ALLEGATO *2*

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche
dei prodotti agricoli «Grana Padano»

1. Denominazione/denominazioni

'Grana Padano'

2. Tipo di indicazione geografica

☑ DOP

☐ IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

0406 - Formaggi e latticini

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione, fabbricato durante tutto l'anno ed usato da tavola o da grattugia, prodotto con latte crudo parzialmente decremato di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati.

Ha forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

Ha il diametro da 35 a 45 cm e altezza dello scalzo da 18 a 25, con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Peso: da 24 a 40 Kg; crosta: dura e liscia, con spessore di 4 – 8 mm.

La pasta è dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile. Il grasso sulla sostanza secca è minimo 32 %. Il colore della crosta è scuro o giallo dorato naturale e quello della

pasta è bianco o paglierino. La pasta ha un aroma fragrante ed un sapore delicato.

4.3. Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, proviene dalla zona di produzione.

L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età. L'alimentazione delle vacche da latte si basa sulla utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del «Grana Padano» DOP.

Nella razione giornaliera non meno del 50 % della sostanza secca deve essere apportata da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi, riferito alla sostanza secca, non inferiore a 1. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.

Gli alimenti autorizzati sono elencati in una lista positiva, che comprende:

foraggi: foraggi freschi, fieni, paglie, insilati (non ammessi per la produzione della tipologia Trentingrana);

materie prime per mangimi, raggruppate per categorie, ammesse ad integrazione dei foraggi: cereali e loro derivati, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici e loro prodotti, foraggi disidratati, derivati dell'industria dello zucchero, semi di leguminose, grassi, minerali, additivi.

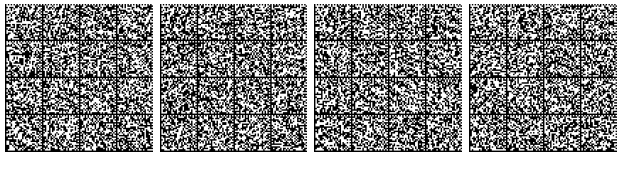
Materie prime: latte bovino crudo, siero-innesto naturale, caglio di vitello. Il latte proviene da vacche allevate nella zona delimitata al punto 5.

4.4. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Le operazioni di produzione e stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 5.

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

Le operazioni di grattuggiamento e relativo confezionamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione delimitato nel punto 5 in quanto il formaggio grattugiato fresco è un prodotto molto sensibile e la conservazione dei suoi caratteri organolettici presuppone un confezionamento immediato in condizioni tali da evitare ogni essiccazione; del resto, un confezionamento immediato in un imballaggio recante la denominazione di origine può meglio garantire l'autenticità del prodotto grattugiato il



quale, per natura, è più difficilmente identificabile rispetto a una forma intera dove la marchiatura è visibile (come confermato dalla sentenza della Corte di Giustizia del 20 maggio 2003).

L'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di «Grana Padano» DOP in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini ecc. per la produzione di «Grana Padano» grattugiato, è consentito unicamente alle seguenti condizioni: è rispettata la percentuale massima di crosta del 18 %; è sempre garantita la tracciabilità delle forme intere di «Grana Padano» DOP dalle quali provengono gli sfridi; nel caso di impiego differito e/o di trasferimento da uno stabilimento all'altro, gli sfridi dovranno essere tenuti distinti per matricola e mese di produzione; il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale. È quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di «Grana Padano» grattugiato.

4.6. Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome regi strato

Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta «Grana Padano», e che deve dunque comparire sulle forme intere di formaggio «Grana Padano» DOP, è costituito da un disegno romboidale attraversato, in corrispondenza della diagonale minore, da una grande fascia delimitata da due strisce parallele; nel centro della fascia sono iscritte, disposte su due righe, le parole «GRANA» e «PADANO», in carattere stampatello maiuscolo, nel *font* proprietario denominato «Padano».

Le fasce marchianti che imprimono a freddo il marchio di origine sulle forme all'atto della formatura si compongono di una serie di losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole «GRANA» e «PADANO», e recano i riferimenti identificativi del caseificio produttore e l'identificazione di mese ed anno di produzione, oltre al contrassegno ufficiale sopra descritto.

Unicamente per il «Grana Padano» DOP prodotto nella Provincia autonoma di Trento, e a condizione che nella produzione sia impiegato latte proveniente da vacche alimentate con foraggi con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo, è consentito l'utilizzo delle specifiche fasce marchianti previste per la tipologia TRENTINGRANA che si compongono di una fila di losanghe romboidali tratteggiate attraversate dalla parola «TRENTINO»; nella parte centrale, fra le forme stilizzate di alcune montagne, si leggono le parole «TRENTINO» scritte bifrontali. Le specifiche fasce marchianti in questione riportano inoltre il contrassegno ufficiale della DOP sopra descritto.

L'azione identificativa dell'origine da parte delle fasce marchianti è integrata con l'apposizione di una placca di caseina, recante la scritta «GRANA PADANO», e un codice che identifica in maniera univoca ogni singola forma.

Il formaggio «Grana Padano» stagionato per almeno 20 mesi dalla formatura all'interno della zona di produzione e che presenti le caratteristiche qualitative sottoriportate può essere individuato come «RISERVA»:

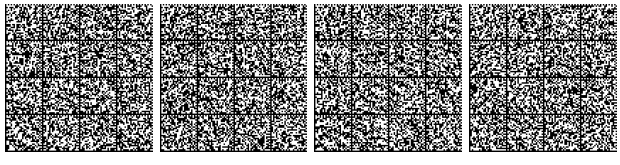
scelto sperlato;

pasta a grana evidente con chiara struttura radiale a scaglia;

colore omogeneo bianco o paglierino;

assenza di odori anomali;

sapore fragrante e delicato.



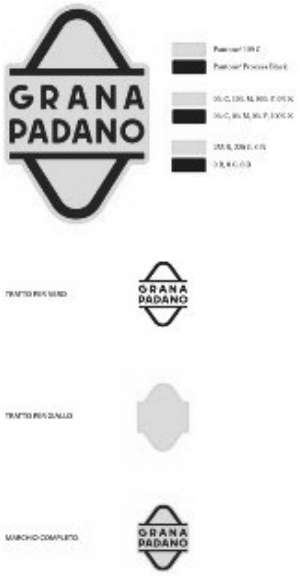
L'appartenenza alla categoria «Grana Padano RISERVA» viene sancita da un apposito marchio a caldo, apposto sullo scalzo delle forme a richiesta degli operatori.

Il marchio in questione è costituito da un disegno circolare, attraversato trasversalmente al centro da una grande fascia delimitata da una striscia superiore e da una striscia inferiore parallele; nel centro della fascia è iscritta la parola «RISERVA», in carattere maiuscolo. Dentro la lunetta superiore sono iscritti la parola «OLTRE», in carattere maiuscolo, e il numero «20», mentre dentro quella inferiore è iscritta la parola «MESI», sempre in carattere maiuscolo.

Il formaggio confezionato dai confezionatori autorizzati deve riportare sulle confezioni il logo GRANA PADANO.

Nella riproduzione sulle confezioni, il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta «Grana Padano», così come descritto all'inizio del presente punto. Esso insiste su uno sfondo di colore pantone 109 C di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per il nero.

I parametri per riprodurre il logo sulle confezioni sono i seguenti:



Le confezioni contenenti formaggio Grana Padano DOP rientranti nella specifica tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata saranno caratterizzate dalla seguente riproduzione sui materiali di confezionamento e nel materiale pubblicitario relativo:



Per quanto riguarda il prodotto confezionato, previo accertamento dei requisiti di qualità mediante la seconda espertizzazione, sono previste le seguenti ulteriori categorie di prodotto: il «Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesi» e il «Grana Padano RISERVA Oltre 24 Mesi».

Sulle confezioni di Grana Padano, a partire dai 12 mesi, è inoltre consentita la specifica della stagionatura effettiva.

Tale indicazione rimane facoltativa tuttavia, nel caso si intenda inserirla, la stagionatura dovrà essere indicata in modo omogeneo su tutte le confezioni, mediante ricorso ad apposita numerazione, di colore giallo su nero, con aggiunta la scritta «Oltre X mesi».

In particolare, i parametri per l'indicazione delle stagionature sono i seguenti:



Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria «Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesi», oltre al logo GRANA PADANO come sopra descritto, compare la riproduzione del marchio a fuoco RISERVA.

Il logo in questione risulta così composto: disegno circolare, attraversato trasversalmente da una grande fascia delimitata da una striscia superiore e da una striscia inferiore parallele; nel centro della fascia è iscritta la parola

«RISERVA», in carattere maiuscolo. Dentro la lunetta superiore è iscritta la parola «OLTRE», in carattere maiuscolo, mentre dentro quella inferiore sono iscritti il numero «20» e la parola «MESI», sempre in carattere maiuscolo.

Il disegno in questione è realizzato in colore oro ed insiste su uno sfondo di colore nero di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per l'oro.

I parametri per riprodurre il logo in questione sulle confezioni sono i seguenti:



Sulle confezioni di Grana Padano che a suo tempo abbia ricevuto sulla forma il marchio a caldo «RISERVA – Oltre 20 Mesi» è consentita la specifica della stagionatura effettiva di Oltre 24 Mesi di età.

Tale indicazione rimane facoltativa tuttavia, nel caso si intenda inserirla, la stagionatura dovrà essere indicata in modo omogeneo su tutte le confezioni, mediante ricorso ad apposito logo, analogo a quello sopra descritto per il formaggio «RISERVA - OLTRE 20 MESI», ma con scritta nera su fondo oro.

In particolare, si riportano qui di seguito i parametri per riprodurre lo specifico logo in questione:



Come già per il formaggio della categoria «RISERVA – OLTRE 20 MESI», sulle confezioni recanti il logo in questione verrà riprodotto anche il logo GRANA PADANO come sopra descritto.

Lo sviluppo dei loghi stagionatura sarà quello riportato per chiarezza nello schema seguente:



5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione e di grattugiatura del «Grana Padano» DOP è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena.

6. Legame con la zona geografica

Sintesi del legame

La zona di produzione del «Grana Padano» DOP coincide in larga parte con la regione della pianura padana, ovvero l'area geografica del letto del fiume Po, che è caratterizzata da terreni golenici, alluvionali, fluvio-glaciali, pianeggianti, ricchi di acque, tra i più fertili al mondo e tra i più adatti alla produzione di foraggi.

In particolare, queste caratteristiche pedologiche, associate allo specifico microclima della zona, favoriscono la produzione del mais, che rappresenta la base foraggera più importante per le vacche da latte destinato alla produzione di «Grana Padano» DOP, in quanto può costituire fino al 50 % della sostanza secca ingerita.

L'attività di bonifica e di sistemazione irrigua dell'area della pianura Padana svol-

ta a partire dal XI secolo costituì la premessa per lo sviluppo locale dell'allevamento bovino. La conseguente disponibilità di notevoli quantità di latte, che risultava in esubero rispetto al fabbisogno giornaliero della popolazione rurale, stimolò e rese necessaria la sua trasformazione in un formaggio serbevole. Anche oggi la grande disponibilità di foraggi locali, soprattutto il mais, legata alla grande disponibilità di acqua, costituisce un elemento fondamentale per il mantenimento dell'allevamento bovino e della conseguente disponibilità di latte.

La specificità del «Grana Padano» DOP è riconducibile ai seguenti elementi:

— dimensione e peso della forma,

— peculiare caratteristica morfologica della pasta, legata alla tecnica di produzione, caratterizzata da una tessitura granulare che dà origine alla tipica frattura a scaglia,

— colore della pasta bianco o paglierino, con sapore delicato e aroma fragrante, dovuto essenzialmente al largo utilizzo di mais ceroso nell'alimentazione delle bovine,

— contenuto in acqua e grasso sostanzialmente analogo al contenuto di proteine,

— elevata degradazione naturale delle proteine in peptoni, peptidi e amminoacidi liberi,

— resistenza alla maturazione prolungata, anche oltre 20 mesi.

Il legame causale fra il «Grana Padano» DOP e la sua zona di origine è riconducibile ai seguenti elementi:

— l'elevato potenziale irriguo della pianura Padana e la conseguente disponibilità di foraggi, tra cui principalmente il mais ceroso, al quale sono da riconnettere le caratteristiche specifiche di colore bianco o paglierino, sapore e aroma della pasta. Infatti, l'utilizzo dell'insilato di mais – o mais ceroso – ha come conseguenza diretta un apporto nella dieta di composti cromatici, come caroteni, antociani, clorofilla, in misura inferiore a quello derivante da alimentazione a base di fieni polifiti o essenze foraggere verdi. Ciò è infatti una conseguenza diretta della fase di insilamento;

— l'impiego del latte crudo, con conseguente apporto alla caseificazione di batteri lattici tipici del territorio,

— l'impiego del siero innesto naturale, che crea un legame microbiologico ininterrotto con il territorio di produzione. Infatti, il latte che diventa siero, e quindi siero innesto, è di fatto da un lato l'anello di congiunzione che lega al territorio di produzione le caseificazioni, dall'altro garantisce il continuo e costante apporto di batteri lattici tipici della zona di origine, cui sono dovute le principali caratteristiche peculiari del formaggio «Grana Padano» DOP.

Il legame causale fra le caratteristiche del prodotto e la sua zona di origine è inoltre dato dalla figura del «casaro», che ha da sempre un'importanza centrale e fon-

damentale nella produzione di «Grana Padano» DOP.

Ancora oggi la trasformazione del latte in «Grana Padano» DOP è affidata a casari e non a tecnici o scienziati.

26A02573

DECRETO 19 maggio 2026.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Ricotta Romana».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro n. 33234 del 23 gennaio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026 registrata dalla Corte dei conti in data 13 febbraio 2026 al n. 170;

Vista la direttiva dipartimentale n. 98896 del 27 febbraio 2026, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data in data 2 marzo 2026, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026» del 23 gennaio 2026, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 106153 del 4 marzo 2026, della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 159, in data 6 marzo 2026 in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;