

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Quartirolo Lombardo»

Art.1 Denominazione

È riconosciuta la denominazione di origine protetta «Quartirolo Lombardo» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2, avente i requisiti fissati dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di provenienza del latte e di produzione del formaggio «Quartirolo Lombardo» comprende il territorio amministrativo delle Province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia e Varese.

Art. 3 Descrizione del prodotto

Il «Quartirolo Lombardo» è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, 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 produttivo di cui all'art. 4.

Il formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» presenta le seguenti caratteristiche:

- A. Forma: parallelepipedica quadrangolare a facce piane con scalzo diritto.
- B. Dimensioni: lato 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.
- C. Peso: variabile da 1,5 kg a 3,5 kg.
- D. Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nel formaggio di prima stagionatura (fresco) e grigioverde-rossastra in quello maturo (stagionato).
- E. Pasta – struttura: unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi, friabile (senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fondente con il progredire della stagionatura. Colore da bianco a bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo (stagionato).
- F. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio in prima stagionatura (fresco) e più aromatico in quello maturo (stagionato).
- G. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.

Art. 4 Metodo di ottenimento

Per la produzione del formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» è utilizzato il latte vaccino, crudo o pastorizzato, derivante dalle razze bovine allevate nella zona di origine.

Almeno il 50% della sostanza secca dei mangimi, su base annuale, proviene dalla zona di origine.

La coagulazione è effettuata con caglio di vitello ad una temperatura compresa fra i 35 e 44°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, oppure di fermenti selezionati. 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 24 - 30 °C, si struttura a formaggio. La stufatura, durante la quale avvengono diversi rivoltamenti, 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 freschi.

La stagionatura avviene in celle idonee ad una temperatura di 2 - 8 °C e ad un'umidità relativa dell'80 - 95%.

Il periodo di maturazione si protrae da 2 a 30 giorni dalla data di produzione per il tipo "fresco", dopo 30 giorni il prodotto viene posto in commercio come "Quartirolo Lombardo" "maturo" ("stagionato").

Durante la maturazione, con frequenza regolare, le forme sono sottoposte a rivoltamenti e spugnature con soluzione di acqua e sale. Non è consentito alcun trattamento di crosta.

Il formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» può essere immesso sul mercato in forme intere od in porzioni di forma.

Art. 5

Legame con l'ambiente geografico

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona geografica delimitata, situata tra la pianura a sinistra del fiume Po e le vallate prealpine tra Bergamo e Lecco.

Nell'alta Pianura Padana irrigua, il clima continentale e quindi la marcata alternanza stagionale, favoriscono l'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere. Dall'alimentazione dipende la produzione di un latte adatto sia alla produzione del formaggio fresco, che all'affinamento delle caratteristiche di quello maturo (stagionato).

La tipicità e la tradizione del formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» si intrecciano con il ciclo stagionale e le usanze agricole nell'allevamento del bestiame e nel processo di trasformazione e stagionatura.

È imprescindibile l'importanza delle conoscenze tradizionali del casaro, che si tramandano da secoli: sono fondamentali non soltanto nella fase della trasformazione del latte, ma altresì nelle fasi successive della stufatura, della salatura e della stagionatura, che avviene tuttora in locali tipici tradizionali.

Art. 6

Elementi che comprovano l'origine

Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'organismo di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda i mangimi, le materie prime e il prodotto che provengono dalla zona di origine, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.

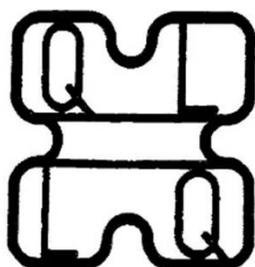
La forma di formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» deve recare apposto all'atto della sua immissione sul mercato un marchio all'origine: la marchiatura avviene durante la stufatura nel corso di uno dei rivoltamenti, dopo la messa in forma della cagliata, prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente, e si ottiene mediante matrici di materiale plastico ad uso alimentare, impresse solo su una faccia piana e recanti il numero di identificazione del caseificio.

Il marchio all'origine del formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» è costituito dalla figura di seguito riprodotta (Immagine 1), che riporta al suo interno le seguenti lettere:

- a. in alto a sinistra la lettera Q;
- b. in alto a destra la lettera L;
- c. in basso a sinistra la lettera L;
- d. in basso a destra la lettera Q.

Nel centro risulta il numero di identificazione del caseificio produttore.

Immagine 1



Art. 7 Etichettatura

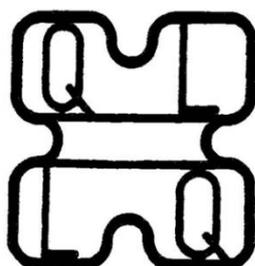
Il formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» può essere immesso sul mercato in forme intere o in porzioni di forma.

Al momento della sua immissione sul mercato, ogni incarto e/o confezione di formaggio «Quartirolo Lombardo» DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione «Quartirolo Lombardo», eventualmente accompagnata dalla dicitura “fresco” per il prodotto immesso sul mercato con maturazione da 2 a 30 giorni, oppure la denominazione «Quartirolo Lombardo» accompagnata dalla dicitura “maturo” o “stagionato” per il prodotto stagionato oltre i 30 giorni.

Deve inoltre recare il logo di seguito riprodotto (Immagine 2), che riporta al suo interno le seguenti lettere:

- in alto a sinistra la lettera Q;
- in alto a destra la lettera L;
- in basso a sinistra la lettera L;
- in basso a destra la lettera Q.

Immagine 2



Il logo è seguito dagli estremi del Regolamento relativo alla registrazione della DOP «Quartirolo Lombardo», segnatamente “Regolamento (CE) n. 1107/96”.

Art. 8

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1151/2012 dall'Organismo di Controllo Certiprodop S.r.l. – Sede Legale: Via del Macello, n. 26 Crema; Uffici Amministrativi: Via Giuseppe di Vittorio, n.2 – 26013 Crema – Telefono: 0373/259662 – Fax: 0373/253530 – Email: info@certiprodop.it