

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data di pubblicazione

(2019/C 188/04)

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«GRANA PADANO»

n. UE: PDO-IT-0011-AM04 — 5.4.2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Grana Padano
via XXIV Giugno, 8
25015 Desenzano del Garda (Brescia)
ITALIA
Tel. +39 030919811
Fax +39 0309010487

Il Consorzio Tutela Grana Padano è costituito da produttori di «Grana Padano» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

— Denominazione del prodotto

— Descrizione del prodotto

- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Utilizzo degli sfridi nel grattugiato «Grana Padano», espertizzazione del formaggio

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Prova dell'origine

Viene inserito il profilo minerale specifico del «Grana Padano» aumentando così i parametri che possono dare indicazioni sull'origine del prodotto.

In particolare all'articolo 2 del disciplinare dopo la composizione amminoacidica specifica e la composizione isotopica specifica viene inserito il seguente capoverso:

«La composizione del profilo minerale specifico del formaggio “Grana Padano” DOP, risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio e presso il ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (ICP — MS).»

Tali elementi sono peraltro già in parte contenuti nella composizione isotopica attualmente depositata presso il ministero, per cui si tratta di un rafforzamento della banca dati già utilizzata.

Si tratta pertanto di due parametri differenti che integrandosi fra loro, garantiscono un rafforzamento della banca dati già in essere ed utilizzata, al fine di garantire l'autenticità del «Grana Padano» DOP, soprattutto quando commercializzato in piccole porzioni o in forma grattugiata.

Metodo di produzione

Si è provveduto ad eliminare la frase che prevedeva la possibilità per la tipologia Trentingrana di accedere alla deroga per la carica microbica nel latte. Pertanto è stata eliminata la parte della frase inserita nel primo capoverso dell'articolo 4 del disciplinare in cui era prevista tale deroga.

Il primo capoverso dell'articolo 4 del disciplinare vigente dove è scritto:

«Il formaggio “Grana Padano” DOP è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno e che, 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.»

risulta così modificato:

«Il formaggio “Grana Padano” DOP è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura, rispettoso delle caratteristiche casearie del latte.»

Tale modifica si è resa necessaria in quanto è scaduto il termine previsto della legge 5 giugno 2003, n. 131, che consentiva di utilizzare tale deroga.

È stata corretta la parte del testo relativa alle manze ai fini dell’applicazione della lista degli alimenti autorizzati in quanto dove era scritto:

«manze oltre i 7 mesi», si è scritto «manze oltre i 7 mesi di gravidanza».

Pertanto il terzo capoverso dell’articolo 4 del disciplinare di produzione dove è scritto:

«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.»

risulta modificato come segue:

«L’alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di gravidanza.»

Ed ancora, il settimo capoverso del medesimo articolo 4, dove è scritto:

«Di seguito è riportato l’elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categorie, ammesse ad integrazione dei foraggi, nell’alimentazione delle vacche in lattazione, degli animali in asciutta e delle manze oltre i 7 mesi destinate alla produzione del latte per la trasformazione in formaggio “Grana Padano” DOP.»

risulta modificato come segue:

«Di seguito è riportato l’elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categorie, ammesse ad integrazione dei foraggi, nell’alimentazione delle vacche in lattazione, degli animali in asciutta e delle manze oltre i 7 mesi di gravidanza destinate alla produzione del latte per la trasformazione in formaggio “Grana Padano” DOP.»

Tale modifica ha interessato anche il primo capoverso del punto 3.3 del documento unico.

Dove è scritto:

«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.»

è stato scritto:

«L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di gravidanza.»

La modifica in questione corregge un evidente errore nel testo visto che in zootecnia si definiscono «manze» gli animali a partire dai circa 18 mesi di età, in coincidenza dell'avvenuta fecondazione dell'animale. La modifica in questione è dunque una correzione di un testo a cui per mero errore materiale mancavano le parole «di gravidanza».

Viene inserita, inoltre, la possibilità di utilizzo del sistema automatico di mungitura ad accesso libero e di conseguenza vengono modificate le parti del disciplinare relative alla possibilità di miscelazione del latte.

Sono stati modificati, pertanto, il primo capoverso dell'articolo 4 e il terzo e il quarto capoverso dell'articolo 5 del disciplinare.

Al primo capoverso dell'articolo 4 del disciplinare dove è scritto:

«Il formaggio “Grana Padano” DOP è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno e che, 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.»

è stato scritto:

«Il formaggio “Grana Padano” DOP è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura, rispettoso delle caratteristiche casearie del latte.»

Nel terzo e quarto capoverso dell'articolo 5 del disciplinare dove è scritto:

«È ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di due munte miscelate dopo averlo lasciato riposare e affiorare naturalmente.

È pure ammessa la lavorazione del latte di due munte miscelate di cui una sola delle due è lasciata riposare e affiorare naturalmente.»

è stato scritto:

«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.»

Tale modifica ha interessato anche il punto 3.2 del documento unico,

pertanto dove è scritto:

«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.»

è stato scritto:

«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 o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura; è ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di più munte miscelate.»

Il latte che viene lavorato dal caseificio potrà provenire, una volta approvata la modifica, da più munte. Il caseificio avrà cura di assicurare, attraverso la successiva fase di decremazione, che il latte possieda le caratteristiche già fissate dal disciplinare, che non sono oggetto di modifica. Anni di sperimentazione hanno dimostrato che la presenza e il rispetto del rapporto grasso/caseina è sufficiente a garantire che il formaggio possieda le caratteristiche stabilite dal disciplinare di produzione e dal documento unico. Dal punto di vista tecnico scientifico, l'uso di sistemi automatici di mungitura non pregiudica le caratteristiche del latte ed in particolare la sua composizione risulta statisticamente comparabile con quella ottenuta dalla mungitura tradizionale per quanto attiene il grasso e la frazione proteica. Risulta invece migliorata la salute della bovina riferita allo stress causato da sole due munte nel caso di picchi di lattazione elevati.

È stato modificato il tempo minimo di formatura che dalle attuali 48 ore è stato portato ad un minimo di 36 ore.

In particolare, l'undicesimo capoverso dell'articolo 5 del disciplinare dove è scritto:

«Viene poi immessa nelle apposite fascere, per almeno 48 ore, che imprimono i contrassegni di origine e quindi in salamoia per un periodo di tempo fra i 14 e i 30 giorni a decorrere dalla messa in salamoia.»

risulta come di seguito riportato:

«Viene poi immessa nelle apposite fascere, per almeno 36 ore, che imprimono i contrassegni di origine e quindi in salamoia per un periodo di tempo fra i 14 e i 30 giorni a decorrere dalla messa in salamoia.»

Anni di controlli hanno dimostrato che dopo 36 ore dalla formatura le forme risultano già correttamente formate e rassodate, e sono quindi già idonee ad essere immesse nella salina. La modifica si rende necessaria in quanto il progressivo aumento della produzione dei singoli caseifici, dovuta anche alle fusioni intervenute fra alcuni di essi, con conseguente accentramento della produzione in strutture di dimensioni maggiori, comporta inevitabilmente una modifica degli spazi e dei tempi disponibili per la gestione delle varie fasi di lavorazione. Considerati i tempi occorrenti per le opportune operazioni di lavaggio e sanificazione delle fascere, prima di poterle riutilizzare per un nuovo ciclo produttivo, la modifica richiesta avrebbe notevole importanza nell'assicurare una gestione più corretta e adeguata delle lavorazioni del caseificio.

È stata introdotta la possibilità di utilizzo della cosiddetta «camera calda».

Pertanto, nell'articolo 5 del disciplinare è stata introdotta la frase di seguito riportata:

«All'uscita dalla salamoia, le forme possono essere sciacquate e/o sostare per non oltre 24 ore in ambienti riscaldati, ad una temperatura compresa tra i 25 °C e i 60 °C».

Alcuni produttori da anni sperimentano la reintroduzione di una vecchia pratica che consiste nel far stazionare le forme di formaggio all'uscita dalla salamoia in camere dedicate, previo o meno risciacquo con acqua, a temperature variabili dai 25 °C ai 60 °C per un tempo compreso tra le 3 e le 24 ore. Questa tecnica già utilizzata tradizionalmente così come riportata in numerosi documenti storici, ha lo scopo di favorire l'allontanamento dell'umidità e del sale superficiale e contribuisce ad ottenere l'integrità della superficie della crosta e la riduzione dello sviluppo di muffe in superficie. I risultati emersi dalla sperimentazione sul rilancio di tale pratica sono stati molto soddisfacenti pertanto si è ritenuto opportuno consentire la facoltà dell'uso di questa tecnica.

Altro

È stato eliminato il vincolo che consentiva il trasferimento degli sfridi di una stessa azienda unicamente all'interno della zona di origine.

In particolare, il punto d) dell'articolo 7 del disciplinare dove è scritto:

«d)Il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale, ed unicamente all'interno della zona d'origine. È quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di “Grana Padano” grattugiato.»

risulta modificato come di seguito riportato:

«d)Il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale. È quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di “Grana Padano” grattugiato.»

Tale modifica ha interessato anche il punto 3.5 del documento unico, pertanto dove è scritto:

«il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale, ed unicamente all'interno della zona d'origine.»

è stato scritto:

«il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale.»

La modifica in questione, di impatto limitato e circoscritto alle aziende che hanno stabilimenti per la porzionatura al di fuori della zona di produzione e autorizzazione al confezionamento di formaggio grattugiato, che come è noto è possibile rilasciare unicamente per insediamenti ubicati all'interno della zona di origine, intende consentire a queste aziende di trasferire gli sfridi prodotti negli stabilimenti di loro proprietà situati al di fuori della zona di produzione agli stabilimenti situati invece in detta zona ed abilitati alla produzione di «Grana Padano» grattugiato, sempre nel rispetto dei vincoli e limiti già previsti dal Disciplinare a proposito dell'utilizzo degli sfridi nel «Grana Padano» grattugiato. La modifica richiesta intende infatti equiparare la situazione di queste poche aziende a quella delle aziende che hanno entrambi gli stabilimenti situati

all'interno della zona di origine, e dunque non hanno alcun vincolo al trasferimento infra-aziendale degli sfridi prodotti nel confezionamento di «Grana Padano» in porzioni.

Espertizzazione

Viene introdotta una classificazione del «Grana Padano» in «Scelto sperlato», zero (0) e uno (1) da effettuarsi al momento dell'espertizzazione del formaggio.

Pertanto, all'articolo 5 del disciplinare, vengono introdotte le frasi di seguito riportate:

«Il “Grana Padano” viene classificato in “Scelto sperlato”, zero (0) e uno (1).

Per “Grana Padano”“scelto (sperlato)” si intende il formaggio che non presenta alcun difetto sia interno che esterno.

Per “Grana Padano”“0” (zero) si intende il formaggio che, pur restando “scelto” per quanto riguarda la struttura della pasta, presenta solo piccoli difetti di crosta, tecnicamente chiamati “correzioni”.

Per “Grana Padano”“1” (uno) — anche detto “sottoscelto” — si intende il formaggio che presenta correzioni o leggeri difetti di crosta o di struttura interna, occhiatura leggermente accentuata e martello un po' lento.»

Anche se al momento il «Grana Padano» è definito secondo caratteristiche ben precise elencate nel disciplinare, si è nel tempo rilevata l'utilità di classificare il prodotto secondo categorie che lo differenzino sulla base di leggere difformità di crosta e di struttura interna. Le categorie, già applicate ad esempio nel caso di altri formaggi simili a pasta dura, non intervengono in modo sostanziale sui parametri già definiti all'articolo 2 del disciplinare relativo alle caratteristiche del prodotto, ma consentono di attuare politiche di filiera volte al miglioramento della qualità del prodotto. Tali categorie sono individuate sulla base degli usi già praticati negli scambi commerciali del «Grana Padano» DOP, riprendendo fra l'altro quanto già citato nella bibliografia depositata presso la Commissione europea all'epoca della registrazione della DOP. In concreto, in occasione delle operazioni di espertizzazione e battitura a martello del formaggio in vista della marchiatura a fuoco, si suddivide il lotto di forme in funzione della classificazione commerciale sopra ricordata, redigendo apposita scheda per la classificazione qualitativa della partita sottoposta ad espertizzazione, attribuendo ad ogni forma la qualifica di «Scelto sperlato», «zero» (0) e «uno» (1).

DOCUMENTO UNICO

«GRANA PADANO»

n. UE: PDO-IT-0011-AM04 – 5.4.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Grana Padano»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 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 o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura; è ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di più 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. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di gravidanza. 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 Trentingrana),

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.

Materie prime: latte bovino crudo, siero-innesto naturale, caglio di vitello. Il latte proviene da vacche allevate nella zona delimitata al punto 4.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

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

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 C-469/00 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 ecc. 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. È quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di «Grana Padano» grattugiato.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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.

Le confezioni contenenti formaggio «Grana Padano» DOP rientranti nella specifica tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata, saranno caratterizzate dalla seguente riproduzione sui materiali di confezionamento e nel materiale pubblicitario relativo:



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.

Fermo restando che per le categorie espressamente previste dal disciplinare («Oltre 16 Mesi» e «RISERVA — Oltre 20 Mesi») occorrerà attenersi ai loghi ad esse

rispettivamente associati, è consentita la possibilità di indicare sulle confezioni — su base volontaria — anche stagionature diverse da quelle proprie delle due categorie in questione.

Tuttavia tale indicazione deve essere fatta in modo tale da non ingenerare l'erroneo convincimento che si tratti di un'ulteriore categoria di prodotto prevista e canonizzata nel disciplinare.

Pertanto, per esigenze di chiarezza e per non ingenerare equivoci fra categorie ufficiali e indicazioni aggiuntive volontarie per fornire al consumatore un'informazione più precisa e puntuale, non sarà consentito evidenziare stagionature di 16 mesi e 20 mesi se non tramite riproduzione dei due specifici loghi di cui sopra, mentre le indicazioni di stagionature diverse (ad esempio «Stagionatura 12 mesi», «Stagionatura 14 mesi», «Stagionatura 18 mesi» o simili) saranno consentite purché con caratteri, colori, dimensioni e localizzazione sulla confezione distinte da quelli propri della DOP «Grana Padano».

4. Delimitazione 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

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.

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 granulare 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.

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. 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

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(¹) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

