



Disciplinare della denominazione di origine protetta

“Gorgonzola”

**Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea
n. L 244/1 del 22/09/2017**

**Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana
n. L 244 del 18/10/2017**

Disciplinare della denominazione di origine protetta

«Gorgonzola»

Art. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) ‘Gorgonzola’ è riservata al formaggio erborinato, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato.

Art. 2

Zona di produzione

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ comprende l’intero territorio delle province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola, 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.

Art. 3

Descrizione del prodotto

Il formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica con facce piane;
- scalzo diritto con altezza minima di cm 13;
- diametro della forma compreso tra cm 20 e cm 32;

- 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%.

Il formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' può essere immesso sul mercato nelle seguenti tipologie:

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.

Art. 4

Metodo di ottenimento

Gli allevamenti delle bovine che producono latte ai fini della trasformazione in formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' sono ubicati nella zona di produzione.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, proviene dalla zona di produzione.

La produzione e stagionatura del formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' avvengono nella zona di produzione secondo la sequenza operativa indicata di seguito.

Il latte intero di vacca proveniente dalla zona di produzione viene pastorizzato, 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 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 formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' e determinanti la colorazione blu-verdastra e/o grigio-azzurra (erborinatura).

La stagionatura della forma, che varia secondo le tipologie più sotto previste, si effettua in ambienti con temperatura di -1 + 7 °C e con umidità relativa di 85-100%.

Il formaggio 'Gorgonzola' DOP può essere immesso sul mercato in forme intere, mezze forme con taglio in orizzontale o in frazioni, avvolte dal foglio di alluminio goffrato conformemente a quanto previsto dall'art. 6, previa certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato.

Il formaggio 'Gorgonzola' DOP può altresì essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche non recanti parte del foglio di alluminio goffrato, previa certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, da parte di altro organismo di controllo. Le frazioni preconfezionate devono essere ottenute da forme intere, mezze forme e frazioni di forme la cui origine sia stata certificata (i.e. avvolte dal foglio di alluminio goffrato recante il marchio distintivo identificativo della denominazione).

E' consentito il confezionamento di frazioni di formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' sul luogo di vendita al dettaglio su richiesta del consumatore (al taglio), purché sia visibile il foglio di alluminio goffrato.

Sempre sul luogo di vendita al dettaglio è consentito il confezionamento di frazioni di formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' per la vendita diretta, purché sulla frazione di prodotto rimanga parte del foglio di alluminio goffrato.

Art. 5

Legame con l'ambiente geografico

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.

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'.

Art. 6

Elementi che comprovano l'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 dall'organismo di controllo autorizzato, degli allevatori, dei caseifici, degli stagionatori e dei porzionatori, 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 dall'organismo di controllo autorizzato in tutte le fasi di produzione. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo autorizzato, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

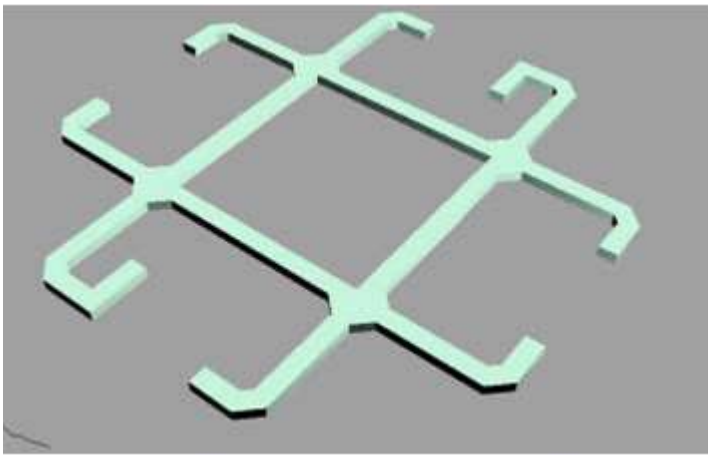
Il formaggio che beneficia della DOP 'Gorgonzola' è contraddistinto da due marchi da apporsi nella zona di produzione e di stagionatura, al fine di consentire

all'organismo di controllo autorizzato di verificare, prima dell'apposizione dei suddetti contrassegni, che il prodotto possieda le caratteristiche organolettiche e qualitative descritte nel presente disciplinare di produzione.

I due marchi sono:

1) uno all'origine (*Figura 1*) 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;

Figura 1



2) l'altro al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione sul mercato e che consiste in un foglio di alluminio goffrato 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 goffrato, riportato sull'alluminio a garanzia dell'autenticità e tracciabilità del prodotto (*Figura 2*), come da pubblicazione sulla G.U. serie generale n. 127 del 15 maggio 1975 – Parte Seconda, ed avvolge le frazioni ottenute, fatto salvo quanto previsto per le frazioni preconfezionate nell'art. 4; sul foglio di alluminio goffrato figurano inoltre la Denominazione di Origine Protetta 'Gorgonzola' accompagnata dal simbolo dell'Unione della DOP 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 Denominazione di Origine Protetta ‘Gorgonzola’, utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest’ultima.

Figura 2



Art. 7

Etichettatura

Per il formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’ preconfezionato in frazioni l’imballaggio primario deve recare, nel campo visivo principale, le seguenti indicazioni:

- la Denominazione di Origine Protetta ‘Gorgonzola’ accompagnata dal simbolo dell’Unione della DOP;
- la dicitura ‘piccante’, per il prodotto ottenuto dalla forma ‘piccante’ e ‘piccola piccante’ di formaggio che beneficia della DOP ‘Gorgonzola’, da riportare accanto o al di sotto della Denominazione di Origine Protetta ‘Gorgonzola’, utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest’ultima.

L’operatore deve rispettare i requisiti di etichettatura relativi alle differenti tipologie di «Gorgonzola».