

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Gorgonzola». (14A00353)

(GU n.21 del 27-1-2014)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agroalimentari, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Gorgonzola» registrata con regolamento (CE) n. 1106/96 del 21 giugno 1996.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola, con sede via A. Costa, 5 /C - 28100 Novara e che il predetto consorzio è l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento UE n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte di un gruppo avente legittimo interesse, di chiedere la modifica al disciplinari di produzione della denominazioni registrata.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Lombardia e Piemonte circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Gorgonzola» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - Ex PQA III, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione Europea.

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

Art. 1

Denominazione

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

Art. 2

Zona di produzione

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.

Art. 3

Descrizione del prodotto

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.

Art. 4

Metodo di ottenimento

Gli allevamenti delle bovine che producono latte ai fini della trasformazione in formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ sono ubicati nella zona di produzione.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, proviene dalla zona di produzione.

La produzione del formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ avviene secondo la sequenza operativa indicata di seguito.

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-verdastra e/o grigio-azzurra (erborinata).

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' 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.

Art. 5

Legame con l'ambiente geografico

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona geografica delimitata, favorevoli all'abbondanza e alla qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere. Per i fattori umani, oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea che le complesse fasi di produzione del «Gorgonzola» sono frutto della tradizionale arte casearia manuale: l'inseminazione del latte con fermenti lattici e con una sospensione di spore di *Penicillium* e di lieviti selezionati e l'aggiunta di caglio di vitello alla temperatura ideale, la salatura a secco, e la caratteristica foratura della pasta durante la stagionatura, sono operazioni tramandate nei secoli nella zona geografica delimitata.

L'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere, unitamente alle operazioni casearie tradizionali, in particolare l'innesto di spore di *Penicillium*, la salatura a secco e la foratura della pasta durante la stagionatura, determinano le caratteristiche organolettiche e di colorazione del «Gorgonzola».

Art. 6

Elementi che comprovano l'origine

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.

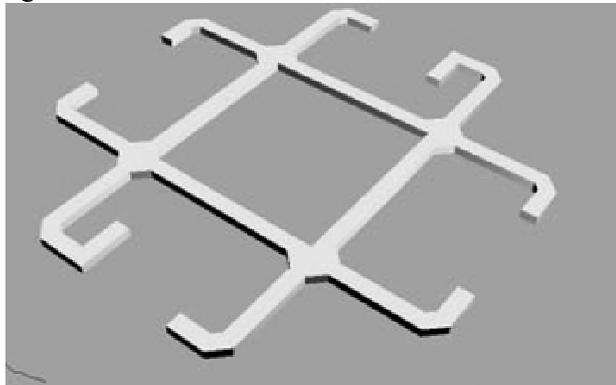
Il formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' è contraddistinto da due marchi da apporsi nella zona di produzione e di stagionatura, al fine di consentire alla struttura di controllo di verificare, prima dell'apposizione dei suddetti contrassegni, che il prodotto possieda le caratteristiche organolettiche 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



Art. 7 Etichettatura

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.

