

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 584/2011 DELLA COMMISSIONE

del 17 giugno 2011

**recante approvazione di modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Grana Padano (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 7, paragrafo 4, primo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di modifiche di alcuni elementi del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Grana Padano», registrata in virtù del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) Trattandosi di modifiche non secondarie ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione, in applicazione dell'articolo 6, paragrafo 2, primo comma, del suddetto regolamento, ha pubblicato la domanda di modifica nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(3)</sup>.
- (3) Una dichiarazione di opposizione è stata notificata alla Commissione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 dalla ditta Chäs & Co Käsehandel

GmbH, Inhaber Urs Reichen, Grubenstr 39, 8045 Zurigo, Svizzera, per il tramite delle autorità svizzere. Con lettera del 6 aprile 2010 la Commissione ha invitato le parti interessate a procedere alle consultazioni appropriate.

- (4) Poiché è stato raggiunto un accordo entro il termine di sei mesi con modifiche secondarie del disciplinare, la Commissione deve prendere una decisione.
- (5) Alla luce di questi elementi, le modifiche devono essere approvate e il documento unico modificato deve essere pubblicato,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Sono approvate le modifiche del disciplinare contenute nell'allegato II riguardanti la denominazione di cui all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Si applica il documento unico modificato di cui all'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 17 giugno 2011.

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

<sup>(2)</sup> GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU C 199 del 25.8.2009, pag. 24.

*ALLEGATO I*

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

**Classe 1.3. Formaggi**

ITALIA

Grana Padano (DOP)  
  

---

## ALLEGATO II

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006

## «GRANA PADANO»

## N. CE: IT-PDO-0217-0011-26.7.2006

## 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 III)

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 e 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 i 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 «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.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni di produzione e 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, confezionamento, 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, 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, e unicamente all'interno della zona d'origine. È quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di GRANA PADANO grattugiato.

### 3.7. Norme specifiche in materia di 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 e 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 scaldo 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. 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 Tredena.

## 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 dall'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 tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le 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,
- 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 polifiti 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:

— al seguente link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/335>

oppure

— accedendo direttamente alla home page del sito del ministero ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) e cliccando successivamente su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) e su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) 510/2006]».

---