

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 111/17)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9

«GORGONZOLA»

N. CE: IT/PDO/117/0010/12.04.2002

IGP DOP

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Nel disciplinare vigente il peso della forma era indicato come compreso tra 6 kg e 13 kg, senza specificare le caratteristiche organolettiche per le diverse dimensioni del prodotto finito.

Al fine di consentire al consumatore una migliore identificazione del prodotto vengono dettagliate le caratteristiche organolettiche legandole alla dimensione della forma:

- forma «grande» con peso compreso tra 10 kg e 13 kg, con sapore dolce o leggermente piccante con durata minima di stagionatura di 50 giorni,
- forma «media» con peso compreso tra 9 kg e 12 kg, con sapore decisamente piccante con durata minima di stagionatura di ottanta giorni,
- forma «piccola» con peso compreso tra 6 kg e 8 kg, con sapore decisamente piccante con durata minima di stagionatura di sessanta giorni.

Vengono inoltre aggiornate come segue le dimensioni dello scalzo e del diametro della forma per adeguarle alla realtà produttiva:

- scalzo dritto con altezza minima di 13 cm,
- diametro della forma compreso tra 20 cm e 32 cm.

Infine per quanto riguarda la crosta, si è ritenuto opportuno indicare esplicitamente che la stessa non è edibile, allo scopo di fornire indicazioni certe al consumatore, ed in sostituzione del colore «rossiccio» della stessa, è stato indicato il colore «rosato», che appare più appropriato a descrivere l'aspetto esterno del prodotto.

Zona geografica

Viene inserito il territorio della provincia di Varese, che era stato omesso all'atto della registrazione pur possedendo i requisiti storicamente documentati e le stesse caratteristiche pedoclimatiche dell'area delimitata, e nonostante avesse una produzione di formaggio con le stesse caratteristiche di quello per il quale è stato chiesto il riconoscimento come «Gorgonzola».

Viene inoltre aggiornato l'elenco nominativo delle province interessate. Questo aggiornamento non costituisce una modifica in quanto la nuova delimitazione amministrativa non ha comportato alcuna variazione della zona di produzione di cui al regolamento di registrazione della DOP «Gorgonzola» (CE) n. 1107/96 della Commissione, trattandosi esclusivamente di una variazione nominalistica.

Sono state quindi inserite nel testo le seguenti province il cui territorio, si ribadisce, era già incluso in quello delle province facenti parte dell'areale di produzione di cui al regolamento (CE) n. 1107/96:

Biella, già nel territorio della provincia di Vercelli.

Lecco, Lodi e Monza, già nel territorio della provincia di Milano.

Verbano-Cusio-Ossola, già nel territorio della provincia di Novara.

Prova dell'origine

Nel disciplinare di produzione è stato inserito un paragrafo relativo all'origine, elemento che per i prodotti come il «Gorgonzola», riconosciuti ai sensi dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, non era previsto.

Metodo di ottenimento

Poiché l'attuale disciplinare non fornisce alcuna indicazione circa il fatto che il latte debba essere crudo o pastorizzato, si è ritenuto opportuno precisare (anche al fine di consentire un adeguato controllo) che il latte intero di vacca utilizzato è pastorizzato. Questa pratica è di fatto da sempre seguita nella produzione del «Gorgonzola».

Viene inserita nel disciplinare, dopo la pastorizzazione del latte, l'inseminazione con fermenti lattici e con una sospensione di spore di penicillium e lieviti selezionati.

L'uso di fermenti lattici come starter acidificanti, consente di produrre quelle aperture nella pasta idonee allo sviluppo di *Penicillium* e quindi della classica erborinatura verde-bluastro, questo è stato inserito per evitare le aperture meccaniche dovute alla miscelazione delle paste e che nel favorire lo sviluppo di *Penicillium* avrebbero potuto aprire la strada alla contaminazione da *Listeria*.

Anziché lasciare la dicitura generica, presente nel disciplinare vigente, di una stagionatura compresa tra 2 e 3 mesi, si è ritenuto opportuno fissare i tempi di stagionatura correlandoli alla tipologia del prodotto.

La temperatura massima di coagulazione del latte che nel disciplinare vigente era di 32 °C, è stata innalzata a 36 °C per preservare le caratteristiche del «Gorgonzola». Conseguentemente anche la temperatura massima di salatura a secco è stata aumentata dai 20 °C ai 24 °C.

È stata inoltre apportata una leggera diminuzione ai valori di temperatura negli ambienti di stagionatura, da 5-8 °C del disciplinare vigente ai 2-7 °C della stesura attuale, che si colloca nella logica degli altri adeguamenti richiesti in quanto permette di rallentare le reazioni biochimiche della maturazione evitando che i prodotti diventino troppo sapidi.

Viene inserita, ex novo, l'indicazione dell'umidità relativa percentuale (85-99 %) che non era presente nel disciplinare che ha dato seguito al riconoscimento, ma che si ritiene un valore molto importante.

Il paragrafo del disciplinare vigente relativo all'apposizione dei marchi, è stato riformulato per esplicitare in maniera più chiara l'apposizione dei due marchi, il primo all'origine e il secondo con il foglio di alluminio goffrato al momento dell'immissione al consumo, e per specificare che detti marchi vengono apposti solo dopo che la struttura di controllo ha accertato che il prodotto possiede le caratteristiche organolettiche e qualitative stabilite dal disciplinare.

Etichettatura

Sempre al fine di consentire al consumatore una scelta più consapevole è stata introdotta la possibilità di inserire in etichetta la specifica del tipo «dolce» o «piccante».

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«GORGONZOLA»

N. CE: IT/PDO/117/0010/12.04.2002

DOP (X) IGP ()

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali — Dipartimento delle Politiche di sviluppo — Direzione generale per la Qualità dei prodotti agroalimentari
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 420 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Associazione richiedente:

Nome: Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola
Indirizzo: Via A. Costa, 5/c
I-28100 Novara
Tel. (39) 0321 62 66 13
Fax (39) 0321 39 09 36
E-mail: consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3 — Formaggi

4. **Disciplinare:**

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «Gorgonzola»

4.2. *Descrizione:* Il «Gorgonzola» è un formaggio molle, grasso, a pasta cruda prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Il prodotto finito deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Forma: cilindrica con facce piane a scalzo alto e diritto.
- Dimensioni: altezza minima dello scalzo 13 cm; diametro compreso tra 20 cm e 32 cm.
- Pesi:
 - forma grande — tipo dolce: 10/13 kg con sapore dolce o leggermente piccante,
 - forma media — tipo piccante: 9/12 kg con sapore decisamente piccante,
 - forma piccola — tipo piccante: 6/8 kg con sapore decisamente piccante.
- 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.
- Grasso sulla sostanza secca: minimo 48 %.

4.3. *Zona geografica:* La zona di produzione e di stagionatura comprende l'intero territorio delle province di:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano Cusio-Ossola, Vercelli,
- Alessandria: esclusivamente il territorio dei comuni di 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.

4.4. *Prova dell'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 e degli stagionatori, 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.

La DOP «Gorgonzola» è contraddistinta da due marchi da apporsi nella zona di produzione e 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 al punto 4.2.

I due marchi sono:

- uno all'origine 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,
- l'altro al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione al consumo e che consiste in un foglio di alluminio gofrato che avvolge la forma e la mezza forma con taglio in orizzontale che consente rimanga impresso il marchio all'origine riportante il numero identificativo del caseificio ben visibile sulla faccia piana, e di avere sull'altra metà il marchio identificativo gofrato, riportato sull'alluminio a garanzia dell'autenticità e tracciabilità del prodotto.

4.5. Metodo di ottenimento:

Produzione: la produzione del formaggio a DOP «Gorgonzola» avviene secondo la seguente sequenza operativa:

- il latte intero di vacca proveniente dalla zona di produzione viene pastorizzato,
- coagulazione: il latte intero di vacca una volta pastorizzato, viene 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 cagliata viene immessa nei fasceruoli e viene apposto, su entrambe le facce piane, il marchio all'origine contenente il numero di identificazione del caseificio,
- 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 «Gorgonzola» e determinanti la colorazione blu-verdastra (erborinatura).

Stagionatura: la durata minima della stagionatura è di cinquanta giorni.

- Forma grande — tipo dolce: 10/13 kg con sapore dolce o leggermente piccante con durata minima di stagionatura di 50 giorni.
- Forma media — tipo piccante: 9/12 kg con sapore decisamente piccante con durata minima di stagionatura di 80 giorni.
- Forma piccola — tipo piccante: 6/8 kg con sapore decisamente piccante con durata minima di stagionatura di 60 giorni.

Per tutte le tipologie la stagionatura viene effettuata in ambienti con temperatura di 2-7 °C e con un'umidità del 85-99 %.

Durante la maturazione la pasta viene più volte forata per favorire lo sviluppo delle varietà e ceppi di penicillium, caratteristici del «Gorgonzola» (erborinatura).

Alla fine del periodo di stagionatura l'Organismo di controllo verifica che il prodotto abbia raggiunto le caratteristiche per l'immissione al consumo e viene apposto il foglio di alluminio goffrato con il marchio identificativo goffrato.

4.6. Legame: I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona di produzione, favorevoli all'abbondanza e alla qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere nonché allo sviluppo di agenti microbiologici che determinano le caratteristiche organolettiche e di colorazione del formaggio.

Per i fattori umani, si segnala che il prodotto caseario ha raggiunto una larga diffusione al consumo anche grazie al suo utilizzo con preparazioni tradizionali a base di cereali, tipiche della zona di produzione.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: CSQA — Certificazioni S.r.l.

Indirizzo: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel. (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite dalla norma EN 45011

4.8. Etichettatura: Le forme devono riportare i marchi identificativi rilasciati dal Consorzio.

La forma «grande» avente le caratteristiche per essere definita «dolce», e le forme «media» e «piccola» aventi le caratteristiche per essere definite «piccanti», potranno rispettivamente riportare in etichetta dette indicazioni accanto o al di sotto della denominazione «Gorgonzola», utilizzando caratteri grafici di dimensioni significativamente inferiori.
