

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

GORGONZOLA DOP

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

La zona di produzione e di stagionatura della D.O.P. "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.

La produzione del formaggio a D.O.P. "Gorgonzola" avviene secondo la seguente sequenza operativa: 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 "Gorgonzola" e determinanti la colorazione blu-verdastra (erborinatura).

La durata minima della stagionatura è di cinquanta giorni: tale operazione si effettua in ambienti con temperatura di 2 - 7 °C e con umidità relativa di 85-99%.

La D.O.P. "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;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Il formaggio a D.O.P. "Gorgonzola" può essere immesso al consumo nelle seguenti tipologie il cui sapore dipende dal protrarsi della stagionatura:

1. forma "grande": peso compreso tra kg 10 e kg 13, con sapore dolce o leggermente piccante con durata minima di stagionatura di cinquanta giorni;
2. forma "media": peso compreso tra kg 9 e kg 12, con sapore decisamente piccante e con durata minima di stagionatura di ottanta giorni;
3. forma "piccola": peso compreso tra kg 6 e kg 8, con sapore decisamente piccante con durata minima di stagionatura di sessanta giorni.

Il formaggio a D.O.P. "Gorgonzola" viene utilizzato da tavola e può essere venduto anche porzionato.

Il porzionamento può essere effettuato anche fuori dalla zona di produzione purché sulla porzione di prodotto rimanga parte del foglio di alluminio goffrato.

La DOP "Gorgonzola" è contraddistinta da due marchi da apporsi nella zona di produzione e di 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 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;

- 2) 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 (figura 2), come da pubblicazione sulla G.U. serie generale n. 127 del 15 maggio 1975 – Parte Seconda.

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

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.

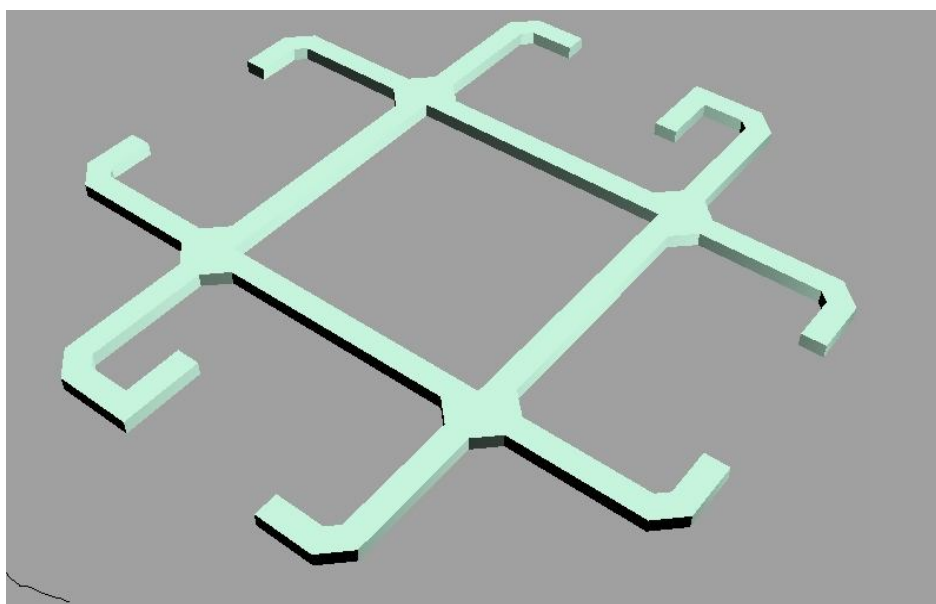


Figura 1



Figura 2