

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 202/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«PARMIGIANO REGGIANO»

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

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Sede: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITALIA

Tel. + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano è costituito da produttori di Parmigiano Reggiano ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Nome del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- ☐ Zona geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☐ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☒ Altro: confezionamento, alimentazione delle bovine

4. Tipo di modifica

- ☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- ☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Lo «Standard di produzione del formaggio» viene suddiviso in articoli al fine di renderlo organico e facilitarne la consultazione e per uniformarlo al «Regolamento di marchiatura» e al «Regolamento di alimentazione delle bovine» che già sono suddivisi in articoli.

Sezione «Descrizione del prodotto»

«Standard di produzione del formaggio»

— Art. 1

Nel primo paragrafo si sostituisce il termine «scremato» con il termine «decremato».

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.2.

Il termine «parzialmente scremato» può lasciar intendere che al latte corrisponda un determinato valore di grasso mentre nel metodo di produzione del formaggio «Parmigiano Reggiano» l'operazione di rimozione della panna dal latte risponde a logiche di artigianalità ed esperienza e non a specifici valori.

Nel primo paragrafo si sostituisce il termine «vacche» con il termine «bovine da latte».

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.2. e al punto 3.3.

Si è voluto utilizzare la stessa dicitura riportata nell'art. 1 del «Regolamento di alimentazione delle bovine», con la quale s'intende definire la mandria da latte costituita dall'insieme delle vacche in lattazione, delle vacche in asciutta e delle manze dal sesto mese di gravidanza compreso.

Nel primo paragrafo la frase «Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi.»

è così modificata:

«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.»

Questa modifica è in parte inserita nel documento unico al punto 3.2.

Si vuole chiarire il divieto di ogni trattamento termico, fisico e meccanico del latte, specificando il divieto dei trattamenti fisici e meccanici, ed evidenziandone alcuni a titolo di esempio, per enfatizzare che il latte deve essere utilizzato crudo ed integro.

— Art. 4

Nel primo paragrafo:

— la frase «Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:»

è così modificata:

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

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.2.

In commercio, soprattutto nel mercato dell'Unione, sono presenti moltissimi prodotti alimentari preconfezionati composti, elaborati o trasformati, che recano nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento alla DOP «Parmigiano Reggiano» (in modo verbale o in modo grafico) o al nome protetto «Parmesan» (Corte di giustizia dell'UE, causa C-132/05, 26 febbraio 2008). L'uso di tale riferimento è in forte aumento sia per la notorietà del nome «Parmigiano Reggiano» (o «Parmesan») sia per la versatilità d'uso del formaggio «Parmigiano Reggiano» in diverse tipologie di prodotti alimentari. Tali prodotti alimentari presentano spesso diverse problematiche, in particolare legate al fatto che l'ingrediente denominato «Parmigiano Reggiano» o «Parmesan» non è «Parmigiano Reggiano» ma un prodotto semilavorato, ottenuto a partire da «Parmigiano Reggiano», che tuttavia non ha più le caratteristiche previste dal disciplinare in quanto è stato sottoposto a trattamenti specifici quali ad esempio disidratazione o liofilizzazione, oppure è stato miscelato ad altri ingredienti.

Al fine di tutelare il nome «Parmigiano Reggiano» da uno sfruttamento della notorietà volto solo a dare valore aggiunto al prodotto alimentare finale che contiene il prodotto semilavorato ottenuto a partire da «Parmigiano Reggiano», e viste le difficoltà riscontrate sul mercato dell'Unione nel far cessare l'uso della DOP «Parmigiano Reggiano» o del nome protetto «Parmesan» applicando solo la normativa oggi vigente, in relazione a prodotti che, come detto, anche se ottenuti a partire da «Parmigiano Reggiano», non sono più conformi al disciplinare, è stato inserito uno specifico divieto di sottoporre il «Parmigiano Reggiano» a trattamenti idonei ad alterarne le caratteristiche chimico/fisiche e organolettiche, allo scopo di chiarire che il prodotto così ottenuto non può più recare la denominazione «Parmigiano Reggiano» DOP.

Tale modifica è inserita perché vi è, per la DOP «Parmigiano Reggiano», una difficoltà specifica chiaramente individuata a risolvere le situazioni descritte, a causa della mancanza di una disposizione chiara nel disciplinare. La molteplicità di usi illeciti riscontrati sul mercato dell'Unione, dovuti anche alla notorietà della DOP «Parmigiano Reggiano», rende tale modifica necessaria. Tale modifica è dunque finalizzata a contribuire a garantire che l'autenticità e la notorietà della DOP «Parmigiano Reggiano» siano garantite sul mercato dell'Unione.

Nel primo paragrafo si modificano le seguenti caratteristiche del formaggio «Parmigiano Reggiano»:

- la frase *«diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm;»*

è così modificata:

«diametro delle facce piane da 35 a 43 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm;»;

- la frase *«aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale;»*

è così modificata:

«colore della crosta: paglierino naturale con le eventuali evoluzioni di colore;».

Queste modifiche sono inserite nel documento unico al punto 3.2.

Le forme per molti anni si sono attestate intorno ad un peso medio di circa 40 kg corrispondenti a circa 40 cm di diametro delle facce piane e difficilmente hanno raggiunto valori vicini al limite massimo. Negli ultimi anni, invece, c'è stata una progressiva tendenza a produrre forme di dimensioni sempre più grandi, in alcuni casi vicine al valore massimo consentito di 45 cm di diametro. Tali forme, pur rispettando il limite previsto dal disciplinare, possono raggiungere dimensioni tali per cui il peso delle stesse si attesta su circa 50 kg, creando serie problematiche nelle operazioni di movimentazione, di pulizia e di porzionatura delle forme, in quanto normalmente le macchine utilizzate per queste operazioni sono state concepite per le dimensioni medie. Pertanto, si riduce il diametro massimo delle facce piane, che passa da 45 a 43 cm, per evitare che forme con un diametro vicino al limite massimo attualmente consentito dal disciplinare possano poi comportare problematiche nelle operazioni sopra descritte. Tale modifica comporta indicativamente una riduzione di circa 4 kg di formaggio per forma di «Parmigiano Reggiano» senza comprometterne le caratteristiche qualitative, riducendo di conseguenza anche il peso complessivo della forma, che potrà arrivare a circa 46 kg.

Il colore della crosta, normalmente paglierino naturale, può subire delle variazioni nel corso della stagionatura minima di 12 mesi conseguenti alle diverse condizioni ambientali di stagionatura (umidità, temperatura) o alle diverse tecniche e frequenze di pulizia: per tale motivo il colore può non essere omogeneo e tendere ad avere variazioni legate a fenomeni naturali. Con questa modifica si è voluto precisare tale circostanza.

Si introduce un secondo paragrafo: *«Per quanto riguarda le caratteristiche strutturali, si deve fare riferimento alla classificazione merceologica del formaggio riportata nel regolamento di marchiatura.»*.

Per garantire una lettura più sistematica del disciplinare, si precisa che oltre alle caratteristiche del formaggio «Parmigiano Reggiano» descritte ed elencate nell'art. 5 dello «Standard di produzione del formaggio», bisogna anche considerare le caratteristiche strutturali (con gli eventuali difetti ammessi), definite e classificate nella parte del disciplinare intitolata «Regolamento di Marchiatura», nello specifico nell'Allegato «Classificazione merceologica del formaggio».

— Art. 5

Il primo paragrafo *«Il confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni con e senza crosta deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.»*

è così modificato:

«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.».

Il paragrafo è stato modificato per adeguarlo a quanto già riportato nel documento unico al punto 3.5, secondo paragrafo.

Il terzo paragrafo *«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 sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.»*

è così modificato:

«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.».

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.5.

Con riferimento al confezionamento del formaggio «Parmigiano Reggiano» tipologia «grattugiato» si sostituisce la frase «senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie» con la frase «senza aggiunta di alcuna sostanza». Si tratta di una modifica letterale volta ad eliminare ogni eventuale dubbio sul divieto di aggiunta di qualsiasi sostanza.

Si introduce il seguente paragrafo: *«È tuttavia consentito, alle condizioni di cui sopra, anche l'utilizzo del prodotto definito “sfrido”»*.

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.5.

Si introduce espressamente la possibilità che il «Parmigiano Reggiano» tipologia grattugiato possa essere ottenuto, oltreché da formaggio intero, anche dal prodotto definito «sfrido».

Con il passare degli anni c'è stata un'evoluzione del mercato legata alle diverse esigenze dei consumatori che ha fatto sì che, oggi, sul mercato, ci siano molti più formati e tipologie di «Parmigiano Reggiano» porzionato. In particolare, se prima esisteva quasi solo la porzione da 1 kg, oggi la richiesta è per formati sempre più piccoli per soddisfare le abitudini dei consumatori (150/200 g a peso fisso, snack senza crosta, ...). Nella lavorazione delle forme di «Parmigiano Reggiano» finalizzate a ottenere tali formati, si creano molti più residui di lavorazione (a titolo di esempio i piatti delle forme, il cuore, o le porzioni che non rispettano il peso fisso perché sottopeso o sovrappeso) che non esistevano per le lavorazioni di formati di grandi dimensioni.

Tali residui, detti «sfridi», non vengono confezionati come porzionato ma vengono destinati ad ulteriori rilavorazioni di formaggio «Parmigiano Reggiano» da parte di soggetti inseriti nel sistema di controllo, in particolare per ottenere la tipologia grattugiato come riportato nell'art. 8. Con tale modifica si è pertanto voluto precisare che per le lavorazioni finalizzate ad ottenere la tipologia grattugiato, oltreché il formaggio intero, si può utilizzare anche il prodotto definito «sfrido».

Nel quinto paragrafo si modificano le seguenti caratteristiche del «Parmigiano Reggiano» tipologia «grattugiato»:

- la frase *«quantità di crosta: non superiore al 18 %»*

è così modificata:

«quantità di crosta: non superiore al 18 % in peso»;

- la frase *«aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiori al 25 %»*

è così modificata:

«aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiori al 35 %».

La prima modifica è inserita nel documento unico al punto 3.5.

L'introduzione dell'espressione «in peso» ha la finalità di evidenziare come deve essere definita la modalità di calcolo della percentuale.

I motivi che introdussero la definizione di un requisito relativo alla percentuale massima di particelle «fini» nel prodotto grattugiato furono legati, anni fa, più che a definire un parametro di qualità del prodotto, al rischio che operatori utilizzassero formaggio essiccato (per sua natura di aspetto fine e pulverulento) tal quale o in miscela nella preparazione di «Parmigiano Reggiano» grattugiato DOP. Per tale motivo è stato inserito un limite alle particelle con diametro inferiore a 0,5 mm.

La granulometria è un parametro che è influenzato da diversi fattori (umidità, stagionatura, tipologia di macchina da grattugiatura, pressione di grattugiatura) e per tale motivo molto variabile.

Negli ultimi anni c'è stata un'evoluzione del mercato e delle tecnologie produttive. Infatti si rileva, da un lato, da parte degli operatori, una richiesta di prodotti sempre più omogenei e fini, soprattutto qualora il «grattugiato» sia utilizzato come ingrediente per la preparazione di impasti nonché, dall'altro lato, l'affermazione dei prodotti a lunga stagionatura (30 mesi e oltre) e di piccoli formati (bocconcini e piccole porzioni) che generano molti residui (anche di piccole dimensioni) pertanto più suscettibili a cali di umidità, fenomeno che, associato all'elevata stagionatura, conferisce ancora maggiore resistenza alla materia prima in lavorazione, diminuendo, a parità di pressione sul formaggio, le dimensioni delle particelle ottenute con la grattugiatura. Per tale motivo si modifica la percentuale di particelle con diametro inferiore a 0,5 mm, che passa da un minimo del 25 % ad un minimo del 35 %, più in linea con le attuali produzioni del formaggio «Parmigiano Reggiano» tipologia «grattugiato» senza comprometterne le caratteristiche qualitative.

— Art. 7

Si introduce il paragrafo *«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”».*

Quest'ultima modifica è inserita nel documento unico al punto 3.5.

Così come già precisato nell'art. 5, si spiega cosa sia lo «sfrido». Per le motivazioni si veda l'art. 5.

Sezione «Metodo di produzione»

«Standard di produzione del formaggio»

— Art. 3

Nel terzo paragrafo si elimina la disposizione *«Il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione»* in quanto spostata nell'art. 1 e così riformulata *«Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici, fisici, meccanici quali, ad esempio, centrifugazione, ...»*. Rispetto alla motivazione si rimanda a quanto indicato nella Sezione «Descrizione del prodotto», art. 1.

Il quinto paragrafo *«Il latte della sera viene parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio a cielo aperto. Il latte del mattino, dopo la consegna in caseificio, viene miscelato con il latte parzialmente scremato della sera precedente; può anche essere sottoposto ad una parziale scrematura per affioramento naturale del grasso.»*

è così modificato:

«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.».

Nel documento unico, al punto 3.4, a scopo di chiarezza, si inserisce dopo il termine «sera» il termine «precedente».

Le vasche tradizionalmente erano vasconi aperti in cui il latte veniva steso per l'affioramento del grasso. Negli anni si sono sviluppate nuove tecnologie, sia per ridurre gli spazi sia per migliorare l'efficienza e la pulizia degli impianti e le vasche sono state sostituite da impianti a più piani con coperchi apribili; per tale motivo nella descrizione delle vasche di acciaio si sostituisce l'espressione «a cielo aperto» con «aperte e areate naturalmente».

I termini «scremato» e «scrematura» vengono sostituiti con i termini «decremato» e «decrematura» in linea con la modifica introdotta nella Sezione «Descrizione del prodotto», art. 1.

Quest'ultima modifica è inserita nel documento unico al punto 3.4.

Il sesto paragrafo *«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 %.»*

è così modificato:

«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 %.».

Quest'ultima modifica è inserita nel documento unico al punto 3.4.

Il rapporto grasso/caseina è stato rivisto riducendo la tolleranza dal 12 al 10 %. A scopo di chiarezza 1,1 è stato modificato in 1,10.

A seguito di vari studi scientifici e dati statistici si era visto che il valore medio di riferimento del rapporto grasso/caseina, nella zona di produzione del «Parmigiano Reggiano», si attestava intorno a 1,1: in considerazione della variabilità che si può riscontrare nelle lavorazioni del formaggio «Parmigiano Reggiano», che dipende dalle lavorazioni artigianali e dalle differenze del titolo di grasso del latte utilizzato, influenzato sia dalla stagionalità sia dal tipo di allevamento, era stata prevista una tolleranza che è stata valutata inizialmente intorno al 10 %.

A questo valore è stato aggiunto un 2 % (da 10 a 12 %) per tenere conto, oltretutto della variabilità produttiva di cui sopra, anche dell'incertezza delle misure e del campionamento, e per tale motivo è stato proposto nel disciplinare oggetto di approvazione di modifica minore (GU C 132 del 13.4.2018, pag. 7) un rapporto pari a 1,1 + 12 %.

Dopo tale approvazione, in fase di predisposizione del piano di controllo, l'Organismo di controllo autorizzato (OCQPR Soc. Coop.) inviava in data 23/05/18 al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) una richiesta di chiarimento in merito al requisito del rapporto grasso/caseina del «Parmigiano Reggiano» per chiedere se la dicitura «Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, non può essere superiore a 1,1 + 12 %», così come riportata nel testo, fosse comprensiva dell'incertezza di misura.

Alla luce della risposta del Mipaaf, che ha affermato che il valore di 1,1 + 12 % non ricomprende in sé le incertezze di misura, appare necessario ridurre di 2 punti percentuali la tolleranza per adeguare l'indicazione nel disciplinare al principio alla base della decisione originaria.

Il settimo paragrafo *«È possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15 %, per la caseificazione del giorno successivo. In tale caso il latte, che deve essere conservato in caseificio in appositi 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.»*

è così modificato:

«È possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15 %, per la caseificazione del giorno successivo. È 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.».

Si introduce la possibilità che l'aliquota di latte del mattino, che può essere conservata fino a un massimo del 15 % per la caseificazione del giorno successivo, possa essere conservata anche per una percentuale superiore, qualora quest'ultima risulti indispensabile per produrre al massimo una forma. Tale integrazione dovrebbe consentire ai caseifici di piccole dimensioni, in particolari momenti stagionali, di avere in caldaia il latte sufficiente per produrre una forma.

L'ottavo paragrafo *«Al latte è addizionato il siero-innesto, una coltura naturale di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente.»*

è così modificato:

«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.»

Questa modifica è inserita nel documento unico, al punto 3.4.

Nello stesso paragrafo si introduce quanto segue: *«È 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. È consentita la sola aggiunta di un'aliquota di latte.»*.

In relazione alle caratteristiche del siero-innesto, si sostituisce il termine *«fermenti»* con *«batteri»*, tecnicamente più corretto. Si esplicitano, inoltre, alcuni divieti come l'aggiunta di colture di batteri lattici o di integratori nutrizionali atti a favorire lo sviluppo dei batteri lattici naturali. In tal modo, s'intendono evidenziare il concetto di naturalità che caratterizza il siero-innesto e il ruolo che svolge nella produzione del formaggio «Parmigiano Reggiano»: il forte legame tra territorio e prodotto. Per tali motivi il siero-innesto deve essere ottenuto solo dalla fermentazione del siero dolce residuo della lavorazione precedente. È stato rimosso il termine *«giorno»* in quanto si vuole permettere ai casari, in base alle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del latte, di aggiungere piccoli quantitativi di siero-innesto, lo stesso che verrà aggiunto il giorno successivo al latte in caldaia, anche al latte della sera che viene steso nelle vasche per l'affioramento naturale del grasso. Questa pratica ha lo scopo di apportare flora lattica e acidificare leggermente il latte durante la notte, per renderlo più adatto alla lavorazione il mattino seguente.

Infine, si chiarisce espressamente che è possibile aggiungere una sola aliquota di latte del caseificio, in quanto prassi già consacrata dagli usi locali, leali e costanti. Tale azione consente di fornire ai batteri lattici del siero-innesto sostanze nutritive che contribuiscono alla loro crescita.

Alla fine del tredicesimo paragrafo si introduce la seguente frase: *«La stagionatura delle forme può avvenire in scalere con assi di legno.»*

Questa modifica è in parte inserita nel documento unico al punto 3.4.

Si precisa, per trasparenza, che la stagionatura delle forme può avvenire anche in scalere con assi di legno, in quanto l'uso di tale materiale rappresenta una consolidata e motivata tradizione nei magazzini di stagionatura del formaggio «Parmigiano Reggiano» che non può essere modificata. Negli ultimi anni in alcuni mercati esteri, in particolare negli Stati Uniti d'America, sono emerse problematiche legate a potenziali rischi di tipo igienico/sanitario riguardo all'utilizzo del legno. Per tale motivo si è voluto precisare, nel disciplinare, che il legno è un materiale indispensabile e che, proprio perché fa parte di una consolidata tradizione, non ha mai generato alcun problema sanitario.

Sezione «Etichettatura»

«Standard di produzione del formaggio»

— Art. 8

Si introduce il seguente paragrafo:

«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”.»

Questa modifica è inserita nel documento unico, al punto 3.6.

Le caratteristiche qualitative del «Parmigiano Reggiano» sono ben descritte nel disciplinare e si riferiscono, in particolare, alla pasta:

- *aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;*
- *struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.*

Nel disciplinare si è definito, inoltre, per la tipologia «grattugiato», fin dal 1991 (D.P.C.M. 4 novembre 1991), un limite massimo di crosta che non deve essere superiore al 18 %. Tale specifica è stata inserita solo nella tipologia «grattugiato» in quanto nelle tipologie con crosta (forma intera e porzionato con crosta) la crosta risulta sempre inferiore al 18 %. Nella lavorazione del «Parmigiano Reggiano», come descritto in precedenza per lo «sfrido», si possono avere dei residui di lavorazione costituiti da piatti e scalzi (formati in cui la crosta risulta superiore al 18 %) che, se non destinati ad ulteriori rilavorazioni di «Parmigiano Reggiano» grattugiato, in cui la quantità di crosta verrebbe riequilibrata con l'aggiunta di pasta, possono essere commercializzati. Tuttavia, per tali formati, essendo costituiti da un quantitativo di crosta alto, il quantitativo di pasta non è idoneo a soddisfare le caratteristiche tipiche del «Parmigiano Reggiano», e per tale motivo, non essendo più conformi al disciplinare, non possono più essere denominati «Parmigiano Reggiano».

Per i motivi di cui sopra, e anche al fine di fornire un'informazione veritiera al consumatore e garantire una concorrenza leale tra gli operatori, i residui di lavorazione costituiti da piatti e scalzi (formati in cui la crosta risulta superiore al 18 %), che non siano utilizzati come «sfrido», non possono beneficiare della DOP «Parmigiano Reggiano».

— Art. 9

Il primo paragrafo «...ogni confezione dovrà recare 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, come da rappresentazione grafica che segue, che dovrà essere riprodotto in quadricromia secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione.



è così modificato:

«...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.



Questa modifica è in parte inserita nel documento unico al punto 3.6.

Si è modificato il contrassegno in modo da renderlo stilisticamente più moderno e attuale e, anch'esso, è stato inserito nel documento unico al punto 3.6.

Il secondo paragrafo «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.»

è così modificato:

«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.».

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.6.

Si elimina il concetto di «consumatore» in quanto l'obbligo dell'indicazione dell'età minima del formaggio deve valere per tutto il preconfezionato in porzioni superiori ai 15 grammi anche qualora sia destinato ad operatori commerciali (trasformatori, collettività quali ristoranti, ecc...) e non solo al consumatore finale. Tale modifica è finalizzata a rendere più chiaro questo concetto. Conformemente alle definizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettere i) e j), del regolamento (UE) n. 1169/2011, si sostituisce il termine «etichettatura» con il termine «etichetta» perché l'indicazione dell'età minima del formaggio deve figurare sull'imballaggio o contenitore e non può figurare sui documenti.

Si introduce il seguente terzo paragrafo:

«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).».*

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.6.

Con l'introduzione dell'obbligo di indicare la stagionatura minima del «Parmigiano Reggiano» immesso in commercio preconfezionato in porzioni superiori ai 15 grammi, è nata l'esigenza di esprimere un giudizio organolettico attraverso degli aggettivi «descrittivi» che variano in base alla stagionatura: infatti, avendo una lunga maturazione, da 12 a oltre 40 mesi, il «Parmigiano Reggiano» ha un'evoluzione degli aromi e dei sapori per cui è stata introdotta la possibilità di utilizzare in etichetta gli aggettivi «descrittivi» per aiutare il consumatore nella scelta del prodotto da consumare.

Il quarto paragrafo *«L'indicazione nell'etichettatura 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.»*

è così modificato:

«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.».

Conformemente alle definizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettere i) e j), del regolamento (UE) n. 1169/2011, si sostituisce il termine «etichettatura» con il termine «etichetta» perché l'indicazione della matricola o della denominazione del caseificio deve figurare sull'imballaggio o contenitore e non può figurare sui documenti.

«Regolamento di Marchiatura»

— Art. 1 «I marchi»

Il secondo paragrafo *«2. La marchiatura d'origine è eseguita a cura dei singoli caseifici mediante:*

- a) *l'apposizione di una placca di caseina recante i codici identificativi della forma;*
- 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), nonché la matricola del caseificio produttore, l'annata e il mese di produzione.»*

è così modificato:

«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 e il mese di produzione e l'abbreviazione “DOP”.».*

Queste modifiche sono inserite nel documento unico al punto 3.6.

In previsione di un possibile utilizzo di nuove tecnologie nell'identificazione in modo univoco delle forme di formaggio «Parmigiano Reggiano» si prevede che, oltre alla placca di caseina, si possano utilizzare anche sistemi diversi.

Si inserisce il riferimento all'«Immagine n. 1-bis» che si introduce nella SCHEDA RIPRODUZIONI GRAFICHE.

Inoltre, si introduce espressamente che le fasce marchianti imprimenti sulla forma i marchi di origine devono recare anche l'abbreviazione «DOP», per allinearsi al fatto che tale abbreviazione è già oggi presente sulle fasce.

Il terzo paragrafo «3. La marchiatura di selezione è effettuata dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, come riportato nei successivi Art. 4, 5, 6, 7 e 8, dopo l'effettuazione delle operazioni di controllo da parte dell'Organismo di controllo autorizzato.»

è così modificato:

- «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.»

Si sostituisce l'abbreviazione «Art.» con il termine per esteso «articoli».

— Art. 3 «Obblighi dei caseifici»

Il primo paragrafo «1. I caseifici che intendono produrre Parmigiano Reggiano, almeno quattro mesi 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 di caseina, al fine di effettuare la marchiatura di origine.»

è così modificato:

- «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.»

Si elimina il riferimento temporale di «quattro mesi», considerato eccessivamente lungo. Si elimina l'espressione «di caseina», in linea con la modifica apportata all'Art. 1.

Il secondo paragrafo: «2. I caseifici sono responsabili del corretto uso e della conservazione delle fasce marchianti e delle placche di caseina, che sono loro fornite in dotazione fiduciaria.»

è così modificato:

- «2. I caseifici sono responsabili della conservazione e del corretto utilizzo delle fasce marchianti e delle placche, che sono loro fornite in dotazione fiduciaria.»

Si tratta di una modifica letterale volta ad elencare in un ordine diverso e più logico la conservazione e il corretto utilizzo delle fasce marchianti e delle placche.

Il quinto paragrafo «5. Omissis In caso di inadempienza il Consorzio dispone, secondo le modalità previste dal piano di controllo, il ritiro delle matrici marchianti e delle placche e/o l'applicazione di una misura sanzionatoria.»

è così modificato:

- «6. Omissis 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.»

Si precisa che il Consorzio non può procedere al ritiro delle matrici marchianti e delle placche e/o all'applicazione di una misura sanzionatoria se non nel rispetto delle normative vigenti.

— Art. 6 «Classificazione del formaggio»

Il secondo paragrafo «2. Al fine di approfondire l'oggettività dell'espertizzazione, le commissioni devono procedere al taglio di almeno una forma per lotto e, comunque, non meno di una ogni mille o frazione di mille, per valutarne le caratteristiche strutturali ed organolettiche. Omissis.»

è così modificato:

- «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. Omissis.».

Si definisce più correttamente l'attività esplicata dagli esperti al momento della valutazione del formaggio «Parmigiano Reggiano» precisando che il taglio delle forme ha lo scopo di aiutare gli esperti nell'attività di valutazione del giudizio delle forme. Inoltre, si elimina il numero minimo di forme che le commissioni devono tagliare prevedendo, invece, che le stesse debbano tagliare tante forme quante sono necessarie per garantire una migliore valutazione delle caratteristiche strutturali ed organolettiche della pasta e dunque migliorare il loro lavoro di valutazione.

— Art. 7 – «Apposizione dei bolli ad inchiostro»

Il primo paragrafo *«Contestualmente alle operazioni di espertizzazione, di cui all'Art. 6, alle forme sono applicati bolli provvisori ad inchiostro indelebile per caratterizzare le seguenti categorie definite nell'allegato:»*

è così modificato:

«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:».

Oggi gli esperti, dopo le operazioni di espertizzazione e classificazione, identificano le forme con un bollo ad inchiostro che ha lo scopo di contraddistinguere, in modo provvisorio, le forme di prima, seconda e terza categoria, per le successive operazioni di marchiatura che potranno essere effettuate, dopo sette giorni dall'avvenuta espertizzazione, su indicazione dell'Organismo di controllo. Vista l'evoluzione delle tecnologie si è voluto lasciare aperta la possibilità che l'identificazione delle forme in via provvisoria possa avvenire con strumenti differenti.

— Art. 9 «Annullamento marchi»

Il paragrafo *«Sulle forme di terza categoria... Omissis... saranno asportati i marchi a cura degli addetti del Consorzio... Omissis.»*

è così modificato:

«Sulle forme di terza categoria... Omissis... saranno asportati i marchi di origine sullo scalzo a cura degli addetti del Consorzio... Omissis.».

I marchi di origine sulla forma sono, da un lato, la dicitura a puntini «Parmigiano Reggiano» (nonché la matricola del caseificio produttore, l'annata, il mese di produzione e l'abbreviazione «DOP»), impressi sullo scalzo mediante apposita fascia marchiante e, dall'altro lato, la placca di caseina che viene abitualmente apposta sul piatto della forma e che ha lo scopo di mantenere la tracciabilità della forma. Alle forme che non presentano i requisiti necessari per accedere alla DOP vengono rimossi, con apposite macchine, i marchi di «origine» apposti «sullo scalzo», tra i quali la dicitura a puntini «Parmigiano-Reggiano», in modo che quest'ultima non sia più riconoscibile dal consumatore, mentre viene lasciata la placca di caseina che abitualmente è collocata sul piatto della forma e che deve rimanere per mantenere la tracciabilità della forma. La modifica ha lo scopo di precisare meglio che la pratica di annullamento dei marchi di origine riguarda soltanto i marchi di origine apposti «sullo scalzo».

— - Art. 11 «Ricorsi»

Il primo paragrafo *«1. I caseifici possono ricorrere avverso l'esito della espertizzazione inviando apposita notifica al Consorzio entro quattro giorni dal termine di ogni singola sessione di espertizzazione, a mezzo lettera raccomandata.»*

è così modificato:

- «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.».

Si specifica che il tempo entro il quale è possibile presentare ricorso avverso l'esito della espertizzazione è ridotto da 4 giorni a 2 giorni. L'eventuale ricorso, per semplificare le pratiche burocratiche, deve essere presentato semplicemente in forma scritta e non necessariamente tramite posta raccomandata.

— Art. 12 «Richiesta di correzione dei marchi di origine»

L'articolo «Per le forme che nel corso della maturazione presentassero difetti di crosta tali da richiedere un intervento di correzione nella zona della placca, il caseificio dovrà richiedere al Consorzio l'applicazione di un bollo indelebile sostitutivo della placca stessa. Il caseificio dovrà conservare e consegnare al Consorzio le placche asportate.»

è così modificato:

- «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.».*

Si introduce che anche in caso di problemi di applicazione o di permanenza delle placche sulle forme è necessario che il caseificio richieda al Consorzio l'apposizione di un bollo indelebile sostitutivo. Si prevede che la comunicazione debba avvenire tempestivamente.

— Art. 13 «Richiesta di annullamento marchi di origine»

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

è così modificato:

«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.».

Si specifica «minima» per chiarire che i caseifici possono richiedere l'annullamento dei marchi entro la stagionatura minima di 12 mesi. Inoltre, in linea con la modifica introdotta e con quanto disposto nell'art. 9, si specifica che l'annullamento dei marchi di origine è relativo ai soli marchi apposti sullo «scalzo».

— Art. 16 «Costi»

Il terzo paragrafo «Per la sostituzione delle matrici marchianti usurate anzitempo, o comunque deteriorate, verrà richiesto ai caseifici un rimborso spese.»

è così modificato:

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

Si sostituisce il termine «verrà» con l'espressione «potrà essere» in quanto la richiesta di rimborso è una facoltà e non un obbligo.

«Allegato

Classificazione merceologica del formaggio»

Al punto «3. Parmigiano Reggiano “mezzano”» la frase «correzioni in scalzo o in piatto in assenza di difetti olfattivi eseguite a regola d'arte, di entità tale da non compromettere significativamente l'aspetto esteriore della forma.»

è così modificata:

«correzioni in scalzo o in piatto in assenza di difetti olfattivi, di entità tale da non compromettere significativamente l'aspetto esteriore della forma.».

Nell'ambito degli usi e consuetudini per la classificazione merceologica del formaggio «Parmigiano Reggiano», richiamati dall'art. 6 del Regolamento di marchiatura e, in particolare, nella Raccolta Provinciale degli Usi 1990 della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Reggio Emilia, si prevede, nella Sezione quarta Formaggio «Parmigiano-Reggiano» – Qualificazione del Formaggio – b) formaggio scelto mercantile 0-1, nella classificazione «zero», «qualche piccola correzione fatta e ben riuscita o da farsi senza che la forma risulti deformata», includendo in tal modo il termine «Correzione» sia un difetto estetico presente sulla crosta della forma con dimensioni, profondità ed eventuale umidità di grado variabili (c.d. «Correzione da farsi»), sia il risultato del procedimento mediante il quale viene corretto il difetto estetico, generalmente mediante cauterizzazione, al fine di rimediare o migliorarlo o renderlo esente da umidità (c.d. «Correzione fatta»).

Nella «Classificazione merceologica del formaggio», allegato del Regolamento di marchiatura, il punto "2. Parmigiano Reggiano «zero (0) e uno (1)», per le forme «a) zero» non specifica se si tratti di correzione fatta o da farsi, ma parla soltanto di correzione che deve essere di piccole dimensioni senza che la forma risulti deformata.

Per i caseifici è prassi oggi presentare all'espertizzazione degli esperti «Correzioni da farsi» e in tali casi le forme vengono comunque classificate merceologicamente in base all'entità del difetto.

In virtù di quanto sopra esposto, viene rimosso «eseguito a regola d'arte» in quanto tale dicitura è propria esclusivamente di correzioni «fatte», lasciando la possibilità invece che anche nelle forme classificate come «seconda categoria» vengano giudicate sia le correzioni «fatte» sia le correzioni «da farsi».

SCHEDA RIPRODUZIONI GRAFICHE

Si inserisce, a scopo illustrativo, l'immagine della disposizione della dicitura a puntini «Parmigiano-Reggiano» nello scalzo della forma di «Parmigiano Reggiano».

Sezione «Altro»

Sotto sezione «Confezionamento»

«Standard di produzione del formaggio»

— Art. 6

Il paragrafo «È consentito il confezionamento di porzioni di Parmigiano-Reggiano, destinato alla vendita assistita ed immediata, nell'esercizio dove è stato preparato.»

è così modificato:

«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.».

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.5.

Il disciplinare attuale prevede la possibilità di procedere alle operazioni di porzionatura e confezionamento di «Parmigiano Reggiano», destinato alla vendita assistita ed immediata, nell'esercizio di vendita al dettaglio dove le porzioni sono preparate. Tale possibilità fu inserita nel disciplinare sulla base dei principi espressi dalla Corte di giustizia dell'Unione europea (procedimento C-469/00, sentenza 20 maggio 2003, punto 62). Tale possibilità consente inoltre di fornire un servizio al consumatore finale in quanto il taglio del formaggio da forme o parti di forma è un'operazione che richiede tempo e nei punti vendita risulterebbe molto difficile poter fare queste operazioni solo su richiesta del consumatore, soprattutto quando c'è molta affluenza di persone.

Si introduce espressamente la possibilità che anche le operazioni di grattugiatura e confezionamento possano avvenire nell'esercizio di vendita al dettaglio, per la vendita diretta al consumatore finale, per gli stessi motivi sopra descritti: la pronuncia della Corte di giustizia citata, inoltre, riguarda espressamente le operazioni di grattugiatura. Tale chiarimento è inoltre necessario visti i frequenti casi verificatisi negli ultimi anni, da parte degli organi preposti ai relativi controlli, di contestazione sulla possibilità di grattugiare e confezionare formaggio «Parmigiano Reggiano» presso i punti vendita al dettaglio per la vendita diretta.

Sotto sezione «Alimentazione delle bovine»

«Regolamento di alimentazione delle bovine»

— Art. 1 «Campo di applicazione»

Nell'art. 1 vengono aggiunti un secondo, un terzo e un quarto paragrafo.

Il secondo paragrafo è il seguente:

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

Questa frase è inserita nel documento unico al punto 3.3 in sostituzione delle frasi «Il latte proviene da vacche allevate nella zona geografica delimitata.» (punto 3.3. del documento unico vigente) e «Gli allevamenti di bovine da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in "Parmigiano Reggiano" sono ubicati nella zona geografica delimitata» e delle parole «La produzione del latte» (punto 3.4. del documento unico vigente).

Si rende esplicito che la produzione della materia prima «latte vaccino» deve aver luogo nella zona geografica delimitata in allevamenti sottoposti ai controlli ufficiali per la verifica del rispetto del disciplinare.

Il terzo paragrafo è il seguente:

«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.».

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.3.

Si introduce espressamente il riferimento alle attività di allevamento finalizzate al ricambio delle bovine da latte (cosiddetta «rimonta»), vale a dire l'attività di allevamento di vitelle e manze destinate a divenire in futuro bovine da latte, insieme alla necessaria indicazione che si tratta di attività specifica di un allevamento per la produzione di latte. Alla luce di questo collegamento strutturale e funzionale con l'allevamento per la produzione di latte, si prevede che le attività di rimonta debbano aver luogo nella zona geografica delimitata e siano sottoposte ai controlli ufficiali per la verifica del rispetto del disciplinare.

Viene infine introdotto un richiamo alla previsione dell'art. 9 del Regolamento di alimentazione delle bovine, che disciplina l'ingresso di animali provenienti da filiere produttive diverse dal «Parmigiano Reggiano» negli allevamenti per la produzione del latte o negli allevamenti in cui ha luogo l'attività di rimonta.

Il quarto paragrafo è il seguente:

«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.».

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.3.

La modifica tiene conto delle esigenze rappresentate da alcune imprese che esercitano attività di allevamento e produzione di latte per la trasformazione in formaggio «Parmigiano Reggiano», le quali, nel rispetto del disciplinare vigente, hanno organizzato da lungo tempo il proprio ciclo produttivo aziendale che prevede l'esercizio dell'attività di rimonta all'interno di una stalla da rimonta sita al di fuori della zona geografica delimitata. Tale attività è pertanto funzionale al solo allevamento di vitelle e giovani manze da destinare, una volta mature, al ricambio delle bovine da latte negli allevamenti per la produzione di latte – di titolarità delle medesime imprese – all'interno della zona geografica delimitata. La modifica permette, dunque, di preservare la continuità di un modello aziendale così organizzato, bilanciata peraltro con la sottoposizione anche delle attività di rimonta di queste imprese al di fuori della zona geografica delimitata – purché in essere alla data di pubblicazione della domanda di modifica del disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – alle prescrizioni fondamentali degli artt. 5 e 9 del Regolamento di alimentazione delle bovine nonché ai controlli ufficiali per la verifica del rispetto del disciplinare.

— Art. 4 «Foraggi ammessi»

Il primo paragrafo, al secondo punto, «Possono essere somministrati alle bovine da latte:

— Omissis;

— gli erbai di loietto, di segale, di avena, di orzo, di frumento, di granturchino... Omissis;»

è così modificato:

«Possono essere somministrati alle bovine da latte:

— Omissis;

— gli erbai di loietto, di segale, di avena, di orzo, di frumento, di triticale, di granturchino... Omissis;».

Tra i foraggi ammessi sono aggiunti gli erbai di triticale i quali hanno caratteristiche analoghe a quelle di orzo, grano, segale, ecc., già consentiti. Il foraggio di triticale utilizzato, verde o essiccato, può trovare interesse soprattutto nelle aree collinari della zona geografica delimitata dove trova particolare diffusione per cui ne viene esplicitamente prevista la possibilità di utilizzo al fine di aumentare al massimo le possibilità di utilizzo di alimenti provenienti dal territorio.

— Art. 5 «Foraggi e sottoprodotti vietati»

I primi due paragrafi:

«Per evitare che gli insilati, anche attraverso il terreno ed i foraggi, possano contaminare l'ambiente di stalla, negli allevamenti delle vitelle, delle manze fino al sesto mese di gravidanza e delle bovine da latte sono vietati l'uso e la detenzione di insilati di ogni tipo.

Le aziende con allevamenti di bovine da latte 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.»

sono così modificati:

«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 rumine 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 sono consentiti la detenzione e l'uso dell'insilato di cereali e di sottoprodotti.».

La modifica di cui al primo paragrafo è inserita nel documento unico al punto 3.3.

La modifica è finalizzata, da una parte, ad adattare l'articolo alla luce delle modifiche riportate nell'art. 1 del Regolamento di alimentazione delle bovine, anche per quanto riguarda la terminologia impiegata, contemplando il divieto di uso e di detenzione di insilati di ogni tipo, già previsto per gli allevamenti per la produzione del latte, anche per gli allevamenti di rimonta. Dall'altra parte, con tale modifica si rende esplicito un secondo fondamentale motivo, oltre a quello di prevenzione della contaminazione degli ambienti di stalla (che impone il divieto di detenzione e di utilizzo di insilati) e, cioè, la necessità di consentire un adattamento fisiologico del rumine degli animali (sin dalla giovane età) ad un'alimentazione priva di insilati. Sotto quest'ultimo aspetto, si rinvia alle motivazioni in corrispondenza delle modifiche dell'art. 9 del Regolamento di alimentazione delle bovine.

La modifica di cui al secondo paragrafo, allo stesso modo, è finalizzata ad adattare l'articolo alla luce delle modifiche introdotte nell'art. 1 del Regolamento di alimentazione delle bovine.

Nel quarto paragrafo, lettera b), sesto punto, si elimina il riferimento al «melasso in forma liquida (fatto salvo l'utilizzo previsto all'art.6).».

Viene tolto il divieto assoluto all'uso aziendale (che resta comunque regolamentato dall'art. 6) del melasso che era stato posto a suo tempo a motivo delle spesso scadenti e molto variabili caratteristiche del prodotto, e ciò dato che le attuali tecnologie di produzione, imposte anche dalla normativa, lo rendono invece oggi prodotto del tutto affidabile, oltre che indicato in razioni come quelle a base di fieno. Infatti, in tali razioni, l'apporto di zuccheri è limitato rispetto a quelle a base di erba che durante la fienagione perde tali componenti a motivo dei blandi fenomeni fermentativi che la trasformano in fieno.

Sono anche molto diverse oggi le modalità di gestione delle stalle per cui sono molto ben gestibili i rischi di imbrattamento di greppie e strutture aziendali che avevano a suo tempo contribuito a suggerire estrema prudenza nell'utilizzo del melasso all'interno della stalla.

— Art. 6 «Materie prime per mangimi»

I paragrafi «Possono inoltre essere utilizzati nei mangimi complementari composti:

— la carruba, in quantità non superiore al 3 %;

— il melasso, in quantità non superiore al 3 %.

È consentito l'uso di mangimi in blocchi melassati, anche in forma frantumata, nella dose massima giornaliera di 1 Kg a capo. In ogni caso, l'impiego dei blocchi melassati non è compatibile con l'impiego di mangimi contenenti melasso.

Sono ammesse, inoltre, preparazioni zuccherine e/o a base di glicole propilenico e glicerolo, in forma liquida o disperse nei mangimi, nella dose massima complessiva di 300 grammi/capo/giorno.»

sono così modificati:

«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. È vietata la somministrazione di tali preparazioni tramite l'acqua di abbeverata.».

L'articolo si limita ad accorpare in un'unica quantità del 6 % per carruba e melasso (ed altri prodotti zuccherini analoghi) quello che prima era invece suddiviso in 3 % di melasso + 3 % di carruba.

L'uso aziendale di preparazioni zuccherine, tra cui il melasso prima vietato dall'art. 5, viene esteso dai soli blocchi ad un più ampio raggruppamento di prodotti analoghi ed è regolamentato attraverso la definizione di una quantità massima giornaliera che si ritiene idonea ad integrare correttamente la razione molto fibrosa tipica della filiera del «Parmigiano Reggiano».

La possibilità di utilizzo di tali prodotti si rende particolarmente opportuna oggi rispetto a quando la precedente versione del disciplinare fu progettata a motivo della diffusione avvenuta nel frattempo della tecnica del piatto unico in cui possono svolgere una proficua funzione di leganti ed antipolvere rendendo più omogenea la miscelata e più salubre l'ambiente di stalla.

Il quinto paragrafo *«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 sperimentazione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano che, verificata la compatibilità, ne dà comunicazione agli organismi preposti.»*

è ora il quarto paragrafo così modificato:

«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.»

Si precisa che in merito al divieto di uso di talune materie prime per mangimi e prodotti per l'alimentazione delle bovine da latte, si sostituisce il termine «sperimentazione» con «valutazione». Si precisa che la compatibilità deve essere verificata rispetto ai «Principi generali per il razionamento» previsti nell'art. 2 del «Regolamento di alimentazione delle bovine».

— Art. 7 «Uso dei mangimi complementari semplici e composti, integrati e non»

Si elimina il quarto paragrafo: *«La quantità complessiva di grasso greggio apportata da prodotti e sottoprodotti della soia, del lino, del girasole, del germe di mais, e del germe di frumento non deve superare i 300 grammi/capo/giorno.»*

Senza cambiare la logica della specifica prescrizione e quella generale del disciplinare in merito all'uso di grassi – che deve essere strettamente regolamentato – la modalità di quantificazione dei grassi apportati con taluni ingredienti dei mangimi qui descritta è stata sostituita con quella riportata all'ultimo paragrafo per rendere più praticabili i controlli, essendo estremamente difficoltoso distinguere i grassi apportati dai soli «prodotti e sottoprodotti della soia, del lino, del girasole, del germe di mais e del germe di frumento» mentre è ben più agevole, sia dal punto di vista documentale (a partire dai cartellini o dalle razioni imposte nei carri unifeed) che analitico, verificare le quantità complessive apportate.

Si introduce il quarto paragrafo *«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.»* già oggi esistente nella stessa formulazione nell'art. 8, secondo paragrafo, del disciplinare vigente.

Il terzo paragrafo dell'art. 8 *«Possono essere usati lipidi di origine vegetale solo come supporto e protezione di micronutrienti, nella dose massima di 100 grammi/capo/giorno.»*

è così modificato nel quinto paragrafo dell'art. 7:

«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.»

Rispetto a quanto era previsto nell'art. 8 si sostituiscono le espressioni «lipidi di origine vegetale» e «micronutrienti» rispettivamente con «oli e grassi vegetali» e «amminoacidi, vitamine, minerali ed altri nutrienti», in quanto più esaurienti.

Si riduce il limite di oli e grassi vegetali aggiunti come tali in ogni forma e tipologia da 100 grammi/capo/giorno a 50 grammi/capo/giorno in quanto queste sostanze devono avere esclusivamente la funzione di protezione di amminoacidi, vitamine, minerali ed altri nutrienti e non essere surrettiziamente utilizzati per apportare grassi altrimenti vietati, cosa che riducendo la quantità complessiva perde senso mentre lo mantiene per l'uso come supporto ad esempio di amminoacidi come la metionina o vitamine come la colina.

Si introduce il sesto paragrafo: *«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.».*

Si definisce un limite massimo della quantità giornaliera di lipidi che può essere somministrata agli animali in lattazione attraverso i prodotti consentiti, la quale non deve eccedere il 4 % della sostanza secca totale della razione; funzionale a tale limite complessivo è quello dei grassi apportabili con i mangimi che, in sostituzione del limite di 300 g da apportare con le oleaginose (soia, lino, girasole, germe di mais e germe di frumento), molto complesso da verificare, è stato sostituito dal limite di 700 g di grassi apportabili con i mangimi tramite i grassi naturalmente presenti in tutte le materie prime (perciò, ad esempio, anche mais).

— Art. 8 «Materie prime per mangimi e prodotti vietati»

Nel primo paragrafo, al primo punto, la frase *«tutti gli alimenti di origine animale: farine di pesce, carne, sangue, plasma, penne, sottoprodotti vari della macellazione e i sottoprodotti essiccati della lavorazione del latte e delle uova;»*

è così modificata:

«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;».

Modifica letterale: si sostituisce la congiunzione «e» con l'avverbio «nonché».

Nel primo paragrafo, all'ottavo punto, si elimina il termine «coltivate» in relazione alle alghe, in quanto non è possibile verificare l'origine delle stesse ed in quanto i prodotti oggi in commercio e pertanto soggetti alle normative vigenti garantiscono adeguati livelli di sicurezza generale.

Nel quarto paragrafo, secondo punto, la frase *«gli antiossidanti butilidrossianisolo, butilidrossitoluolo ed etossichina.»*

è così modificata nel secondo paragrafo, secondo punto:

«gli antiossidanti butilidrossianisolo, butilidrossitoluolo ed etossichina se non a fini tecnologici come stabilizzanti delle vitamine e con esse apportati.».

L'aggiunta dell'espressione *«se non a fini tecnologici come stabilizzanti delle vitamine e con esse apportati»* è da motivare con il fatto che in tali modalità e quantità questi antiossidanti sono sempre stati presenti (la vitamina A è facilmente ossidabile per cui non è possibile utilizzarla senza questi stabilizzanti) nei mangimi in quanto contenuti nelle premiscele vitaminiche che i mangimifici utilizzano per produrli, al fine di garantire la stabilità e la qualità delle vitamine liposolubili, come la A; la normativa vigente, recentemente modificata, impone però oggi, a differenza di ieri, di indicarli anche nel prodotto finito, per cui possono comparire nel cartellino generando un'apparente non conformità per situazioni che invece non sono cambiate.

Pertanto si prende atto che la normativa impone l'indicazione di questi prodotti in cartellino quando utilizzati nelle premiscele ma resta immutato il divieto all'aggiunta di questi prodotti come tali nel mangime che è lo spirito della prescrizione che non vuole permetterne l'uso come soluzione a problemi legati all'utilizzo di materie prime di bassa qualità. Rimane il divieto all'aggiunta come tali nel mangime.

— Art. 9 «Animali provenienti da altri comparti produttivi»

I primi due paragrafi dell'articolo 9

«Le bovine da latte provenienti da filiere produttive diverse da quella del Parmigiano Reggiano possono essere introdotte negli ambienti delle vacche in lattazione ed in asciutta dopo non meno di quattro mesi dall'introduzione nell'azienda.»

In tale periodo le bovine da latte devono essere alimentate conformemente alle norme del presente Regolamento e il latte, eventualmente prodotto, non può essere conferito in caseificio.»

sono modificati come segue:

«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.».

Questa modifica è inserita nel documento unico al punto 3.3.

I fondamentali elementi di tipicità del formaggio «Parmigiano Reggiano» possono, in sintesi, essere ricondotti ai seguenti punti:

- Territorio: esso va inteso in termini di suolo, aria e acque, fondamentale per la capacità che ha di generare gli alimenti per il bestiame e mantenere attiva la microflora filo-casearia essenziale per la produzione e la maturazione del formaggio. Per la conservazione del territorio, in particolare, sono riconosciuti basilari il divieto di uso di insilati di ogni tipo per le «bovine da latte» e il ruolo dei foraggi prativi come quelli da prati permanenti e avvicendati. Il delicato equilibrio microbiologico necessario alla produzione di formaggio può essere mantenuto solo se si ha attenzione ad una corretta gestione dei suoli, delle stalle e dei caseifici;
- Animali: la gestione di stalla e, in particolare, la corretta alimentazione ne condizionano lo sviluppo delle attitudini alla trasformazione in latte della razione alimentare, la risposta produttiva, la salute e la longevità. Appare dunque logico che il disciplinare di produzione promuova una maggiore attenzione rispetto a queste tematiche anche alla luce delle nuove conoscenze disponibili;
- Microorganismi filo caseari: da sempre considerati essenziali per la tipicità del formaggio «Parmigiano Reggiano».

Tutte le norme del disciplinare di produzione vigente sono orientate a favorire un habitat microbiologico favorevole a partire dalla campagna, e sino alle stalle ed ai caseifici. In particolare l'esclusione degli insilati di ogni tipo negli allevamenti delle vitelle, delle manze fino al sesto mese di gravidanza e delle bovine da latte ed il razionamento a base di fieno sono il cardine di una visione che ha portato ad una selezione delle flore sia anti casearie che filo casearie specifiche nella zona di produzione del «Parmigiano Reggiano».

Date queste brevi premesse, si ritiene importante che il disciplinare di produzione evolva e detti regole che prendano in considerazione la gestione delle vitelle e delle manze che, una volta mature, produrranno il latte destinato alla caseificazione. Infatti, già da tempo, il disciplinare estende le regole di alimentazione delle vacche in lattazione alle bovine in asciutta e alle manze dal sesto mese di gravidanza non solo per evitare alterazioni delle caratteristiche qualitative del latte, dato che gli animali appartenenti a queste ultime due categorie non producono latte, ma anche (e soprattutto) per indirizzare i produttori verso un modello di allevamento coerente con i capisaldi fondamentali: divieto di uso di insilati, razioni basate sull'utilizzo di fieno, capacità ruminale di trasformare le fibre e attenzione a tutti gli animali presenti in stalla. Come detto, il disciplinare attuale estende poi il divieto di uso e detenzione di insilati di ogni tipo agli allevamenti delle vitelle e delle manze fino al sesto mese di gravidanza.

La richiesta di modifica diretta a introdurre negli allevamenti per la produzione del latte o negli allevamenti di rimonta quali attività specifica dei primi, inseriti nel sistema di controllo, gli animali provenienti da altre filiere produttive, entro i 10 (dieci) mesi di età, ha il principale scopo di migliorare e aumentare l'adattamento dell'animale per il resto della sua vita ad un'alimentazione tipica degli allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP «Parmigiano Reggiano» fatta di divieto di assunzione di insilati e di uso di foraggi così come già accade per gli animali allevati direttamente nella zona di produzione in tali allevamenti.

Se a livello teorico l'obiettivo a cui tendere sarebbe quello di introdurre gli animali in tali allevamenti sin dopo lo svezzamento in modo da adattare per tutta la vita l'animale ad una alimentazione tipica degli allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP «Parmigiano Reggiano», si è ritenuto che 10 (dieci) mesi di età sia un'età sufficiente, rispetto all'attuale disciplinare, per conseguire un deciso miglioramento. Tale proposta rappresenta un giusto compromesso per evitare di incidere in modo economicamente gravoso sui soggetti che oggi svolgono attività di allevamento di giovane bestiame al di fuori della filiera della DOP «Parmigiano Reggiano».

Inoltre, vista la tendenza generale ad ingravidare gli animali ad una età sempre inferiore che in alcuni casi è prossima ai 12 (dodici) mesi, con l'obbligo di introdurre gli animali a 10 (dieci) mesi, ci si assicurerebbe che le fecondazioni avvengano in allevamenti nella filiera con l'obiettivo di ottenere un miglioramento genetico.

L'allevamento degli animali che prevede razioni prive di insilati dai 10 (dieci) mesi di vita dell'animale mira ad avere ruminanti che si sviluppino con fieno, per cui assumono presumibilmente caratteristiche anatomiche ed istologiche più adatte alla successiva fase di produzione del latte, disponendo in questo modo di animali più funzionali a quel tipo di alimentazione: è infatti opinione largamente condivisa che l'alimentazione delle vitelle e delle manze basata sull'impiego prevalente di foraggi secchi piuttosto che di insilati consenta di influenzare positivamente lo sviluppo morfologico degli animali con una maggiore profondità addominale, una maggiore capacità di ingestione e una riduzione dei rischi di eccessivo ingrassamento (favorito in particolare dall'uso improprio di silomais).

Una recente ricerca ha documentato un vantaggio in termini di assunzione di sostanza secca e accrescimenti per le manze alimentate a fieno dimostrando che il consumo di fieno, invece che di insilati, modifica in senso positivo la capacità di utilizzazione dei foraggi presumibilmente attraverso un miglior sviluppo morfo-funzionale del rumine delle manze in accrescimento. Si deve anche aggiungere che l'utilizzo di razioni acidogenetiche in quanto squilibrate a favore di amidi, come tipicamente tendono ad essere quelle a base di insilati di cereali (silomais in particolare), possono provocare lesioni tissutali alla mucosa ruminale (erosioni) ed al fegato (ascessi). Lesioni non reversibili che poi rendono gli animali più sensibili ad ulteriori patologie e meno efficienti nella trasformazione delle razioni a base di foraggi fibrosi ed ingombranti come quelle a base di fieno tipiche degli allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP «Parmigiano Reggiano». Tali lesioni sono del tutto infrequenti se la razione è basata sull'impiego di foraggi non insilati ed in particolare di fieno.

L'impiego di foraggi freschi e di fieno, rispetto all'uso di insilati, riduce altresì drasticamente l'esposizione delle manze al rischio di consumare micotossine i cui effetti possono, fra l'altro, interessare i sistemi di difesa degli animali aumentandone la sensibilità alle malattie e riducendone, di conseguenza, la longevità.

Inoltre tale modifica mira ad ottenere un miglioramento dei controlli nella filiera certificata del formaggio «Parmigiano Reggiano», aumentando dunque le garanzie per il consumatore finale di conformità del prodotto al disciplinare di produzione.

Il disciplinare di produzione attuale vieta negli allevamenti delle vitelle, delle manze fino al sesto mese di gravidanza e delle bovine da latte l'uso e la detenzione di insilati di ogni tipo. Il requisito della «quarantena» previsto dall'art. 9 del «Regolamento di alimentazione delle bovine» del disciplinare vigente è finalizzato in particolare a ridurre il rischio di contaminazione da spore dell'ambiente di stalla delle bovine da latte del formaggio «Parmigiano Reggiano»: per questo motivo, nel periodo della «quarantena» delle bovine provenienti da filiere produttive diverse da quella del «Parmigiano Reggiano», l'operatore deve osservare una corretta segregazione di tali animali, una corretta separazione del flusso latte degli animali in «quarantena» e le pertinenti registrazioni aziendali.

I controlli attuali che, ai fini del rispetto del disciplinare, hanno come oggetto la verifica del rispetto del regime della «quarantena» hanno messo in luce nel tempo numerose non conformità rispetto all'osservanza del requisito della «quarantena» come previsto nel piano di controllo della DOP «Parmigiano Reggiano».

Segnatamente, tra gli anni 2012 e 2017, rispetto al controllo sull'osservanza del requisito della «quarantena», l'Organismo di controllo autorizzato per la DOP «Parmigiano Reggiano» ha accertato n. 12 «Non conformità gravi». Tali «Non conformità gravi» hanno ingenerato l'applicazione dello schema di controllo riguardo al trattamento della materia prima e, in particolare, all'esclusione del prodotto dalla DOP, oltre all'adozione di azioni correttive da parte degli operatori interessati, tese ad eliminare la causa/le cause. Nello stesso periodo l'Organismo di controllo autorizzato ha accertato n. 639 «Non conformità lievi», che hanno comportato l'adozione di azioni correttive da parte degli operatori interessati, tese ad eliminare la causa/le cause.

Le «Non conformità gravi», inoltre, nel 2018 e nel 2019 (rispettivamente n. 5 e n. 4) sono cresciute in proporzione rispetto a quanto riscontrato nei precedenti anni (2012-2017), facendo emergere un fenomeno in crescita.

Con l'introduzione nella filiera di animali entro i 10 (dieci) mesi di età, innanzitutto ci sarebbe un parametro (l'età di nascita) molto più facilmente controllabile da parte dell'Organismo di controllo autorizzato in quanto tramite le banche dati è facilmente rilevabile l'età dell'animale, mentre il parametro che oggi viene controllato in «quarantena» è uno stadio di vita dell'animale (sesto mese di gravidanza, lattazione o asciutta) che è variabile a seconda di quando l'animale viene ingravidato.

Inoltre la «quarantena» come oggi è intesa non sarebbe più necessaria in quanto l'animale, come detto sopra, a partire dai 10 (dieci) mesi avrebbe un tempo sufficiente per adattarsi all'alimentazione tipica (mediamente passano ancora circa ulteriori 12/14 mesi prima che gli animali inizino a produrre latte) e non ci sarebbero i rischi di una non corretta gestione della segregazione degli animali in «quarantena» e del flusso latte degli stessi da parte dell'operatore che può comportare problemi per il formaggio (situazione che oggi si potrebbe verificare nel caso un animale faccia il suo ingresso nell'allevamento in un momento in cui esso si trova già in fase di lattazione).

— 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>
