

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta del formaggio "Gorgonzola"

Modificazione al disciplinare contenuta nel comunicato del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - GURI n. 138 del 16 giugno 2001 - integrata dal comunicato riportato sulla GURI del 31 ottobre 2001

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

La D.O.P. "Gorgonzola" è riservata al formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Disciplina vigente:

La zona di produzione della D.O.P. "Gorgonzola" comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, 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.

Modifica proposta:

La zona di produzione e stagionatura della D.O.P. "Gorgonzola" comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Vercelli, Varese, 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 a D.O.P. "Gorgonzola" avviene secondo la seguente sequenza operativa:

Disciplina vigente:

Il latte intero di vacca proveniente dalla zona di produzione viene cagliato ad una temperatura di 28-32 °C con caglio di vitello.

Modifica proposta:

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

Disciplina vigente:

La pasta, raffreddata, viene sottoposta a stratificazione.

Dopo qualche giorno si procede alla salatura a secco che è continuata per alcuni giorni in ambiente con temperatura di 18-20 °C.

La stagionatura che può protrarsi anche per 2 o 3 mesi, viene effettuata in ambienti con temperatura di 5-8 °C.

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

Modifica proposta:

Dopo qualche giorno si procede alla salatura a secco che è continuata per alcuni giorni in ambiente con temperatura di 18-24 °C.

Durante la maturazione la pasta viene più volte forata per favorire lo sviluppo delle varietà e ceppi di penicillium, caratteristici del "Gorgonzola" e determinanti la colorazione

verde/bluastro (erborinatura).

La stagionatura che può protrarsi anche per 2 o 3 mesi, e comunque la durata minima della stagionatura può essere quantificata in cinquanta giorni, viene effettuata in ambienti con temperatura di 2-7 °C e un'umidità del 85/95%.

La D.O.P. "Gorgonzola" deve presentare le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane;

Disciplina vigente:

peso medio della forma: kg 6-13 con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

altezza: cm 16-20 con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

diametro: cm 25-30 con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

crosta: ruvida, rossiccia;

Modifica proposta:

peso medio della forma: tipo piccante kg 9/12; tipo dolce kg 10/13; tipo piccole kg 6/8, con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

altezza cm 13/20 con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzioni ed il periodo di stagionatura;

diametro cm 20/32, con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di stagionatura;

crosta: ruvida, grigio e o rosata, non edibile;

pasta: unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura) con venature verdi/blu caratteristiche.

Disciplina vigente:

sapore: leggermente piccante, caratteristico;

Modifica proposta:

sapore: da leggermente piccante a piccante, caratteristico;

grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Il formaggio a D.O.P. "Gorgonzola" viene utilizzato da tavola, deve recare su entrambe le facce piane della forma l'impronta del marchio consortile d'origine (allegato 1) recante il numero di identificazione del caseificio, ottenuto mediante l'applicazione delle matrici distribuite dal consorzio di tutela.

Disciplina vigente:

La D.O.P. "Gorgonzola" deve essere avvolta, per la commercializzazione in un foglio di alluminio goffrato recante anch'esso il marchio del Consorzio di tutela (allegato 2).

Modifica proposta:

La D.O.P. "Gorgonzola" deve essere avvolta, per la commercializzazione in forma intera ovvero porzionato in forme corrispondenti alla sua metà, ad un suo quarto e ad un suo ottavo, in un foglio di alluminio goffrato recante anch'esso il marchio del consorzio di tutela (allegato 2) e pertanto tale operazione dovrà avvenire esclusivamente nella zona delimitata per la D.O.P.
