I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Gorgonzola», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 6 febbraio 2009

*Il Capo dipartimento:* NEZZO

ALLEGATO

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 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 Uficiale* - 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.

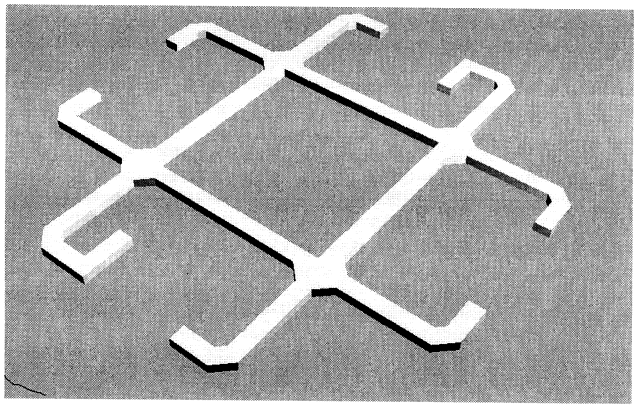

Figura 1

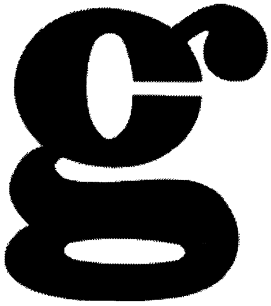

Figura 2

**09A01759**

DECRETO 9 febbraio 2009.

**Modifica del decreto 22 febbraio 2007, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Formaggio di Fossa di Sogliano», per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.**

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto 22 febbraio 2007, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana (serie generale) n. 54 del 6 marzo 2007 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Formaggio di Fossa di Sogliano»;

Visto il decreto 4 agosto 2008, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana (serie generale) n. 198 del 25 agosto 2008 che riserva la protezione nazionale a titolo transitorio accordata con il suddetto decreto 22 febbraio 2007, al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota 22 luglio 2008, numero di protocollo 3820;

Vista la nota del 29 gennaio 2009, numero di protocollo 1201, con la quale il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha trasmesso il disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

Ritenuta la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE e trasmesso al competente organo comunitario con la citata nota del 29 gennaio 2009, numero di protocollo 1201.

Decreta:

*Articolo Unico*

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 22 febbraio 2007 alla denominazione «Formaggio di Fossa di Sogliano», è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'Organo comunitario con nota del 29 gennaio 2009, numero di protocollo 1201 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 9 febbraio 2009

*Il capo Dipartimento:* NEZZO

**09A01761**

DECRETO 17 febbraio 2009.

**Conferma al Consorzio tutela della DOC dei vini «Collio», dell'incarico a svolgere le funzioni di tutela, di valorizzazione, di cura degli interessi generali ed a collaborare alla vigilanza nei confronti dei propri affiliati.**

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante la «Nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini» ed in particolare gli articoli 19, 20 e 21 concernenti disposizioni sui consorzi volontari di tutela e consigli interprofessionali per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche tipiche;

Visto il decreto 4 giugno 1997, n. 256, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme sulle condizioni per consentire l'attività dei consorzi volontari di tutela e dei consigli interprofessionali delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini;

Visto il decreto ministeriale 22 novembre 2004 con il quale, ai sensi della citata normativa, è stato da ultimo confermato al Consorzio tutela della DOC dei vini «Collio», con sede in Cormons (Gorizia) - via Gramsci n. 2-4, l'incarico a svolgere le funzioni di tutela, di valorizzazione e di cura generale degli interessi ed a collaborare alla vigilanza nei confronti dei propri affiliati, nei riguardi della citata denominazione di origine;

Vista la nota ministeriale n. 0006702 del 3 ottobre 2008, con la quale ai fini della conferma dell'incarico di cui al richiamato decreto, ha richiesto al citato Consorzio di presentare a questo Ministero la certificazione di rappresentatività rilasciata dalla competente C.C.I.A.A., nei termini di cui all'art. 19 della legge n. 164/1992 e all'art. 3 del decreto ministeriale 4 giugno 1997, n. 256, per le ultime due campagne vendemmiali;