

**FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP**

**Descrizione** Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte crudo di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggio di prato polifita o di medicaio.

Viene utilizzato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 12 mesi. Non è ammesso l'uso di additivi.

**ALLERGENI LATTE**

**INGREDIENTI**

**-Latte bovino:** il latte della mungitura serale, parzialmente scremato per affioramento, viene aggiunto al latte della mungitura al mattino.

**-Caglio:** viene impiegato solo caglio naturale di vitello

**-Sale:** il formaggio viene salato per immersione in soluzione satura di cloruro di sodio

**-pH a 24 ore:** inferiore a 5.20

**-pH alla fine della stagionatura:** inferiore a 5.70

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**Aspetto esterno:** forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate. crosta di colore paglierino naturale

**Dimensioni:** diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm, peso minimo di una forma Kg. 30

**Aspetto interno** pasta di colore paglierino o leggermente paglierino, struttura della pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile;

**sapore:** fragrante, delicato, saporito ma non piccante;

**COMPOSIZIONE CENTESIMALE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO (per 100 gr. di prodotto)**

Acqua g 30.8

Proteine totali g 33.0

Proteine sul secco g. 47.69

Grasso sul tal quale g. 28.4

Grasso sul secco g. 41.04

Valore energetico Kcal 395 /Kj 1653

Calcio mg 1160

Fosforo mg 680

Sodio mg 640

Potassio mg 100

Magnesio mg 43

Zinco mg 4

Vitamina A ug 270

Vitamina B1 ug 34

Vitamina B2 ug 370

Vitamina B6 ug 110

Vitamina B12 ug 4.2

## Logistica alimentare

Vitamina PP ug 55

Acido Pantotenico ug 320

Colina mg 40

Biotina ug 23

*Nel Parmigiano Reggiano non sono presenti conservanti o altri additivi.*

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Esterichia Coli <100.000 valore ideale 10.000

Stafilococchi coagulasi + <10.000 valore ideale 1.000

Listeria monocytogenes assente in 25 gr.

Salmonella assente in 1 gr.

### **LAVORAZIONE:**

Il formaggio Parmigiano Reggiano DOP proviene esclusivamente dalla "zona di produzione", individuata tassativamente dal disciplinare di produzione (ex. Reg. 1107/1996 ) nei territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia; come previsto dal Reg. 510/2006 che regola i prodotti DOP.

Il Parmigiano Reggiano DOP è prodotto con il latte di vacca proveniente esclusivamente dalla zona di produzione e da animali la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine.

Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è ammesso l'uso di additivi.

Il latte della mungitura della sera e quello della mungitura del mattino è consegnato al caseificio entro due ore. Il latte della sera viene parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio a cielo aperto. Il latte del mattino, immediatamente dopo la consegna in caseificio, è miscelato con il latte parzialmente scremato della sera precedente. Può anche essere sottoposto ad una parziale scrematura per affioramento naturale del grasso.

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.

La coagulazione del latte è effettuata nelle caldaie tronco-coniche di rame ed è ottenuta con l'uso esclusivo di caglio di vitello.

Alla coagulazione seguono la rottura della cagliata e la cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia, in modo da ottenere una massa compatta.

Successivamente la massa caseosa è trasferita negli appositi stampi per la formatura.

Dopo alcuni giorni si procede alla salatura per immersione in una soluzione salina.

### **STAGIONATURA:**

La stagionatura, al pari della produzione, deve essere posta in essere per intero (e quindi sino almeno ai 12 mesi), all'interno della "zona di produzione", individuata tassativamente dal disciplinare di produzione (ex. Reg. 1107/1996 ) nei territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia.

## Logistica alimentare

La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi, a partire dalla formatura del formaggio. In estate la temperatura del magazzino di stagionatura non può essere inferiore a 16°C.

### **MARCHIATURA**

La marchiatura d'origine è eseguita a cura dei singoli caseifici mediante:

- a) l'apposizione di una placca di caseina recante la scritta "Parmigiano-Reggiano" o "CFPR" ed 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", nonché la matricola del caseificio produttore, l'annata e il mese di produzione.

La marchiatura di selezione è effettuata dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano mediante l'apposizione di marchi indelebili, dopo l'effettuazione delle operazioni di controllo da parte dell'Organismo di controllo autorizzato.

### **IL CONSORZIO TUTELA PARMIGIANO REGGIANO**

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano associa tutti i caseifici produttori. I suoi compiti sono:

- verificare che il Parmigiano-Reggiano venga fatto secondo le rigorose regole stabilite dal Disciplinare di produzione.
- tutelare il Parmigiano-Reggiano dalle sue imitazioni.
- promuovere e diffonderne la conoscenza e il consumo.
- perfezionare e migliorare la qualità del Parmigiano-Reggiano per salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari.

Al Consorzio sono altresì ufficialmente affidati gli importanti e delicati incarichi della apposizione dei marchi e contrassegni del formaggio Parmigiano-Reggiano come segni distintivi della conformità al Disciplinare della Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.), attestata dalla struttura di controllo.

Non solo, la legge affida al Consorzio la vigilanza sulla produzione e sul commercio del prodotto, e per tale funzione il Consorzio si avvale di propri agenti vigilatori aventi la qualifica di agenti di Pubblica Sicurezza.

### **PORZIONATURA:**

Le forme possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma. Il porzionamento può avvenire in diversi formati: 1/2, 1/4, 1/8 sotto vuoto o filmato. Ogni porzione contiene l'indicazione del contrassegnodel formaggio P. Reggiano, la data di scadenza e tutte le informazioni obbligatorie per legge.

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:**

**forme intere:** temperatura ambiente (forme intere)

**prodotto sottovuoto:** temperatura refrigerata 4-8°