

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Grana Padano»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (UE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996.

Disciplinare modificato con Reg. (CE) n. 584/11 del 17 giugno 2011.

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/

Sintesi del disciplinare

Tipo di prodotto

1.3 Formaggi

Caratteristiche del prodotto

Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione, fabbricato durante tutto l'anno ed usato da tavola o da grattugia, prodotto con latte crudo parzialmente decremato di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati.

Ha forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

Ha il diametro da 35 a 45 cm e altezza dello scalzo da 18 a 25, con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Peso: da 24 a 40 kg; crosta: dura e liscia, con spessore di 4-8 mm.

La pasta è dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile. Il grasso sulla sostanza secca è almeno 32 %. Il colore della crosta è scuro o giallo dorato naturale e quello della pasta è bianco o paglierino. La pasta ha un aroma fragrante ed un sapore delicato.

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.

In particolare, per Grana Padano “scelto (sperlato)” si intende il formaggio che non presenta alcun difetto sia interno che esterno.

Per Grana Padano “0” (zero) si intende il formaggio che, pur restando “scelto” per quanto riguarda la struttura della pasta, presenta solo piccoli difetti di crosta, tecnicamente chiamati “correzioni”.

Per Grana Padano “1” (uno) – anche detto “sottoscelto” – si intende il formaggio che presenta correzioni o leggeri difetti di crosta o di struttura interna, occhiatura leggermente accentuata e martello un po' lento. »

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 GRANA PADANO D.O.P. nella tipologia ‘grattugiato’ è ottenuto esclusivamente da formaggio intero già certificato. Nei limiti e alle condizioni specificate, 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.

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.

Le parole

« Il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell’ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale, ed unicamente all’interno della zona d’origine. È quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di “Grana Padano” grattugiato. »

Sono sostituite dalle parole

« Il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell’ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale. È quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla 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%.

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.

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 DOP 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, rispettoso delle caratteristiche casearie del latte. Il latte utilizzato per la produzione del Grana Padano DOP, 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 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 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 Grana Padano DOP.

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.

Gli alimenti autorizzati sono elencati in una lista positiva, che comprende:

- foraggi: foraggi freschi, fieni, paglie, insilati (non ammessi per la produzione della tipologia Trentingrana),
- materie prime per mangimi, raggruppate per categorie, ammesse ad integrazione dei foraggi: cereali e loro derivati, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici e loro prodotti, foraggi disidratati, derivati dell'industria dello zucchero, semi di leguminose, grassi, minerali, additivi.

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

Le parole

« 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

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

È pure ammessa la lavorazione del latte di cui solo una parte è lasciata riposare e affiorare naturalmente. »

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.

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, per almeno 36 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. »

Si aggiungono le parole

« All'uscita dalla salamoia, le forme possono essere sciacquate e/o sostare per qualche tempo in ambienti riscaldati. »

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 disciplinare 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.

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.

Legame con la zona geografica

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.

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

Designazione e presentazione

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 sulle forme intere quanto su tutte le confezioni di formaggio Grana Padano DOP in porzioni e grattugiato, è costituito da un disegno romboidale con su iscritte 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».

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», e recano i riferimenti identificativi del caseificio produttore e l'identificazione di mese ed anno di produzione. Unicamente per il Grana Padano DOP prodotto nella Provincia autonoma di Trento, e a condizione che nella produzione sia impiegato latte proveniente da vacche alimentate con foraggi con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo, è consentito l'utilizzo delle specifiche fasce marchianti previste per la tipologia Trentingrana che si compongono di una fila di losanghe romboidali tratteggiate attraversate dalla parola «Trentino»; nella parte centrale, fra le forme stilizzate di alcune montagne, si leggono le parole «Trentino» scritte bifrontali.

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.

Il formaggio «Grana Padano» stagionato per almeno 20 mesi dalla formatura all'interno della zona di produzione può essere individuato come Riserva. 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 DOP. Il marchio in questione è costituito da un disegno circolare, attraversato al centro dalla parola «Riserva». Dentro la lunetta superiore sono iscritti la parola «Oltre» e il numero «20», mentre dentro quella inferiore è iscritta la parola «Mesi».

Per quanto riguarda il prodotto confezionato 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 è completato dalla specifica «Oltre 16 Mesi», disposta su una sola riga fra due strisce parallele.

Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria «Grana Padano» Riserva, oltre al logo Grana Padano compare la riproduzione del marchio a fuoco Riserva.