

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 188/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«GORGONZOLA»

N. CE: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro [modifica delle norme in materia di confezionamento]

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 alcuna modifica del documento unico pubblicato (articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006)
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche (articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006)

3. Modifica (modifiche):

Descrizione del prodotto

Il prodotto non è cambiato. Tuttavia, si elimina l'aggettivo «molle» in quanto non appropriato per tutte le tipologie di «Gorgonzola»: in particolare, la tipologia «piccante» non può essere classificata come formaggio a pasta molle. L'utilizzo del termine «molle» per tutte le tipologie di «Gorgonzola» risulta dunque non corretto e potrebbe, inoltre, sviare i controlli ufficiali per la verifica del rispetto del disciplinare con riferimento alla tipologia «piccante». Inoltre si elimina l'aggettivo «grasso» in quanto superfluo, vista l'indicazione nel punto 3.2 del documento unico della percentuale minima di grasso misurato sulla sostanza secca.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Nel disciplinare vigente la colorazione della pasta è descritta come «blu-verdastra»: si prevede, altresì, che possa essere «grigio-azzurra», al fine di descrivere compiutamente tutte le possibili colorazioni delle diverse tipologie di «Gorgonzola». Infatti, pur restando la colorazione «blu-verdastra» la colorazione caratteristica della pasta, lo sviluppo della muffa, viva e aerobica, in virtù del diverso periodo di stagionatura, può determinare una colorazione potenzialmente percepibile, all'occhio umano, anche come grigio-azzurra. La mancata previsione della possibile colorazione «grigio-azzurra» potrebbe, anche in questo caso, sviare i controlli ufficiali per la verifica del rispetto del disciplinare con riferimento alla colorazione della pasta.

Il periodo minimo di stagionatura, nel disciplinare vigente, varia in base alle diverse tipologie di «Gorgonzola»: si elimina, pertanto, l'inappropriato riferimento generale, nel disciplinare vigente, alla stagionatura minima di cinquanta giorni.

Il prodotto non è cambiato. Tuttavia, non risulta corretto e dunque si elimina il riferimento alla circostanza che il sapore dipenda unicamente dal protrarsi della stagionatura, in quanto il sapore può dipendere, anche se in misura minore, da altri fattori, quali ad esempio il peso della forma.

Si identificano, in maniera più appropriata, le varie tipologie di «Gorgonzola», classificate sulla base dei criteri del peso, del sapore e della stagionatura: si è preso atto del fatto che la precedente classificazione, apportata con la modifica registrata nel 2009, poteva risultare fuorviante, perché apparentemente basata soltanto sulle dimensioni delle forme con l'utilizzo dei termini «grande», «media» e «piccola». Pertanto, ai fini di una maggior chiarezza, si è voluto precisare che la classificazione risulta basata non soltanto sul criterio del peso, ma altresì sui criteri del sapore e della stagionatura. L'utilizzo, ai fini della classificazione, dei termini «dolce», «piccante» e «piccola piccante» appare più corretto al fine di una immediata identificazione della tipologia di formaggio «Gorgonzola». La forma «dolce» corrisponde alla forma «grande» di cui alla precedente classificazione. La dicitura «o leggermente piccante» si elimina in quanto non appropriata, considerato che tale forma presenta un «sapore dolce», come già indicato nel disciplinare. La forma «piccante» corrisponde alla forma «media» di cui alla precedente classificazione. La forma «piccola piccante» corrisponde alla forma «piccola» di cui alla precedente classificazione.

Le dimensioni minime e massime delle forme sono lievemente modificate per adeguarle alla realtà produttiva: vi può infatti essere un aumento o una diminuzione della massa causata dalla maggiore o minore umidità della forma.

Si inserisce il periodo massimo di stagionatura (si veda «Metodo di ottenimento»).

Si identificano, dunque, le varie tipologie di «Gorgonzola», classificate sulla base dei criteri del peso, del sapore e della stagionatura:

- 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;
- 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;
- 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.

Prova dell'origine

Al fine di garantire la sua autenticità, il «Gorgonzola» può essere immesso sul mercato in forme intere, in mezze forme con taglio in orizzontale o in frazioni, avvolte dal foglio di alluminio goffrato.

Al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, il «Gorgonzola» può anche essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche prive del foglio di alluminio goffrato, previa certificazione dell'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, di altro organismo di controllo.

Metodo di ottenimento

I valori della temperatura e dell'umidità relativa degli ambienti in cui si effettua la stagionatura sono lievemente modificati per adeguarli alla realtà della innovazione impiantistica e tecnologica nella fase della stagionatura, a beneficio delle caratteristiche qualitative del «Gorgonzola».

Si inserisce il periodo massimo di stagionatura, in quanto una stagionatura ulteriore rischierebbe seriamente di far perdere al prodotto le sue proprietà specifiche e caratteristiche organolettiche.

Etichettatura

Al fine di facilitare la verifica del rispetto del disciplinare e, in particolare, consentire al consumatore una scelta consapevole anche qualora il prodotto sia confezionato sul luogo di vendita al dettaglio su richiesta del consumatore, si introduce l'obbligo di riportare, sul foglio di alluminio gofrato, la dicitura «piccante» per la forma «piccante», la forma «piccola piccante» e la mezza forma con taglio in orizzontale e frazioni.

Sempre al fine di facilitare la verifica del rispetto del disciplinare e, in particolare, consentire al consumatore una scelta consapevole, si introduce l'obbligo di riportare, sull'imballaggio primario, la dicitura «piccante» per il prodotto preconfezionato in frazioni ottenuto dalla forma «piccante», e dalla forma «piccola piccante».

Altro:

Al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo del formaggio «Gorgonzola» immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, si stabilisce e motiva che il taglio e il confezionamento delle frazioni deve essere certificato dall'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, da altro organismo di controllo. Ciò deriva dalla impossibilità, per rischi di sicurezza alimentare, di procedere al taglio meccanico della forma e della mezza forma con taglio in orizzontale avvolte dal foglio di alluminio gofrato, e dalla necessità, considerato che la forma di «Gorgonzola» non presenta alcuna marchiatura sullo scalzo, che l'origine delle frazioni ottenute prive del foglio di alluminio sia assicurata dall'organismo di controllo. Tale misura non impedisce che il taglio manuale e il confezionamento in frazioni possano essere effettuati dai dettaglianti su richiesta del consumatore o per la vendita diretta. Infatti, presso i dettaglianti, il taglio manuale con il coltello della forma e della mezza forma avvolte dal foglio di alluminio gofrato non richiede la rimozione del foglio di alluminio gofrato né comporta alcun rischio per la sicurezza alimentare. Inoltre, tali operazioni devono essere effettuate, in via di principio, dinanzi al consumatore o, quanto meno, quest'ultimo può richiedere che questo avvenga al fine, in particolare, di verificare la presenza del foglio di alluminio gofrato sulla forma o sulla mezza forma utilizzata. Il taglio manuale della forma o della mezza forma avvolte dal foglio di alluminio gofrato effettuato dai dettaglianti per il prodotto confezionato per la vendita diretta deve del pari ritenersi consentito a condizione che permanga sulla frazione ottenuta, in ogni caso, parte del foglio di alluminio, a garanzia dell'autenticità del prodotto.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«GORGONZOLA»

N. CE: IT-PDO-0217-01214 – 18.03.2014

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Gorgonzola»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Gorgonzola» è un formaggio erborinato, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato, a pasta cruda, unita, di colore bianco paglierino, screziata con venature caratteristiche blu-verdastre e/o grigio-azzurre dovute allo sviluppo di muffe (erborinatura).

Il «Gorgonzola» presenta le seguenti caratteristiche:

— Forma:

— cilindrica con facce piane a scalzo diritto;

— dimensioni: altezza minima dello scalzo di cm 13; diametro compreso tra cm 20 e cm 32.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- classificazione sulla base dei criteri del peso, sapore e stagionatura:
 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.
 - 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 %.
- 3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*
Latte vaccino intero, caglio di vitello, sale.
- 3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*
Almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, proviene dalla zona di produzione.
- 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*
La produzione di latte, la sua trasformazione, e la stagionatura del formaggio atto a divenire «Gorgonzola» e l'apposizione dei segni identificativi di cui al punto 3.7 avvengono nella zona geografica delimitata.
- 3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*
Il «Gorgonzola» può essere immesso sul mercato informi intiere, in mezze forme con taglio in orizzontale o in frazioni, avvolte dal foglio di alluminio goffrato.

Il «Gorgonzola» può anche essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche prive del foglio di alluminio goffrato, previa certificazione dell'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, di altro organismo di controllo. Al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo del formaggio «Gorgonzola» immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, il taglio e il confezionamento del «Gorgonzola» in frazioni deve infatti essere certificato dall'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, da altro organismo di controllo. Ciò deriva dalla impossibilità, per rischi di sicurezza alimentare, di procedere al taglio meccanico della forma e della mezza forma con taglio in orizzontale avvolte dal foglio di alluminio goffrato, e dalla necessità, considerato che la forma di «Gorgonzola» non presenta alcuna marchiatura sullo scalzo, che l'origine delle frazioni ottenute prive del foglio di alluminio sia assicurata dall'organismo di controllo.

Sono consentiti il taglio e il confezionamento di frazioni di «Gorgonzola» nel punto vendita al dettaglio su richiesta del consumatore, purché sia visibile il foglio di alluminio goffrato. Sono altresì consentiti il taglio e il confezionamento di frazioni di «Gorgonzola» nel punto vendita al dettaglio per la vendita diretta, purché sulla frazione di prodotto rimanga, in ogni caso, parte del foglio di alluminio goffrato a garanzia dell'autenticità.
- 3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*
La forma di «Gorgonzola» è contraddistinta da due segni identificativi apposti nella zona geografica delimitata, segnatamente:
 - all'origine, il segno identificativo apposto su entrambe le facce piane contenente il numero di identificazione del caseificio (Cfr. Figura 1);

Figura 1



- al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione sul mercato, il segno identificativo consiste in un foglio di alluminio gofrato, recante il marchio identificativo gofrato (Cfr. Figura 2), che avvolge la forma, la mezza forma con taglio in orizzontale e, fatto salvo quanto previsto per le frazioni preconfezionate al punto 3.6, le frazioni; sul foglio di alluminio gofrato figurano inoltre la DOP «Gorgonzola» accompagnata dal simbolo dell'Unione e la dicitura «piccante» per la forma «piccante», la forma «piccola piccante» e le rispettive mezza forma con taglio in orizzontale e frazioni, da riportare accanto o al di sotto della DOP «Gorgonzola», utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest'ultima.

Figura 2



Frazioni di forma preconfezionate

Per il «Gorgonzola» preconfezionato in frazioni l'imballaggio primario reca, nel campo visivo principale, le seguenti indicazioni:

- la DOP «Gorgonzola» accompagnata dal simbolo dell'Unione della DOP;
- la dicitura «piccante», per il prodotto ottenuto dalla forma «piccante» e piccola «piccante» di «Gorgonzola», da riportare accanto o al di sotto della DOP «Gorgonzola», utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest'ultima.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio delle seguenti province:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli.

Comprende, inoltre, i seguenti comuni della 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.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

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 nonché allo sviluppo di agenti microbiologici che determinano le caratteristiche organolettiche e di colorazione del formaggio. 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.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Gorgonzola» è un formaggio a pasta cruda, unita, di colore bianco paglierino, screziata con venature caratteristiche blu-verdastre e/o grigio-azzurre dovute allo sviluppo di muffe (erborinatura).

Il sapore può variare da dolce a decisamente piccante in funzione di vari fattori tra i quali, in particolare, la minore o maggiore stagionatura.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

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».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cfr. nota a pie' di pagina n. 3.