

**Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2009/C 199/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9**

**«GRANA PADANO»**

**N. CE: IT-PDO-0217-0011-26.07.2006**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro [da precisare]

**2. Tipo di modifica:**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato (articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006)
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**3. Modifica (modifiche):**

**3.1. Descrizione del prodotto:**

Viene eliminata la definizione «semigrasso» che viene sostituita dalla espressione «prodotto [...] con latte [...] decremato in parte mediante affioramento naturale» (articolo 1 del disciplinare):

secondo la normativa vigente, il formaggio può essere definito «semigrasso» quando la materia grassa sul secco è inferiore al 35 %, mentre il Grana Padano ha in media il 40-42 % di grasso sul secco pertanto l'utilizzo dell'aggettivo «semigrasso» poteva risultare ingannevole per il consumatore.

Viene sostituito il termine «fabbricato», che evoca la produzione meccanizzata ed industriale, con il termine «prodotto» più neutro e privo di tali connotazioni e dunque più appropriato (articolo 1 del disciplinare).

Viene aggiunto alla descrizione del latte l'aggettivo «crudo» (articolo 1 del disciplinare): il fatto che il latte deve essere «crudo» costituisce elemento essenziale per il mantenimento del legame col territorio pertanto è stato inserito esplicitamente il termine «crudo» per sgombrare il campo dalle ambiguità che in passato hanno dato origine a questioni interpretative — trascinate fino alle aule dei tribunali — sulla possibilità di impiego di trattamenti termici del latte (trattamenti peraltro non previsti dal disciplinare approvato).

Viene eliminata la dicitura «resistenza alla maturazione: da 1 a 2 anni» (articolo 2 del disciplinare). Tale eliminazione è dovuta al fatto che la dicitura in questione rischiava di creare confusione riguardo al periodo minimo di stagionatura dopo il quale il prodotto poteva legittimamente essere commercializzato con la Denominazione di Origine Protetta Grana Padano (nove mesi compiuti). Inoltre, la dicitura in questione rischiava di penalizzare quei formaggi in grado di superare il limite dei due anni, e quindi dotati delle caratteristiche previste dal disciplinare e forse superiori, ma che paradossalmente secondo la suddetta dicitura potevano essere declassati.

Viene introdotta la specifica «è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale» (articolo 2 del disciplinare): l'inserimento esplicito di tale divieto mira a fugare i dubbi che si presentavano nella pratica sulla possibilità di tingere le forme in modo artificiale.

Viene fatto esplicito riferimento al rapporto grasso/caseina in caldaia (articolo 5 del disciplinare, 5° capoverso): «... 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». Tale specifica è stata inserita in quanto il rapporto grasso/caseina costituisce l'unico parametro attendibile ed indicativo del contenuto in materia grassa nel prodotto finito.

### 3.2. Zona geografica:

L'attuale formulazione relativa alla delimitazione della zona geografica (articolo 3 del disciplinare) costituisce essenzialmente un aggiornamento del testo a suo tempo depositato, aggiornamento che riguarda le nuove province che sono state istituite all'interno del territorio amministrativo di altre province già comprese nel territorio di produzione.

E' stata allargata la zona di produzione con l'inserimento di 5 comuni appartenenti alla provincia autonoma di Bolzano: Anterivo, Trodena, Lauregno, Proves, Senale-San Felice. Benchè siti amministrativamente nel territorio della provincia di Bolzano, i suddetti 5 comuni appartengono orograficamente a valli della provincia di Trento, segnatamente alla Val di Fiemme (Anterivo e Trodena) e alla Val di Non (Lauregno, Proves, Senale-San Felice) e sono confinanti, ovviamente, con il territorio della provincia di Trento. In effetti i comuni attualmente appartenenti alla Provincia Autonoma di Bolzano rientravano fino al 1948 in un contesto territoriale (si cita ad esempio la Magnifica Comunità di Fiemme Cavalese) che non distingueva gli aggregati economici interessati secondo l'appartenenza ai limiti amministrativi delle Province Autonome di Trento e di Bolzano.

Da rilevare che la superficie complessiva dei 5 comuni suddetti è di quasi 92 km quadrati quindi l'allargamento dell'areale è assolutamente insignificante rispetto alla superficie della zona di produzione del «Grana Padano» DOP già riconosciuta, che comprende 5 regioni.

### 3.3. Prova dell'origine:

Vengono introdotti dei parametri analitici che consentono di garantire l'origine del prodotto attraverso analisi specifiche, che permettono di monitorare le caratteristiche peculiari del «Grana Padano» DOP.

Nello specifico sono stati inseriti i seguenti periodi (2°-3° e 5° capoverso dell'articolo 2):

«La composizione amminoacidica specifica del formaggio Grana Padano DOP risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano e presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e determinata mediante impiego della cromatografia a scambio ionico con rilevazione fotometrica post-colonna con ninidrina»;

«La composizione isotopica specifica del formaggio Grana Padano DOP risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano e presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS)»;

«Il contenuto di lisozima nel prodotto finito — ove impiegato in caseificazione — misurato con cromatografia liquida in fase inversa e rilevazione in fluorescenza, deve essere corrispondente alla quantità dichiarata e verificata nel processo di caseificazione».

In particolare, grazie all'analisi di rapporti di isotopi stabili di bioelementi ed analisi di macro e microelementi, è stata creata una banca dati che definisce e caratterizza il Grana Padano e che dunque consente — mediante il raffronto con detti dati delle risultanze di analisi compiute su singoli campioni di prodotto — di determinare se il prodotto in questione proviene o meno dalla zona di origine, e se presenti o meno le caratteristiche specifiche peculiari del formaggio contraddistinto dalla matricola che il confezionatore ha dichiarato di avere utilizzato per produrre il campione di grattugiato in questione.

Grazie ai riscontri incrociati delle analisi relative agli isotopi, agli amminoacidi e al contenuto di lisozima si crea un meccanismo che consente di garantire in maniera certa l'origine del prodotto Grana Padano DOP.

Viene introdotta la prescrizione relativa all'adozione di un tracciante microbiologico (articolo 2 del disciplinare, 4° capoverso): «Il formaggio Grana Padano DOP contiene microrganismi propri del latte in qualità di sistema anti-contraffazione, utilizzati quindi come rivelatore, aggiunti al latte in caldaia durante il processo di caseificazione. Tale tracciante presenta caratteristiche qualitative e quantitative depositate presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e note al Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano al fine di garantire l'autenticità del formaggio Grana Padano DOP. Il microrganismo utilizzato come tracciante, sempre individuato tra quelli già presenti nella flora batterica del latte, viene modificato periodicamente al fine di evitare che nel lungo periodo soggetti esterni, non produttori di Grana Padano DOP, possano usurpare il prodotto inserendo lo stesso tracciante».

In pratica è stato previsto l'inserimento nel latte in caldaia, durante il processo di caseificazione, di una quantità determinata di microrganismi già presenti nella flora batterica del latte destinato alla produzione di «Grana Padano» DOP. Tali batteri lattici sono inattivati e quindi non riproducibili, non idonei a modificare le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto. Si tratta di un sistema di identificazione, e dunque anticontraffazione, del formaggio «Grana Padano» DOP che traccia il formaggio mediante rivelatori biologici naturali isolati dalla flora naturalmente presente nel latte destinato a divenire formaggio Grana Padano DOP.

La verifica a posteriori circa la presenza del tracciante in questione nel prodotto finito, nelle quantità note ed attese, permette di accertare la genuinità del formaggio analizzato, in quanto è in grado di rilevare con certezza eventuali miscele con formaggi diversi dal Grana Padano DOP in percentuali inferiori al 5 %, rendendo dunque di fatto non conveniente la miscelazione stessa.

Avendo riguardo al fatto che, già nel dossier originario del «Grana Padano» che ha dato luogo al riconoscimento, si prevedeva l'utilizzo in caseificazione di «batteri», nonché al fatto che si tratta comunque di componenti già naturalmente presenti nel latte destinato a «Grana Padano», risulta evidente che la modifica richiesta non rappresenta una variazione delle metodologie produttive già in essere, consentendo viceversa di ottenere i rilevanti vantaggi in tema di tracciabilità e garanzia della genuinità del prodotto.

Il suddetto obbligo di aggiungere il «tracciante» al latte contenuto in caldaia viene ribadito per chiarezza all'interno del metodo di ottenimento (articolo 5 del disciplinare, 9° capoverso): «È obbligatorio aggiungere, tranne per il Trentingrana, al latte contenuto in ogni caldaia il tracciante (di cui all'articolo 2) messo a disposizione dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano a tutti i produttori che lo richiedano, per garantire l'autenticità del formaggio Grana Padano DOP».

Viene introdotta la menzione del parametro analitico della fosfatasi alcalina nel formaggio (articolo 5: «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»). L'introduzione è risultata necessaria in quanto la fosfatasi alcalina è, ad oggi l'unico, elemento in grado di comprovare l'avvenuto impiego in caseificazione di latte crudo.

Viene menzionata la retinatura o sbiancatura del formaggio non idoneo a ricevere il marchio Grana Padano (articolo 5: «.....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»). Si tratta anche qui di una semplice specifica delle attività conseguenti all'operazione di espertizzazione del formaggio ai fini della verifica del rispetto dei parametri previsti dal disciplinare per l'attribuzione o la negazione della DOP. Infatti, poiché il marchio è apposto all'origine, qualora alla fine del periodo di stagionatura l'Organismo di Controllo verifici che il prodotto non possiede i requisiti che legittimano l'uso della denominazione è necessario eliminare dalle forme i segni identificativi della DOP. L'eliminazione dei segni identificativi avviene appunto mediante retinatura o sbiancatura delle forme.

#### 3.4. Metodo di ottenimento:

Viene previsto l'utilizzo per la tipologia «grattugiato» degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di «Grana Padano» (articolo 2, 6° capoverso: «Nei limiti e alle condizioni specificate al successivo articolo 7, è tuttavia consentito l'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di Grana Padano in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini etc. per la produzione di Grana Padano grattugiato») purché siano tracciati e vi sia certezza dell'origine del prodotto (come specificato all'articolo 7 del disciplinare, penultimo capoverso: «Limiti e condizioni per l'utilizzo degli sfridi di Grana Padano DOP nella produzione di Grana Padano grattugiato»). Tale previsione era necessaria in quanto risultava antieconomico e penalizzante per i produttori non utilizzare gli sfridi che si formano inevitabilmente e quindi in maniera naturale nel momento in cui la forma di «Grana Padano» DOP viene porzionata.

Viene inserita all'articolo 4 la descrizione dell'alimentazione delle vacche da latte. Si è ritenuto opportuno descrivere la stessa in maniera più puntuale e rigorosa. Al fine di migliorare gli aspetti qualitativi del formaggio «Grana Padano» DOP, sono stati applicati all'alimentazione criteri più rigidi, criteri frutto delle osservazioni empiriche e delle verifiche effettuate circa la compatibilità con la caseificabilità del latte destinato a «Grana Padano» DOP.

Viene fissata la temperatura di conservazione del latte (articolo 5, secondo capoverso: «Il latte crudo, conservato alla stalla e trasportato, deve avere una temperatura non inferiore agli 8 °C»). Il limite indicato è giustificato dal fatto che, a temperature inferiori a 8 °C, si ha una solubilizzazione della frazione  $\beta$  della caseina con conseguente difficoltà di coagulazione e spurgo del formaggio ed inevitabili riflessi sulla qualità del prodotto finito.

Viene fissato a 2,5 g per 100 chilogrammi di latte il limite massimo di utilizzo di lisozima (articolo 5, 8° capoverso: «E' ammesso l'uso di lisozima, con esclusione del Trentingrana, fino ad un massimo di 2,5 g per 100 chilogrammi di latte»). L'uso del lisozima era già previsto nel dossier che ha dato luogo al riconoscimento ma non era stato fissato finora alcun valore massimo. L'esperienza consolidata ha permesso di riscontrare come quantitativi di lisozima superiori al limite indicato non comportino alcun vantaggio ulteriore nel contenimento delle fermentazioni gasogene generate dal *Clostridium tyrobutyricum*.

Ovviamente viene escluso l'uso di lisozima per il Trentingrana in quanto, in questo caso, le vacche da latte non vengono alimentate con insilati per cui non vi è l'esigenza di fare ricorso al lisozima.

### 3.5. Etichettatura:

Viene esplicitata l'assimilazione al grattugiato vero e proprio di tutte le tipologie e pezzature comunque prive di scalzo (articolo 7, 2° paragrafo) e pertanto non più riconoscibili.

Fin dall'indomani dell'entrata in vigore della normativa che regolamentava l'utilizzo della denominazione Grana Padano per la tipologia «grattugiato», infatti, ci si rese conto che i rischi connessi con dette produzioni erano e sono del tutto analoghi a quelli propri del grattugiato, data l'assenza della marchiatura di origine e quindi l'impossibilità di identificare il prodotto.

Viene introdotto l'uso della placca di caseina (articolo 8: 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 una sempre maggiore e più accurata tracciabilità del prodotto, a tutto vantaggio delle verifiche sulla qualità del medesimo e a garanzia del consumatore.

Vengono inserite le diciture «Riserva» e «Oltre 16 mesi» (articolo 8). L'inserimento delle predette specifiche in etichetta è finalizzato a fornire agli operatori e al consumatore riferimenti precisi circa la stagionatura del prodotto (cosiddetta «segmentazione»). Si tratta di un'esigenza chiaramente emersa anche da apposite ricerche di mercato effettuate presso i consumatori. La modifica in questione trova dunque giustificazione nella necessità di fornire un'informazione il più possibile chiara e completa agli operatori e soprattutto ai consumatori: se il «Grana Padano» viene stagionato per un periodo più lungo presenterà ovviamente caratteristiche organolettiche alquanto diverse dallo stesso prodotto meno stagionato; è doveroso nei confronti del consumatore evidenziare tale differenza e giustificarne anche il differente prezzo consentendogli, al momento dell'acquisto, di effettuare scelte consapevoli.

Da rilevare che, mentre la categoria «Oltre 16 mesi» riguarda il prodotto confezionato, la categoria «Riserva» presuppone l'applicazione di un secondo marchio a fuoco, che viene apposto solo nella zona di produzione e solo su formaggio che non sia mai uscito dalla zona di produzione medesima considerato che, come stabilisce il disciplinare di produzione, per consentire l'apposizione del marchio il prodotto deve essere sottoposto a controllo.

### 3.6. Condizioni Nazionali:

Viene abbandonata la deroga prevista dall'articolo 9 del D.P.R. n. 54/97 relativamente al tenore di germi (batteri) e al tenore di cellule somatiche (primo capoverso dell'articolo 4: «...ad esclusione del latte prodotto nell'area del Trentingrana, non si avvalga delle deroghe previste dalla vigente normativa sanitaria per quanto riguarda la carica batterica totale e il tenore di cellule somatiche»).

Tale modifica costituisce un importante traguardo nel processo di costante innalzamento del livello qualitativo del formaggio Grana Padano. E' infatti risaputo che, per ottenere un formaggio di ottima qualità, è necessario partire da una materia prima di primissima qualità.

La modifica proposta non riguarda il formaggio a marchio Trentingrana in considerazione delle specificità di detto formaggio, riconosciute e sancite dal D.P.R. del 26 gennaio 1987: in questo (e solo per questo) caso la deroga viene mantenuta, dato che il valore in questione è difficilmente raggiungibile nel comprensorio del Trentingrana e in considerazione dell'importanza socio-economica di tale produzione in quella zona.

### 3.7. Altro:

Relativamente alle caratteristiche del «Grana Padano» DOP al momento dell'immissione al consumo, è stata inserita la precisazione, utile al momento del controllo, che il peso è «da intendersi riferito al peso medio dell'intera partita sottoposta a espertizzazione con una tolleranza del 2,5 % della singola forma, purché le forme che beneficiano della tolleranza siano parte di una intera partita la quale rientri nei parametri succitati» (articolo 2 del disciplinare).

Tenuto conto del fatto che annualmente vengono prodotte oltre 4 milioni di forme di «Grana Padano» DOP e tenuto conto altresì delle dimensioni delle forme, risulta di palese evidenza che, qualora l'Organismo di Controllo dovesse pesare ogni singola forma, i tempi per il controllo lieviterebbero in maniera abnorme, con conseguente notevole aggravio di costi per i produttori.

Viene specificato che «La raccolta del latte deve avvenire entro le ventiquattro ore dall'inizio della prima mungitura» (articolo 4, secondo capoverso). La precedente formulazione, infatti, non era sufficientemente chiara in proposito.

Viene introdotto il divieto di lavorazioni conto terzi o in affitto (articolo 5, 1° capoverso). Il divieto in questione è dettato da esigenze riconducibili essenzialmente ad una migliore rintracciabilità e ad una maggiore responsabilità in capo al singolo caseificio produttore.

Considerati i benefici che detto sistema è in grado di assicurare parrebbe veramente assurdo vanificare gli ingenti sforzi, economici e non, messi in campo dal Consorzio e dai ricercatori da questo incaricati e che hanno portato alla definizione di un sistema finalmente in grado di dare risposte certe ed attendibili sull'effettiva origine e provenienza del prodotto e della materia prima.

Viene aggiunto l'articolo 6 relativo ai controlli che non era contemplato nel dossier che ha dato luogo al riconoscimento.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«GRANA PADANO»**

**N. CE: IT-PDO-0217-0011-26.07.2006**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominazione:**

«Grana Padano»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

**3.1. Tipo di prodotto (Allegato II):**

Classe 1.3 — Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):**

Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione, fabbricato durante tutto l'anno ed usato da tavola o da grattugia, prodotto con latte crudo parzialmente decremato di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere; è ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di due munte miscelate. Ha forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

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

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

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

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Latte bovino crudo, siero-innesto naturale, caglio di vitello.

Il latte proviene da vacche allevate nella zona delimitata al punto 4.

### 3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

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.

L'alimentazione delle vacche da latte si basa sulla utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del Grana Padano DOP.

Nella razione giornaliera non meno del 50 % della sostanza secca deve essere apportata da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi, riferito alla sostanza secca, non inferiore a 1.

Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.

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

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

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:

Le operazioni di produzione, stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

Le operazioni di grattugiamento e relativo confezionamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione delimitato nel punto 4 in quanto il formaggio grattugiato fresco è un prodotto molto sensibile e la conservazione dei suoi caratteri organolettici presuppone un confezionamento immediato in condizioni tali da evitare ogni essiccazione; del resto, un confezionamento immediato in un imballaggio recante la denominazione di origine può meglio garantire l'autenticità del prodotto grattugiato il quale, per natura, è più difficilmente identificabile rispetto a una forma intera dove la marchiatura è visibile (come confermato dalla Sentenza della Corte di Giustizia del 20 maggio 2003).

L'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di «Grana Padano» DOP in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini etc. per la produzione di «Grana Padano» grattugiato, è consentito unicamente alle seguenti condizioni: è rispettata la percentuale massima di crosta del 18 %; è sempre garantita la tracciabilità delle forme intere di «Grana Padano» DOP dalle quali provengono gli sfridi; nel caso di impiego differito e/o di trasferimento da uno stabilimento all'altro, gli sfridi dovranno essere tenuti distinti per matricola e mese di produzione; il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale, ed unicamente all'interno della zona d'origine. E' quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di «Grana Padano» grattugiato.

### 3.7. Norme specifiche relative all'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 DOP in porzioni e grattugiato, è costituito da un disegno romboidale con su iscritte le parole «Grana» e «Padano», in carattere stampatello maiuscolo. Dentro gli angoli superiore e inferiore del romboide, aventi i vertici arrotondati, sono iscritte rispettivamente le iniziali «G» e «P».

Le fasce marchianti che imprimono a freddo il marchio di origine sulle forme all'atto della formatura si compongono di una serie di losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole «Grana» e «Padano», e recano i riferimenti identificativi del caseificio produttore e l'identificazione di mese ed anno di produzione.

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

L'azione identificativa dell'origine da parte delle fasce marchianti è integrata con l'apposizione di una placca di caseina, recante la scritta «Grana Padano», l'anno di produzione e un codice alfanumerico, che identifica in maniera univoca ogni singola forma.

Il formaggio «Grana Padano» stagionato per almeno 20 mesi dalla formatura all'interno della zona di produzione può essere individuato come Riserva. L'appartenenza alla categoria «Grana Padano» Riserva viene sancita da un secondo marchio a fuoco, apposto sullo scalzo delle forme a richiesta degli operatori, con le stesse modalità previste per l'apposizione del marchio DOP. Il marchio in questione è costituito da un disegno circolare, attraversato al centro dalla parola «Riserva». Dentro la lunetta superiore sono iscritti la parola «Oltre» e il numero «20», mentre dentro quella inferiore è iscritta la parola «Mesi».

Per quanto riguarda il prodotto confezionato sono previste le seguenti ulteriori categorie di prodotto: il «Grana Padano» Oltre 16 Mesi e il «Grana Padano» Riserva.

Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria «Grana Padano» Oltre 16 Mesi, il logo Grana Padano è completato dalla specifica «Oltre 16 Mesi», disposta su una sola riga fra due strisce parallele.

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

## 4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione e di grattugiatura del Grana Padano DOP è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione del «Grana Padano» DOP coincide in larga parte con la regione della pianura padana, ovvero l'area geografica del letto del fiume Po, che è caratterizzata da terreni golenici, alluvionali, fluvio-glaciali, pianeggianti, ricchi di acque, tra i più fertili al mondo e tra i più adatti alla produzione di foraggi.

In particolare, queste caratteristiche pedologiche, associate allo specifico microclima della zona, favoriscono la produzione del mais, che rappresenta la base foraggera più importante per le vacche da latte destinato alla produzione di «Grana Padano» DOP, in quanto può costituire fino al 50 % della sostanza secca ingerita.

L'attività di bonifica e di sistemazione irrigua dell'area della pianura Padana svolta a partire dal XI secolo costituì la premessa per lo sviluppo locale dell'allevamento bovino. La conseguente disponibilità di notevoli quantità di latte, che risultava in esubero rispetto al fabbisogno giornaliero della popolazione rurale, stimolò e rese necessaria la sua trasformazione in un formaggio serbevole. Anche oggi la grande disponibilità di foraggi locali, soprattutto il mais, legata alla grande disponibilità di acqua, costituisce un elemento fondamentale per il mantenimento dell'allevamento bovino e della conseguente disponibilità di latte.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del Grana Padano DOP è riconducibile ai seguenti elementi:

- dimensione e peso della forma,
- peculiare caratteristica morfologica della pasta, legata alla tecnica di produzione, caratterizzata da una tessitura granulata che dà origine alla tipica frattura a scaglia,
- colore della pasta bianco o paglierino, con sapore delicato e aroma fragrante, dovuto essenzialmente al largo utilizzo di mais ceroso nell'alimentazione delle bovine,
- contenuto in acqua e grasso sostanzialmente analogo al contenuto di proteine,
- elevata degradazione naturale delle proteine in peptoni, peptidi e amminoacidi liberi,
- resistenza alla maturazione prolungata, anche oltre 20 mesi.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il legame causale fra il Grana Padano DOP e la sua zona di origine è riconducibile ai seguenti elementi:

- l'elevato potenziale irriguo della pianura Padana e la conseguente disponibilità di foraggi, tra cui principalmente il mais ceroso, al quale sono da riconnettere le caratteristiche specifiche di colore bianco o paglierino, sapore e aroma della pasta evidenziate al punto 5.2. Infatti, l'utilizzo dell'insilato di mais — o mais ceroso — ha come conseguenza diretta un apporto nella dieta di composti cromatici, come caroteni, antociani, clorofilla, in misura inferiore a quello derivante da alimentazione a base di fieni poltiti o essenze foraggere verdi. Ciò è infatti una conseguenza diretta della fase di insilamento,
- l'impiego del latte crudo, con conseguente apporto alla caseificazione di batteri lattici tipici del territorio,
- l'impiego del siero innesto naturale, che crea un legame microbiologico ininterrotto con il territorio di produzione. Infatti, il latte che diventa siero, e quindi siero innesto, è di fatto da un lato l'anello di congiunzione che lega al territorio di produzione le caseificazioni, dall'altro garantisce il continuo e costante apporto di batteri lattici tipici della zona di origine, cui sono dovute le principali caratteristiche peculiari del formaggio Grana Padano DOP.

Il legame causale fra le caratteristiche del prodotto e la sua zona di origine è inoltre dato dalla figura del «casaro», che ha da sempre un'importanza centrale e fondamentale nella produzione di Grana Padano DOP.

Ancora oggi la trasformazione del latte in «Grana Padano» DOP è affidata a casari e non a tecnici o scienziati.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la proposta di modifica della denominazione d'origine protetta «Grana Padano».

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— sul seguente link:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---