

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Grana Padano"

**DPR n. 1269 del 30 ottobre 1955, modificato dal DPR 26 gennaio 1987 –
GURI n. 295 del 22 dicembre 1955**

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base e costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato, e parzialmente decremato per affioramento.

Si fabbrica durante tutto l'anno.

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate.

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Peso da 24 a 40 kg per forma. Nessuna forma deve avere peso inferiore a kg 24.

Confezione esterna: tinta scura ed oleatura.

Colore della pasta: bianco o paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Occhiatura: appena visibile.

Spessore della crosta: 4 a 8 mm.

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

Resistenza alla maturazione: da uno a due anni.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Zona di produzione: territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna.

È consentito indicare il riferimento alla zona di origine unicamente per il formaggio "Grana Padano" prodotto nel territorio della provincia autonoma di Trento qualora nella produzione dello stesso sia impiegato latte:

proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, alimentate con foraggi con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo;

proveniente dalle mungiture della sera e del mattino;

riposato e parzialmente scremato per affioramento;

sottoposto alla cagliatura con solo caglio di vitello;

assoggettato ad una sola lavorazione giornaliera con una tecnica di lavorazione che si richiama alla tradizione artigianale montana, e che presenti caratteristiche di gusto e di aroma più accentuati in relazione alle peculiari qualità del latte impiegato ed alle metodologie di lavorazione.

DPCM 4 novembre 1991: Estensione della denominazione di origine del formaggio "Grana Padano" alla tipologia "grattugiato"

Art. 1.

La denominazione di origine del formaggio "Grana Padano" 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 sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

Art. 2.

La tipologia della denominazione in parola è riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sottospecificati:

presenza di grassi sulla sostanza secca: non inferiore al 32%;

età: non inferiore a nove mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione;

additivi: secondo legge;

caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione:

umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%;

aspetto: non polverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiori al 25%;

quantità di crosta: non superiore al 18%;

composizione amminoacida: specifica del "Grana Padano".
