

**Disciplinari DOP-IGP**

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Parmigiano Reggiano"**

**DPR n. 1269 del 30 ottobre 1955, modificato dai DPR 15 ottobre 1973, 15 luglio 1983 e 9 febbraio 1990 - 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, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente decremato per affioramento.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antif fermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura, che viene praticata per 20-30 giorni circa.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno dodici mesi anche se la resistenza alla maturazione è superiore.

Il formaggio stagionato è usato da tavola o da grattugia e presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;

dimensioni: diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 24;

peso minimo di una forma: kg 24;

confezione esterna: tinta oscura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;

colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;

aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;

struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;

occhiatura minuta, appena visibile;

spessore della crosta: circa 6 mm;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Zona di produzione: territori delle province di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova, alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

**Estensione della denominazione di origine del formaggio "Parmigiano Reggiano" alla tipologia "grattugiato" (DPCM 4 novembre 1991)**

**Art. 1**

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 sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

## **Art. 2**

La tipologia della denominazione in parola é 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 dodici mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione;

additivi: assenti;

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 amminoacidica: specifica del "Parmigiano Reggiano".

---