

DOCUMENTO UNICO

«**PARMIGIANO REGGIANO**»

N. UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«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 la denominazione 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 scremato per affioramento naturale. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e deve provenire da vacche 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» 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 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm,
- peso minimo della forma: 30 kg,
- aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale,
- 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)

L'alimentazione delle vacche si basa sull'impiego di foraggi della zona geografica delimitata ed è definita in quantità ed 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.

È vietato l'uso di insilati di ogni tipo.

Latte vaccino, sale, caglio di vitello.

Il latte proviene da vacche allevate nella zona geografica delimitata.

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

Gli allevamenti di bovine da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Parmigiano Reggiano» sono ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte e la sua trasformazione devono 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, parzialmente scremato 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 1,1 + 12 %. Al latte si aggiunge il siero-innesto autoctono. 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 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 la denominazione registrata

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

È consentito il confezionamento di porzioni di «Parmigiano Reggiano» nell'esercizio dove sono preparate.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 e al mese di produzione, 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 recante i codici identificativi della 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 di una fetta e di una forma di formaggio «Parmigiano Reggiano» e da un coltellino nonché, nella parte inferiore, dalla scritta «PARMIGIANO REGGIANO». Tale contrassegno, che costituisce un elemento obbligatorio dell'etichettatura, deve essere riprodotto secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione.

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

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 alla 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

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare è consultabile sul sito Internet:

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

oppure

Accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su Qualità (in alto a destra sullo schermo), poi su «Prodotti DOP, IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
