



Consorzio di tutela: “la qualità passa anche dal controllo”

Montasio DOP, confermato CSQA come ente certificatore delle 6.500 tonnellate prodotte

*L'organismo è autorizzato ai controlli su una filiera certificata frutto del lavoro di oltre **40 produttori, 14 stagionatori e 795 aziende agricole zootecniche***

CSQA riconfermato come ente di certificazione per il Consorzio di tutela del formaggio **Montasio DOP**. A rinnovare l'autorizzazione l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare (Masaf).

Il Montasio DOP, tipico formaggio friulano a pasta cotta semidura che prende il nome dall'omonimo altopiano situato nelle vette delle Alpi Giulie, rappresenta l'ottava filiera del settore formaggi italiani certificati, con una produzione di circa **800 mila forme di prodotto DOP** all'anno che generano un valore al consumo di **65 milioni di euro**, frutto del lavoro di oltre **40 produttori, 14 stagionatori e 795 aziende agricole zootecniche** sul territorio. In crescita, negli ultimi anni, il dato dell'export che sfiora il 7% della produzione per un valore che supera i **4 milioni di euro** (Dati Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio).

Un'eccellenza che rappresenta l'unica DOP nel settore lattiero-caseario del **Friuli-Venezia Giulia** e contribuisce in maniera sostanziale al paniere regionale dei prodotti “food” certificati che conta **7 Indicazioni Geografiche food** per un valore alla produzione di **359 milioni di euro** (Dati Rapporto Ismea-Qualivita 2022).

A difesa e tutela della produzione è preposto dal 1984 il **Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio** impegnato nella promozione, valorizzazione e tutela della qualità del prodotto, vigilando e verificando che la produzione sia sempre conforme al Disciplinare della DOP. Diverse le attività di divulgazione e promozione messe in campo dal Consorzio, focalizzate sulla qualità, autenticità e unicità del Montasio. Tutte attività volte a valorizzazione il brand, consolidare il mercato e intensificare i rapporti con le reti commerciali. Attivate campagne mirate verso la GDO sia del nord Italia che oltreconfine; avviate attività di ricerca per il rafforzamento della tipicità svolte in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine e puntato sulla valorizzazione del sigillo “Quality Gold”, il marchio di qualità “superiore” impresso a fuoco nelle forme, dopo che gli esperti del Consorzio ne certificano la “perfezione” dopo 100 giorni di lenta e controllata stagionatura. Un processo di crescita e di lavorazione che per il

CSQA Certificazioni Srl - Headquarters
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)
T: +39 0445 313011 / F: +39 0445 313070
Email: csqa@csqa.it / P.Iva: 02603680246

Roma
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)
T: +39 06 92918874 / F: +39 06 92912391
Email: roma@csqa.it



Consorzio non può prescindere da una massima qualità e sempre in un'ottica di sostenibilità ambientale a garanzia del benessere animale.

In questo senso si conferma la scelta di CSQA per i controlli in nome della **qualità certificata**, come massima garanzia al consumatore dei valori espressi dal territorio di origine e dai valori nutrizionali del prodotto DOP. *“Proseguire con le ispezioni da parte di CSQA, organismo di certificazione leader in Italia nel campo delle Indicazioni Geografiche, consente di mantenere alta l'asticella dei controlli”* – sottolinea **Valentino Pivetta**, Presidente del Consorzio di tutela del Montasio DOP. *La qualità di un prodotto non può prescindere da una costante attività di controllo ed è proprio grazie agli attenti, puntuali e approfonditi esami che il nostro formaggio vanta elevati standard di qualità e genuinità, sempre rivolti alla tutela dei consumatori”*.

“La nostra conferma quale Organismo di controllo del Montasio DOP” – afferma **Pietro Bonato**, Direttore Generale e AD di CSQA – *“è il risultato del lavoro svolto sul fronte della garanzia di questo formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino; un'eccellenza con una lunga storia risalente al 1700, quando i monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese ne affinarono la tecnica di produzione. Il Montasio è l'espressione della sua terra d'origine, un prodotto dal gusto profondo che coniuga bontà a virtù di autenticità, naturalità e sostenibilità. Siamo felici di proseguire sul percorso intrapreso e della rinnovata fiducia nella nostra società sul fronte della valorizzazione di prodotti a denominazione di origine”*.

Il Montasio DOP conferma il valore del portfolio prodotti DOP IGP certificato da CSQA, che comprende ad oggi 74 Indicazioni Geografiche: un dato che sottolinea la volontà di accompagnare sempre di più lo sviluppo sostenibile delle filiere agroalimentari di **qualità**, simbolo del Made in Italy e della **vocazione dei territori**.

CSQA Certificazioni

CSQA è un Organismo di Certificazione leader nel settore agroalimentare che svolge attività di **certificazione, ispezione, assessment e formazione**, attivo nei settori dell'Agroalimentare & Packaging, Sostenibilità, Life Sciences Sanità e Salute, Formazione e Servizi alla Persona, Sicurezza IT, Pubblica Amministrazione, Servizi Formativi/Tecnici/Turisticci/Pubblici, Foreste, Legno e Carta. CSQA è il principale Organismo di Certificazione in Italia nel settore agricolo e alimentare con 74 prodotti DOP, IGP, STG controllati (elenco completo: <http://bit.ly/CSQA-IG>) e decine di migliaia di aziende certificate in ambito volontario.

Ufficio Stampa CSQA

Email: comunicazione@csqa.it

Tel. 0577 1503049

CSQA Certificazioni Srl - Headquarters
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)
T: +39 0445 313011 / F: +39 0445 313070
Email: csqa@csqa.it / P.Iva: 02603680246

Roma
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)
T: +39 06 92918874 / F: +39 06 92912391
Email: roma@csqa.it