

DOCUMENTO UNICO

«QUARTIROLO LOMBARDO»

N. UE: PDO-IT-2160 – 27.7.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Quartirolo Lombardo»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Quartirolo Lombardo» è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, derivante da almeno due mungiture. Il latte della prima mungitura deve essere utilizzato intero; il latte della seconda mungitura o delle successive può essere utilizzato intero o parzialmente scremato.

Il formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» presenta le seguenti caratteristiche:

- a) Forma: parallelepipedica quadrangolare a facce piane con scalzo diritto.
- b) Dimensioni: lato delle facce da 18 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 8 centimetri con leggere variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
- c) Peso: variabile da 1,5 kg a 3,5 kg.
- d) Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nel formaggio di prima stagionatura (fresco) e grigioverde-rossastra in quello maturo (stagionato).
- e) Pasta – struttura: unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi, friabile (senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fondente con il progredire della stagionatura. Colore da bianco a bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo (stagionato).
- f) Sapore: caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio in prima stagionatura (fresco) e più aromatico in quello maturo (stagionato).
- g) Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30 % per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.

Il periodo di maturazione si protrae da 2 a 30 giorni dalla data di produzione per il tipo «fresco», dopo 30 giorni il prodotto viene posto in commercio come «Quartirolo Lombardo» «maturo» («stagionato»).

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti, su base annuale, proviene dalla zona di origine.

L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati. Può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici.

È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

Per la produzione del formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» è utilizzato il latte vaccino, crudo o pastorizzato, di vacche allevate nella zona geografica.

Caglio di vitello, sale.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione: allevamento, mungitura, caseificazione e stagionatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

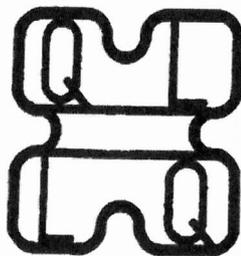
—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La forma di formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» deve recare apposto all'atto della sua immissione sul mercato un marchio all'origine, apposto solo su una faccia piana mediante matrici di materiale plastico ad uso alimentare. Il marchio all'origine del formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» è costituito dal logo di seguito riprodotto che riporta al suo interno le seguenti lettere:

- a) in alto a sinistra la lettera Q;
- b) in alto a destra la lettera L;
- c) in basso a sinistra la lettera L;
- d) in basso a destra la lettera Q.

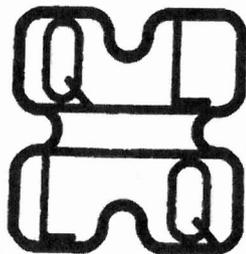
Nel centro risulta il numero di identificazione del caseificio produttore.



Il formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» può essere immesso sul mercato in forme intere o in porzioni di forma.

Al momento della sua immissione sul mercato, ogni incarto e/o confezione di formaggio «Quartirolo Lombardo» DOP, in forme intere e/o in porzioni, deve recare la denominazione «Quartirolo Lombardo», eventualmente accompagnata dalla dicitura «fresco» per il prodotto immesso sul mercato con maturazione da 2 a 30 giorni dalla produzione, oppure la denominazione «Quartirolo Lombardo» accompagnata dalla dicitura «maturo» o «stagionato» per il prodotto stagionato oltre i 30 giorni. Deve inoltre recare il logo della denominazione, di seguito riprodotto, che riporta al suo interno le seguenti lettere:

- in alto a sinistra la lettera Q;
- in alto a destra la lettera L;
- in basso a sinistra la lettera L;
- in basso a destra la lettera Q.



Il logo è seguito dagli estremi del Regolamento relativo alla registrazione della DOP «Quartirolo Lombardo», segnatamente «Regolamento (CE) n. 1107/96».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di provenienza del latte e di produzione del formaggio «Quartirolo Lombardo» comprende il territorio amministrativo delle Province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia e Varese.

5. Legame con la zona geografica

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona geografica delimitata, situata tra la pianura a sinistra del fiume Po e le vallate prealpine tra Bergamo e Lecco.

Nell'alta Pianura Padana irrigua, il clima continentale e quindi la marcata alternanza stagionale, favoriscono l'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere. Dall'alimentazione dipende la produzione di un latte adatto sia alla produzione del formaggio fresco che all'affinamento delle caratteristiche di quello maturo (stagionato). Proprio le caratteristiche organolettiche del latte utilizzato, in aggiunta al fattore umano depositario di un'antica cultura casearia tramandata di generazione in generazione, che si avvale di strumenti e tecnologie fortemente caratterizzate dai luoghi, fanno sì che il «Quartirolo Lombardo» a fine lavorazione assuma quel gusto caratteristico, lievemente acidulo ed aromatico nel formaggio in prima stagionatura (fresco) e dal sapore più aromatico ed intenso per il «Quartirolo Lombardo» maturo (stagionato). La tipicità e la tradizione del formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» si intrecciano con il ciclo stagionale e le usanze agricole nell'allevamento del bestiame e nel processo di trasformazione e stagionatura.

È imprescindibile l'importanza delle conoscenze tradizionali del casaro, che si tramandano da secoli: sono fondamentali non soltanto nella fase della trasformazione del latte, ma altresì nelle fasi successive della stufatura, della salatura e della stagionatura, che avviene tuttora in locali tipici tradizionali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».