012;

visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Gorgonzola";

visto il Reg. (CEE) n. 1107/1996 della Commissione Europea del 12 giugno 1996 con il quale è stato riconosciuto e registrato il formaggio "Gorgonzola" da parte dell'Unione Europea come prodotto DOP ai sensi del Reg. (CEE) n. 2081/1992;

considerato che in data 26/03/2013, prot. n. 6434/DB1100, é pervenuta la richiesta di modifica della Denominazione di Origine Protetta "Gorgonzola" da parte del Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola, Via A. Costa n. 5/c, Novara, al fine di adeguare il disciplinare di produzione a quanto stabilito dal Reg. UE n. 1151/2012 per una perfetta corrispondenza stante l'evoluzione delle tecniche produttive;

tenuto conto che la proposta di modifica del disciplinare di produzione è stata pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte n. 20 del 16/05/2013 e che nel termine prescritto di

trenta giorni, dalla data di pubblicazione, non sono state prodotte osservazioni contrarie alla proposte di modifica;

sentita la Commissione per l'Agroindustria prevista dall'art. 11 della L.R. n. 95/95 in data 6/06/2013, in cui i rappresentanti regionali della Coldiretti Piemonte e di Confcooperative hanno sollevato osservazioni alla modifica del disciplinare proposto dal Consorzio e più precisamente al riguardo di:

- limite massimo di peso per la forma piccante, stabilita in 13,5 kg, che ritengono opportuno elevare a 14,5 kg;

- limite massimo di stagionatura per la forma piccante, stabilita in duecentosettantagiorni, che ritengono opportuno elevare a trecentosessanta giorni.

Ciò per consentire la produzione di un particolare prodotto, definito "RISERVA" che arriva all'anno di stagionatura destinato a ristoratori o negozi specializzati;

al fine di predisporre il parere regionale sulla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOP "Gorgonzola", con nota n. 1203/DB1114 del 18/06/2013 è stato richiesto al Consorzio proponente di voler fornire le proprie valutazioni in merito;

preso atto della nota del Consorzio di Tutela, pervenuta in data 11/07/2013, prot. n. 13671/DB1114, con la quale il Consorzio valuta:

- non giustificabile l'aumento del limite massimo del peso per la forma piccante da 13,5 kg a 14,5 kg, in quanto tale misura non corrisponde alla realtà produttiva odierna e potrebbe dare luogo ad alterazioni del metodo di ottenimento tradizionale del prodotto;

- non giustificabile l'aumento del periodo di stagionatura per la forma piccante rispetto a quanto indicato nella richiesta di modifica, da 270 a 360 giorni, in quanto esporrebbe il prodotto ad alterazioni del metodo di ottenimento tradizionale.

Con la medesima nota pervenuta in data 11/07/2013, prot. n. 13671/DB1114, infine il Consorzio non ritiene condivisibile, né giustificate, le osservazioni proposte in sede di Commissione per l'Agroindustria e ribadisce le proprie richieste di modifica presentate in data 26/03/2013 con nota prot. n. 6434/DB1100;

ritenuto di condividere le motivazioni formulate dal Consorzio di tutela in merito alle osservazioni prodotte in sede di Commissione Consultiva per l'Agroindustria del 6 giugno 2013 e valutando non giustificabili le modifiche proposte dalla Coldiretti Piemonte e da Confcooperative;

la Giunta Regionale, unanime,

delibera

per le considerazioni svolte in premessa,

- di esprimere parere favorevole alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Gorgonzola" presentata dal Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola,

Via A. Costa n. 5/c, Novara, il cui disciplinare di produzione è allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. n. 22/2010.

(omissis)

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.

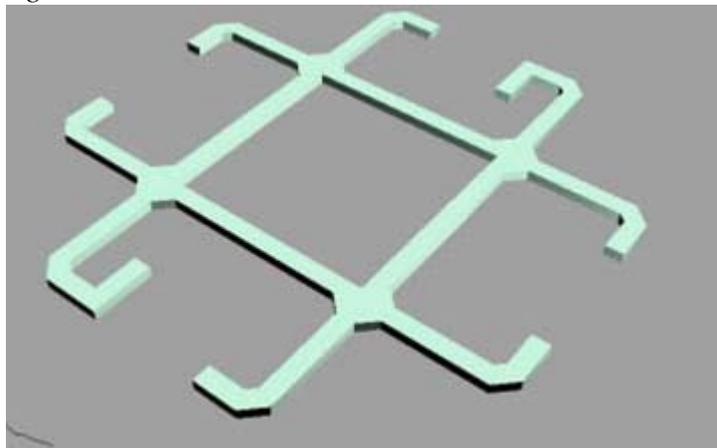
Il formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' è contraddistinto da due marchi da apporsi nella zona di produzione e di stagionatura, al fine di consentire alla struttura di controllo di verificare,

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.