

plesse 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.

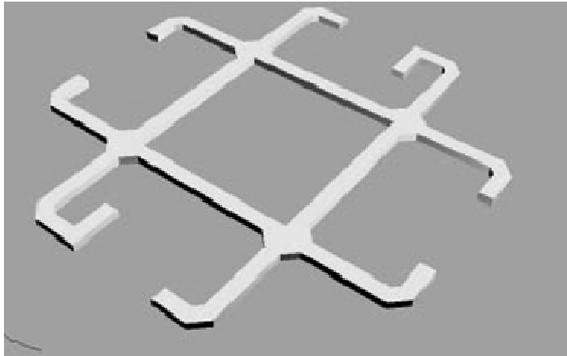
La stessa materia prima è accuratamente controllata dall'organismo di controllo autorizzato in tutte le fasi di produzione. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo autorizzato, secondo quanto disposto 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 nella *Gazzetta Ufficiale* - 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».

17A06992

DECRETO 27 settembre 2017.

Approvazione delle modifiche allo statuto del Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Toscano a denominazione di origine protetta.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999;

Visto l'art. 14 della citata legge 21 dicembre 1999, n. 526, ed in particolare il comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i Consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visti i decreti ministeriali 12 aprile 2000, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 97 del 27 aprile 2000, recanti disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei

