



Prot. N° 002 /IST/25

Reggio Emilia, 08/01/2025

Spett. Caseifici

Loro sedi

Oggetto: modifiche al disciplinare DOP “Parmigiano Reggiano” 2025

Egredi Signori,

come sapete la proposta di modifiche al disciplinare della DOP “Parmigiano Reggiano”, presentata alcuni anni fa, è in corso di esame presso la Commissione Europea.

Dalle informazioni ad oggi in nostro possesso, il Comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli dovrebbe esprimere il proprio parere entro i primi mesi dell'anno. Qualora, come si auspica, il parere dovesse essere positivo, sarà emanato il Regolamento (UE) della Commissione di approvazione, che entrerebbe in vigore dopo 20 giorni dalla pubblicazione sulla G.U.U.E., si confida entro il primo semestre dell'anno 2025.

Con la presente vogliamo informare tutti i soci relativamente alle principali novità che sarebbero introdotte con il nuovo testo:

STANDARD DI PRODUZIONE

- si chiarisce che, accanto al divieto di trattamento termico, sono previsti **divieti di trattamenti fisici, meccanici quali, ad esempio, centrifugazione, bactofugazione e microfiltrazione del latte;**
- si riduce 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%** [oggi, **1,1 + 12%**];
- oltre alla possibilità, già prevista, di conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15%, per la caseificazione del giorno successivo, si prevede la possibilità della **conservazione di una percentuale superiore al 15%, qualora questa consenta di produrre al massimo una forma;**
- siero-innesto: si precisa che si tratta di una coltura naturale di batteri lattici ottenuta per **fermentazione spontanea e in condizioni termiche controllate**, del siero «dolce» residuo della lavorazione precedente. 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 una aliquota di latte;
- si specifica che il Parmigiano Reggiano **non può essere sottoposto ad alcun trattamento che ne alteri le caratteristiche chimico/fisiche e organolettiche;**
- si riducono le dimensioni del diametro delle facce piane: da 35 a 43 [oggi, 45] cm; l'altezza dello scalzo resta invariata (da 20 a 26 cm);



- sul colore della crosta si precisa “paglierino naturale con le eventuali evoluzioni di colore;”

➤ **Confezionamento in zona di origine con i controlli ufficiali**

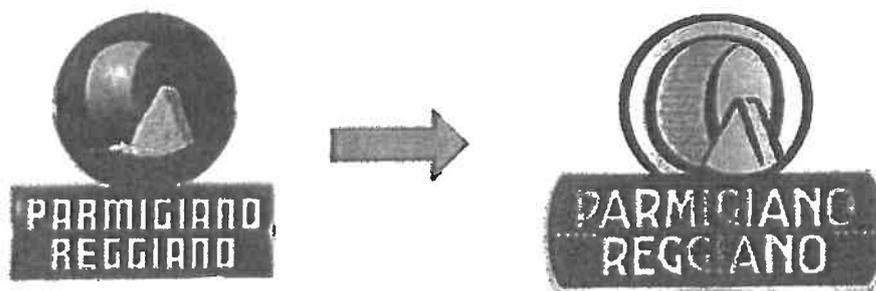
- per la tipologia grattugiato si specifica che [...] il confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano deve avvenire nell’ambito della zona di produzione immediatamente senza nessun trattamento e senza aggiunta di alcuna sostanza [oggi, di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie];
- si introduce espressamente la possibilità che il «Parmigiano Reggiano» tipologia grattugiato possa essere ottenuto anche dal prodotto definito “sfrido”;

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”.

- **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;**
- rispetto ai parametri tecnici e tecnologici per la tipologia grattugiato, è incrementata la percentuale massima di particelle costituenti il formaggio grattugiato aventi diametro inferiore a 0.5 mm: non superiori al 35% [oggi, «non superiori al 25%»].

➤ **Etichettatura**

Viene sostituito il logo “Parmigiano Reggiano e fetta e forma” nell’etichettatura del Parmigiano Reggiano preimballato, da riprodurre a colori secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione:



Per il Parmigiano Reggiano preconfezionato in porzioni superiori a 15 g, in aggiunta all’età minima (obbligatoria), si introduce la possibilità, al fine di comunicare le caratteristiche organolettiche, di utilizzare i seguenti aggettivi descrittivi:

- **delicato (12-19 mesi);**
- **armonico (circa 20-26 mesi);**
- **aromatico (circa 27-34 mesi);**

**Consorzio del Formaggio
Parmigiano Reggiano**

SEDE: VIA J.F. KENNEDY, 18
42124 – REGGIO EMILIA – ITALIA
COD. FISCALE P.IVA 00621790351

T +39 0522 700217
E istituzionali@parmigianoreggiano.it
P vigilanza@pec.parmigianoreggiano.it
W parmigianoreggiano.it



- intenso (circa 35-45 mesi).

➤ **Punto vendita al dettaglio**

- 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.

REG. MARCHIATURA

- possibilità di **sistemi equivalenti** alla placca di caseina per la marchiatura d'origine;
- 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 [oggi, non meno di 1 ogni 1000 o frazione di 1000]**;
- possibilità di **sistema equivalente** ai bolli provvisori ad inchiostro ad inchiostro indelebile;
- si introduce la previsione 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 deve avvenire **tempestivamente**.

REG. ALIMENTAZIONE BOVINE

- Viene introdotto il concetto di **"rimonta"**:

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**.

Si introduce anche negli **allevamenti di rimonta** il divieto di uso e di detenzione di insilati di ogni tipo, già previsto per gli allevamenti per la produzione del latte.

E si prevede che anche le aziende 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.), come già previsto per le aziende con allevamenti per la produzione del latte.

- Si introduce il seguente requisito:

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.

- Tra i foraggi ammessi sono aggiunti gli erbai di **triticale**.
- Possono inoltre essere utilizzati nei mangimi complementari composti **carruba, melassi di bietola e di canna da zucchero, estratti di malto, glicole propilenico e glicerolo in quantità totale non superiore al 6%**.
- L'uso aziendale di preparazioni zuccherine anche in forma liquida a base di **melassi (di bietola e di canna da zucchero), estratti di malto, glicole propilenico e glicerolo, da somministrare individualmente agli animali o disperse nel piatto unico, per gli animali in**



- lattazione è limitato alla dose massima di 800 g/capo/giorno. E' vietata la somministrazione di tali preparazioni tramite l'acqua di abbeverata.
- Non possono essere somministrati alle bovine da latte, né direttamente, né come ingredienti dei mangimi i saponi e tutti i grassi (oli, seghi, strutti, burri), siano essi di origine animale o vegetale.
- Possono essere usati oli e grassi vegetali in ogni forma e tipologia solo come supporto in premiscele e per la protezione di amminoacidi, vitamine, minerali ed altri nutrienti nella dose massima di 50 grammi/capo/giorno.
- Al fine di evitare negative interferenze sulle fermentazioni ruminanti 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.

Relativamente al requisito di cui al secondo punto si sottolinea che NON potranno pertanto più essere introdotte negli allevamenti per la produzione del latte, tra le altre, vacche in lattazione e vacche prossime al parto, proveniente da filiere produttive diverse da quella del Parmigiano Reggiano e, dunque, non esisterà più lo strumento della quarantena in quanto non più necessario alla luce del requisito interessato secondo il quale un animale potrà essere introdotto negli allevamenti per la produzione del latte o negli allevamenti di rimonta non oltre il compimento dei 10 mesi di età.

Per eventuali dubbi o richieste di chiarimenti, Vi chiediamo di contattare il Consorzio inviando una email all'indirizzo istituzionali@parmigianoreggiano.it.

Il Presidente
Nicola Bertinelli