

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Quartirolo lombardo"

DPCM 10 maggio 1993 – GURI n. 196 del 21 agosto 1993

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine "Quartirolo lombardo" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Quartirolo lombardo" comprende il territorio amministrativo delle provincie di. Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia e Varese.

Art. 3

Il "Quartirolo lombardo" è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture, di cui quella o quelle successive alla prima possono fornire latte intero o parzialmente scremato, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

A) La coagulazione è effettuata con caglio di vitello ad una temperatura compresa fra i 35 e i 40°C onde ottenere la coagulazione entro 25 minuti; è consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte. La prima rottura della cagliata è seguita da un riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo, quindi si ha una seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola all'incirca. Dopo la rottura la cagliata mista a siero viene posta in apposite forme dove, nel corso della stufatura a 6-8°C, si struttura a formaggio, la stufatura è protratta da un minimo di 4 ore ad un massimo di 24 ore a temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta. La salatura è effettuata a secco, oppure in salamoia, con durata variabile in relazione al peso, in locali con temperatura da 10 a 14°C. La stagionatura avviene in celle idonee, e ad una temperatura di 2-8°C e ad una umidità relativa dell'85-90%; il periodo di maturazione si protrae da cinque a trenta giorni per il tipo a pasta tenera, dopo trenta giorni il prodotto viene posto in commercio come "Quartirolo lombardo" maturo. Non è consentito alcun trattamento di crosta.

B) Forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo diritto.

C) Dimensioni: diametro delle facce da 18 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 8 centimetri con leggere variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

D) Peso variabile da 1,5 kg a 3,5 kg.

E) Crosta sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli più maturi.

F) Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile (senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta morbida e fusibile con il progredire della stagionatura. Colore da bianco a bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo.

G) Sapore: caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.

H) Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30%; per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.

Art. 4

Il formaggio a denominazione di origine "Quartirolo lombardo" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo un contrassegno specifico, nel quale risultino individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.
