

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE
D.O.P. (X) - I.G.P. ()

Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

1. Autorità nazionale

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 - Roma

2. Richiedente

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano
Via XXIV Giugno n. 8 – 25015 San Martino della Battaglia, Desenzano (BS)
Tel. 030.9109811
Fax 030.9910487
Info@granapadano.it
www.granapadano.it/

3. Denominazione del prodotto

«Grana Padano».
Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996; disciplinare modificato con Reg. (CE) n. 584/11 del 17 giugno 2011.

4. Tipo di prodotto

Classe 1.3 — Formaggi

5. Sintesi del disciplinare

a. Nome del prodotto

Grana Padano

b. Descrizione del prodotto

Le caratteristiche del prodotto al momento dell'immissione al consumo sono:

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate.

diametro della forma: da 35 a 45 cm;

altezza dello scalzo: da 18 a 25 cm, con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso: da 24 a 40 kg da intendersi riferito al peso medio dell'intera partita sottoposta a espertizzazione con una tolleranza del 2,5% della singola forma, purché le forme che beneficiano della tolleranza siano parte di una intera partita la quale rientri nei parametri succitati;

crosta: dura e liscia, con spessore di 4-8 mm;

pasta: dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Colore della crosta: scuro o giallo dorato naturale; è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale;

colore della pasta: bianco o paglierino;

aroma: fragrante;

sapore: delicato.

La composizione amminoacidica specifica del formaggio GRANA PADANO D.O.P. risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio GRANA PADANO e presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e determinata mediante impiego della cromatografia a scambio ionico con rilevazione fotometrica post-colonna con ninidrina.

La composizione isotopica specifica del formaggio GRANA PADANO D.O.P. risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio GRANA PADANO e presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS).

Si aggiungono le parole

« La composizione del profilo minerale specifico del formaggio GRANA PADANO D.O.P. risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio GRANA PADANO e presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa con sorgente al plasma accoppiata induttivamente (ICP-MS). »

Il contenuto di lisozima nel prodotto finito – ove impiegato in caseificazione – misurato con cromatografia liquida in fase inversa e rilevazione in fluorescenza, deve essere corrispondente alla quantità dichiarata e verificata nel processo di caseificazione.

Il GRANA PADANO D.O.P. nella tipologia 'grattugiato' è ottenuto esclusivamente da formaggio intero già certificato. Nei limiti e alle condizioni specificate al successivo punto e., è tuttavia consentito l'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di "Grana Padano" in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini etc. per la produzione di "Grana Padano" grattugiato.

Le operazioni di grattugia devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione del GRANA PADANO D.O.P. Il confezionamento deve avvenire immediatamente, senza nessun trattamento e senza aggiunta di altre sostanze.

Ferme restando le caratteristiche tipiche del GRANA PADANO D.O.P. la tipologia 'grattugiato' deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0.5 mm non superiori al 25%;
- quantità di crosta: non superiore al 18%.

c. Zona geografica di produzione

La zona di produzione e di grattugiatura del GRANA PADANO D.O.P. è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Tredena.

d. Storia ed origine del prodotto

La zona di produzione del «Grana Padano» DOP coincide in larga parte con la regione della pianura padana, ovvero l'area geografica del letto del fiume Po, che è caratterizzata da terreni golenici, alluvionali, fluvio-glaciali, pianeggianti, ricchi di acque, tra i più fertili al mondo e tra i più adatti alla produzione di foraggi. In particolare, queste caratteristiche pedologiche, associate allo specifico microclima della zona, favoriscono la produzione del mais, che rappresenta la base foraggera più importante per le vacche da latte destinato alla produzione di «Grana Padano» DOP, in quanto può costituire fino al 50 % della sostanza secca ingerita.

L'attività di bonifica e di sistemazione irrigua dell'area della pianura Padana svolta a partire dal XI secolo costituì la premessa per lo sviluppo locale dell'allevamento bovino. La conseguente disponibilità di notevoli quantità di latte, che risultava in esubero rispetto al fabbisogno giornaliero della popolazione rurale, stimolò e rese necessaria la sua trasformazione in un formaggio serbevole. Anche oggi la grande disponibilità di foraggi locali, soprattutto il mais, legata alla grande disponibilità di acqua, costituisce un elemento fondamentale per il mantenimento dell'allevamento bovino e della conseguente disponibilità di latte.

e. Metodo di ottenimento del prodotto

Le parole

«Il formaggio GRANA PADANO D.O.P. è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno e che, ad esclusione del latte prodotto nell'area del Trentingrana, non si avvalga delle deroghe previste dalla vigente normativa sanitaria per quanto riguarda la carica batterica totale e il tenore di cellule somatiche.

La raccolta del latte deve avvenire entro le ventiquattro ore dall'inizio della prima mungitura. L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età.

»

Sono sostituite dalle parole

«Il formaggio GRANA PADANO D.O.P. è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura. Il latte utilizzato per la produzione del Grana Padano D.O.P., ad eccezione di quello prodotto nell'area del Trentingrana, se specificatamente richiesto, non si avvale delle deroghe previste dalla vigente normativa sanitaria per quanto riguarda la carica batterica totale e il tenore di cellule somatiche.

La raccolta del latte presso gli allevamenti deve in ogni caso avvenire al massimo ogni ventiquattro ore.

L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di gravidanza.»

L'alimentazione delle vacche da latte si basa sulla utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del latte del GRANA PADANO D.O.P.

Nella razione giornaliera non meno del 50% della sostanza secca deve essere apportata da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi, riferito alla sostanza secca, non inferiore a 1.

Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte, così come individuato al punto c. Zona geografica di produzione.

Le parole

« I Foraggi ammessi sono:

Foraggi freschi - foraggi freschi da prati stabili od artificiali o sfalciati.

Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino.

Fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi.

Paglie: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale.

Insilati, non ammessi per la produzione della tipologia Trentingrana:
trinciato di mais;
fieni silo.

Mangimi ammessi

Di seguito è riportato l'elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categorie, ammesse ad integrazione dei foraggi, nell'alimentazione delle vacche in lattazione, degli animali in asciutta e delle manze oltre i 7 mesi di età destinate alla produzione del latte per la trasformazione in formaggio GRANA PADANO D.O.P..

Cereali e loro derivati:

- Mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati.
Pastoni di mais: spiga integrale del mais sfarinata in Pastone integrale di mais o in Pastone di pannocchia; granella umida sfarinata in Pastoni di farina umida.

Semi oleaginosi loro derivati

- soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione expeller, sottoposti anche a trattamenti termici.

Tuberi e radici, loro prodotti

- Patata e relativi derivati.

Foraggi disidratati

- Essenze foraggere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati.

Derivati dell'industria dello zucchero

- Polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate;
- melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

Semi di Leguminose, carrube

- Pisello proteico, fave, favino: granelle, sfarinati e relativi derivati.
- Carrube: essiccate e relativi derivati.

Grassi

- Grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da oli di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi olii di pesce come supporti per "additivi" e "premiscelate".

Minerali

- Sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione.

Additivi

- Vitamine, oligoelementi, amminoacidi (rumino-protetti), aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione. Antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici.

Varie

- È ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle "premiscelate". »

Sono sostituite dalle parole

« Alimenti ammessi:

FORAGGI

Foraggi freschi – foraggi freschi da prati stabili od artificiali, sfalciati o pascolati.

Essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da avena, erba mazzolina, favino, festuca, fleolo, frumento, granturchino, loietto, lupinella, mais, orzo, panico, pisello, segale, sorgo da ricaccio, triticale, vecchia.

Fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, o con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi freschi.

Paglie: di cereali quali avena, frumento, orzo, segale, triticale.

Insilati:

- trinciati di: avena, mais, orzo, segale, triticale;
- pastoni: pastoni di pannocchia di mais, pastoni di farina umida di mais;
- fieni silo delle essenze foraggere ammesse per i foraggi.

Per la produzione della tipologia Trentingrana gli insilati non sono ammessi.

MANGIMI (Riferimento normativo Reg. CE 767/2009 e successive modifiche).

Di seguito è riportato l'elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categorie, ammesse ad integrazione dei foraggi, nell'alimentazione delle vacche in lattazione, degli animali in asciutta e delle manze oltre i 7 mesi di gravidanza, destinate alla produzione del latte per la trasformazione in formaggio GRANA PADANO D.O.P..

Cereali e prodotti derivati:

avena, frumento, mais, orzo, segale, sorgo, triticale: granelle ed altri derivati da processi fisici e/o di "maltaggio".

Semi oleosi e prodotti derivati:

- girasole, lino, soia, cotone (tenore massimo in gossipolo libero 3000 mg/kg): granelle, sfarinati e prodotti derivati, quali farine di estrazione, expeller, anche trattati termicamente;
- oli, grassi vegetali e prodotti derivati, tal quali od in miscela, con numero di iodio complessivo non superiore a 70. È ammessa l'idrogenazione.

Semi di leguminose e prodotti derivati.

- Pisello proteico, fave, favino: granelle, sfarinati e prodotti derivati.
- Carrube: essiccate e prodotti derivati.

Tuberi e radici e prodotti derivati.

- Patata e prodotti derivati.
- Barbabietola da zucchero e prodotti derivati (polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate).
- Melasso di barbabietola e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

Foraggi essiccati/disidratati e prodotti derivati.

- Essenze foraggere utilizzabili come foraggi, paglie di cereali ammessi, tutolo di mais, pianta integrale di mais, trinciati, sfarinati o pellettati.

Altri vegetali e prodotti derivati.

- Melasso di canna da zucchero e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un apporto massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

Minerali e prodotti derivati.

- Prodotti Minerali riportati nel Catalogo delle materie prime (EU) con esclusione dei sali di acidi organici ed ammoniacali.

Varie

- Lievito di birra inattivato (massimo 100g/giorno per capo) come supporto nelle "premiscele".
- Olii di pesce come supporto per "additivi" e "premiscele".

ADDITIVI (Riferimento normativo Reg. (CE) n. 1831/2003 e successive modifiche).

Aminoacidi (gli aminoacidi devono essere "rumino - protetti", il processo di rumino protezione deve essere di tipo fisico):

Metionina (3.1.1); Treonina (3.3.1); Triptofano (3.4.1); Arginina (3c3.6.1); Valina (3c3.7.1); Isoleucina (3c3.8.1); Lisina (3.2.3.).

Antiossidanti:

Acido L-ascorbico (E300); L-Ascorbato di sodio (E301); L- ascorbato di calcio (E302); Estratti d'origine naturale ricchi in tocoferolo (E306); alfa-tocoferolo di sintesi (E307) – Altri antiossidanti naturali vedi "Aromi".

Aromi a funzione antiossidante (aromi da considerare per le specifiche funzioni di antiossidanti naturali. Il loro utilizzo non deve interferire sulle caratteristiche organolettiche del latte e del formaggio. Forme ammesse: riferimento Reg. 1831/2003 – Registro Comunitario degli Additivi) quali:

Anice; Aneto; Carvacolo; Cinnamaldeide; Eugenolo; Finocchio; Liquerizia; Peperoncino; Silibina; Timolo; Vanillina.

Oligoelementi (sali, ossidi, chelati di amminoacidi se previsti):

Ferro (E 1); Iodio (E 2); Cobalto (E 3); Rame (E 4); Manganese (E 5); Zinco (E 6); Molibdeno (E 7); Selenio (E 8).

Vitamine:

Vitamina A (E672); Vitamina B1 (varie forme); Vitamina B2 (varie forme); Vitamina B6 (3a831); Vitamina B12; Vitamina C (varie forme); Vitamina B5; Niacina (varie forme); Acido folico; Biotina; Vitamina H1; Colina ; Inositolo; Carnitina; Betaina (varie forme); Taurina; Grassi Omega-6; Grassi Omega-3; Beta-carotene (E160a); Vitamina D (E671); Vitamina E (3a700-varie forme); Vitamina K.

Sono ammessi come adiuvanti tecnologici i seguenti additivi che non hanno funzione nutrizionale specifica:

Agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti:

Silice (E 551b); Bentonite Montmorillonite (E 558); Natrolite-fonolite (E 566); Clinoptinolite di origine sedimentaria (E 568); Acido silicico precipitato ed essiccato (E 551a); Ricinoleato di glicerina polietilenglicole (E 484) ; Kieselgur (terra di diatomee purificata) (E 551c); Sepiolite (E 562).

Conservanti:

Acido Sorbico (E 200); Acido Formico (E 236); Formiato calcio (E 238); Acido acetico (E 260); Acido lattico (E 270); Acido propionico (E 280); Acido DL-malico (E 296); Acido fumarico (E 297); Acido citrico (E330); Propionato di sodio (E281); Propionato di calcio (E 282); Formiato di sodio (E237).

Emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti:

Lecitine(E322); Farina di semi di carrube (gomma di carruba) (E410); Cellulosa microcristallina (E460); Cellulosa in polvere (E460 - ii).

Gli additivi su indicati sono preparati commerciali di prodotti naturali tecnicamente puri o composti sintetici equivalenti al prodotto naturale chimicamente definito. »

Sono escluse le lavorazioni conto terzi o in affitto.

Le parole

« Il latte crudo, conservato alla stalla e trasportato, deve avere una temperatura non inferiore agli 8°C.

È ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di due munte miscelate dopo averlo lasciato riposare e affiorare naturalmente.

È pure ammessa la lavorazione del latte di due munte miscelate di cui una sola delle due è lasciata riposare e affiorare naturalmente. »

Sono sostituite dalle parole

« Il latte crudo, conservato alla stalla al massimo per ventiquattro ore e trasportato, deve avere una temperatura non inferiore agli 8°C.

È ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di due munte miscelate dopo riposo ed affioramento naturale.

È pure ammessa la lavorazione del latte di due munte miscelate di cui una sola delle due è lasciata riposare e affiorare naturalmente.

È ammessa la lavorazione del solo latte derivante da sistema automatico di mungitura dopo averlo lasciato riposare e affiorare naturalmente.

È pure ammessa la lavorazione della miscela del latte derivante da sistema automatico di mungitura con il latte di due munte miscelate dopo riposo ed affioramento naturale.»

Il latte deve essere parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a temperatura compresa tra 8 e 20°C, in modo che il rapporto grasso/caseina nella caldaia sia compreso tra 0,80 e 1,05. Per il Trentingrana il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia massimo è di 1,15. Detto rapporto è altresì consentito per ogni altro caso in cui il latte proveniente dalla miscela di due munte preveda che una delle due sia lasciata riposare.

Il latte, dalla stalla alla sua lavorazione, non può subire alcun trattamento fisico, meccanico o termico, che ne modifichi lo status di latte crudo naturale.

Il latte viene, quindi, messo nelle caldaie a campana rovesciata, in rame o con rivestimento interno in rame.

È ammesso l'uso di lisozima, tranne che per il Trentingrana, fino ad un massimo di 2,5 g per 100 chilogrammi di latte.

La coagulazione è ottenuta con caglio di vitello, previa aggiunta di siero innesto naturale.

Nei casi in cui si dovesse riscontrare un valore di acidità di fermentazione del siero innesto a 24 ore inferiore a 26° Soxhlet Henkel/50ml è ammessa, fino ad un massimo di dodici volte all'anno, l'aggiunta di batteri lattici autoctoni, quali *Lactobacillus helveticus* e/o *lactis* e/o casei, all'inizio della preparazione del siero innesto per il giorno successivo.

La cagliata è rotta in granuli fini e cotta fino a quando i granuli diventano elastici, a una temperatura massima di 56°C e lasciata totalmente immersa nel siero, nella medesima caldaia, fino ad un massimo di 70 minuti a decorrere da fine cottura.

Le parole

« Viene poi immessa nelle apposite fascere, per almeno 48 ore, che imprimono i contrassegni di origine e quindi in salamoia per un periodo di tempo fra i 14 e i 30 giorni a decorrere dalla messa in salamoia. »

Sono sostituite dalle parole

« Viene poi immessa nelle apposite fascere formatrici. Durante il primo giorno di formatura, la forma deve rimanere a contatto con le fascere che imprimono i contrassegni di origine per il tempo necessario ad imprimere detti contrassegni.

Dal secondo giorno di formatura le forme sono poste in salamoia dove possono restare per un periodo di tempo fra i 10 e i 30 giorni. »

La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22°C per un periodo di nove mesi a decorrere dalla formatura.

Solo il formaggio che presenta un valore della fosfatasi alcalina nella parte di pasta situata ad un centimetro sotto crosta prelevata a metà altezza dello scalzo, misurato con metodo fluorimetrico, e comunque compatibile con l'impiego di latte crudo e che altresì rispetta tutti i parametri previsti dal presente disciplinare all'articolo 2 viene sottoposto ad espertizzazione, non prima del compimento dell'ottavo mese dalla formatura.

L'espertizzazione darà quindi luogo alla marchiatura a fuoco, oppure darà luogo alla cancellazione dei contrassegni d'origine impressi dalle fascere, mediante retinatura o sbiancatura, qualora il prodotto non abbia le caratteristiche richieste dall'articolo 2.

Si aggiungono le parole

« Il formaggio marchiato a fuoco potrà essere classificato Grana Padano "scelto sperlato", "zero" ed "uno" a seconda del maggiore o minore pregio commerciale. »

Il prodotto non può essere commercializzato come GRANA PADANO D.O.P. prima del compimento effettivo del nono mese di età. Prima di detto termine il formaggio non può uscire dalla zona di produzione.

Il condizionamento del prodotto GRANA PADANO D.O.P., inteso come qualsivoglia tipologia e pezzatura – sia in porzioni che grattugiato, sia munito che privo di crosta (scalzo) - con impiego della Denominazione di Origine Protetta e del logo che lo contraddistingue, può avvenire unicamente ad opera di soggetti titolari di apposita autorizzazione al confezionamento rilasciata dal Consorzio di Tutela, soggetto riconosciuto e incaricato a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

Sono previste due distinte autorizzazioni al confezionamento, l'una relativa agli spicchi con crosta e l'altra relativa al grattugiato. Qualsiasi tipologia di prodotto confezionato che non riporti la crosta (bocconcini, tranci non muniti di crosta, scaglie o simili) è assimilata al grattugiato e soggetta alle prescrizioni previste per lo stesso.

L'autorizzazione al preconfezionamento non è richiesta nel solo caso del cosiddetto "preincartato", ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita.

Al fine di salvaguardare nel migliore dei modi la qualità, assicurare la rintracciabilità e garantire il controllo del prodotto, le autorizzazioni al confezionamento del formaggio GRANA PADANO D.O.P. per la tipologia 'grattugiato' e per le tipologie ad esso assimilate potranno essere rilasciate unicamente a soggetti

economici operanti all'interno della zona di produzione individuata all'articolo 3 e limitatamente allo stabilimento ubicato nella predetta zona.

Per il rilascio delle autorizzazioni in questione sarà necessario il preventivo nulla osta da parte dell'Organismo di controllo incaricato, a seguito degli opportuni accertamenti da quest'ultimo effettuati presso la ditta richiedente.

L'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di "Grana Padano" D.O.P. in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini etc. per la produzione di "Grana Padano" grattugiato, è consentito unicamente alle seguenti condizioni:

- a) Deve essere comunque rispettata la percentuale massima di crosta del 18%.
- b) Deve essere sempre garantita la tracciabilità delle forme intere di "Grana Padano" D.O.P. dalle quali provengono gli sfridi. A tale fine, per poter utilizzare gli sfridi delle lavorazioni è necessario compilare l'apposita scheda di lavorazione, fornita dal Consorzio di Tutela, riportando il numero di matricola del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione e gli estremi del documento di arrivo che consenta di risalire all'entrata delle forme in questione, nonché il quantitativo di sfridi ottenuti dalla lavorazione delle medesime.
- c) Nel caso di impiego differito e/o di trasferimento da uno stabilimento all'altro, gli sfridi dovranno essere tenuti distinti per matricola e mese di produzione. Al fine di facilitare i controlli sui contenitori o sugli involucri contenenti gli sfridi, dovranno essere chiaramente indicati i rispettivi numeri di matricola del caseificio produttore, ed il relativo mese ed anno di produzione.
- d) Il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale, ed unicamente all'interno della zona d'origine. E' quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di "Grana Padano" grattugiato.

6. Legame con l'ambiente geografico

Il legame causale fra il Grana Padano DOP e la sua zona di origine è riconducibile ai seguenti elementi:

- l'elevato potenziale irriguo della pianura Padana e la conseguente disponibilità di foraggi, tra cui principalmente il mais ceroso, al quale sono da riconnettere le caratteristiche specifiche di colore bianco o paglierino, sapore e aroma della pasta. Infatti, l'utilizzo dell'insilato di mais — o mais ceroso — ha come conseguenza diretta un apporto nella dieta di composti cromatici, come caroteni, antociani, clorofilla, in misura inferiore a quello derivante da alimentazione a base di fieni poltiti o essenze foraggere verdi. Ciò è infatti una conseguenza diretta della fase di insilamento;
- l'impiego del latte crudo, con conseguente apporto alla caseificazione di batteri lattici tipici del territorio;
- l'impiego del siero innesto naturale, che crea un legame microbiologico ininterrotto con il territorio di produzione. Infatti, il latte che diventa siero, e quindi siero innesto, è di fatto da un lato l'anello di congiunzione che lega al territorio di produzione le caseificazioni, dall'altro garantisce il continuo e costante apporto di batteri lattici tipici della zona di origine, cui sono dovute le principali caratteristiche peculiari del formaggio Grana Padano DOP.

Il legame causale fra le caratteristiche del prodotto e la sua zona di origine è inoltre dato dalla figura del «casaro», che ha da sempre un'importanza centrale e fondamentale nella produzione di Grana Padano DOP. Ancora oggi la trasformazione del latte in «Grana Padano» DOP è affidata a casari e non a tecnici o scienziati.

7. Struttura di Controllo

Nome: CSQA Certificazioni
Indirizzo: via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)
Tel. +39 0445 313011 - Fax. +39 0445 313070
E-mail: csqa@csqa.it
Sito: www.csqa.it

8. Elementi Specifici dell'Etichettatura

Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO e che deve dunque comparire tanto Disciplinare GRANA PADANO D.O.P. sulle forme intere quanto su tutte le confezioni di formaggio GRANA PADANO D.O.P. in porzioni e grattugiato è costituito da un disegno romboidale, attraversato, in corrispondenza della diagonale minore, da una grande fascia delimitata da due strisce parallele superiori e da due strisce parallele inferiori; nel centro della fascia

sono iscritte, disposte su due righe, le parole "GRANA" e "PADANO", in carattere stampatello maiuscolo.

Dentro gli angoli superiore e inferiore del romboide, aventi i vertici arrotondati, sono iscritte rispettivamente le iniziali "G" e "P".

Il formaggio GRANA PADANO D.O.P. è individuato mediante i contrassegni:

A) SULLE FORME:

1 – della tipologia GRANA PADANO

Le fasce marchianti che imprimono a freddo il marchio di origine sulle forme all'atto della formatura si compongono di una serie di losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole "GRANA" e "PADANO" scritte in caratteri maiuscoli e leggermente inclinati verso destra e tratteggiate, sfalsate tra loro e ripetute in continuo su tutto il giro della forma, salvo uno spazio vuoto destinato all'apposizione del marchio a fuoco GRANA PADANO come sopra individuato; al centro figura un quadrifoglio, che riporta al suo interno, dall'alto in basso, le due lettere, in carattere maiuscolo, che costituiscono la sigla della provincia nella quale è situato il caseificio produttore, il numero di matricola del caseificio medesimo, composto di tre numeri, e la dicitura "DOP", oltre a due piccoli ovali e due piccoli cerchi che interrompono ciascuno una losanga tratteggiata, posti rispettivamente sopra e sotto e a destra e sinistra del numero di matricola; in basso alla sinistra del quadrifoglio figura il bollo CE, che identifica, ai fini sanitari, lo stabilimento di produzione, mentre sulla destra del quadrifoglio, sotto allo spazio riservato all'apposizione del marchio a fuoco GRANA PADANO, compare l'indicazione del mese e dell'anno di produzione, rispettivamente con tre lettere e due cifre. Quanto descritto e qui di seguito riprodotto si riferisce all'effetto finale sul formaggio, ma si precisa che nelle fascere l'ordine degli elementi citati appare invertito, ovvero il bollo CE figura alla destra del quadrifoglio e lo spazio per il marchio a fuoco e l'indicazione del mese ed anno di produzione si trovano alla sinistra del quadrifoglio medesimo.

2 – della tipologia TRENTINGRANA

Unicamente per il GRANA PADANO D.O.P. prodotto nella Provincia autonoma di Trento, nonché nell'intero territorio amministrativo dei comuni della provincia autonoma di Bolzano indicati all'articolo 3, e a condizione che nella produzione sia impiegato latte proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, alimentate con foraggi con esclusione, per tutto l'anno, di insilati di ogni tipo, è consentito riportare i contrassegni di seguito descritti e riprodotti. Le specifiche fasce marchianti previste per la tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata si compongono di una fila in alto e una in basso di losanghe romboidali tratteggiate attraversate dalla parola "TRENTINO", scritta in caratteri maiuscoli e leggermente inclinati verso destra e tratteggiate; nella parte centrale, fra le forme stilizzate di alcune montagne, si leggono le parole "TRENTINO" scritte bifrontali; al centro figura un quadrifoglio, che riporta al suo interno, dall'alto in basso, le due lettere "TN" in carattere maiuscolo, sigla della provincia di Trento nella quale è situato il caseificio produttore, il numero di matricola del caseificio medesimo, composto di tre numeri, e la dicitura "DOP", oltre a due piccoli ovali e due piccoli cerchi posti rispettivamente sopra e sotto e a destra e sinistra del numero di matricola; in basso alla sinistra del quadrifoglio figura il bollo CE, che identifica, ai fini sanitari, lo stabilimento di produzione, mentre sulla destra del quadrifoglio, sotto allo spazio riservato all'apposizione del marchio a fuoco GRANA PADANO, compare l'indicazione del mese e dell'anno di produzione, rispettivamente con tre lettere e due cifre. Quanto descritto e qui di seguito riprodotto si riferisce all'effetto finale sul formaggio, ma si precisa che nelle fascere l'ordine degli elementi citati appare invertito, ovvero il bollo CE figura alla destra del quadrifoglio e lo spazio per il marchio a fuoco e l'indicazione del mese ed anno di produzione si trovano alla sinistra del quadrifoglio medesimo.

L'azione identificativa dell'origine da parte delle fasce marchianti è integrata con l'apposizione di una placca di caseina, recante la scritta "GRANA PADANO", l'anno di produzione e un codice alfanumerico, che identifica in maniera univoca ogni singola forma, al fine di garantire in modo esatto la tracciabilità del prodotto.

Il formaggio "Grana Padano" stagionato per almeno 20 mesi dalla formatura all'interno della zona di produzione e che presenti le caratteristiche qualitative sottoriportate, può essere individuato come "RISERVA":

- scelto sperlato;
- pasta a grana evidente con chiara struttura radiale a scaglia;
- colore omogeneo bianco o paglierino;
- assenza di odori anomali;

- sapore fragrante e delicato.

L'appartenenza alla categoria "Grana Padano" RISERVA viene sancita da un secondo marchio a fuoco, apposto sullo scalzo delle forme a richiesta degli operatori, con le stesse modalità previste per l'apposizione del marchio D.O.P..

Il marchio in questione è costituito da un disegno circolare, attraversato trasversalmente al centro da una grande fascia delimitata da una striscia superiore e da una striscia inferiore parallele; nel centro della fascia è iscritta la parola "RISERVA", in carattere maiuscolo. Dentro la lunetta superiore sono iscritti la parola "OLTRE", in carattere maiuscolo, e il numero "20", mentre dentro quella inferiore è iscritta la parola "MESI", sempre in carattere maiuscolo.

Il marchio viene apposto in prossimità del quadrifoglio, dalla parte opposta a quella dove già figura il marchio a fuoco GRANA PADANO.

B) SULLE CONFEZIONI

Il formaggio confezionato dai confezionatori autorizzati deve riportare sulle confezioni il logo GRANA PADANO.

Nella riproduzione sulle confezioni, il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO, così come descritto all'inizio del presente articolo, insiste su uno sfondo di colore pantone 109 c di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per il nero.

Per quanto riguarda il prodotto confezionato, previo accertamento dei requisiti di qualità mediante l'espertizzazione, sono previste le seguenti ulteriori categorie di prodotto: il "Grana Padano" OLTRE 16 MESI e il "Grana Padano" RISERVA.

Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria "Grana Padano" OLTRE 16 MESI, il logo GRANA PADANO come sopra descritto è completato dalla specifica "OLTRE 16 MESI", disposta su una sola riga e realizzata in carattere nero e su sfondo giallo pantone 109 c, con le parole "OLTRE" e "MESI", in carattere maiuscolo, poste fra due strisce parallele una sopra e una sotto le parole medesime.

Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria "Grana Padano" RISERVA, oltre al logo GRANA PADANO come sopra descritto, compare la riproduzione del marchio a fuoco RISERVA.

Il logo in questione risulta così composto: disegno circolare, attraversato trasversalmente al centro da una grande fascia delimitata da una striscia superiore e da una striscia inferiore parallele; nel centro della fascia è iscritta la parola "RISERVA", in carattere maiuscolo. Dentro la lunetta superiore sono iscritti la parola "OLTRE", in carattere maiuscolo, e il numero "20", mentre dentro quella inferiore è iscritta la parola "MESI", sempre in carattere maiuscolo.

Il disegno in questione è realizzato in colore giallo pantone 109 c ed insiste su uno sfondo di colore nero di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per il giallo.

9. Condizioni nazionali (eventuali)