

Art. 1 - DENOMINAZIONE

La denominazione di origine protetta GRANA PADANO si riferisce al formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca decremato in parte mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

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

CARATTERISTICHE FISICHE

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;

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore della crosta: scuro o giallo dorato naturale;

colore della pasta: bianco o paglierino;

aroma: fragrante;

sapore: delicato.

CARATTERISTICHE DELLA TIPOLOGIA 'GRATTUGIATO' DEL GRANA PADANO D.O.P.

Il GRANA PADANO D.O.P. nella tipologia 'grattugiato' è ottenuto esclusivamente da formaggio intero già certificato.

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. individuate nel presente disciplinare, il GRANA PADANO D.O.P. nella 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%.

Art. 3 - ZONA DI PRODUZIONE E GRATTUGIATURA

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.

Esclusivamente con riferimento alla produzione del latte, la zona di origine si estende anche all'intero territorio amministrativo dei comuni di Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena nella provincia autonoma di Bolzano.

Art. 4 - MATERIA PRIMA

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 destinato a 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.

4.1

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.

4.2

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.

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.

4.3

Il rapporto fra Formaggio GRANA PADANO D.O.P. ed il territorio è assicurato dalla prevalente utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni effettuate nell'ambito del territorio di produzione del GRANA PADANO D.O.P., con particolare rilevanza per gli alimenti di origine aziendale.

Per questo motivo almeno il 70% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.

4.4

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.

4.5

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, micronizzati, derivati della lavorazione dei prodotti da forno.
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 espeller, 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 per soddisfare il fabbisogno giornaliero di vitamine liposolubili.

Minerali

Additivi

Fra gli aromi e gli antiossidanti sono ammessi solo quelli naturali e i prodotti sintetici corrispondenti.

Art. 5 - DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

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.

Il latte deve essere parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a temperatura compresa tra 12 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, con esclusione del 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 lasciati totalmente immersi 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 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.

La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22°C.

Viene sottoposto ad espertizzazione, non prima del compimento dell'ottavo mese 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, di almeno 300.000 milliunità di fluorescenza per chilogrammo di formaggio, 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.

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.

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.

Art. 6 - CONTROLLI

Il controllo per l'applicazione del presente Disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92 del 14.7.1992.

Art. 7 - COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO TRASFORMATO

7.1. AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO

Il condizionamento del prodotto GRANA PADANO D.O.P., inteso come qualsivoglia tipologia e pezzatura – sia in porzioni che grattugiato, sia munita che priva di crosta (scalzo) - con impiego della Denominazione di Origine Protetta e del logo che la 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.

7.2. VINCOLI TERRITORIALI PER LA TIPOLOGIA '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.

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.

7.3. ECCEZIONI

L'autorizzazione al confezionamento non è richiesta nel solo caso del cosiddetto "preincartato", ossia il prodotto che venga posto sottovuoto contestualmente alla vendita a richiesta del cliente.

7.4. UTILIZZO DI GRANA PADANO D.O.P. IN PRODOTTI COMPOSTI, ELABORATI O TRASFORMATI

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P. "GRANA PADANO", anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione di origine protetta.

In mancanza dell'autorizzazione di cui sopra da parte del Consorzio di tutela incaricato, il riferimento all'utilizzo della D.O.P. "GRANA PADANO" potrà avvenire unicamente tra gli ingredienti del prodotto che la contiene, o nel quale è trasformata o elaborata.

Art. 8 - 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 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".

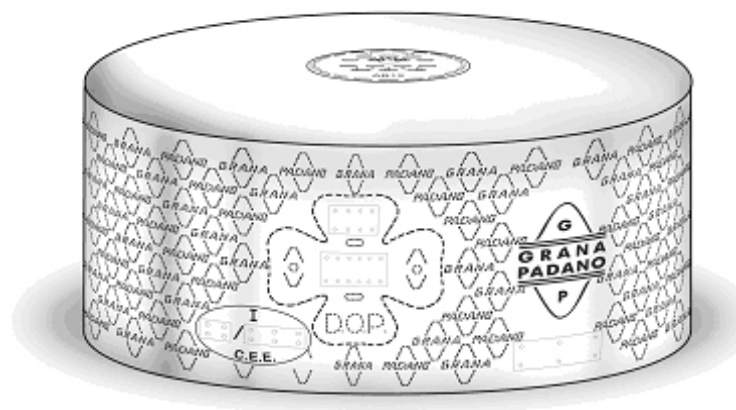
Il formaggio GRANA PADANO D.O.P. è individuato mediante i contrassegni:

A) SULLE FORME:

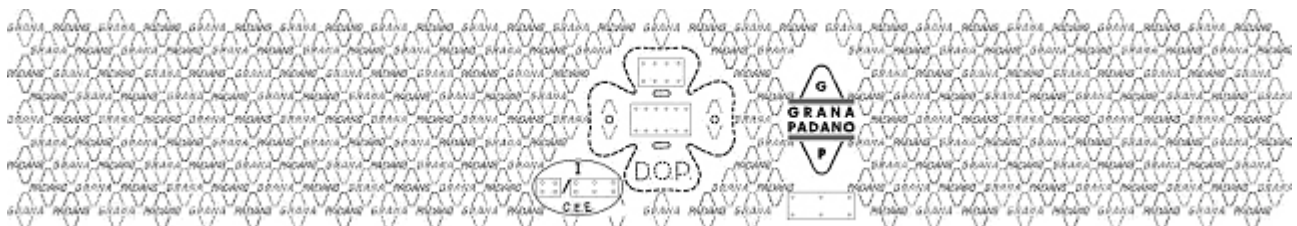
1 – della tipologia GRANA PADANO

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 CEE, 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 CEE 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).



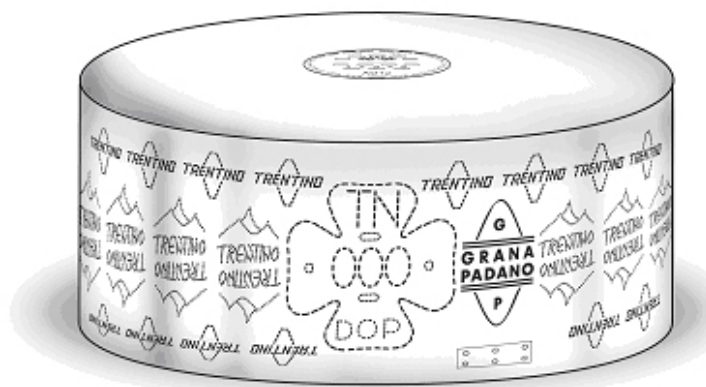
sviluppo in piano dell'effetto finale sul formaggio:



2 – della tipologia TRENTINGRANA

Unicamente per il GRANA PADANO D.O.P. prodotto nella Provincia autonoma di Trento, e a condizione che nella produzione sia impiegato latte proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, ovvero nell'intero territorio amministrativo dei comuni della provincia autonoma di Bolzano indicati al precedente art. 3, alimentate con foraggi con esclusione, per tutto l'anno, di insilati di ogni tipo, è consentito riportare il riferimento alla zona di origine, mediante 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 tratteggiati; 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 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 lo spazio per il marchio a fuoco 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, disposto su due righe, che identifica in maniera univoca ogni singola forma, al fine di garantire in modo esatto la tracciabilità del prodotto.



Oltre al GRANA PADANO D.O.P. tal quale, quello regolarmente marchiato a fuoco con la losanga GP GRANA PADANO, al termine del periodo minimo di stagionatura previsto dal disciplinare di produzione e previo accertamento dei requisiti di qualità mediante l'espertizzazione, è prevista, su base volontaria, l'ulteriore categoria di prodotto denominato "**Grana Padano RISERVA**".

La qualifica in questione contraddistingue un formaggio che abbia una stagionatura di almeno 20 mesi dalla formatura e presenti le seguenti caratteristiche qualitative:

- 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.

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



Trattandosi di un marchio eventuale, non è previsto uno spazio sulla fascera riservato all'apposizione del marchio in questione. In ogni caso esso verrà 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.

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

TRATTO PER NERO



TRATTO PER GIALLO



MARCHIO COMPLETO





Pantone



Pantone 109 c



Pantone Process
Black c

cmYk

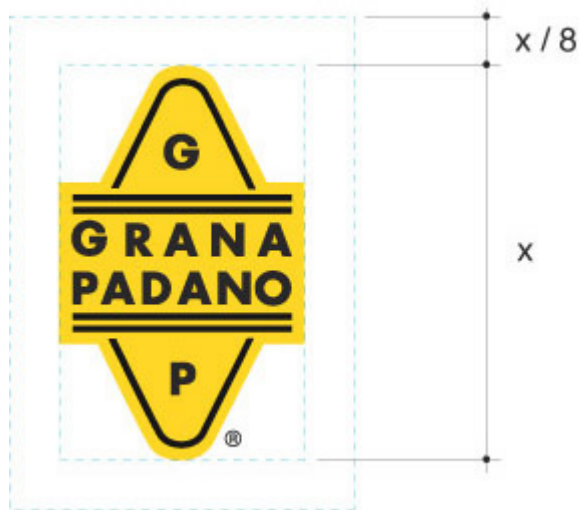


C: 0
M: 10
Y: 90
K: 0



C: 0
M: 0
Y: 0
K: 100

Font: FUTURA BOLD



Dimensione minima consentita:



Anche per quanto riguarda il prodotto confezionato, oltre al GRANA PADANO D.O.P. tal quale, quello regolarmente marchiato a fuoco con la losanga GP GRANA PADANO al

termine del periodo minimo di stagionatura previsto dal disciplinare di produzione e previo accertamento dei requisiti di qualità mediante l'espertizzazione, è prevista un'ulteriore categoria di prodotto, sempre su base volontaria: il "**Grana Padano OLTRE 16 MESI**".

La tipologia di prodotto in questione consente agli operatori che fossero interessati di evidenziare una stagionatura del prodotto prolungata oltre il termine minimo previsto, fornendo al consumatore un'informazione ulteriore.

Il formaggio acquisisce la legittimazione a rientrare in tale categoria, unicamente sulla base del trascorrere del tempo, a decorrere dal compimento del sedicesimo mese di stagionatura, dalla formatura.

Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria in questione, 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.

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

TRATTO PER NERO



TRATTO PER GIALLO



MARCHIO COMPLETO





Pantone



Pantone 109 c



Pantone Process
Black c

cmk



C: 0
M: 10
Y: 90
K: 0



C: 0
M: 0
Y: 0
K: 100

