

## RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

### «Grana Padano»

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

Disciplinare modificato con:

- Reg. (UE) n. 584/2011 del 17 giugno 2011;
- approvazione modifica minore pubblicata in GUUE C 358 del 24 ottobre 2017;
- Reg. (UE) n. 1670/2019 del 1 ottobre 2019;
- approvazione modifica minore pubblicata in GUUE C 263 del 8 luglio 2022.

### Richiedente

Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano

Via XXIV Giugno 8, San Martino della Battaglia – 25015 Desenzano del Garda (BS)

Telefono: 030 9109811

[info@granapadano.it](mailto:info@granapadano.it)

<https://www.granapadano.it>

### Modifiche proposte nel disciplinare di produzione

| <b>DISCIPLINARE VIGENTE</b>   | <b>DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA</b>   |
|---|---|
| <b>Articoli<br/>1, 2, 3</b>   | <i>Nessuna modifica richiesta<br/>INVARIATI</i>   |
| <b>Art. 4<br/>Prova dell'origine</b><br><br>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 del latte.<br>La raccolta del latte deve avvenire entro <del>le</del> <b>ventiquattro</b> ore dall'inizio della prima mungitura.<br>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.<br>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., come individuato all'articolo 3.<br>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.<br>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 all'art. 3.<br>I Foraggi ammessi sono: | <b>Art. 4<br/>Prova dell'origine</b><br><br>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 del latte.<br>La raccolta del latte deve avvenire entro <b>ventisei</b> ore dall'inizio della prima mungitura.<br>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.<br>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., come individuato all'articolo 3.<br>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.<br>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 all'art. 3.<br>I Foraggi ammessi sono: |

|  |  |
|--|--|
| <p>Foraggi freschi - foraggi freschi da prati stabili od artificiali o sfalciati.</p> <p>Le essenze foraggiere 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, vecchia e favino.</p> <p>Fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggiere utilizzabili come foraggi verdi.</p> <p>Paglie: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale.</p> <p>Insilati, non ammessi per la produzione della tipologia Trentingrana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trinciato di mais;</li> <li>- fieni silo.</li> </ul> <p>Mangimi ammessi</p> <p>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..</p> <p>Cereali e loro derivati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p>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.</p> <p>Semi oleaginosi loro derivati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici.</li> </ul> <p>Tuberi e radici, loro prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patata e relativi derivati.</li> </ul> <p>Foraggi disidratati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essenze foraggiere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati.</li> </ul> <p>Derivati dell'industria dello zucchero</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate;</li> <li>- melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.</li> </ul> <p>Semi di Leguminose, carrube</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisello proteico, fave, favino: granelle, sfarinati e relativi derivati.</li> <li>- Carrube: essiccate e relativi derivati.</li> </ul> <p>Grassi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> | <p>Foraggi freschi - foraggi freschi da prati stabili od artificiali o sfalciati.</p> <p>Le essenze foraggiere 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, vecchia e favino.</p> <p>Fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggiere utilizzabili come foraggi verdi.</p> <p>Paglie: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale.</p> <p>Insilati, non ammessi per la produzione della tipologia Trentingrana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trinciato di mais;</li> <li>- fieni silo.</li> </ul> <p>Mangimi ammessi</p> <p>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..</p> <p>Cereali e loro derivati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p>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.</p> <p>Semi oleaginosi loro derivati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici.</li> </ul> <p>Tuberi e radici, loro prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patata e relativi derivati.</li> </ul> <p>Foraggi disidratati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essenze foraggiere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati.</li> </ul> <p>Derivati dell'industria dello zucchero</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate;</li> <li>- melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.</li> </ul> <p>Semi di Leguminose, carrube</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisello proteico, fave, favino: granelle, sfarinati e relativi derivati.</li> <li>- Carrube: essiccate e relativi derivati.</li> </ul> <p>Grassi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> |
|--|--|

di pesce come supporti per “additivi” e “premiscele”.  
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 “premiscele”.

#### Art. 5

Sono escluse le lavorazioni conto terzi o in affitto.  
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 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.  
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.  
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.

di pesce come supporti per “additivi” e “premiscele”.  
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 “premiscele”.

#### Art. 5

Sono escluse le lavorazioni conto terzi o in affitto.  
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 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, **in miscelazione o in caldaia**.  
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.  
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 **12 e i 25** giorni a decorrere dalla messa in salamoia.

|  |  |
|--|--|
| <p>All'uscita dalla salamoia, le forme possono essere sciacquate e/o sostare per non oltre 24 ore in ambienti riscaldati, ad una temperatura compresa tra i 25° e i 60°C.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>L'espertizzazione <del>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.</del></p> <p>Il Grana Padano viene classificato in "scelto sperlato", "zero" ed "uno".</p> <p>Per Grana Padano "scelto (sperlato)" si intende il formaggio che non presenta alcun difetto sia interno che esterno.</p> <p>Per Grana Padano "0" (zero) si intende il formaggio che, pur restando "scelto" per quanto riguarda la struttura della pasta, presenta dei piccoli difetti di crosta, tecnicamente chiamati "correzioni".</p> <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>All'uscita dalla salamoia, le forme possono essere sciacquate e/o sostare per non oltre 24 ore in ambienti riscaldati, ad una temperatura compresa tra i 25° e i 60°C.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>L'espertizzazione <b>dovrà verificare che il prodotto abbia effettivamente le caratteristiche richieste dall'articolo 2. In caso contrario, verrà asportato il logo Grana Padano e verranno cancellati i contrassegni di origine impressi dalle fascere, mediante retinatura o sbiancatura.</b></p> <p>Il Grana Padano viene classificato in "scelto sperlato", "zero" ed "uno".</p> <p>Per Grana Padano "scelto (sperlato)" si intende il formaggio che non presenta alcun difetto sia interno che esterno.</p> <p>Per Grana Padano "0" (zero) si intende il formaggio che, pur restando "scelto" per quanto riguarda la struttura della pasta, presenta dei piccoli difetti di crosta, tecnicamente chiamati "correzioni".</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <b>Articoli<br/>6, 7</b>   | <b>Nessuna modifica richiesta<br/>INVARIATI</b>  |
| <p style="text-align: center;"><b>Art. 8</b></p> <p>Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO e che deve dunque comparire sulle forme intere di formaggio GRANA PADANO D.O.P. è costituito da un disegno romboidale, attraversato, in corrispondenza della diagonale minore, da una grande fascia delimitata da due strisce parallele <del>superiori e da due strisce parallele inferiori</del>; nel centro della fascia sono iscritte, disposte</p>   | <p style="text-align: center;"><b>Art. 8</b></p> <p>Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO e che deve dunque comparire sulle forme intere di formaggio GRANA PADANO D.O.P. è costituito da un disegno romboidale, attraversato, in corrispondenza della diagonale minore, da una grande fascia delimitata da due strisce parallele; nel centro della fascia sono iscritte, disposte su due righe, le parole "GRANA" e</p>   |

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.

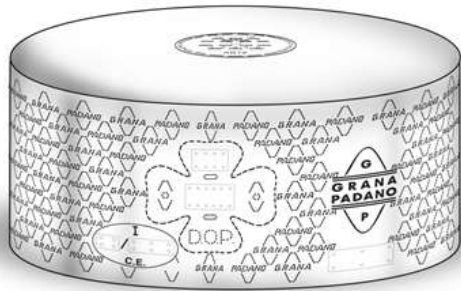
"PADANO", in carattere stampatello maiuscolo, **nel font proprietario denominato "Padano"**.

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

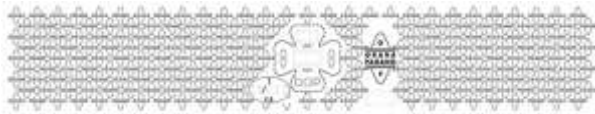
A) SULLE FORME:

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 **lo spazio dove figura il logo 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 **dove figura il logo 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 il **logo GRANA PADANO** e l'indicazione del mese ed anno di produzione si trovano alla sinistra del quadrifoglio medesimo.



sviluppo in piano dell'effetto finale sul formaggio:



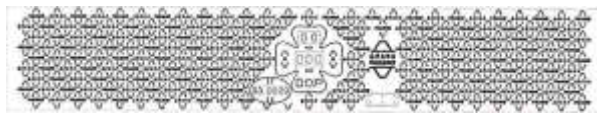
2 – della tipologia TRENTINGRANA

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



sviluppo in piano dell'effetto finale sul formaggio:



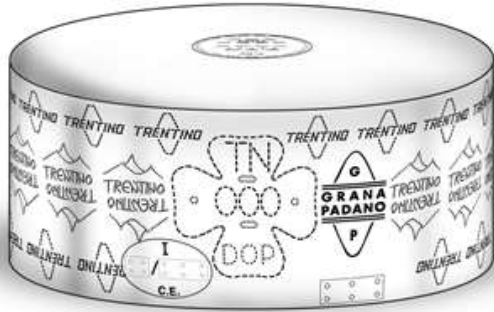
2 – della tipologia TRENTINGRANA

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.

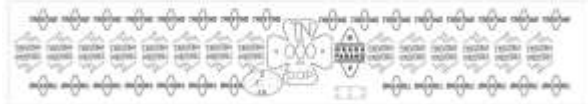
Le specifiche fasce marchianti previste per la tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata si compongono di una fila in alto e una in basso di losanghe romboidali tratteggiate attraversate dalla parola "TRENTINO", scritta in caratteri maiuscoli e leggermente inclinati verso destra e tratteggiate; nella 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 **dove figura il logo 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



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 fuooe e l'indicazione del mese ed anno di produzione si trovano alla sinistra del quadrifoglio medesimo.



sviluppo in piano dell'effetto finale sul formaggio:



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.

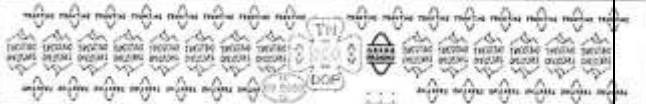
L'appartenenza alla categoria "Grana Padano" RISERVA viene sancita da un secondo marchio a fuooe, apposto sullo scalzo delle forme a richiesta degli operatori, con le stesse modalità previste per l'apposizione del marchio D.O.P.

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

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 il logo GRANA PADANO e l'indicazione del mese ed anno di produzione si trovano alla sinistra del quadrifoglio medesimo.



sviluppo in piano dell'effetto finale sul formaggio:



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" e un codice 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, apposto sullo scalzo delle forme a richiesta degli operatori.

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. La riproduzione del marchio a fuoco in questione è la seguente:



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, risulta leggermente modificato nel tratto e privo della "G" e della "P" iscritte dentro gli angoli superiore e inferiore del romboide.~~

Esso insiste su uno sfondo di colore pantone 109 c di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per il nero.

I parametri per riprodurre il logo sulle confezioni sono i seguenti:

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. La riproduzione del marchio in questione è la seguente:



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, **che costituisce** 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.

**Nella riproduzione sulle confezioni**, esso insiste su uno sfondo di colore pantone 109 c di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per il nero.

I parametri per riprodurre il logo sulle confezioni sono i seguenti:





-  Pantone® 109 C
-  Pantone® Process Black
-  00 C, 005 M, 005 Y, 00 K
-  05 C, 05 M, 05 Y, 100 K
-  255 R, 220 G, 0 B
-  0 R, 0 G, 0 B

TRATTO PER NERO



TRATTO PER GIALLO



MARCHIO COMPLETO



Font: Padano



-  Pantone® 109 C
-  Pantone® Process Black
-  00 C, 005 M, 005 Y, 00 K
-  05 C, 05 M, 05 Y, 100 K
-  255 R, 220 G, 0 B
-  0 R, 0 G, 0 B

TRATTO PER NERO



TRATTO PER GIALLO



MARCHIO COMPLETO



Font: Padano

**A B C D E F G H I J K L M N**  
**O P Q R S T U V W X Y Z 0**  
**1 2 3 4 5 6 7 8 9 a b c d e f**  
**g h i j k l m n o p q r s t u v**  
**w x y z ! ? " - . : ; , £ \$ % &**  
**/ ( ) = @ ^ ° ò \* + # > < À È**  
**É Ì Ò Ù à è é ì ò ù € ® ©**

Dimensione minima consentita:



Le confezioni contenenti formaggio Grana Padano DOP rientranti nella specifica tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata, cioè ottenuto da forme contraddistinte dalle specifiche fasce marchianti previste per detta tipologia, saranno caratterizzate dalla seguente riproduzione sui materiali di confezionamento e nel materiale pubblicitario relativo:



**A B C D E F G H I J K L M N**  
**O P Q R S T U V W X Y Z 0**  
**1 2 3 4 5 6 7 8 9 a b c d e f**  
**g h i j k l m n o p q r s t u v**  
**w x y z ! ? " - . : ; , £ \$ % &**  
**/ ( ) = @ ^ ° ò \* + # > < À È**  
**É Ì Ò Ù à è é ì ò ù € ® ©**

Dimensione minima consentita:



Le confezioni contenenti formaggio Grana Padano DOP rientranti nella specifica tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata, cioè ottenuto da forme contraddistinte dalle specifiche fasce marchianti previste per detta tipologia, saranno caratterizzate dalla seguente riproduzione sui materiali di confezionamento e nel materiale pubblicitario relativo:



Per quanto riguarda il prodotto confezionato, previo accertamento dei requisiti di qualità mediante la seconda espertizzazione, sono previste le seguenti ulteriori categorie di prodotto: il “Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesi” e il “Grana Padano RISERVA Oltre 24 Mesi”.

Sulle confezioni di Grana Padano, a partire dal 12 mesi, è inoltre consentita la specifica della stagionatura effettiva.

Tale indicazione rimane facoltativa tuttavia, nel caso si intenda inserirla, la stagionatura dovrà essere indicata in modo omogeneo su tutte le confezioni, mediante ricorso ad apposita numerazione, di colore giallo su nero, con aggiunta la scritta “oltre X mesi”.

In particolare, si riportano qui di seguito i parametri per l’indicazione delle stagionature:



Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria “Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesi”, oltre al logo GRANA PADANO come sopra descritto, compare la riproduzione del marchio ~~a-fu-oe~~ RISERVA.

Il logo in questione risulta così composto: disegno circolare, attraversato trasversalmente 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 è iscritta la parola “OLTRE”, in carattere maiuscolo, mentre dentro quella inferiore sono iscritti il numero “20” e la parola “MESI”, sempre in carattere maiuscolo.

Il disegno in questione è realizzato in colore oro ed insiste su uno sfondo di colore nero di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per l’oro.

I parametri per riprodurre il logo in questione sulle confezioni sono i seguenti:

Per quanto riguarda il prodotto confezionato, previo accertamento dei requisiti di qualità mediante la seconda espertizzazione, sono previste le seguenti ulteriori categorie di prodotto: il “Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesi” e il “Grana Padano RISERVA Oltre 24 Mesi”.

Sulle confezioni di Grana Padano, a partire dal 12 mesi, è inoltre consentita la specifica della stagionatura effettiva.

Tale indicazione rimane facoltativa tuttavia, nel caso si intenda inserirla, la stagionatura dovrà essere indicata in modo omogeneo su tutte le confezioni, mediante ricorso ad apposita numerazione, di colore giallo su nero, con aggiunta la scritta “oltre X mesi”.

In particolare, si riportano qui di seguito i parametri per l’indicazione delle stagionature:



Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria “Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesi”, oltre al logo GRANA PADANO come sopra descritto, compare la riproduzione del marchio RISERVA.

Il logo in questione risulta così composto: disegno circolare, attraversato trasversalmente 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 è iscritta la parola “OLTRE”, in carattere maiuscolo, mentre dentro quella inferiore sono iscritti il numero “20” e la parola “MESI”, sempre in carattere maiuscolo.

Il disegno in questione è realizzato in colore oro ed insiste su uno sfondo di colore nero di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per l’oro.

I parametri per riprodurre il logo in questione sulle confezioni sono i seguenti:



Sulle confezioni di Grana Padano che a suo tempo abbia ricevuto sulla forma il marchio ~~a fuoco~~ “RISERVA – Oltre 20 Mesi”, è consentita la specifica della stagionatura effettiva di Oltre 24 Mesi di età. Tale indicazione rimane facoltativa tuttavia, nel caso si intenda inserirla, la stagionatura dovrà essere indicata in modo omogeneo su tutte le confezioni, mediante ricorso ad apposito logo, analogo a quello sopra descritto per il formaggio “RISERVA - OLTRE 20 MESI”, ma con scritta nera su fondo oro.

In particolare, si riportano qui di seguito i parametri per riprodurre lo specifico logo in questione:



Come già per il formaggio della categoria “RISERVA – OLTRE 20 MESI”, sulle confezioni recanti il logo in questione verrà riprodotto anche il logo GRANA PADANO come sopra descritto.

Lo sviluppo dei loghi stagionatura sarà quello riportato per chiarezza nello schema seguente:



Sulle confezioni di Grana Padano che a suo tempo abbia ricevuto sulla forma il marchio “RISERVA – Oltre 20 Mesi”, è consentita la specifica della stagionatura effettiva di Oltre 24 Mesi di età. Tale indicazione rimane facoltativa tuttavia, nel caso si intenda inserirla, la stagionatura dovrà essere indicata in modo omogeneo su tutte le confezioni, mediante ricorso ad apposito logo, analogo a quello sopra descritto per il formaggio “RISERVA - OLTRE 20 MESI”, ma con scritta nera su fondo oro.

In particolare, si riportano qui di seguito i parametri per riprodurre lo specifico logo in questione:



Come già per il formaggio della categoria “RISERVA – OLTRE 20 MESI”, sulle confezioni recanti il logo in questione verrà riprodotto anche il logo GRANA PADANO come sopra descritto.

Lo sviluppo dei loghi stagionatura sarà quello riportato per chiarezza nello schema seguente:

SVILUPPO LOGHI STAGIONATURA



SVILUPPO LOGHI STAGIONATURA

