

Generalità	Parmigiano Reggiano	
Presentazione	<p>Parmigiano Reggiano È un formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente decremato per affioramento. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici, fisici, meccanici quali, ad esempio, centrifugazione, bactofugazione e microfiltrazione, non è ammesso l'uso di additivi e non può essere sottoposto ad alcun trattamento che ne alteri le caratteristiche chimico/fisiche e organolettiche. Caratteristiche (a 18 mesi di stagionatura): Forma: cilindrica, facce piane leggermente orlate di 35÷43 cm, scalzo leggermente convesso o quasi diritto di 20÷26 cm, peso di 30÷46 Kg; Crosta: colore paglierino naturale con eventuali evoluzioni di colore, dura, pulita, spessore di ~ 6 mm; Pasta: colore da legg. paglierino a paglierino; dura, struttura minutamente granulosa; frattura a scaglia; Aroma e Sapore: <i>caratteristici</i>, fragrante, delicato, saporito ma non piccante; Grasso: minimo 32 % s.s.; Additivi: assenti. Durante la produzione, ogni forma viene marchiata "all'origine" con una placca di caseina recante i codici identificativi della forma, con una fascia marchiante che, sulla superficie dello scalzo, imprime la dicitura "Parmigiano-Reggiano" a puntini, la matricola del caseificio produttore, l'anno e mese di produzione e, qualora il caseificio sia iscritto nell'apposito elenco redatto dal Consorzio, anche l'apposito marchio UE "Prodotto di Montagna" sul <i>piatto</i> che non reca la placca di caseina. Al termine di 12 mesi di stagionatura, dopo la prima Espertizzazione (effettuata dal Consorzio), a ogni forma viene attribuito il marchio "di selezione" che ne determina la qualità: "SCELTO" (completamente conforme alle indicazioni del Disciplinare di produzione); "MEZZANO" (RIGATO sullo scalzo): con alcuni difetti di lieve o media entità nella struttura della pasta e/o sulla crosta, ma senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche; "SCARTO" (Formaggio sbiancato - con la crosta completamente fresata): con difetti talmente rilevanti che non consentono di definirlo Parmigiano-Reggiano e, quindi, non può avere alcun riferimento al marchio DOP. Su richiesta degli enti preposti, il <i>Disciplinare di produzione</i> prevede anche l'apposizione di alcuni marchi volontari sulle forme di determinate tipologie: EXPORT: su forme classificate "scelto sperlato", con stagionatura minima di 18 mesi; EXTRA: su forme classificate "scelto sperlato" con stagionatura minima di 24 mesi e dopo aver superato un particolare esame organolettico; Prodotto di Montagna: su forme prodotte nei caseifici certificati, con stagionatura minima di 20 mesi, dopo valutazione sensoriale (<i>gruppo d'assaggio</i>) e analisi della composizione chimica; Biologico: proveniente da filiera biologica e certificato in base alla normativa relativa alla produzione <i>biologica</i> disposta dall'<i>Unione Europea</i>; Kosher: destinato ai consumatori di fede ebraica osservante, che prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione, dalla mungitura alla porzionatura, siano certificati in base alla kasherut, la normativa ebraica sul cibo basata sull'interpretazione della <i>Torah</i>; Halal: destinato ai consumatori di fede islamica, che prevede il completo rispetto delle indicazioni della normativa islamica, in materia di "cibo permesso", basata sul <i>Corano</i>.</p> <p>È un formaggio tradizionale di un territorio in cui sono importanti: le caratteristiche pedologiche dei terreni della zona geografica delimitata, la storica rilevanza del formaggio nell'economia locale frutto della tradizionale arte casearia, invalsa nei secoli nella relativa zona di produzione, tramandata nel rispetto degli usi locali, leali e costanti. Non è secondo a nessuno come formaggio da tavola, per la pienezza e la delicatezza di sapore che gli è caratteristica. La stagionatura minima è di 12 mesi (il più lungo periodo di stagionatura minima di tutti i formaggi DOP), ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta ad esprimere le caratteristiche tipiche. Durante la stagionatura, grazie all'azione degli enzimi liberati dai batteri lattici, le proteine vengono scomposte in strutture più semplici: <i>peptidi e amino-acidi liberi</i>, mattoni base della catena proteica. Questa azione di scomposizione proteica (<i>proteolisi</i>) influisce sia le proprietà della struttura, sia le caratteristiche sensoriali e la sua alta digeribilità. Per poterlo gustare al meglio, il <i>Parmigiano-Reggiano</i> solitamente viene utilizzato "tal quale". È un alimento completo e ideale perché concentra molta parte delle sostanze indispensabili al nostro sostentamento e, per la sua alta digeribilità, è ideale nella dieta dell'infanzia e della terza età. Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente versatile in cucina adattandosi a molte preparazioni e abbinamenti: a 12-18 mesi ha un sapore armonico e delicato con sentori di latte, yogurt e frutta fresca; è particolarmente adatto come aperitivo, o per arricchire insalate e piatti freddi in abbinamento a vini bianchi frizzanti o spumanti; a 22-24 mesi è abbastanza solubile, friabile e granuloso, con un giusto equilibrio tra dolce e saporito, con note di frutta matura, frutta secca e leggero brodo di carne ("<i>umami</i>"); ottimo "da tavola" e per dare gusto a molti piatti della tradizione italiana; perfetto con vini bianchi abbastanza strutturati, morbidi, leggermente caldi, abbastanza aromatici e persistenti, anche frizzanti o spumanti (si abbina perfettamente anche a cocktail non troppo alcolici); a 30-45 mesi è particolarmente friabile e granuloso, il sapore è intenso e deciso, con note di spezie, frutta secca e brodo di carne ("<i>umami</i>"); è ingrediente ideale per le paste ripiene e al forno, o per essere gustato a fine pasto con frutta e miele; è indicato in abbinamento, con vini rossi di corpo, maturi, molto armonici, con buona presenza di tannini <i>gallici</i> (NON naturalmente presenti nell'uva, ma nel legno delle botti, delle barrique e dei contenitori di legno spesso utilizzati per l'affinamento e l'invecchiamento del vino); a stagionature più prolungate ha superato la <i>prova del tempo</i> e gli si possono anche abbinare vini Passiti bianchi o rossi e vini "fortificati" (<i>Sherry, Porto, Marsala, Madeira, ...</i>), molto morbidi, caldi, con una intensa e persistente struttura aromatica</p> <p><i>Per il dettaglio delle caratteristiche, consulta la "Scheda tecnica" al link indicato sotto la "Presentazione"</i></p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO 10/1955 DOP Reg. CE 1107/1996	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia Romagna, Lombardia
	Province-Zona	Province di: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (sinistra Reno), Mantova (destra Po).
	Classificazione del prodotto	La produzione di ogni caseificio che deve essere espertizzata è divisa in Lotti e più

		<p>precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1° lotto: la produzione da gennaio ad aprile viene esportata dal 1° dicembre dello stesso anno; • 2° lotto: la produzione da maggio ad agosto viene esportata dal 1° aprile dell'anno successivo • 3° lotto: la produzione da settembre a dicembre viene esportata a partire dal 1° settembre dell'anno successivo <p>La Classificazione del Parmigiano Reggiano avviene al completamento del 12° mese di maturazione delle forme di ogni Lotto</p> <p>Viene effettuata da Commissioni nominate dal Consorzio che operano all'interno della zona di origine, Commissioni composte da esperti iscritti in un elenco tenuto dal Consorzio e comunicato all'Organismo di Controllo.</p> <p>Al prodotto possono essere attribuite tre diverse CATEGORIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PRIMA CATEGORIA "SCELTO" Prodotto completamente conforme alle indicazioni del Disciplinare di produzione. Presenta il Marchio tipico del Consorzio che deve anche essere riportato sulle eventuali confezioni di formaggio porzionato o grattugiato che contengono il prodotto identificato <i>Con specifica esportazione da parte del Consorzio può fregiarsi dei Marchi VOLONTARI richiesti dal Caseificio</i>, marchi che devono anche essere riportati sulle eventuali confezioni di formaggio porzionato o grattugiato che contengono il prodotto identificato: <ul style="list-style-type: none"> • EXPORT: può essere apposto sulle forme classificate "scelto sperlato", con stagionatura minima di 18 mesi • PREMIUM: può essere apposto sulle forme classificate "scelto sperlato" con stagionatura minima di 24 mesi, dopo aver superato un particolare esame organolettico • Prodotto di Montagna: apposto sulle forme provenienti da caseifici situati in "aree di Montagna", classificate di "PRIMA CATEGORIA" (a 12 mesi), dopo una stagionatura minima di 20 mesi, valutazione sensoriale (gruppo d'assaggio) e analisi composizione chimica • SECONDA CATEGORIA: "MEZZANO" o "PRIMA STAGIONATURA" Prodotto che presenta difetti di lieve o media entità nella struttura della pasta e/o sulla crosta, ma senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. Alle forme di questa categoria, tradizionalmente indicate come "Formaggio rigato", si sconsiglia una stagionatura prolungata. • TERZA CATEGORIA: "SCARTO" Prodotto che presenta gravi e numerosi difetti tali da NON poter essere compreso nelle categorie sopra specificate. Viene dequalificato in modo tale da non poter essere definito Parmigiano Reggiano: tramite fresatura di tutta la crosta (rimozione di alcuni millimetri) vengono eliminati TUTTI i marchi d'origine che possano far riferimento alla DOP. Il formaggio di questa categoria viene tradizionalmente indicato come "Formaggio sbiancato"
Allevamento	Tipo	<p>Stalla</p> <p>Bovine di razze varie a seconda della zona di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frisona Italiana: "<i>Frisona</i>" in quanto il ceppo originario è stato trovato nella regione olandese della Frisia. I primi capi giunsero in Italia alla fine dell'Ottocento. Nel Novecento furono importati dei capi da allevamenti italiani e la razza, ormai acclimatata, si affermò per la sua alta produttività e divenne la razza lattifera più diffusa in Italia e nella zona del Parmigiano Reggiano - Bruna: L'introduzione della razza bruna nel Parmense risale alla metà del XVIII secolo, anche se in alcuni documenti del '500 e '600 appaiono bovini dal mantello bruno, probabilmente di origine svizzera e provenienti dalla Lombardia. Queste vacche ebbero fortuna perché a <i>triplice attitudine</i> (produzione di latte e carne, oltre ad essere un valido aiuto nel lavoro dei campi) rustiche e docili. Nel corso degli anni la <i>Bruna</i> si è imposta per la produzione di latte le cui caratteristiche reologiche determinano un latte molto adatto alla caseificazione grazie all'alto profilo caseinico e all'elevato contenuto di grasso - Vacche Rosse di Razza Reggiana: di origine antichissima, giunte nelle nostre terre con i Longobardi intorno all'anno Mille (probabilmente dalla Pannonia, l'attuale Ungheria). Fino al secondo dopoguerra, nelle stalle delle corti contadine c'erano vacche dal mantello rossiccio (<i>fromentino</i>), a <i>triplice attitudine</i> (produzione di latte e carne, oltre ad essere un valido aiuto nel lavoro dei campi). Il suo latte è ricco di proteine - caseina in particolare -, calcio e fosforo, con attitudini casearie ottimali: la panna affiora in modo adeguato, il latte coagula rapidamente, la cagliata è consistente ed elastica e la resa è elevata - Bianca Modenese: anche questa a <i>triplice attitudine</i>. Deriva da bovini dal mantello <i>fromentino</i>, simili alla <i>Rossa reggiana</i>, incrociati con bovini grigi di tipo <i>podolico</i>. Il suo latte è particolarmente adatto alla trasformazione in Parmigiano Reggiano e alla caseificazione grazie al rapporto ottimale fra grasso e proteine,

		<p>e all'elevata presenza della <i>frazione k delle caseine</i>, che favorisce una coagulazione del latte rapida e resistente.</p> <p>Le bovine da latte provenienti da filiere produttive diverse da quella del Parmigiano Reggiano possono essere introdotte negli ambienti delle vacche in lattazione ed in asciutta dopo non meno di 4 mesi dall'introduzione nell'azienda. In tale periodo le bovine da latte devono essere alimentate conformemente alle norme del presente Disciplinare e il latte, eventualmente prodotto, non può essere conferito in caseificio.</p> <p>Le aziende agricole non appartenenti alla filiera Parmigiano Reggiano sono autorizzate al conferimento del latte dopo non meno di quattro mesi dalla visita ispettiva.</p>
	<p>Alimentazione</p>	<p>L'alimentazione delle vacche si basa sull'impiego di foraggi di prato polifita o di medicaio della zona geografica delimitata ed è definita in quantità ed in qualità.</p> <p>Nella razione giornaliera, almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi deve essere apportata da fieni e i mangimi possono costituire al massimo il 50 % della sostanza secca della razione.</p> <p>Almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi utilizzati deve essere prodotta sui terreni aziendali purché ubicati all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano;</p> <p>Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi deve essere prodotta all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano.</p> <p>È vietato l'uso di insilati di ogni tipo.</p> <p>Per il dettaglio degli alimenti ammessi e/o vietati vedi "Disciplinare"</p>
<p>Organismi di tutela</p>	<p>CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO Via Kennedy, 18, 42124 - Reggio Emilia - Italia Tel. +39 0522 307741 - Fax +39 0522 307748 E mail: staff@parmigianoreggiano.it PEC: consorzio@pec.parmigianoreggiano.it web: https://www.parmigianoreggiano.com/it/</p>	
<p>Storia</p>	<p>Testimonianze storiche dimostrano che già nel 1200-1300 il Parmigiano-Reggiano aveva raggiunto quella tipizzazione perfetta che si è conservata sostanzialmente immutata fino ai nostri giorni. Il che significa che la produzione casearia del comprensorio ha sicuramente origini molto più antiche, dal momento che si può ragionevolmente supporre che le caratteristiche peculiari del prodotto fossero state raggiunte molto tempo prima. Lo "standard" del Parmigiano-Reggiano è infatti un'evoluzione di antichi e straordinari formaggi, già citati da autori latini, determinata dal costante perfezionamento delle tecniche di caseificazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nel Medioevo i monaci cistercensi e benedettini, spinti dalla ricerca di un formaggio in grado di durare nel tempo, furono i primi produttori. Grazie al sale proveniente dalle saline di Salsomaggiore e al latte delle vacche allevate nelle <i>grangie</i> (le aziende agricole dei monasteri) i monaci ottennero un formaggio dalla pasta asciutta e dalle grandi forme, adatto alle lunghe conservazioni. • La prima testimonianza della sua commercializzazione è costituita da un atto notarile redatto a Genova il 25 aprile 1254 da cui si rileva che fin da allora il <i>caseus parmensis</i> (il formaggio di Parma) era noto in una città così lontana dalla sua zona di produzione: <p><i>"In nomine Domini amen. In dicto Dei nomine talis pactio et convencio facta est ut infra, inter d(omi)nam Iohannam uxorem quondam Nicolosi Murreti Malloni ex una parte et Isabellam abbatissam monasterii Sancti Petri de Prata de consensu et voluntate Iohanne de Murra priore, Viridis de Savignqno, Iuliane Calige Palu, ... sororum suarum et in dicto monasterio Deo serventium ... ipsa Iohanna ex nunc ad presens dat, cedit et tradit predictae d(omi)ne abbatisse et eius sororibus supradictis monachus dicti monasterii sive cenobii nomine illius monasterii recipientibus domum unam iuris sui posita in lanua, , in Palaçolo</i></p> <p><i>Unde et pro quibus dicta. d(omi)na. abbatissa et dicte sorores nomine et vice dicti monasterii promittunt et conveniunt dare et solvere illi Iohanne anuatim dum vixerit minas (misura genovese di capacità equivalente a ca. 87 Kg) sex grani sive frumenti et medium cantaru (misura genovese di peso di ca. 47 Kg) casei Parmensi et permittere et percipere in vita sua introitus et pensionem dictarum duarum voltarum predictae domus</i></p> <p><i>Actum apud dictum monasterium testes presbiter Enricus cappelanus dicti monasterii ... de Guetta, Iacobus Vitalis, Nicolaus Calvinus et dicti consiliatores, anno Domine nativitate M^oCC^oLIII indicione XI, die XXV aprilis mter primam et terciam".</i></p> • Nel 1351 Giovanni Boccaccio, nel <i>Decamerone</i>, descrive il Paese del Bengodi: <p><i>" ... Et eravi una montagna tutta di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi, e poi li gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava, più se n'aveva ..."</i></p> • Dal XIV sec i commerci si espandono in Romagna, Piemonte e Toscana, raggiungendo anche i centri marittimi del mare Mediterraneo. Nell'Emilia del 1400, con feudatari e abbazie che concorrevano assieme ad un aumento produttivo nella pianura parmigiana e reggiana, si ha un ulteriore sviluppo economico. La dimensione delle forme aumenta, fino ad arrivare anche al peso di 18 kg l'una. Il XVI secolo vede lo sviluppo delle vaccherie a cui era annesso il caseificio per trasformare il latte del proprietario a cui si aggiungeva il latte delle stalle dei mezzadri, che aiutavano il casaro a turno: il caseificio era dunque detto turnario e diventa punto di riferimento produttivo, economico e poi sociale. In questi anni la produzione si afferma anche nella provincia di Modena. I cuochi dell'epoca citano il "Parmigiano" in diverse ricette di pasta e dolci. 	

	<p>La commercializzazione continua ad espandersi: a Parma erano presenti commercianti detti formaggiai o lardaroli che vendevano anche i salumi ai mercanti di altre terre, soprattutto milanesi e cremonesi. In questo periodo inizia anche l'esportazione in tutta Europa: Germania, Fiandre, Francia e anche Spagna.</p> <ul style="list-style-type: none"> Parma, Modena e Reggio nei secoli XVII-XIX La necessità di tutelare commercialmente il prodotto da altri formaggi simili portò il Duca di Parma Ranuccio I Farnese ad ufficializzare la denominazione d'origine con un atto del 7 agosto 1612. Nel documento vengono definiti i luoghi dai quali doveva provenire il formaggio che poteva chiamarsi "di Parma": questa data segna l'inizio della storia della Denominazione d'Origine, oggi riconosciuta in sede europea. Nel 1700 la vita nei Ducati di Parma e di Modena è segnata dalle continue guerre, comportando quindi difficoltà nella produzione del formaggio. La storia contemporanea Nel corso dei secoli, il Parmigiano Reggiano non ha cambiato le modalità produttive di base: oggi come nel Medioevo la produzione avviene in modo naturale, senza additivi. All'inizio del 1900, però, vengono introdotte alcune importanti innovazioni, ancora attuali, come l'uso del siero innesto e del riscaldamento a vapore. <p>27 luglio 1934: i rappresentanti dei caseifici di Parma, Reggio, Modena, Mantova (destra Po), si accordano sulla necessità di approvare un marchio di origine per il proprio formaggio.</p> <p>1951 a Stresa, sulle sponde del lago Maggiore, sei paesi europei (Austria, Belgio, Francia, Olanda, Svizzera e Italia) firmarono un documento congiunto (Convenzione per la tutela delle produzioni dei formaggi). L'Italia lo recepisce fra le normative statali a partire dal 1953 poi, per effetto della legge del 10 aprile del 1954 relativa alla "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi", nel 1955 riconosce il Parmigiano Reggiano fra i formaggi a "Denominazione d'Origine".</p> <p>12 giugno 1996: con il Regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione UE, il Parmigiano Reggiano viene riconosciuto come prodotto a Denominazione d'Origine Protetta (con marchio D.O.P.)</p>
--	---

Descrizione		Parmigiano Reggiano
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, leggermente orlate ø 35÷45
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso o quasi diritto 20÷26
Peso	Kg	> 30
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, compatta, leggermente untuosa
	Colore	Da giallo paglierino a marrone chiaro (a seconda della durata della stagionatura).
	Spessore	~ 6 mm
	Consistenza	Dura. Diventa "vetrosa" con il protrarsi della stagionatura.
Aspetto interno	Colore	Da giallo paglierino tenue a giallo ambra. L'intensità del colore varia a seconda della

(Pasta)		stagionatura e del periodo di produzione
	Struttura	Dura, con frattura a scaglia Compatta, con possibile presenza di punti bianchi (<i>granuli di tirosina</i>) al progredire della stagionatura
	Unghia/Sottocrosta Colore Spessore	Presente a stagionatura più avanzata Giallo-grigiastra 2 ÷ 10 mm a seconda delle condizioni e durata della stagionatura.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Minuta a "capocchia di spillo" Caratteristica Irrilevante Uniformemente distribuita
Odore / Aroma	Intensità	Intenso In generale, si può dire che l'intensità complessiva di odore e aroma del Parmigiano Reggiano aumenta con la stagionatura
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Fragrante e delicato In genere, a seconda della durata della stagionatura, si possono individuare i riconoscimenti fra i tipi <i>lattico, vegetale, floreale, fruttato, tostato, animale, speziato</i>
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Saporito I sapori che significativamente possono caratterizzare il Parmigiano Reggiano sono: <ul style="list-style-type: none"> - dolce, più accentuato solitamente nel formaggio poco stagionato; - salato, che aumenta con la stagionatura; - amaro, quasi sempre assente o debole, spesso legata ad una sensazione di erbaceo
Sensazioni Trigeminali		Si deve valutare accuratamente la <i>sensazione trigeminale</i> del piccante , che aumenta normalmente con la maturazione del formaggio, ma che non deve risultare eccessivo
Struttura (in bocca)		Duro, finemente granuloso, friabile, solubile Questa caratteristica è molto importante perché permette di individuare quasi immediatamente se ci troviamo di fronte ad un Parmigiano-Reggiano di 12, 24, 36 mesi e oltre, dunque " <i>giovane</i> ", " <i>stagionato</i> " o " <i>stravecchio</i> " Bisogna porre l'attenzione soprattutto alla granulosità e alla friabilità , caratteristiche che aumentano con la stagionatura Un'altra caratteristica tattile importante del Parmigiano-Reggiano è la solubilità che, come i precedenti descrittori, aumenta con la stagionatura Durante la valutazione tattile in bocca si possono percepire sotto ai denti i cristalli di tirosina , gli stessi che alla valutazione visiva della pasta erano apparsi come punti bianchi.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 32%
	Amminoacidi liberi totali	> del 15% delle proteine totali (<i>metodo HPLC e cromatografia a scambio ionico</i>)
	Composizione isotopica e minerale	Tipica del Parmigiano Reggiano, determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (<i>IRMS</i>) e depositata presso: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano</i>, - <i>Organismo di Controllo</i>, - <i>Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali</i>
	Acidi grassi ciclopropanici	< 22 mg/100 g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura), <i>Metodo gascromatografico con rivelatore a spettrometria di massa (GCMS)</i>

Utilizzo	Parmigiano Reggiano DOP
-----------------	--------------------------------

Utilizzo	Generalità	<p>Parmigiano Reggiano: un abbinamento perfetto per ogni stagionatura</p> <p>Grazie alla sua grande biodiversità è un ingrediente insostituibile in cucina: esalta le ricette della tradizione e arricchisce ogni portata con aromi e profumi diversi per ogni stagionatura.</p> <p>È un alimento completo e ideale perché concentra molta parte delle sostanze indispensabili al nostro sostentamento</p>
	In tavola	<p>Non è secondo a nessuno come formaggio da tavola, per la pienezza e la delicatezza di sapore che gli è caratteristica. Per gustarlo, il Parmigiano-Reggiano va mangiato da solo, come antipasto, o a conclusione del pasto, ma può essere accompagnato da miele, composte di frutta o di verdura</p> <p>Perfetto da solo per un aperitivo con gli amici o una merenda sana, ottimo se accompagnato con frutta fresca, noci, miele.</p> <p>Viene gustato a scaglie con gli aperitivi e i cocktail in cui esalta il sapore dei liquori secchi e modera gli effetti alcolici. A stagionatura di 12-18 mesi è ideale abbinato a verdure crude, come sedano e pomodorini.</p> <p>Per la sua alta digeribilità è ideale nella dieta dell'infanzia e della terza età</p>
	In cucina	<p>Caratterizza e insaporisce anche le preparazioni più semplici (es. carpaccio di carne, uova, fresche e leggere insalate con verdure o frutta fresca, tartine, tramezzini, toast, ecc.)</p> <p>Stagionato 24 mesi si abbina perfettamente alla maggior parte dei primi piatti, alle zuppe e alle vellutate, sia grattugiato che in petali</p> <p>Stagionato 24-30 mesi è ottimo nella preparazione di secondi piatti: <i>in petali</i> su carpacci di pesce o di carne, oppure sul roastbeef, con rucola e un filo di olio extravergine d'oliva</p> <p>Anche la crosta, dopo essere stata accuratamente pulita, può essere aggiunta nella cottura di minestrone e creme di verdura per arricchirli</p>
Abbinamenti	Vino	<p>Gli abbinamenti con il vino sono molto influenzati dalla stagionatura del prodotto e, unicamente a titolo esemplificativo, si può indicare questa linea guida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a 12-18 mesi: vini bianchi giovani, poco strutturati, freschi, secchi, frizzanti o spumanti; • a 22-24 mesi: vini bianchi abbastanza strutturati, morbidi, leggermente caldi, abbastanza aromatici e persistenti, anche frizzanti o spumanti (si abbina perfettamente anche a cocktail non troppo alcolici); • a 30-45 mesi: vini rossi di buon corpo, maturi, morbidi, armonici, con buona presenza di tannini <i>gallici</i> (NON naturalmente presenti nell'uva, ma nel legno delle botti, delle barrique e dei contenitori di legno spesso utilizzati per l'affinamento e l'invecchiamento del vino); • a stagionature più prolungate: ha <i>superato la prova del tempo</i> e gli si possono anche abbinare vini Passiti bianchi o rossi e vini "fortificati" (<i>Sherry, Porto, Marsala, Madeira, ...</i>), molto morbidi, caldi, con una intensa e persistente struttura aromatica
	Miele / Confetture	<p>Miele millefiori, melata di bosco, miele di erica</p> <p>Confetture di frutta anche con discreta acidità</p> <p>Confetture di verdura (pomodori verdi, cipolla rossa, zucca, cocomero verde, anche speziate (noce moscata, zenzero, ...)</p> <p>Mostarde di frutta non troppo senapate (es. di kiwi, albicocca o melone) ne esaltano l'aroma</p> <p>Riduzioni di vino (mosto cotto, saba, ...), aceto balsamico di Modena IGP, aceto balsamico tradizionale DOP di Modena, o di Reggio Emilia (specialmente per prodotto con oltre 36 mesi di stagionatura)</p>
	Frutta	<p>Stagionatura 12-18 mesi: si abbina perfettamente con frutta fresca di stagione (mele, pere, uva e fragole);</p> <p>Stagionatura 24-30 mesi: è eccellente con frutta disidratata (albicocche, fichi, uva sultanina, prugne);</p> <p>Stagionature più lunghe: si abbinano a frutta secca come noci e nocciole, oltre a frutta molto matura, dolce, con abbondante succo</p>
	Verdure	<p>È perfetto nelle insalate e con verdure fresche di stagione, accompagnato da un goccio di olio extravergine d'oliva</p> <p>Insaporisce in maniera naturale anche le verdure al forno, gratinate, o i tortini di sfoglia</p>
	Pane	<p>La tradizione predilige la "micca bianca" di pane comune, ma si abbina bene anche ad altre tipologie, meglio senza aromi particolari dovuti alle farine di provenienza, o ad ingredienti vari eventualmente aggiunti (semi di sesamo, olive, noci, ...).</p>

Produzione

Parmigiano Reggiano DOP

Periodo		Tutto l'anno			
Lotti di produzione		<ul style="list-style-type: none"> - 1° lotto prodotto da gennaio ad aprile; espertizzato a partire dal 1° dicembre dello stesso anno - 2° lotto prodotto da maggio ad agosto; espertizzato a partire dal 1° aprile dell'anno successivo - 3° lotto prodotto da settembre a dicembre espertizzato a partire dal 1° settembre dell'anno successivo 			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Stalla			
	Munte	Due mungiture giornaliere (munta serale decremata per affioramento, munta mattutina intera).			
	Trattamenti Fisici	<p>Per l'intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro le sette ore.</p> <p>Il latte della mungitura della sera e quello della mungitura del mattino sono consegnati integri al caseificio entro due ore dalla fine di ciascuna mungitura. Il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione.</p> <p>Il latte può essere raffreddato immediatamente dopo la mungitura e conservato ad una temperatura non inferiore a 18°C.</p> <p>Il latte della sera viene parzialmente decremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio aperte e areate naturalmente. Il latte del mattino, dopo la consegna in caseificio, viene miscelato con il latte parzialmente decremato della sera precedente; può anche essere sottoposto ad una parziale decrematura per affioramento naturale del grasso</p> <p>È possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15 %, per la caseificazione del giorno successivo. È consentita la conservazione di una percentuale superiore al 15 %, qualora questa consenta di produrre al massimo una forma. Tale latte, che deve essere conservato in caseificio in recipienti di acciaio ad una temperatura non inferiore a 10 °C, dovrà essere steso, unitamente al latte della sera, nelle vasche per l'affioramento naturale del grasso</p> <p>Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, deve essere al massimo 1,10 +10%.</p>			
	Trattamenti Termici	Crudo			
Aggiunte	<p>Al latte viene addizionato il siero-innesto: una coltura naturale di batteri lattici, ottenuta per fermentazione spontanea e in condizioni termiche controllate, del siero "dolce" residuo della lavorazione precedente. Oltre alla funzione di acidificare il latte in caldaia per favorirne la coagulazione, l'aggiunta del siero-innesto "naturale" consente il fondamentale apporto dell'intera flora lattica "tipica" del luogo di caseificazione</p> <p>È vietata l'aggiunta al siero-innesto di colture di batteri lattici correttive, o di rinforzo, nonché di integratori nutrizionali per favorire lo sviluppo della flora lattica</p> <p>È consentita la sola aggiunta di un'aliquota di latte</p>				
Coagulazione	Tipologia	<p>Presamica</p> <p>Effettuata nelle caldaie tronco-coniche di rame per ottenere fino a due forme per ciascuna caldaia.</p> <p>Le caldaie devono essere utilizzate una sola volta al giorno.</p> <p>È possibile riutilizzare il 15% delle caldaie per una seconda caseificazione.</p>			
	Temperatura	32÷33 °C.			
	Tempo	15÷20 minuti.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	A " <i>capocchia di spillo</i> ", o " <i>grano di miglio</i> ", con lo spino.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	<p>Mantenendo in agitazione la massa in caldaia con rotella di legno, o con agitatore meccanico, avviene in due fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a 43÷44 °C, raggiunti in alcuni minuti, poi - fino a 53÷55 °C, alzando repentinamente la temperatura con il "<i>colpo di fuoco</i>". <p>Seguono:</p>			

		<ul style="list-style-type: none"> - riposo per far aggregare i grani della cagliata sul fondo della caldaia (45-50 min), - estrazione in fagotto appeso sulla caldaia, - "gemellatura" della cagliata (da ogni caldaia si ottengono 2 forme tagliando la cagliata con un coltello), - sosta sotto siero per compattare il coagulo prima della formatura <p>Tali operazioni devono avvenire entro la mattinata</p>
Formatura		<p>La massa caseosa di ogni fagotto, avvolta in tela, viene posta in una fascera di legno con dimensioni prestabilite</p> <p>Su una faccia viene applicata la placca di caseina recante i codici per l'identificazione della forma</p>
Trattamenti forma	Pressatura	<p>Ogni forma viene pressata con un <i>tondello</i> (disco di legno) di 10 kg e rivoltata periodicamente con sostituzione delle tele;</p> <p>All'inizio del 2° giorno, eliminata la tela, all'interno della fascera di legno ne viene inserita una metallica, adatta per dare la convessità allo scalzo che, con l'interposizione di una <i>fascia marchiante</i> fornita dal Consorzio, imprime sullo scalzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la tipica <i>dicitura puntinata</i> "PARMIGIANO REGGIANO", - la matricola del caseificio produttore, - il mese e l'anno di produzione <p>e, unicamente nei caseifici certificati "di Montagna", sulla superficie delle forme (<i>piatto</i>) che NON contiene la <i>placca di caseina</i>, può essere applicata una <i>placca marchiante</i> che imprime il <i>marchio comunitario</i> riservato ai "Prodotti di Montagna"</p>
	Salatura	<p>Dal 3° giorno, la forma viene immessa in una <i>soluzione salina satura</i> dove rimane per 16÷25 gg, con ripetuti rivoltamenti, per acquisire sapidità, per espellere una buona quantità di acqua e per favorire la formazione della crosta</p>
	Stufatura	<p>Può essere effettuata per 6-7 gg, in ambiente a 22 °C, per asciugare la forma, ammorbidire la crosta e selezionare la microflora lattica più consona alla stagionatura</p>
Maturazione	Tempo - °C - UR%	<p>12 mesi (a partire dalla formatura del formaggio), a 12÷15 °C, 85 %UR, con rivoltamenti periodici, pulizia (spazzolatura, raschiatura) e correzioni eventuali di piccoli difetti esteriori. In estate la temperatura del magazzino di stagionatura non può essere inferiore a 16 °C</p>
Stagionatura	Tempo minimo	<p>≥ 18 mesi</p> <p>Può essere prolungata fino a 48 mesi e oltre (ovviamente fino a che il prodotto mantiene caratteristiche organolettiche accettabili)</p>
	°C – UR %	<p>In magazzini a 5 ÷12 °C e >90 % UR%</p> <p>È ammessa la stagionatura delle forme anche su scalere con assi di legno, in quanto l'uso di tale materiale nei magazzini di stagionatura del formaggio «Parmigiano Reggiano» rappresenta una consolidata e motivata tradizione. Negli ultimi anni in alcuni mercati esteri, in particolare negli Stati Uniti d'America, sono emerse problematiche legate a potenziali rischi di tipo igienico/sanitario riguardo all'utilizzo del legno. Per tale motivo si è voluto precisare, nel disciplinare, che il legno è un materiale indispensabile e che, proprio perché fa parte di una consolidata tradizione, il suo utilizzo non ha mai generato alcun problema sanitario.</p>
	Cura forma	<p>Rivoltamenti periodici, pulizia (spazzolatura, raschiatura) e correzioni eventuali di difetti esteriori.</p> <p>Non è ammessa l'oliatura della forma</p>
Marchiatura	<p>I segni distintivi del formaggio Parmigiano Reggiano sono documentati dai marchi d'origine e dai marchi di selezione apposti su ogni forma.</p> <p>La marchiatura d'origine avviene durante la produzione delle forme, al momento della messa in fascera.</p> <p>Viene eseguita a cura dei singoli caseifici mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicazione su una superficie della forma (piatto) di una placca di caseina, fornita al caseificio dal Consorzio di Tutela, che riporta i codici identificativi della forma: <ul style="list-style-type: none"> • Scritta "CFPR" (acronimo per <i>Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano</i>) • Codice alfanumerico identificativo di ogni singola forma • Etichetta <i>Datamatrix</i> per lettura ottica. • Impiego di apposita matrice (fascia marchiante), fornita al caseificio dal Consorzio di Tutela, che imprime sulla superficie dello scalzo di ogni forma: <ul style="list-style-type: none"> • scritta "Parmigiano Reggiano" (a puntini) • scritte "DOP" e "Consorzio di tutela" • numero di matricola del caseificio (in 3 posizioni diverse dello scalzo) • mese e anno di produzione (in 3 posizioni diverse dello scalzo) • marchio di identificazione requisito sanitario (identifica lo stabilimento di produzione) • Nei caseifici certificati "di Montagna" e presenti in un apposito elenco redatto dal Consorzio, sulla superficie delle forme (piatto) che NON contiene la <i>placca di caseina</i>, durante la loro formatura può 	

essere applicata una **placca marchiante**, fornita dal **Consorzio di Tutela**, che imprime il **marchio comunitario** riservato ai **"Prodotti di Montagna"**

La **marchiatura di selezione** avviene, **su tutte le forme** che hanno raggiunto il **12° mese di maturazione**, dopo una **espertizzazione** che determina la **CATEGORIA MERCEOLOGICA** a cui appartiene ogni forma. Viene effettuata dal **Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano**, come riportato sul **"DISCIPLINARE di PRODUZIONE - REGOLAMENTO DI MARCHIATURA** (Artt. 4, 5, 6, 7 e 8), dopo l'esito dei controlli effettuati da parte dell'**Organismo di controllo autorizzato**.

L'**espertizzazione** di ogni forma avviene tradizionalmente con il **martello** e con l'**ago** seguendo gli usi e le consuetudini. Vengono valutati sia l'aspetto esterno, sia la struttura e le caratteristiche olfattive della pasta.

Al fine di approfondire l'oggettività dell'Espertizzazione, le Commissioni devono procedere anche **al taglio di almeno una forma per lotto** di produzione e, comunque, non meno di una ogni mille o frazione di mille, per valutarne le caratteristiche strutturali ed organolettiche

In funzione dell'esito dell'**espertizzazione** le forme possono essere classificate in **tre distinte categorie**:

PRIMA CATEGORIA: prodotto "SCELTO"

Sulle forme vengono impressi con un **"marchio a martello"** (che ha sostituito il **"marchio a fuoco"**):

- **marchio del Consorzio (bollo ovale** con le diciture **"Parmigiano Reggiano"** e **"Consorzio Tutela"** riprodotte come da Disciplinare
- **anno di produzione,**

Comprende le seguenti tipologie di prodotto:

- **"Scelto sperlato"**: forme immuni da qualsiasi difetto sia esterno che interno (pezzatura, crosta, struttura della pasta, aroma, sapore) in qualsiasi modo rilevabile, sia alla vista, sia al *collaudo* dell'ago e del martello
- **Parmigiano-Reggiano "0" (zero)**: forme che, pur rispondendo alle caratteristiche di **scelto**, presentano sulla crosta fessure superficiali, piccole erosioni, spigoli leggermente rovinati e qualche piccola correzione **senza che la forma risulti deformata**
- **Parmigiano-Reggiano "1" (uno)**:
 - forme aventi **leggere anomalie di struttura** ed in particolare:
 - uno o due *vescicotti* (cavità di forma circolare od oblunga creatasi nella pasta) di diametro non superiore ai 3-4 cm e sempre che, sondato il *vescicotto* con l'ago, questo non riveli difetti olfattivi;
 - *vespaio localizzato* (zona di pasta spugnosa) di pochi centimetri senza difetti olfattivi;
 - alcune *"bocche di pesce"* (occhi di forma oblunga), non superiori ai 3-4 cm;
 - *leggere sfoglie*, costituite da alcune fessurazioni della pasta, di lunghezza non superiore ai 3-4 cm;
 - *occhi radi* e non eccessivamente ripetuti;
 - forme cosiddette **"lente"**, cioè quelle che alla percussione con il martello rivelano un suono sordo.

SECONDA CATEGORIA: prodotto "MEZZANO" o "PRIMA STAGIONATURA"

Sulle forme vengono impressi con un **"marchio a martello"** (che ha sostituito il **"marchio a fuoco"**):

- **marchio del Consorzio (bollo ovale** con le diciture **"Parmigiano Reggiano"** e **"Consorzio Tutela"** riprodotte come da Disciplinare
- **anno di produzione**

e anche

- uno **speciale contrassegno** (con caratteristiche definite dal Disciplinare) costituito da **solchi paralleli incisi su tutto lo scalzo**, per poter riconoscere il prodotto appartenente a questa categoria, nelle successive fasi di commercializzazione, compresa la **vendita in porzioni** al consumatore finale

Caratterizza le forme che presentano difetti di lieve o media entità nella struttura della pasta e/o sulla crosta, senza tuttavia alterare le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. Per le forme interessate **si consiglia di procedere con la stagionatura**.

I difetti ammessi sono:

- *vescicotti* di diametro superiore ai 3-4 cm, immuni da difetti olfattivi;
- *vespai* immuni da difetti olfattivi;
- *occhiatura diffusa nella forma* (occhi lucidi, rotondi, di diametro medio-piccolo);
- alcune *fessurazioni* e *spacchi* disposti orizzontalmente;
- *fessurazioni* e *spacchi orizzontali* localizzati in prossimità di un piatto e/o interessanti parte dello scalzo;
- *correzioni* in *scalzo* o in *piatto*, in assenza di difetti olfattivi, eseguite a regola d'arte, di entità tale da non compromettere significativamente l'aspetto esteriore della forma.

TERZA CATEGORIA: prodotto "SCARTO"

Vengono assegnate a questa Categoria **le forme che presentano numerosi e gravi difetti tali da NON poter essere comprese in quelle sopra specificate**. Il prodotto viene **dequalificato** in modo tale da non essere riconoscibile come *Parmigiano Reggiano* **fresandone tutta la crosta** (per una profondità di qualche millimetro) per eliminare **TUTTI** i **marchi d'origine** che possano far riferimento alla *DOP Parmigiano Reggiano*. Tradizionalmente indicato come **"Formaggio sbiancato"**, il prodotto può essere trattato unicamente come **"generico formaggio granoso"**

Formaggio "scarto"

I difetti riscontrati sono:

- bombatura molto accentuata dei piatti della forma;
- pasta spugnosa con grande e diffusa occhiatura;
- fessurazioni orizzontali multiple e diffuse con conformazione a "libro";
- grosse fenditure e spacchi diffusi su gran parte della forma;
- grossa cavità localizzata al centro o in zona sub-centrale a forma sferica od oblunga con o senza pasta spugnosa;

- correzioni in scalzo e/o in piatto profonde ed estese;
- presenza di evidenti difetti olfattivi

• Formaggio “scartone”

A questa classe appartengono tutte le forme nelle quali si nota la presenza di numerosi e gravi difetti e cioè tutte quelle che, per la loro qualità, **non possono** essere comprese nelle categorie sopra specificate.

CLASSIFICAZIONE VOLONTARIA DEL PRODOTTO

I marchi relativi alle **Classificazioni volontarie del prodotto** vengono riportati anche sulle confezioni di prodotto **porzionato** o **grattugiato** che contengono il prodotto così identificato

Su richiesta volontaria del caseificio, è possibile richiedere al Consorzio **ulteriori espertizzazioni** per ottenere **due marchi** che offrano agli operatori commerciali e ai consumatori un'ulteriore indicazione di qualità del Parmigiano Reggiano:

- marchio **EXPORT** Può essere apposto sulle forme che vengono espertizzate quando il prodotto:
 - è classificato **scelto sperlato**
 - ha raggiunto la **stagionatura minima di 18 mesi**
- marchio **EXTRA** Può essere apposto sulle forme che vengono espertizzate quando il prodotto:
 - è classificato **scelto sperlato**,
 - ha raggiunto la **stagionatura minima di 24 mesi**
 - deve **aver superato un esame organolettico** (l'idoneità sarà attribuita solo al formaggio che avrà un giudizio superiore rispetto al dato medio del Parmigiano Reggiano secondo le modalità operative definite dal Consorzio)
- marchio **“Prodotto di Montagna”**

Dal 2013 è stata introdotta con regolamento UE 1151/12, la dicitura **“Prodotto di Montagna”** per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle **aree di montagna** di tutta l'Unione Europea.

Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto DOP ottenuto **in montagna**, con oltre 110 caseifici e oltre 1.200 allevatori. Proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e all'origine e anche alla qualità del formaggio, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** ha varato il **Progetto Territorio Consorzio** per assicurare che la qualità del **“prodotto di montagna”** fornisca tutte le garanzie di origine e produzione previste

I requisiti per ottenere **Parmigiano Reggiano** certificato **Prodotto di Montagna** sono:

- 100% latte munto in stalle nelle zone di montagna
- più del 60% dell'alimentazione delle vacche è coltivata in zona di montagna
- caseificio e stagionatura fino a 12 mesi minimo, in zona di montagna o ad un massimo di 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna
- classificazione di **PRIMA CATEGORIA**
- selezione qualitativa a **20 mesi compiuti** con valutazione **“al martello”** degli esperti del Consorzio
- valutazione sensoriale (**gruppo d'assaggio**) e analisi composizione chimica
- obbligo di riportare in etichetta il nome del Caseificio produttore

Il **Parmigiano Reggiano** può anche essere prodotto in conformità ad **ulteriori certificazioni volontarie richieste da particolari gruppi di consumatori**:

- **“Biologico”** – Il prodotto proveniente da **filiera biologica** prevede che **sia certificato** in base alla normativa relativa alla **produzione biologica** disposta dall'*Unione Europea*
- **“Kosher”** – Il prodotto **kosher**, destinato ai consumatori di **fede ebraica osservante**, prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione, dalla mungitura alla porzionatura, siano certificati in base alla **kasherut**, la normativa ebraica sul cibo basata sull'interpretazione della *Torah*. Le fasi della lavorazione sono **supervisionate** da un **Rabbino** e **controllate** da **Ok Kosher Certification**, uno degli enti più accreditati e riconosciuti nel mondo delle certificazioni **kosher**.
- **“Halal”** – Il prodotto **Halal** concilia il disciplinare di produzione della DOP con le indicazioni della normativa islamica, in materia di **“cibo permesso”**, basata sul *Corano*. La certificazione, che rende il prodotto idoneo al mercato islamico, prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione abbiano la piena tracciabilità del prodotto e siano controllati

Il «Parmigiano Reggiano» oltre che in **forme intere** può essere commercializzato in **porzioni**, oppure **grattugiato**, con **l'obbligo di apporre su ogni confezione tutti i Loghi necessari per garantire al Consumatore la corretta e completa informazione sul prodotto.**

Con il passare degli anni c'è stata un'evoluzione del mercato legata alle diverse esigenze dei consumatori che ha fatto sì che, oggi, sul mercato, ci siano molti più formati e tipologie di «Parmigiano Reggiano» porzionato, oppure grattugiato. In particolare, se prima esisteva quasi solo la porzione da 1 kg, oggi la richiesta è per formati sempre più piccoli per soddisfare le abitudini dei consumatori (150/200 g a peso fisso, snack senza crosta, ...). Nella lavorazione delle forme di «Parmigiano Reggiano» finalizzate a ottenere tali formati, si creano molti più residui di lavorazione che non esistevano per l'ottenimento di formati di grandi dimensioni.

Nasce quindi la necessità di **garantire l'origine e le caratteristiche organolettiche del prodotto preconfezionato** perché:

- **la sua porzionatura** comporta talvolta la perdita (o la non visibilità) dei **segni identificativi** del formaggio «Parmigiano Reggiano» presenti sulla forma intera;
- **la sua grattugiatura** deve rispettare regole particolarmente stringenti lungo tutto il processo;
- **l'apertura della forma**, priva il formaggio della naturale protezione fornita dalla crosta che, essendo fortemente disidratata, costituisce un'ottima barriera contro l'influenza dell'ambiente circostante che può indurre disidratazione, ossidazione, o comunque perdita delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto

Commercia-
lizzazione

Come già previsto dal D.P.C.M. 4.11.1991 la denominazione di origine del formaggio "Parmigiano Reggiano" è estesa alla **tipologia grattugiato**, ottenuta esclusivamente da formaggio intero avente diritto alla denominazione di origine di cui trattasi, a condizione che le operazioni di grattugia siano **effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio** medesimo e che il **confezionamento avvenga immediatamente senza nessun trattamento e senza aggiunta di alcuna sostanza**.

È tuttavia consentito, alle condizioni di cui sopra, anche l'utilizzo del prodotto definito "sfrido".

Nel "Parmigiano Reggiano" **grattugiato** la **quantità di crosta: non deve essere superiore al 18 % in peso**.

Il residuo di lavorazione costituito da *piatti* e *scalzi* (formati in cui la crosta risulta superiore al 18 %), qualora non utilizzato come sfrido, non può recare la denominazione "Parmigiano Reggiano".

Operazioni consentite all'interno della zona d'origine

Da agosto 2012 il confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano **in porzioni**, con e senza crosta, o **grattugiato**, che "**beneficia della DOP Parmigiano Reggiano immesso sul mercato preconfezionato**", deve recare il marchio collettivo figurativo 'Parmigiano Reggiano e fetta e forma', da riprodurre secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione con l'operatore stabilito nella zona d'origine. La verifica del rispetto di tali requisiti deve essere effettuata da **OCQPR** prima dell'immissione sul mercato del prodotto preconfezionato recante la denominazione Parmigiano Reggiano.

Nell'etichettatura del prodotto deve essere presente il logo di certificazione "Parmigiano Reggiano fetta e forma" e, **da aprile 2018**, nel **porzionato** è necessario indicare anche la **stagionatura minima** oltre a tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente:

- simbolo DOP
- dicitura di certificazione della Autorità Italiana (Mipaft)
- marchio di identificazione come requisito sanitario che identifica lo stabilimento di confezionamento

Per *formaggio che "beneficia della DOP Parmigiano Reggiano"* si intende:

- la forma certificata conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano;
- le parti di forma certificata conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano, **non inferiori ad ottavi di forma** e recanti anche parzialmente, purché chiaramente visibili, *la dicitura a puntini 'Parmigiano Reggiano'* e uno dei seguenti segni distintivi: *il bollo ovale 'Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela', il bollo ovale 'Parmigiano Reggiano Export', o il bollo ovale 'Parmigiano Reggiano Extra'*
- formaggio in porzioni, preconfezionato, certificato conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano;
- formaggio grattugiato, preconfezionato, certificato conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano

Le operazioni di grattugiatura, taglio e confezionamento del formaggio devono aver luogo nella zona d'origine e il formaggio immesso sul mercato preconfezionato, deve recare il marchio collettivo figurativo 'Parmigiano Reggiano e fetta e forma', da riprodurre secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione con l'operatore stabilito nella zona d'origine.

La verifica del rispetto di tali requisiti deve essere effettuata dall'organismo di controllo prima dell'immissione sul mercato del prodotto preconfezionato recante la denominazione Parmigiano Reggiano.

Operazioni consentite anche al di fuori della zona d'origine

I principi espressi dalla Corte di giustizia per le operazioni di cui sopra riguardano sia i Dettaglianti, sia le Collettività

Ai "Dettaglianti"

Sulla base dei principi espressi dalla *Corte di giustizia dell'Unione europea*, presso il dettagliante le operazioni di *grattugiatura* e *taglio* **devono essere effettuate, in via di principio, dinanzi al consumatore finale** o, quanto meno, quest'ultimo può richiedere che le stesse avvengano al fine di verificare la presenza del **marchio di origine** sulla forma utilizzata.

Pertanto, le operazioni di *grattugiatura, taglio e confezionamento*, del formaggio che "**beneficia della DOP Parmigiano Reggiano**" **possono essere effettuate dai dettaglianti, per la vendita al consumatore finale, nell'esercizio dove tali operazioni hanno luogo, anche se stabiliti al di fuori della zona d'origine, su richiesta dell'acquirente, o anche ai fini della vendita diretta**. Non è rilevante, infatti, che presso i dettaglianti si tratti di **prodotto confezionato** (oppure *'incartato'*) a richiesta dell'acquirente o **prodotto preconfezionato** (oppure *'preincartato'*) ai fini della vendita diretta, considerato che per il consumatore finale sussiste sempre la facoltà di chiedere, qualora in particolare abbia dubbi sull'autenticità del prodotto preconfezionato (oppure *'preincartato'*) ai fini della vendita immediata, che le operazioni di *grattugiatura* e *taglio*, e *confezionamento*, avvengano alla sua presenza.

Non è considerato "consumatore finale" il soggetto che, presso il punto vendita, acquista il formaggio Parmigiano Reggiano tramite fattura

Alle "Collettività"

Le operazioni di *grattugiatura* e *taglio* del formaggio che "**beneficia della DOP Parmigiano Reggiano**" **possono essere effettuate dalle Collettività**, anche se stabilite al di fuori della zona di origine.

Nota dell'ultima ora

04/04/2023 **"TECNICHE INNOVATIVE PER LA VALUTAZIONE DEI DIFETTI INTERNI CHE INCIDONO SULLA QUALITÀ COMMERCIALE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP"**

È il titolo, ampiamente esaustivo, dei contenuti dell'evento organizzato presso *FOOD FARM 4.0* a cura del Consorzio Produttori Burro, Formaggio e Prodotti Tipici Tradizionali, aderente a *Confcooperative FedAgriPesca Parma*, in collaborazione con il *Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare di Parma* e l'*Università di Parma*.

[...]

L'intento è di **intercettare in via preventiva, con un apposito dispositivo, i "difetti" della forma del Parmigiano Reggiano**. Un sistema di diagnostica anticipata, sicuro e altamente efficace, che dovrà contribuire ad abbattere quel disvalore di circa 15 milioni di euro, che mediamente grava sul sistema del "Re dei Formaggi", proprio a causa dai difetti che vengono rilevati. La "macchina" è **trasportabile** e perciò non sarà la forma ad andare dall'attrezzatura, ma la macchina ad andare dalla forma.

L'alto tasso di innovazione è riscontrabile dalla sua utilità sin nella **modalità 2D**, che risulta notevolmente più efficace delle altre analoghe attrezzature, ma è nella **configurazione dell'immagine tridimensionale (3D)** che esprime tutta la sua potenza innovativa. Insomma una innovazione tecnologica che va ad affiancarsi alla "esperienza" manuale.

...

In modo semplicistico, ma non assolutamente banale, **la tecnologia si basa sulla valutazione della "differenza di densità" andando a "stratificare" la forma in ben 720 "lastre" che andranno a comporre l'immagine tridimensionale**. Le immagini che usciranno saranno anche interpretabili in automatico.

Un altro plus valore dell'attrezzatura **sta nella rapidità** di esecuzione della valutazione (solo 4 secondi per la scansione 2D e 1,28 minuti per quella in 3D).

...

Le conclusioni sono state lasciate al Presidente del **Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli**, che ha inteso **rimarcare come questa attrezzatura non sia alternativa agli "espertizzatori" del Consorzio**, ma andrà a integrarsi e a qualificare la loro formazione, analogamente ai "simulatori" che già li allenano alla miglior performance. Quindi, conclude il Presidente consortile, **"rimane fondamentale la figura dei battitori del formaggio, quegli uomini in camice bianco con il martelletto**, che insieme all'immagine della **marchiatura a fuoco**, sono il più forte ricordo che i Consumatori hanno impresso nella mente quando pensano al Parmigiano Reggiano".

cfr.: <https://www.confcooperativeparma.net/news/una-tac-per-il-parmigiano-reggiano>