REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Richiesta di modifica del disciplinare di produzione del prodotto “Grana Padano” DOP.

Si comunica che è stata presentata alla Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte, da parte del Consorzio di tutela Grana Padano, una richiesta di modifica del disciplinare di produzione relativa al prodotto:

Grana Padano - DOP

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo, Settore Politiche del cibo, valorizzazione e promozione del sistema agroalimentare, eventuali osservazioni utili alla formulazione del parere regionale, a norma dell’articolo 9 del Decreto ministeriale 22 dicembre 2025.

Tali osservazioni dovranno essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata:

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Si allega a tal fine il documento sinottico riportante il confronto tra vecchia e nuova versione del disciplinare di produzione, con le relative motivazioni.

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964

e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

La Responsabile del Settore
Daniela Caracciolo

Modifica del disciplinare di produzione del formaggio GRANA PADANO DOP – maggio 2026

TESTO IN VIGORE	PROPOSTA DI NUOVO TESTO	MOTIVAZIONI
Articoli 1, 2, 3, 4, 6, 7 e 8	***INVARIATI***	***Nessuna modifica richiesta***
Articolo 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.	**Articolo 5** ***INVARIATO*** ***INVARIATO*** ***INVARIATO*** ***INVARIATO*** ***INVARIATO*** ***INVARIATO*** ***INVARIATO***	

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. **(*OMISSIS*)**	***INVARIATO*** La coagulazione è ottenuta con caglio di vitello, previa aggiunta di siero innesto naturale. È consentito l'utilizzo di coagulante microbico da *Rhizomucor miehei* privo di attività secondarie. ***INVARIATO*** ***(OMISSIS)*** ***TUTTO INVARIATO IL RESTO***	*La richiesta di consentire una limitata produzione di Grana Padano con impiego di caglio microbico deriva dall'esigenza di venire incontro alle attese etico-culturali legate a scelte personali o indotte da principi di altre religioni, sia per favorire l'esportazione del prodotto in Paesi terzi che per far fronte alle nuove esigenze che si diffondono anche fra la popolazione italiana e europea.* *Per l'evidenza del fatto che tale utilizzo non modifica sostanzialmente le caratteristiche del prodotto finito, si rinvia alla apposita relazione della Commissione Scientifica del Consorzio, che si allega nella documentazione a supporto della presente richiesta di modifica.*