

— Art. 10 «Ingresso di nuovi allevamenti in filiera»

Il terzo paragrafo dell'art. 9 «*Le aziende agricole non appartenenti alla filiera Parmigiano Reggiano sono autorizzate al conferimento del latte dopo non meno di quattro mesi dalla visita ispettiva.*»

è spostato nell'art 10 con il titolo «*Ingresso di nuovi allevamenti in filiera*» e modificato come segue:

«*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.*».

Si specifica che è l'Organismo di Controllo il soggetto incaricato ad eseguire la verifica di tali requisiti.

— Art. 11

L'Art. 10 «Alimentazione con Piatto Unico» diventa ora l'Art. 11 «Alimentazione con Piatto Unico».

— Art. 12 «Nuovi prodotti e tecnologie»

L'art. 11 «*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 Parmigiano-Reggiano e, in caso di esito positivo, potranno costituire oggetto di richiesta di modifica del disciplinare di produzione.*»

diventa l'art. 12 ed è modificato come segue:

«*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.*».

Si specifica che l'impiego di alimenti per animali e tecnologie non contemplati dal «Regolamento di alimentazione delle bovine», così come le variazioni delle dosi utilizzabili e l'introduzione di modalità di preparazione e di somministrazione sono condizionati dall'esito favorevole delle sperimentazioni e degli studi valutati dal Consorzio di tutela e, in caso di esito positivo, oltre alla relativa adozione in base alle modalità stabilite all'art. 6, dovranno (e non più potranno) essere oggetto di integrazione del disciplinare alla prima modifica utile.

Infine, si aggiunge il termine «Formaggio» per indicare la corretta denominazione del Consorzio.

DOCUMENTO UNICO

«**PARMIGIANO REGGIANO**»

n. UE: PDO-IT-0016-AM06 - 2.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Parmigiano Reggiano»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Parmigiano Reggiano» è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino, crudo, parzialmente decremato per affioramento naturale. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici, fisici, meccanici e deve provenire da bovine da latte la cui alimentazione si basa sull'impiego di foraggi ottenuti nella zona d'origine. La stagionatura deve protrarsi per almeno 12 mesi. Il «Parmigiano Reggiano» può essere commercializzato in forme intere, in porzioni ovvero grattugiato.

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: diametro delle facce piane da 35 a 43 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm,
- peso minimo della forma: 30 kg,
- colore della crosta: paglierino naturale con le eventuali evoluzioni di colore,
- spessore della crosta: circa 6 mm,
- 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,
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %,
- additivi: assenti,
- 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)].

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le attività di allevamento finalizzate al ricambio delle bovine da latte (definite «rimonta») devono essere ubicate nella zona geografica delimitata e inserite nel sistema di controllo quale attività specifica di un allevamento per la produzione del latte. Sono vietati l'uso e la detenzione di insilati di ogni tipo.

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.

Gli allevamenti per la produzione del latte che, alla data del 5 gennaio 2021, possedevano attività di rimonta ubicata fuori dalla zona geografica delimitata possono continuare a gestire tale attività al di fuori della zona geografica delimitata a condizione che venga inserita nel sistema di controllo.

L'alimentazione delle bovine da latte si basa sull'impiego di foraggi della zona geografica delimitata ed è definita in quantità e in qualità.

Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi deve essere prodotta all'interno della zona geografica.

I mangimi possono costituire al massimo il 50 % della sostanza secca della razione.

Sono vietati l'uso e la detenzione di insilati di ogni tipo.

Latte vaccino, sale, caglio di vitello.

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

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

La trasformazione del latte deve avvenire nella zona geografica delimitata. Il latte, ottenuto dalla mungitura della sera e dalla mungitura del mattino, è consegnato crudo ed integro al caseificio, nel rispetto del disciplinare di produzione. Il latte del mattino viene immesso in caldaie di rame e miscelato con il latte della sera precedente, parzialmente decremato per affioramento naturale. 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 %. Al latte si aggiunge 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. Non è ammesso l'uso di fermenti selezionati. Alla coagulazione, che si ottiene con l'uso esclusivo di caglio di vitello, seguono la rottura della cagliata e la cottura. Dopo la sedimentazione, la massa caseosa è trasferita negli appositi stampi per la formatura. Si procede all'apposizione dei marchi. Dopo qualche giorno si procede alla salatura in salamoia e quindi alla stagionatura, che deve protrarsi per almeno 12 mesi. La stagionatura delle forme può avvenire in scalere con assi di legno.

La stagionatura minima di 12 mesi deve avvenire nella zona geografica delimitata.

Al termine della stagionatura minima si procede alle operazioni di espertizzazione, ai fini della verifica della conformità al disciplinare di produzione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il «Parmigiano Reggiano» può essere commercializzato in forme intere, in porzioni ovvero grattugiato.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio «Parmigiano Reggiano» immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e in porzioni, le operazioni di grattugiatura e porzionatura, e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata. Ciò deriva dalla perdita o non visibilità, nel formaggio grattugiato e in porzioni, dei segni identificativi del formaggio «Parmigiano Reggiano» presenti sulla forma intera, e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto preconfezionato. E deriva inoltre dalla necessità di garantire che l'operazione di confezionamento in porzioni avvenga in tempi brevi dall'avvenuta porzionatura, e con prassi tali da evitare rischi di disidratazione, ossidazione, e comunque perdita delle caratteristiche organolettiche originarie del «Parmigiano Reggiano». L'apertura della forma, infatti, priva il formaggio della naturale protezione fornita dalla crosta che, essendo fortemente disidratata, costituisce un ottimo isolante del formaggio dall'ambiente circostante.

L'operazione di grattugiatura può riguardare esclusivamente formaggio intero recante la denominazione d'origine protetta «Parmigiano Reggiano» ed il successivo confezionamento deve avvenire immediatamente, senza nessun trattamento e senza aggiunta di alcuna sostanza. È tuttavia consentito, alle condizioni di cui sopra, anche l'utilizzo del prodotto definito «sfrido». Quantità di crosta del formaggio «Parmigiano Reggiano» grattugiato: non superiore al 18 % in peso.

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».

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.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

I segni identificativi presenti su ogni forma di formaggio «Parmigiano Reggiano» sono rappresentati dalla dicitura a puntini «Parmigiano Reggiano» unitamente alla matricola del caseificio produttore, all'annata, al mese di produzione e all'abbreviazione «DOP», impressi sulla superficie del solo scalzo mediante apposite matrici (fasce marchianti), dal bollo ovale recante la dicitura «Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela», da una placca di caseina o da un sistema equivalente che identifichi in modo univoco ogni forma e, per quanto riguarda le forme qualificate di seconda categoria, dal contrassegno che le identifica.

Il segno identificativo del formaggio «Parmigiano Reggiano» immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e in porzioni è rappresentato da 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».



Tale contrassegno, che costituisce un elemento obbligatorio dell'etichettatura, deve 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 in 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).

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».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

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

5. **Legame con la zona geografica**

Per quanto riguarda i fattori naturali, si segnalano in particolare le caratteristiche pedologiche dei terreni della zona geografica delimitata, estesi dal crinale appenninico fino al Po, unitamente alle condizioni climatiche che influenzano direttamente sia la composizione floristica naturale, sia le peculiari fermentazioni del prodotto. Per i fattori umani, oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea che le complesse operazioni cui viene sottoposto il «Parmigiano Reggiano» sono frutto della tradizionale arte casearia, invalsa nei secoli nella relativa zona di produzione, tramandata nel rispetto degli usi locali, leali e costanti.

Sono caratteristiche specifiche del formaggio «Parmigiano Reggiano» la struttura della pasta, minutamente granulosa e con frattura a scaglia, l'aroma fragrante e il sapore delicato, saporito ma non piccante, l'elevata solubilità e l'alta digeribilità.

Queste derivano dalle specificità e dai criteri di selezione del latte, utilizzato giornalmente crudo in caldaie di rame e coagulato con caglio di vitello ad elevato contenuto di chimosina, dalla salatura in salamoia satura e dalla prolungata maturazione naturale.

Le peculiari proprietà chimico-fisiche e microbiologiche del latte che garantiscono le specifiche caratteristiche e le qualità del formaggio «Parmigiano Reggiano» sono essenzialmente dovute all'alimentazione delle bovine, che si basa sull'impiego di foraggi della zona d'origine ed esclude in maniera rigorosa l'uso di insilati di ogni tipo. La stagionatura minima di 12 mesi, che deve avvenire nella zona geografica delimitata per le particolari condizioni climatiche di quest'ultima, è necessaria affinché il prodotto ottenuto dalla trasformazione del latte possa acquisire, attraverso specifici processi enzimatici, le caratteristiche proprie del formaggio «Parmigiano Reggiano».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
