

D.P.C.M. 4 novembre 1991. Pubblicato nella Gazz. Uff. 8 aprile 1992, n. 83.

**Estensione della denominazione di origine del formaggio «Parmigiano Reggiano» alla tipologia «grattugiato».**

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;  
Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125/1954;  
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125/1954;  
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, ed in particolare l'art. 1 con il quale è riconosciuta la denominazione di origine del formaggio «Parmigiano Reggiano»;  
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1981, concernente la commercializzazione di formaggi a denominazione di origine e tipici in parti preconfezionate;  
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 luglio 1983, con il quale viene modificato lo standard di produzione già approvato con il citato decreto n. 1269/1955 nel senso di consentire la produzione del formaggio «Parmigiano Reggiano» nell'intero arco dell'anno;  
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 1990 concernente modificazioni del disciplinare di produzione del formaggio a denominazione di origine «Parmigiano Reggiano»;  
Vista la domanda presentata dal Consorzio per la tutela del formaggio Parmigiano Reggiano intesa ad ottenere, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della legge 10 aprile 1954, n. 125, sopra citata, una integrazione al disciplinare di produzione del formaggio «Parmigiano Reggiano» approvato con il citato decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269; relativamente alla estensione della denominazione di origine medesima alla tipologia grattugiato;  
Visto il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi espresso nella riunione del 4 dicembre 1990, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 41 del 18 febbraio 1991;  
Esaminate le istanze e controdeduzioni avverso l'avviso del comitato nazionale tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi di cui al predetto comma, presentate da una associazione di categoria e da una ditta privata, anche attraverso una ulteriore consultazione del comitato medesimo il quale ha confermato peraltro il proprio precedente parere;  
Considerato che la tipologia di formaggio grattugiato risponde a precise esigenze di mercato e che nel formaggio grattugiato medesimo ottenuto con appropriate operazioni di grattugia dal formaggio avente diritto alla denominazione di origine «Parmigiano Reggiano» permangono le caratteristiche organolettiche e merceologiche specificate di detto prodotto;  
Considerato che nella richiesta di cui sopra è prevista l'effettuazione delle operazioni di grattugia nella stessa zona di produzione del formaggio «Parmigiano Reggiano», per cui possono ritenersi non interrotte le metodologie di produzione tradizionali e connesse alla zona medesima;

Ritenuto di accogliere per i motivi sopra esposti la domanda di cui trattasi;  
Visto l'art. 2 della legge 12 gennaio 1991, n. 13; Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

**Decreta:**

1. 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.

2. La tipologia della denominazione in parola è riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sottospecificati:  
presenza di grassi sulla sostanza secca: non inferiore al 32%;  
età: non inferiore a dodici mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione;  
additivi: assenti;  
caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione;  
umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%;  
aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiori al 25%;  
quantità di crosta: non superiore al 18%;  
composizione amminoacidica: specifica del «Parmigiano Reggiano».