

DOP (X) IGP ()

Número nacional del expediente: 10

1. Autoridad nacional competente:

Nombre: Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione generale della produzione agricola - Div. VI^A-

Teléfono: 0039/6/4819968

Fax: 0039/6/4819580

Dirección: Via XX Settembre, 20 - 00187 - ROMA

2. Asociación que presenta la solicitud de registro:

a) Nombre: Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola

b) Dirección: Via P. Azario, 3 - 28100 Novara

c) Composición: Productor/transformador (x) otro ()

3. Nombre del producto: Gorgonzola

4. Tipo de producto: (cf. Anexo) Queso

5. Descripción del producto: resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4:

a) Nombre: (cf. 3) Gorgonzola

b) Descripción: Queso blando, de mesa, elaborado con leche entera de vaca, de pasta cruda con vetas verdiazules características ("erborinatura").

c) Zona geográfica: Todo el territorio de las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milán, Novara, Pavía y Vercelli, y el municipio limítrofe de Casale Monferrato, en la provincia de Alessandria, formando una zona continua.

d) Historia: La costumbre de reunir el ganado bovino en el partido municipal de Gorgonzola y en los terrenos contiguos en determinados periodos del año nació con el tradicional aprovechamiento de los pastos alpinos. La leche producida se transformaba en queso, que se maduraba en grutas naturales para adquirir las vetas características, debidas a la presencia de cepas especiales de mohos. Estas tradiciones se consolidaron con el paso del tiempo, siguiendo la evolución del sector.

e) Obtención: La cuajada obtenida tras la adición de cuajo de ternera a la leche se dispone en estratos, una vez enfriada, y se sala en seco. Durante la maduración se inyectan cepas de penicillium para darle la característica coloración verdosa.

f) Vínculo geográfico: Los factores naturales dependen de las condiciones climáticas de la zona de producción, favorables al crecimiento de forrajes de calidad para la alimentación del ganado, así como al desarrollo de los agentes microbianos que aportan el color y las características organolépticas del queso.

En cuanto a los factores humanos, este producto ha alcanzado una amplia difusión en el mercado gracias a su consumo con preparaciones tradicionales a base de cereales, típicas de su zona de producción.

g) Control: Nombre: Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste -

Ispettorato Centrale Repressione Frodi; Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola, affidatario di incarico di vigilanza.

Dirección: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma; Via P. Azario, 3 - 28100 Novara.

h) Etiquetado: El producto se comercializa envuelto en una hoja de aluminio en la que figura la marca del correspondiente consorcio de tutela.

i) Requisitos legislativos nacionales

Ley no 125/54 y D.P.R. 22.9.1981; D.P.R. 30.10.1985, n.1269; D.M. 25.3.1971 di affidamento di incarico di vigilanza sulla produzione ed il commercio del formaggio Gorgonzola.

A RELLENAR POR LA COMISIÓN

Número CEE: VIB14/IT/0010/930825

Fecha de recepción del expediente: 25/08/93.