

PARMIGIANO REGGIANO LINEE GUIDA

www.parmigianoreggiano.it

**PARMIGIANO
REGGIANO**

FORMAGGIO “PARMIGIANO REGGIANO”¹

Il “Parmigiano Reggiano” è un formaggio a pasta dura, cotta e lenta maturazione, prodotto con latte vaccino crudo, in Italia, nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova destra fiume Po e Bologna sinistra fiume Reno.

Con il Reg. (CE) N. 1107/96 il nome Parmigiano Reggiano è registrato nell’Unione Europea come Denominazione di origine protetta (DOP).

Il Parmigiano Reggiano è prodotto in conformità ad un disciplinare di produzione depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (Mipaaf) e consultabile sul sito del Mipaaf (www.politicheagricole.it) e del Consorzio (www.parmigiano-reggiano.it).

Tutte le forme (100%) prodotte sono esaminate e selezionate da esperti del Consorzio. La verifica del rispetto del disciplinare è effettuata, prima dell’immissione in commercio del

prodotto con il nome “Parmigiano Reggiano”, da parte di un organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf che opera come organismo di certificazione (Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate Soc. Coop., si veda www.ocqpr.it).



Logo DOP

¹Le presenti linee guida non costituiscono un’interpretazione giuridicamente vincolante della normativa vigente. Tale interpretazione è infatti di competenza dei giudici e, per quanto riguarda la normativa dell’Unione europea, della Corte di giustizia dell’Unione europea. La responsabilità di garantire il rispetto della normativa vigente è in capo ai pertinenti operatori del settore alimentare. Le presenti linee guida possono essere oggetto di modifica.

PARMIGIANO REGGIANO

zona di produzione

Parmigiano Reggiano

Fatto a mano ogni giorno
senza additivi né conservanti,
da sempre.



I principali requisiti che devono essere rispettati sono i seguenti:

1

L’Alimentazione delle vacche è costituita prevalentemente di foraggi provenienti dall’area di produzione

2

Stagionatura minima 12 mesi, che deve avvenire in zona di origine

3

Gli unici ingredienti: latte, sale e caglio (nessun additivo o conservante)

4

Gli allevamenti e i caseifici devono essere in zona di origine dove avvengono rispettivamente la produzione del latte e la sua trasformazione

I NUMERI DEL PARMIGIANO REGGIANO:

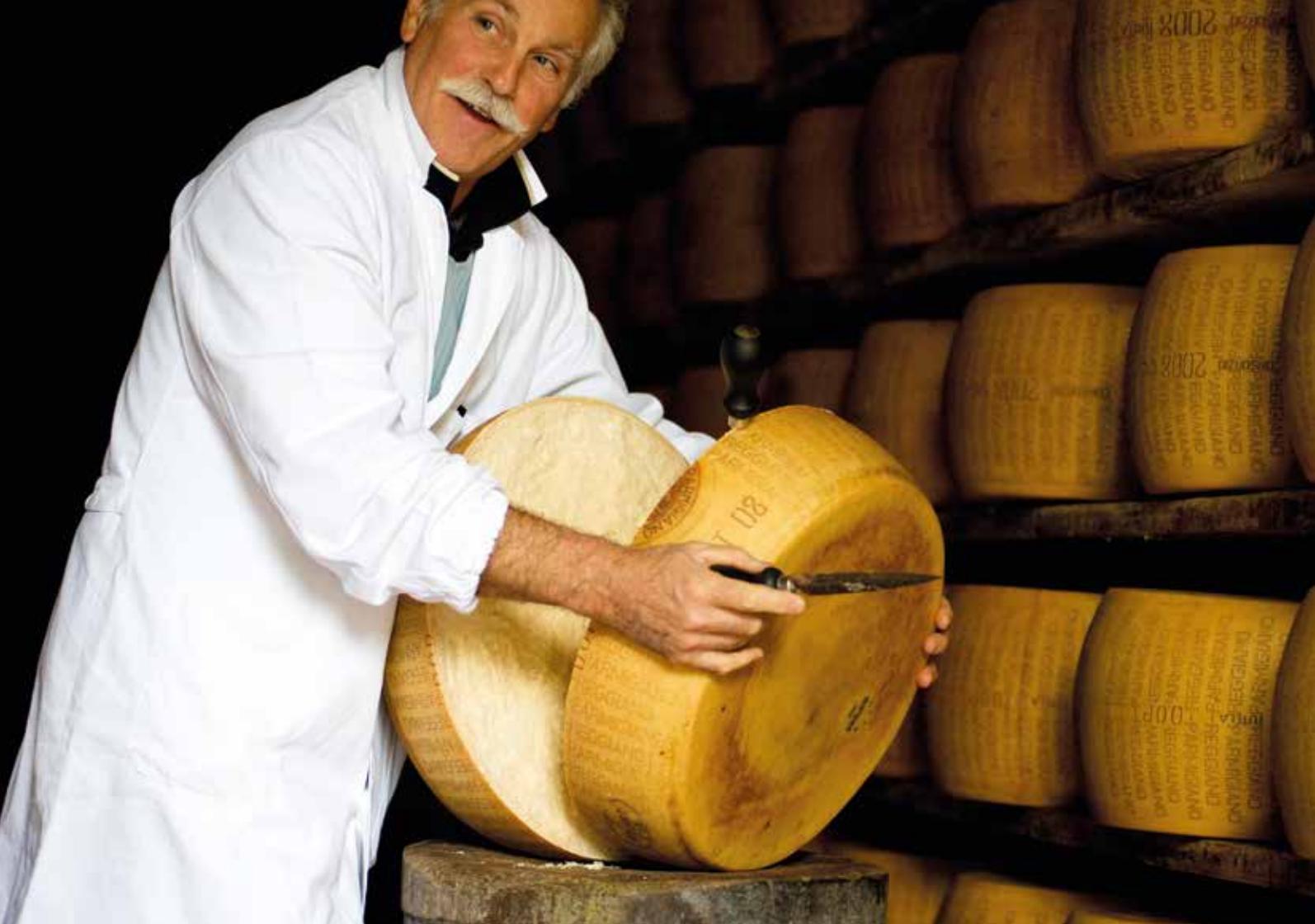
Poco meno di **3.000** stalle

Poco più di **300** caseifici

Più di **3.700.000** forme prodotte ogni anno

circa **520** litri di latte per produrre una forma

40,5 kg il peso medio di una forma



COME RICONOSCERE UNA FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO?

La forma di Parmigiano Reggiano presenta la famosa e tipica scritta a puntini “Parmigiano Reggiano”, lungo tutto lo scalzo della crosta, che viene impressa all’origine con una fascera che avvolge la forma nelle prime ore di vita e una placca che identifica in modo univoco ogni singola forma.

- **PLACCA DI CASEINA:** normalmente applicata su una delle due superfici piatte della forma sin dalle prime ore di vita, riporta un codice di tracciabilità univoco alfanumerico da cui è possibile risalire al giorno in cui la forma è nata e in quale caseificio



Se vuoi conoscere queste informazioni vai alla pagina web del Consorzio (www.parmigiano-reggiano.it/caseifici/ext/CercaCaseifici/default.aspx) e inserisci nel campo il codice della placca.

CERCA CASEIFICI

Parola chiave

Provincia

Seleziona una provincia ▼

Comune

Seleziona un comune ▼

Caratteristiche

- Punto Vendita
- Commercio Elettronico
- Sito Internet

Cerca

CODICE FORMA

Cerca

MATRICOLA

Cerca

- **ALTRI SEGNI**; sulla forma, oltre alla placca, sono riprodotti:

Scritta a puntini
“PARMIGIANO REGGIANO”
lungo tutto lo scalzo della forma

Codice matricola: identifica il caseificio
produttore. Così come per la placca, nella stessa
pagina web, è possibile inserire la matricola per
conoscere a che caseificio appartiene



Marchio di selezione ‘Parmigiano Reggiano
Consorzio Tutela’: tutte le forme sono
esaminate da esperti del Consorzio e soltanto
a quelle che superano un attento esame
effettuato con l’uso di un martello a 12 mesi,
viene impresso questo marchio, su indicazione
dell’Organismo di controllo autorizzato

Marchio di identificazione:
requisito sanitario che identifica lo
stabilimento di produzione

Mese/anno di produzione
della forma

Da Gennaio 2016 sia la matricola del caseificio che il mese/anno di produzione sono riportati sulle forme in 3 posizioni diverse:



.....

Alle forme di “Parmigiano Reggiano” che presentano difetti di lieve o media entità nella struttura della pasta e/o sulla crosta ma senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche, viene impresso sulla crosta lungo tutto lo scalzo che riporta la dicitura a puntini, **uno speciale solco** al fine di poter riconoscere questa categoria nelle successive fasi di commercializzazione, compresa la vendita in porzioni di forma al consumatore finale. Il formaggio “Parmigiano Reggiano” appartenente a questa categoria è definito “MEZZANO”.



.....

Sulle forme di terza categoria, ossia non idonee ad essere certificate come “Parmigiano Reggiano”, sono asportati i marchi sullo scalzo: **tali forme non possono essere commercializzate con il nome “Parmigiano Reggiano”.**

Marchi volontari di selezione

Quando le forme hanno almeno 18 mesi di stagionatura, su richiesta volontaria del detentore del formaggio, il Consorzio può effettuare una ulteriore selezione del formaggio e solo quello esente da qualsiasi difetto potrà essere marchiato **EXPORT**

.....





.....

Quando le forme hanno almeno 24 mesi di stagionatura, su richiesta volontaria del detentore del formaggio, il Consorzio può effettuare una ulteriore selezione del formaggio e solo quello esente da qualsiasi difetto e che supererà una selezione organolettica potrà essere marchiato **PREMIUM**

Le forme che presentano il logo “**progetto qualità prodotto di montagna**” sono forme che sono nate in caseifici di montagna, l'alimentazione delle vacche è prevalentemente di montagna e la stagionatura minima dei 12 mesi è avvenuta in montagna: inoltre il Consorzio a 24 mesi ha effettuato una selezione sia a martello che organolettica

.....



PARMIGIANO REGGIANO IL VALORE DELLA BIODIVERSITÀ

Stagionatura

La stagionatura minima è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta ad esprimere le caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre, fino a 36 o 48 mesi o anche di più, manifestando aromi e profumi inesplorati.

Razze bovine

Il Parmigiano Reggiano può essere prodotto da latte di diverse razze di vacche, tra le quali:

- **Modenese o Bianca Modenese**
- **Reggiana** (comunemente nota come “Vacche Rosse”)
- **Bruna**
- **Frisona italiana**

Ulteriori certificazioni volontarie

Il Parmigiano Reggiano può essere prodotto in conformità ad ulteriori certificazioni volontarie:

Biologico – Il Parmigiano Reggiano da produzione biologica prevede che il prodotto sia certificato in base alla normativa dell'Unione europea relativa alla produzione biologica.

Kosher – Il Parmigiano Reggiano Kosher, destinato ai consumatori di fede ebraica osservante, prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione, dalla mungitura alla porzionatura, siano certificati in base alla kasherut, la normativa ebraica sul cibo basata sull'interpretazione della Torah. Le fasi della lavorazione sono supervisionate da un rabbino e controllate da Ok Kosher Certification, uno degli enti più accreditati e riconosciuti nel mondo delle certificazioni kosher.

Halal – Il Parmigiano Reggiano Halal concilia il disciplinare di produzione della Dop con le indicazioni della normativa islamica, in materia di “cibo permesso”, basata sul Corano. La certificazione, che rende il prodotto idoneo al mercato islamico, prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione abbiano la piena tracciabilità del prodotto e siano controllati.

PARMIGIANO REGGIANO PORZIONATO E GRATTUGIATO

Parmigiano Reggiano DOP preimballato

Da agosto 2012 il confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano, grattugiato e in porzioni, con e senza crosta, deve essere effettuato all'interno della zona di origine da soggetti autorizzati e certificati.

Nell'etichettatura del prodotto deve essere presente il logo di certificazione "Parmigiano Reggiano e fetta e forma" e, da Aprile 2018, nel porzionato, anche l'indicazione della stagionatura minima, oltre a tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente.

È possibile trovare nell'etichettatura il logo di certificazione anche in queste versioni a seconda della forma da cui proviene la porzione:





Parmigiano Reggiano DOP preincartato nel punto vendita al dettaglio

Le operazioni di taglio e confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano possono essere effettuate presso il punto vendita al dettaglio solo per la vendita al consumatore finale nell'esercizio dove tali operazioni hanno avuto luogo.

Preferibilmente tali operazioni dovrebbero essere fatte dinanzi al consumatore su sua richiesta ma è consentito preparare (tagliare e preincartare) un limitato quantitativo di porzioni purché rimanga sempre la possibilità, per il consumatore, di chiedere che la porzione sia tagliata in sua presenza a partire dalla forma o da parti di forma di "Parmigiano Reggiano". E' preferibile che il confezionamento delle porzioni avvenga tramite pellicola e non sottovuoto.

È importante ricordare che i punti vendita che acquistano parti di forma da tagliare successivamente nel loro punto vendita devono accertarsi che il prodotto sia stato confezionato da soggetti immessi nel sistema di controllo della DOP "Parmigiano Reggiano" e che il prodotto sia certificato.

Etichettatura

Nell'etichettatura del Parmigiano Reggiano tagliato e preincartato nel punto vendita è **vietato utilizzare il logo di certificazione** “Parmigiano Reggiano e fetta e forma”.



Gli ingredienti del “Parmigiano Reggiano” sono solo latte di vacca crudo parzialmente decremato, sale e caglio di vitello: **è vietato l’uso qualsiasi additivo o conservante.**

In base all’art. 44 del Reg. (UE) N. 1169/11, per gli alimenti offerti al consumatore finale senza preimballaggio, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, è obbligatoria la fornitura delle indicazioni sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Fermo restando quanto previsto dall’art. 19 del D. Lgs. n. 231 del 15 dicembre 2017, per il Parmigiano Reggiano si consiglia di riportare nell’etichettatura del prodotto preincartato presso il punto vendita:

- **Formaggio “Parmigiano Reggiano” DOP**
- **Ingredienti: “LATTE sale e caglio”**

È sempre consigliabile riportare nell'etichettatura anche la stagionatura del formaggio che potrà essere ricavata dalle forme intere (in questo caso l'età indicata deve essere compiuta) o, in caso di acquisto di parti di forma, dall'indicazione della stagionatura minima obbligatoria presente nell'etichettatura.

Nel caso si utilizzi formaggio che deriva dalle categorie sopra descritte (Mezzano, Export, Premium..) è necessario riportare tali menzioni nella denominazione di vendita: a titolo di esempio "Formaggio Parmigiano Reggiano Mezzano".

Al fine di non ingannare il consumatore, non è possibile utilizzare aggettivi qualificativi (top, super, extra..) che non siano quelli previsti dal disciplinare.



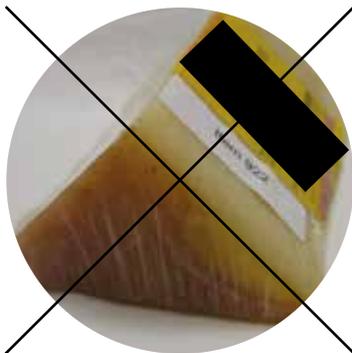
Il simbolo DOP può essere utilizzato nell'etichettatura del prodotto.

Come tagliare il Parmigiano Reggiano

In ogni porzione di Parmigiano Reggiano dovrebbe apparire la scritta Parmigiano Reggiano in modo che il consumatore possa verificarne l'autenticità.

Se vuoi scoprire come tagliare una forma di Parmigiano Reggiano guarda il video leggendo il seguente codice QR:

Taglio non corretto



Taglio corretto



VIGILANZA

Il Consorzio collabora, secondo le direttive impartite dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (Mipaaf), alla vigilanza, alla tutela e alla salvaguardia della DOP “Parmigiano Reggiano” da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio della denominazione tutelata e comportamenti comunque vietati dalla legge (Legge 526/99, art. 14, comma 15, lettera d).

Il Consorzio ha, tra i suoi dipendenti, agenti vigilatori con qualifica di agente di pubblica sicurezza, riconosciuti dal Mipaaf (elenco consultabile alla pagina www.politicheagricole.it), che potranno eseguire dei controlli presso i punti vendita e saranno identificati da apposito tesserino rilasciato dal Mipaaf. Potranno applicare la normativa sanzionatoria prevista dal D. Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 che riconosce agli agenti vigilatori il potere di accertamento di determinate violazioni.

Durante i controlli potranno essere anche prelevati campioni da sottoporre ad analisi per l'accertamento delle violazioni di propria competenza.

Si ricorda che il termine “PARMESAN” è protetto in base alla normativa dell’Unione Europea e può essere utilizzato esclusivamente per il Parmigiano Reggiano DOP.

Usi non conformi del nome Parmesan o di altri nomi evocativi della DOP “Parmigiano Reggiano”, così come usi non corretti del nome Parmigiano Reggiano, potranno essere sanzionati sulla base della normativa vigente e della giurisprudenza della Corte di giustizia dell’Unione europea.

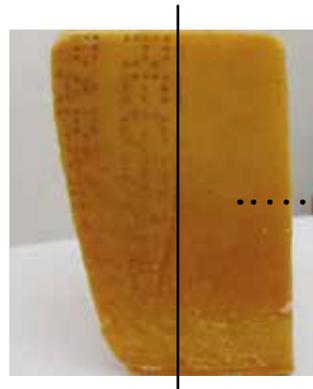
FAQ

Posso etichettare come **Parmigiano Reggiano** delle porzioni che non riportano la scritta a puntini sulla crosta ?

Può capitare che la fascia marchiante che abbraccia lo scalzo della forma imprimendo la scritta a puntini **Parmigiano Reggiano**, in forme di grandi dimensioni, non copra tutta la forma e, quindi, rimanga una parte senza la scritta a puntini “**Parmigiano Reggiano**”.

La mancanza dei segni distintivi può verificarsi anche nel caso di porzioni di formaggio che hanno una porzione di crosta ottenuta dai piatti della forma (per esempio il cuore della forma).

Tali porzioni possono comunque essere denominate “formaggio Parmigiano Reggiano”.

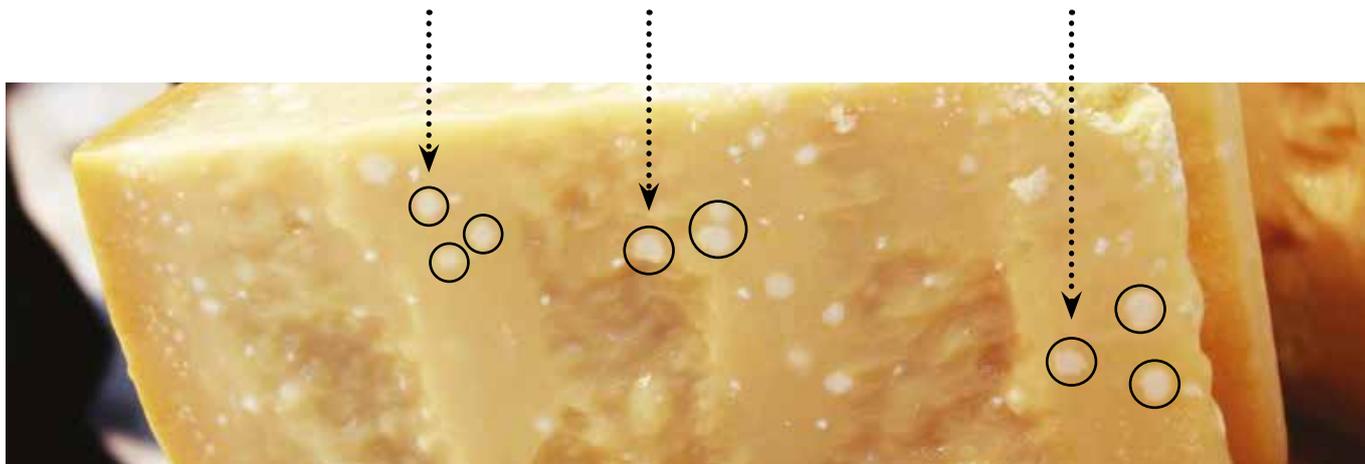


..... Parte senza scritta

Cosa sono i puntini bianchi che si trovano spesso nella pasta?

Sono dei cristalli di un aminoacido chiamato tirosina. Questo amminoacido si accumula durante la stagionatura perché viene liberato, insieme agli altri aminoacidi, proprio dai processi di scomposizione delle proteine del latte ad opera degli enzimi.

Quindi la presenza di cristalli di tirosina rappresenta per il consumatore un importante indice di avvenuta stagionatura del Parmigiano Reggiano.



Sono intollerante al lattosio, posso mangiare il Parmigiano Reggiano?

Sì. Nel Parmigiano Reggiano, sin dalle prime ore di vita del formaggio, avvengono ad opera dei batteri lattici, dei processi glicolitici a carico degli zuccheri del latte, che fanno sì che tutto il lattosio venga trasformato in acido lattico

Tutto il Parmigiano Reggiano (dalla stagionatura minima dei 12 mesi in avanti) è naturalmente privo di lattosio*.

***“L’assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01g/100g”.**

Quali sono le caratteristiche nutrizionali del Parmigiano Reggiano?

Il Parmigiano Reggiano contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

Una porzione da 25 g di Parmigiano Reggiano apporta un alto contenuto di proteine che contribuiscono alla crescita e al mantenimento della massa muscolare. La stessa porzione apporta anche un alto contenuto di calcio che contribuisce al normale metabolismo energetico e alla normale funzione muscolare; è inoltre una fonte di fosforo.

Si può mangiare la crosta?

Si. La crosta del Parmigiano Reggiano è edibile in quanto il formaggio non contiene né additivi, né conservanti e la crosta non subisce alcun genere di trattamento conservativo. La crosta è quindi completamente naturale. Per un suo utilizzo, è comunque raccomandabile pulirla accuratamente per eliminare tutte le impurezze presenti in conseguenza del contatto con l'ambiente di stagionatura.



Come devo conservare il Parmigiano Reggiano a casa?

Quando si acquista un pezzo di Parmigiano Reggiano fresco, confezionato o sottovuoto, lo si deve conservare in frigorifero ad una temperatura fra i 4 e gli 8 °C. Se è confezionato in busta sotto vuoto, il formaggio ha generalmente una durata di 6 mesi che viene comunque stabilita dal soggetto che lo ha confezionato.

Una volta aperta la confezione, o nel caso di acquisto di un pezzo di formaggio tagliato direttamente dalla forma, bisogna evitare il più possibile il contatto con l'aria per evitare l'indurimento e l'eccessiva secchezza della porzione esterna della punta e la possibile formazione sullo strato esterno di una patina di muffa (soprattutto con formaggio poco stagionato): E' consigliato, quindi, l'utilizzo di contenitori in vetro o in plastica o un'altra soluzione pratica consiste nell'avvolgere il Parmigiano Reggiano in pellicole ad uso alimentare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche organolettiche del Parmigiano Reggiano possono, a ragione, essere considerate in continua evoluzione, così che formaggi di diversa età spesso stimolano i sensi dell'assaggiatore in modo differente.

12- 18 mesi – il Parmigiano Reggiano di 12-18 mesi ha un sapore armonico e delicato con sentori di latte, yogurt e frutta fresca. E' particolarmente adatto come aperitivo in abbinamento a vini bianchi frizzanti o per arricchire insalate e piatti freddi.

22-24 mesi – il Parmigiano Reggiano di 22-24 mesi si presenta solubile, friabile e granuloso con un giusto equilibrio tra dolce e saporito, con note di frutta fresca, frutta secca e brodo di carne. Perfetto con vini di medio corpo e per dare gusto a tutti i piatti della tradizione italiana.

30-36 mesi – il Parmigiano Reggiano di 30-36 mesi è particolarmente friabile e granuloso. Il sapore è deciso con note di spezie, frutta secca e brodo di carne. E' un ingrediente ideale per le paste ripiene e al forno o per essere gustato a fine pasto in abbinamento a frutta e miele.

oltre 40 mesi – il Parmigiano Reggiano di oltre 40 mesi ha superato la prova del tempo e regala piacevoli sentori di spezie. Rappresenta un regalo esclusivo e un gradito compagno da gustare con vini strutturati e da meditazione.



CONSORZIO FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

Via Kennedy 18- 42124 Reggio Emilia (IT)

www.parmigianoreggiano.it

istituzionali@parmigianoreggiano.it



Realizzato con il contributo del Mipaft ai sensi del DM 72530 del 06/10/17.