

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “PARMIGIANO REGGIANO”

* * *

STANDARD DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO

Art. 1

La DOP Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente decremato, proveniente da bovine da latte la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici, fisici, meccanici quali, ad esempio, centrifugazione, bactofugazione e microfiltrazione, e non è ammesso l'uso di additivi.

Art. 2

La zona di produzione comprende i territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio nell'Emilia.

Art. 3

Tutto il latte introdotto in caseificio deve essere conforme ai Regolamenti di Produzione del Parmigiano Reggiano.

Per l'intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro le sette ore.

Il latte della mungitura della sera e quello della mungitura del mattino sono consegnati integri al caseificio entro due ore dalla fine di ciascuna mungitura.

Il latte può essere raffreddato immediatamente dopo la mungitura e conservato ad una temperatura non inferiore a 18°C.

Il latte della sera viene parzialmente decremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio aperte e areate naturalmente. Il latte del mattino, dopo la consegna in caseificio, viene miscelato con il latte parzialmente decremato della sera precedente; può anche essere sottoposto ad una parziale decrematura per affioramento naturale del grasso.

Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a 1,10 + 10%.

E' possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15%, per la caseificazione del giorno successivo. E' consentita la conservazione di una percentuale superiore al 15%, qualora questa consenta di produrre al massimo una forma. Tale latte, che deve essere conservato in caseificio in recipienti

di acciaio ad una temperatura non inferiore a 10°C, dovrà essere steso, unitamente al latte della sera, nelle vasche per l'affioramento naturale del grasso.

Al latte è addizionato il siero-innesto, una coltura naturale di batteri lattici ottenuta per fermentazione spontanea e in condizioni termiche controllate, del siero “dolce” residuo della lavorazione precedente. E' vietata l'aggiunta al siero-innesto di colture di batteri lattici correttive o di rinforzo nonché di integratori nutrizionali per favorire lo sviluppo della flora lattica. E' consentita la sola aggiunta di una aliquota di latte.

La coagulazione del latte, ottenuta con l'uso esclusivo di caglio di vitello, è effettuata nelle caldaie tronco-coniche di rame per ottenere fino a due forme per ciascuna caldaia.

Le caldaie devono essere utilizzate una sola volta al giorno. E' possibile riutilizzare il 15% delle caldaie per una seconda caseificazione.

Alla coagulazione seguono la rottura della cagliata e la cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia in modo da ottenere una massa compatta. Tali operazioni debbono avvenire entro la mattinata.

Dopo la sedimentazione, la massa caseosa è trasferita negli appositi stampi per la formatura.

Dopo alcuni giorni, si procede alla salatura per immersione in una soluzione salina. La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi, a partire dalla formatura del formaggio. In estate la temperatura del magazzino di stagionatura non può essere inferiore a 16°C. La stagionatura delle forme può avvenire in scalere con assi di legno.

Art. 4

Il Parmigiano Reggiano non può essere sottoposto ad alcun trattamento che ne alteri le caratteristiche chimico/fisiche e organolettiche e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni della forma: diametro delle facce piane da 35 a 43 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm;
- peso minimo di una forma: kg 30;
- colore della crosta: paglierino naturale con le eventuali evoluzioni di colore;
- 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;
- spessore della crosta: circa 6 mm;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%;
- additivi: assenti;
- amminoacidi liberi totali: maggiori del 15% delle proteine totali (metodo HPLC e cromatografia a scambio ionico);

- composizione isotopica e minerale: tipica del Parmigiano Reggiano; risulta depositata presso il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, presso l'Organismo di Controllo e il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS);
- acidi grassi ciclopropanici: inferiori a 22 mg/100 g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura, Metodo gascromatografico con rivelatore a spettrometria di massa (GC-MS)).

Per quanto riguarda le caratteristiche strutturali, si deve fare riferimento alla classificazione merceologica del formaggio riportata nel regolamento di marchiatura.

Per quanto non specificato si fa riferimento alla prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti.

Art. 5

Le operazioni di grattugiatura e porzionatura, e successivo confezionamento, del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni con e senza crosta devono essere effettuate all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

A tal fine, per il formaggio Parmigiano Reggiano da sottoporre alle operazioni di cui sopra, deve essere sempre garantita la tracciabilità delle forme da cui proviene (matricola, mese/anno produzione e peso).

Come già previsto dal D.P.C.M. 4.11.1991 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 alcuna sostanza.

E' tuttavia consentito, alle condizioni di cui sopra, anche l'utilizzo del prodotto definito "sfrido".

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

- umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiori al 35%;
- quantità di crosta: non superiore al 18% in peso.

Art. 6

Le operazioni di grattugiatura e porzionatura, e preimballaggio per la vendita diretta, possono essere effettuate nell'esercizio di vendita al dettaglio per la sola vendita al consumatore finale.

Art. 7

Il residuo da lavorazioni di Parmigiano Reggiano, destinato ad ulteriori rilavorazioni di Parmigiano Reggiano da parte di soggetti inseriti nel sistema di controllo, viene definito "sfrido".

Art. 8

Il residuo di lavorazione costituito da piatti e scalzi (formati in cui la crosta risulta superiore al 18%), qualora non utilizzato come sfrido, non può recare la denominazione Parmigiano Reggiano.

Art. 9

Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio Parmigiano Reggiano immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e in porzioni, ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito, nella parte superiore, dalla figura stilizzata di una fetta e di una forma di formaggio Parmigiano Reggiano nonché, nella parte inferiore, dalla scritta PARMIGIANO REGGIANO, come da rappresentazione grafica che segue, che dovrà essere riprodotto a colori secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione.



Al fine di consentire la corretta identificazione della stagionatura del formaggio Parmigiano Reggiano preconfezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichetta deve figurare l'indicazione dell'età minima del formaggio.

Vista l'evoluzione dell'aroma e del sapore della pasta del Parmigiano Reggiano nel corso della stagionatura, al fine di comunicare le caratteristiche organolettiche, è possibile utilizzare nell'etichetta, in aggiunta all'età, per determinate fasce di stagionatura, i seguenti aggettivi descrittivi:

- delicato (12-19 mesi);
- armonico (circa 20-26 mesi);
- aromatico (circa 27-34 mesi);
- intenso (circa 35-45 mesi).

L'indicazione nell'etichetta della matricola o della denominazione del caseificio è obbligatoria soltanto nel caso di grattugiato/porzioni ottenuti da forme marchiate "Premium" ai sensi dell'articolo 15 del Regolamento di marchiatura.

Art. 10

Gli operatori (allevatori produttori di latte, caseifici, stagionatori, grattugiatori e porzionatori) sono inseriti nel sistema di controllo ed iscritti in appositi elenchi gestiti dall'Organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'Organismo di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda i mangimi, le materie prime e i prodotti che provengono dalla zona di origine, nonché il fornitore e il destinatario, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.

REGOLAMENTO DI MARCHIATURA

CAPITOLO I

Disposizioni generali e definizioni

Art. 1 - I marchi

1. I segni distintivi del formaggio Parmigiano Reggiano sono rappresentati dai marchi d'origine e dai marchi di selezione.
2. La marchiatura d'origine è eseguita a cura dei singoli caseifici mediante:
 - a) l'apposizione di una placca di caseina o sistema equivalente che identifichi in modo univoco ogni forma (di seguito placca o placche);
 - b) l'impiego di apposite matrici (fasce marchianti) imprimenti sulla superficie dello scalzo di ogni forma la dicitura a puntini "Parmigiano-Reggiano" (cfr. Immagine n. 1 e Immagine n. 1-bis), nonché la matricola del caseificio produttore, l'annata, il mese di produzione, e l'abbreviazione "DOP".
3. La marchiatura di selezione è effettuata dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, come riportato nei successivi articoli 4, 5, 6, 7 e 8, dopo l'effettuazione delle operazioni di controllo da parte dell'Organismo di controllo autorizzato.

Art. 2 - Compiti del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

1. Il Consorzio, ai sensi della legge n. 526/1999, stabilisce le modalità per l'impiego dei marchi, nel rispetto del disciplinare di produzione e vigila sul loro corretto utilizzo presso i caseifici. In caso di uso non corretto dei marchi di origine o di altra inosservanza al disciplinare depositato ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/12 e successive modifiche, verificato dagli Organi a ciò preposti, il Consorzio dispone il ritiro delle matrici marchianti e delle placche e/o l'applicazione di una misura sanzionatoria secondo le norme vigenti.
2. Il Consorzio assegna ad ogni caseificio produttore di Parmigiano Reggiano un numero di matricola, che viene anche comunicato all'Organismo di controllo ed inserito nel sistema di controllo.
3. L'uso sulle forme di altri contrassegni non previsti dal presente Regolamento deve essere espressamente autorizzato dal Consorzio, che ne fissa le caratteristiche e le modalità applicative, in quanto gli stessi non possono sovrapporsi ai marchi DOP e devono assicurare la prevalenza di questi ultimi.

Art. 3 - Obblighi dei caseifici

1. I caseifici che intendono produrre Parmigiano Reggiano, prima dell'inizio dell'attività, debbono inoltrare domanda al Consorzio, comunicando che sono inseriti nel sistema di controllo, per l'assegnazione del numero di matricola e per la richiesta delle matrici marchianti e delle placche, al fine di effettuare la marchiatura di origine.
2. I caseifici sono responsabili della conservazione e del corretto utilizzo delle fasce marchianti e delle placche, che sono loro fornite in dotazione fiduciaria.

3. I caseifici debbono tenere quotidianamente aggiornato il Registro di Produzione, vidimato dal Consorzio, che sarà a disposizione dell'Organismo di controllo per l'espletamento della sua attività, e delle competenti Autorità.

4. I caseifici hanno l'obbligo di mantenere il rendiconto di tutta la produzione. In caso di non corretta tenuta della rendicontazione, saranno applicate le sanzioni previste dalla normativa vigente.

5. I caseifici hanno l'obbligo di mettere o di far mettere a disposizione del Consorzio il formaggio per le operazioni di classificazione, apposizione dei bolli e annullamento dei marchi previste dagli articoli 4, 5, 6, 7, 8 e 9. In caso di inadempienza il Consorzio dispone, nel rispetto delle norme vigenti, il ritiro delle matrici marchianti e delle placche e/o l'applicazione di una misura sanzionatoria.

6. I caseifici sono tenuti a fornire al Consorzio ed ai suoi incaricati tutti gli elementi utili per l'applicazione del presente Regolamento.

Art. 4 - Definizione dei lotti produttivi e operazione di espertizzazione

1. La produzione del caseificio è divisa in lotti e più precisamente:

a) 1° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da gennaio ad aprile;

b) 2° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da maggio ad agosto;

c) 3° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da settembre a dicembre.

2. Prima della marchiatura di selezione, tutte le forme di Parmigiano Reggiano sono esaminate da una Commissione nominata dal Consorzio, composta da esperti iscritti in un elenco tenuto dallo stesso e comunicato all'Organismo di controllo.

3. Le operazioni di espertizzazione e di apposizione dei marchi devono avvenire all'interno della zona di origine.

CAPITOLO II

Procedure

Art. 5 – Espertizzazione

1. Le operazioni di espertizzazione sono espletate per i tre lotti di produzione in tre periodi, secondo il seguente calendario:

a) il formaggio del primo lotto è espertizzato a partire dal 1° dicembre dello stesso anno;

b) il formaggio del secondo lotto è espertizzato a partire dal 1° aprile dell'anno successivo;

c) il formaggio del terzo lotto è espertizzato a partire dal 1° settembre dell'anno successivo.

Art. 6 - Classificazione del formaggio

1. L'espertizzazione del formaggio avviene attraverso la valutazione dell'aspetto esterno, della struttura e delle caratteristiche olfattive della pasta, avvalendosi dell'esame con il martello e con l'ago in riferimento agli usi ed alle consuetudini, secondo la classificazione riportata in allegato.

2. Al fine di coadiuvare gli esperti nell'attività di valutazione delle forme, le commissioni devono procedere al taglio di almeno una forma per lotto e, comunque, tante quante sono necessarie per valutarne le caratteristiche strutturali ed organolettiche. Ai caseifici è fatto obbligo di mettere a disposizione le forme indicate dagli esperti da sottoporre al taglio e di consentire l'eventuale prelievo di una porzione delle stesse.

Art. 7 - Apposizione dei bolli ad inchiostro

Contestualmente alle operazioni di espertizzazione, di cui all'Art. 6, alle forme sono applicati bolli provvisori ad inchiostro indelebile o sistema equivalente per caratterizzare le seguenti categorie definite nell'allegato:

- a) prima categoria, costituita dalle forme classificate come formaggio Parmigiano Reggiano "scelto sperlato", "zero" ed "uno";
- b) seconda categoria, costituita dalle forme classificate come formaggio Parmigiano Reggiano "mezzano" o "prima stagionatura";
- c) terza categoria, costituita dalle forme classificate come formaggio "scarto" e "scartone".

Art. 8 - Apposizione dei contrassegni

- 1. Sulle forme di prima e di seconda categoria, si appone un bollo ovale imprimente la dicitura "Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela" e l'anno di produzione (cfr. Immagine n. 2);
- 2. il formaggio di seconda categoria è sottoposto all'identificazione mediante un contrassegno indelebile da applicarsi sullo scalzo della forma;
- 3. le suddette operazioni potranno essere effettuate dopo sette giorni dall'avvenuta espertizzazione, su indicazione dell'Organismo di controllo.

Art. 9 Annullamento marchi

Sulle forme di terza categoria, unitamente a quelle con gravi difetti strutturali che non ne hanno consentito la stagionatura ed a quelle che hanno subito correzioni tali da compromettere l'estetica della forma e/o la qualità della pasta e/o i contrassegni identificativi del mese, dell'anno di produzione e della matricola del caseificio, saranno asportati i marchi di origine sullo scalzo a cura degli addetti del Consorzio o le stesse dovranno essere consegnate ad una o più strutture di trasformazione convenzionate con il Consorzio. Per tali forme, il caseificio dovrà conservare la documentazione prodotta dalle suddette strutture da cui risulti l'avvenuto annullamento dei marchi. L'annullamento dei marchi è effettuato anche per le forme sulle quali non sono stati correttamente applicati i marchi stessi.

Art. 10 - Redazione dei verbali

- 1. Per le operazioni di espertizzazione, di identificazione e bollatura delle forme di prima e di seconda categoria e di annullamento dei marchi, per ognuno dei lotti o per le frazioni di lotto della partita, è redatto un verbale che deve essere sottoscritto dal personale preposto a svolgere tali operazioni e dal legale rappresentante del caseificio o da persona da esso espressamente incaricata.

Art. 11 - Ricorsi

1. I caseifici possono ricorrere avverso l'esito della espertizzazione inviando apposita notifica al Consorzio entro due (2) giorni dal termine di ogni singola sessione di espertizzazione, a mezzo di comunicazione scritta.

2. I ricorsi sono esaminati da una Commissione di Appello che disporrà l'eventuale riesame del formaggio entro 15 giorni dal ricevimento della notifica. Tale commissione è nominata dal Consorzio ed è composta da almeno tre membri non facenti parte delle Commissioni di Espertizzazione di cui all'Art. 4.

CAPITOLO III

Altre disposizioni

Art. 12 - Richiesta di correzione dei marchi di origine

1. Per le forme che nel corso della maturazione presentassero problemi di applicazione o permanenza sulle forme delle placche o difetti di crosta tali da richiedere un intervento di correzione nella zona della placca, il caseificio dovrà richiedere tempestivamente al Consorzio l'applicazione di un bollo indelebile sostitutivo della placca stessa. Il caseificio dovrà conservare e consegnare al Consorzio le placche asportate.

Art. 13 - Richiesta di annullamento marchi di origine

Per le forme che nel corso della maturazione presentassero gravi difetti tali da non consentirne la prosecuzione della stagionatura minima, i caseifici avranno la facoltà di richiedere, prima dell'espertizzazione, l'annullamento dei marchi di origine sullo scalzo a cura del Consorzio o la consegna come indicato all'Art. 9.

Art. 14 - Cessione di forme prima del dodicesimo mese

1. Il formaggio può essere immesso al consumo con la denominazione di origine protetta Parmigiano Reggiano solo quando la forma riporta il bollo ovale di selezione e ha compiuto i 12 mesi di stagionatura minima.

2. Nel caso di cessione di forme prima del compimento del 12° mese di stagionatura, ma comunque in zona di produzione, anche se riportanti il bollo ovale, le bolle di consegna e le fatture dovranno riportare la seguente dizione, già sottoscritta dal legale rappresentante del caseificio, sui verbali di espertizzazione e di marchiatura: "Il formaggio non può essere immesso al consumo con la denominazione tutelata Parmigiano-Reggiano prima del compimento del 12° mese".

Art. 15 - Marchi "Export" e "Premium"

1. A partire dal compimento del 18° mese di maturazione, i detentori di Parmigiano Reggiano possono richiedere al Consorzio l'apposizione del marchio "Export". Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve presentare le caratteristiche merceologiche previste per il Parmigiano Reggiano "scelto sperlato" di cui all'allegato richiamato nell'art. 7.

2. A partire dal compimento del 24° mese di maturazione, i detentori di Parmigiano Reggiano possono richiedere al Consorzio l'apposizione del marchio "Premium". Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve presentare le caratteristiche merceologiche previste per il Parmigiano Reggiano "scelto sperlato" di cui all'allegato richiamato nell'art. 7. Inoltre, per ogni lotto di stagionatura, deve essere attribuito

un giudizio di analisi sensoriale al formaggio e l' idoneità sarà attribuita solo al formaggio che avrà un giudizio superiore rispetto al dato medio del Parmigiano Reggiano secondo le modalità operative definite dal Consorzio.

3. Le forme certificate di cui ai paragrafi precedenti possono acquisire l' idoneità a fregiarsi dei marchi sopra indicati anche se la stagionatura è proseguita in locali situati al di fuori della zona di produzione.

4. Le spese relative alle operazioni di marchiatura sono a carico dei richiedenti.

Art. - 16 Costi

1. Per la consegna delle matrici marchianti e delle placche, a garanzia dell' adempimento degli obblighi relativi, è facoltà del Consorzio di richiedere ai caseifici un deposito cauzionale nella misura che sarà dallo stesso annualmente fissata.

2. Per il servizio di annullamento dei marchi per le forme di terza categoria di cui agli articoli 9 e 13 e per l' apposizione del bollo sostitutivo delle placche di cui all' art. 12, ai caseifici sarà richiesto un rimborso spese per forma, nella misura che sarà stabilita dal Consorzio.

3. Per la sostituzione delle matrici marchianti usurate anzitempo, o comunque deteriorate, potrà essere richiesto ai caseifici un rimborso spese.

Allegato

CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEL FORMAGGIO

La classificazione si riferisce al formaggio al momento dell' espertizzazione.

1. Parmigiano Reggiano “scelto sperlato”

Tale qualifica viene attribuita a quelle forme immuni da qualsiasi difetto sia esterno che interno (pezzatura, crosta, martello, ago, struttura della pasta, aroma, sapore) in qualsiasi modo rilevabile, sia alla vista sia al collaudo dell' ago e del martello.

2. Parmigiano Reggiano “zero (0) e uno (1)”

Tale qualifica comprende:

a) **zero**: le forme che, pur rispondendo alle caratteristiche di scelto, presentano sulla crosta fessure superficiali, piccole erosioni, spigoli leggermente rovinati e qualche piccola correzione senza che la forma risulti deformata.

b) **uno**: le forme aventi leggere anomalie di struttura ed in particolare:

- uno o due vescicotti (cavità di forma circolare od oblunga creatasi nella pasta) di diametro non superiore ai 3-4 cm e sempre che, sondato il vescicotto con l' ago, questo non riveli difetti olfattivi;

- vespaio localizzato (zona di pasta spugnosa) di pochi centimetri senza difetti olfattivi;

- alcune “bocche di pesce” e cioè occhi di forma oblunga, non superiori ai 3-4 cm;

- leggere sfoglie, costituite da alcune fessurazioni della pasta, di lunghezza non superiore ai 3-4 cm;
- occhi radi e non eccessivamente ripetuti;
- le forme cosiddette “lente”, e cioè quelle che alla percussione con il martello rivelano un suono sordo.

3. Parmigiano Reggiano “mezzano”

In questa classe sono comprese le forme con:

- vescicotti di diametro superiore ai 3-4 cm immuni da difetti olfattivi;
- vespai immuni da difetti olfattivi;
- occhiatura diffusa nella forma (occhi lucidi, rotondi, di diametro medio-piccolo);
- alcune fessurazioni e spacchi disposti orizzontalmente;
- fessurazioni e spacchi orizzontali localizzati in prossimità di un piatto e/o interessanti parte dello scalzo;
- correzioni in scalzo o in piatto in assenza di difetti olfattivi, di entità tale da non compromettere significativamente l’aspetto esteriore della forma.

4. Formaggio “scarto”

In questa classe sono comprese le forme con:

- bombatura molto accentuata dei piatti della forma;
- pasta spugnosa con grande e diffusa occhiatura;
- fessurazioni orizzontali multiple e diffuse con conformazione a “libro”;
- grosse fenditure e spacchi diffusi su gran parte della forma;
- grossa cavità localizzata al centro o in zona sub-centrale a forma sferica od oblunga con o senza pasta spugnosa;
- correzioni in scalzo e/o in piatto profonde ed estese;
- forme con evidenti difetti olfattivi.

5. Formaggio “scartone”

A questa classe appartengono tutte le forme nelle quali si nota la presenza di numerosi e gravi difetti e cioè tutte quelle che non possono, per la loro qualità, essere comprese nelle categorie sopra specificate.

SCHEDA RIPRODUZIONI GRAFICHE

Immagine n. 1

PARMIGIANO
REGGIANO

Immagine n. 1-bis

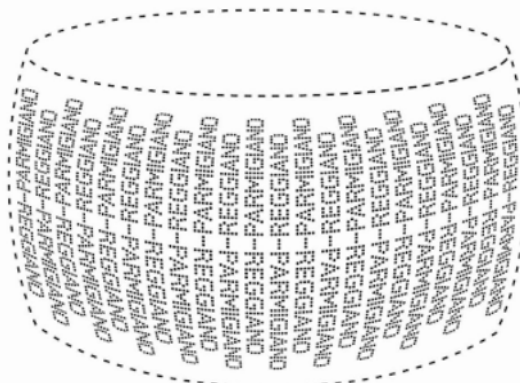


Immagine n. 2



REGOLAMENTO DI ALIMENTAZIONE DELLE BOVINE

Art. 1 - Campo di applicazione

Il presente regolamento stabilisce le modalità per l'alimentazione degli animali destinati a produrre latte per la trasformazione in Parmigiano Reggiano e, se non diversamente specificato, si applica alle vacche in lattazione, alle vacche in asciutta ed alle manze dal sesto mese di gravidanza compreso. Negli articoli seguenti gli animali appartenenti alle predette categorie verranno denominati "bovine da latte".

La produzione del latte deve avvenire in allevamenti ubicati in zona di origine e inseriti nel sistema di controllo.

Le attività di allevamento finalizzate al ricambio delle bovine da latte (definite "rimonta") devono essere ubicate in zona di origine e inserite nel sistema di controllo quale attività specifica di un allevamento per la produzione del latte. Per gli animali provenienti da altri comparti produttivi si applicano le regole stabilite all'art. 9.

Gli allevamenti per la produzione del latte che, alla data del 05/01/2021, possedevano attività di rimonta ubicata fuori dalla zona di origine, possono continuare a gestire tale attività al di fuori della zona di origine a condizione che venga inserita nel sistema di controllo.

Art. 2 - Principi generali per il razionamento

Il razionamento delle bovine da latte si basa sull'impiego di foraggi del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano. Nella razione giornaliera, almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi deve essere apportata da fieni.

La razione di base, costituita dai foraggi, deve essere convenientemente integrata con mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei vari nutrienti della dieta. La sostanza secca dei mangimi nel loro complesso non deve superare quella globalmente apportata dai foraggi (rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1).

Non debbono essere somministrati alle bovine da latte alimenti che possono trasmettere aromi e sapori anomali al latte e alterarne le caratteristiche tecnologiche, alimenti che rappresentano fonti di contaminazione e alimenti in cattivo stato di conservazione.

Art. 3 - Origine dei foraggi

Nell'alimentazione delle bovine da latte:

- almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi utilizzati deve essere prodotta sui terreni aziendali, purché ubicati all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano;
- almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi deve essere prodotta all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano.
-

Art. 4 - Foraggi ammessi

Possono essere somministrati alle bovine da latte:

- i foraggi freschi ottenuti da prati naturali, da prati stabili polifiti e da prati di erba medica e di erba di trifoglio;
- gli erbai di loietto, di segale, di avena, di orzo, di frumento, di tritiale, di granturco, di sorgo da ricaccio, di panico, di erba mazzolina (*Dactylis*), di festuca, di fleolo (*Phleum*), di sulla, di lupinella, somministrati singolarmente o associati tra loro;
- gli erbai di pisello, veccia e favino, purché associati con almeno una delle essenze foraggere di cui al punto precedente;
- i fieni ottenuti a mezzo dell'essiccamento in campo o mediante ventilazione forzata (aeroessiccazione con temperature inferiori a 100°C) delle essenze foraggere predette;
- il foraggio trinciato ottenuto dalla pianta intera del mais a maturazione latteo-cerosa o cerosa, somministrato immediatamente dopo la raccolta;
- le paglie di cereali, con esclusione di quella di riso.

Possono, altresì, essere utilizzati per l'alimentazione delle bovine da latte i foraggi delle essenze sopraindicate, ad esclusione del trinciato di mais, trattati termicamente con temperatura pari o superiore a 100°C, nella dose massima di 2 kg/capo/giorno. Tale apporto non può essere cumulato con la quota di foraggi disidratati eventualmente fornita con i mangimi.

Art. 5 - Foraggi e sottoprodotti vietati

Per evitare che gli insilati, anche attraverso il terreno ed i foraggi, possano contaminare l'ambiente di stalla, e per consentire un adattamento fisiologico del ruminale degli animali ad un'alimentazione priva di insilati, negli allevamenti da latte e negli allevamenti di rimonta, sono vietati l'uso e la detenzione di insilati di ogni tipo.

Le aziende con allevamenti di bovine da latte o con allevamenti di rimonta devono assicurare la gestione in ambienti distinti e separati delle eventuali attività agricole di "altre filiere" (bovini da carne, digestori, ecc.); in queste ultime è consentita la detenzione e l'uso dell'insilato di cereali e di sottoprodotti.

E', comunque, vietata anche la semplice detenzione in azienda di insilati di erba conservati in balloni fasciati, trincee, platee o con altre tecniche.

Nell'alimentazione delle bovine da latte è vietato:

a) l'impiego di:

- foraggi riscaldati per fermentazione;
- foraggi trattati con additivi;
- foraggi palesemente alterati per muffe e/o altri parassiti, imbrattati oppure contaminati da sostanze tossiche o comunque nocive;

b) l'impiego di:

- colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico e coriandolo;
- stocchi di mais e di sorgo, brattee e tutoli di mais, paglia di riso, nonché quella di soia, di medica e di trifoglio da seme;
- ortaggi in genere ivi compresi scarti, cascami e sottoprodotti vari allo stato fresco e conservati;
- frutta fresca e conservata nonché tutti i sottoprodotti freschi della relativa lavorazione;
- barbabietole da zucchero e da foraggio, ivi compresi le foglie ed i colletti;
- lieviti umidi, trebbie di birra, distiller, borlande, vinacce, vinaccioli, graspe ed altri sottoprodotti agroindustriali;
- tutti i sottoprodotti della macellazione, ivi compreso il contenuto del rumine;
- tutti i sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia.
-

Art. 6 - Materie prime per mangimi

Nell'alimentazione delle bovine da latte possono essere utilizzate le seguenti materie prime:

- cereali: mais, sorgo, orzo, avena, frumento, triticale, segale, farro, miglio e panico;
- semi di oleaginose: soia, lino, girasole;
- semi di leguminose: fava, favino e pisello proteico;
- foraggi: farine delle essenze foraggiere ammesse;
- polpe secche di bietola;
- concentrato proteico di patate.

Possono inoltre essere utilizzati nei mangimi complementari composti carruba, melassi di bietola e di canna da zucchero, estratti di malto, glicole propilenico e glicerolo in quantità totale non superiore al 6%.

L'uso aziendale di preparazioni zuccherine anche in forma liquida a base di melassi (di bietola e di canna da zucchero), estratti di malto, glicole propilenico e glicerolo, da somministrare individualmente agli animali o disperse nel piatto unico, per gli animali in lattazione è limitato alla dose massima di 800 g/capo/giorno. E' vietata la somministrazione di tali preparazioni tramite l'acqua di abbeverata.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 8, possono essere, inoltre, utilizzati i prodotti e gli alimenti consentiti dalla legislazione vigente per le bovine da latte previa valutazione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano che, verificata la compatibilità ai principi dell'art.2, ne dà comunicazione agli organismi preposti.

Art. 7 - Uso dei mangimi complementari semplici e composti, integrati e non

I mangimi devono essere corredati da «cartellini» in cui siano indicate le singole materie prime in ordine decrescente di quantità.

E' vietato l'impiego di polpe secche di bietola se umidificate.

I mangimi non possono essere conservati all'interno della stalla.

Non possono essere somministrati alle bovine da latte, né direttamente, né come ingredienti dei mangimi i saponi e tutti i grassi (oli, seghi, strutti, burri), siano essi di origine animale o vegetale.

Possono essere usati oli e grassi vegetali in ogni forma e tipologia solo come supporto in premiscele e per la protezione di amminoacidi, vitamine, minerali ed altri nutrienti nella dose massima di 50 grammi/capo/giorno.

Al fine di evitare negative interferenze sulle fermentazioni ruminali e alterazioni della qualità del latte, la quantità giornaliera di lipidi (valutati come estratto etereo) somministrati agli animali in lattazione:

- non deve eccedere il 4,0% della sostanza secca totale;
- non deve superare i 700 gr. come quantità apportata da mangimi così come definiti all'art. 2 del presente regolamento.

Art. 8 – Materie prime per mangimi e prodotti vietati

Non possono essere impiegati nell'alimentazione delle bovine da latte:

- tutti gli alimenti di origine animale: farine di pesce, carne, sangue, plasma, penne, sottoprodotti vari della macellazione nonché i sottoprodotti essiccati della lavorazione del latte e delle uova;
- i semi di cotone, vecchia (comprese le sveccature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;
- il riso e i suoi sottoprodotti;
- i tutoli e gli stocchi di mais trinciati e/o macinati;
- le farine di estrazione, i pannelli e gli expeller di arachide, colza, ravizzone, cotone, vinaccioli, semi di pomodoro, girasole con meno del 30% di proteine, babassu, malva, neuk, baobab, cardo mariano, cocco, tabacco, papavero, palmisto, olive, mandorle, noci e cartamo;
- la manioca, le patate e i derivati, ad eccezione del concentrato proteico di patata;
- gli alimenti disidratati ottenuti da ortaggi, frutta ed i sottoprodotti della loro lavorazione nonché gli alimenti disidratati ottenuti da trinciati di mais e da insilati di ogni tipo;
- le alghe, ad eccezione di quelle impiegate quali integratori di acidi grassi essenziali nella dose massima di 100 grammi/capo/giorno;
- tutti i sottoprodotti delle birrerie (trebbie essiccate) e dell'industria dolciaria o della panificazione;
- i terreni di fermentazione;
- l'urea e i derivati, i sali di ammonio;
- il concentrato proteico di bietole (CPB), le borlande e i distiller di ogni tipo e provenienza.

Non possono essere somministrati alle bovine da latte mangimi che contengano:

- additivi appartenenti al gruppo degli antibiotici;
- gli antiossidanti butilidrossianisolo, butilidrossitoluolo ed etossichina se non a fini tecnologici come stabilizzanti delle vitamine e con esse apportati.

Come supporto per gli integratori minerali e vitaminici non possono essere utilizzati prodotti non ammessi dal presente Regolamento.

Non possono essere somministrati alle bovine da latte mangimi rancidi, ammuffiti, infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati oppure contaminati da sostanze tossiche o comunque nocive.

Non possono essere somministrati, alle bovine da latte, mangimi che contengano foraggi dei quali non si conosca la provenienza, tagliati in modo grossolano.

In ogni caso i foraggi eventualmente presenti nei mangimi complementari in farina o in pellet non possono superare la lunghezza di 5 mm..

Art. 9 - Animali provenienti da altri comparti produttivi

Gli animali provenienti da filiere produttive diverse da quella del Parmigiano Reggiano e pertanto non inserite nel sistema di controllo, devono essere introdotti negli allevamenti per la produzione del latte o negli allevamenti di rimonta non oltre il compimento del decimo mese di età.

Art. 10 - Ingresso di nuovi allevamenti in filiera

Le aziende agricole non appartenenti alla filiera Parmigiano-Reggiano sono autorizzate al conferimento del latte dopo non meno di quattro mesi dalla verifica ispettiva dell'Organismo di controllo autorizzato.

Art. 11 - Alimentazione con Piatto Unico

Gli alimenti possono essere somministrati alle bovine da latte mediante la tecnica del "Piatto Unico", che consiste nella preparazione di una miscela omogenea di tutti i componenti della razione prima di distribuirli agli animali.

La preparazione della miscela deve avvenire nell'allevamento che la utilizza.

Inoltre:

- non è consentita la miscelazione di foraggi verdi, nemmeno nel caso in cui si impieghi il trinciato fresco di mais. Se si utilizzano foraggi verdi, questi vanno somministrati a parte;
- le operazioni di preparazione non possono essere eseguite all'interno della stalla;
- se si procede all'umidificazione della massa (umidità superiore al 20%), la miscelazione deve essere effettuata almeno due volte al giorno e la distribuzione deve avvenire immediatamente dopo la preparazione;
- anche se non si procede all'umidificazione della massa, la conservazione della stessa deve essere effettuata al di fuori della stalla e la distribuzione in greppia della miscelata deve essere effettuata almeno una volta al giorno.

Art. 12 - Nuovi prodotti e tecnologie

L'eventuale impiego di alimenti non contemplati dal presente Regolamento, così come le variazioni delle dosi utilizzabili e l'introduzione di modalità di preparazione e di somministrazione non previste, sono condizionate dall'esito favorevole delle sperimentazioni e degli studi valutati dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano e, in caso di esito positivo, oltre all'adozione in base alle modalità stabilite all'art. 6, dovranno costituire oggetto di integrazione del disciplinare di produzione alla prima modifica utile.