

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 30 Ottobre 1955, n. 1269 (Gazzetta Ufficiale 22 Dicembre 1955, n. 295)

Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

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;
Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, concernete norme regolamentari per la esecuzione della citata legge 10 aprile 1954, n. 125;
Sentito il Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche di formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della ricordata legge n. 125;
Sulla proposta del Ministro per l'agricoltura e per le foreste, di concerto con il Ministro per l'industria e per il commercio;

DECRETA

Art. 1

Sono riconosciute le denominazioni di origine qui sotto elencate, il cui uso è riservato ai formaggi aventi i particolari requisiti fissati con il presente decreto circa i metodi di lavorazione, le caratteristiche merceologiche e le zone di produzione;

omissis

Grana Padano:

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affiormaneto.

Si fabbrica durante tutto l'anno.

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate.

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm.; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm. con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Peso da 24 a 40 kg. per forma. Nessuna forma deve avere peso inferiore a kg 24.

Confezione esterna: tinta scura od oleatura.

Colore della pasta: bianco o paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Occhiatura: appena visibile.

Spessore della crosta: da 4 a 8 mm.

Maturazione: la maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15 a 22 °C.

Resistenza alla maturazione: da uno a due anni.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Zona di produzione: territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna.

Omissis

Art. 3

L'applicazione della tutela nazionale delle singole denominazioni stabilite dal presente decreto decorre dalla data della sua entrata in vigore.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta Ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica Italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 30 ottobre 1955

Visto il Guardasigilli: MORO

GRONCHI
COLOMBO - CORTESE

DEKRET DES PRÄSIDENTEN DER REPUBLIK Nr. 1269 vom 30. Oktober 1955 (Gazzetta Ufficiale (*Italienisches Amtsblatt*) vom 22. Dezember 1955, Nr. 295).

Anerkennung der Bezeichnungen bezüglich der Herstellungsmethoden, warenkundlichen Eigenschaften und Produktionsgebiete von Käse.

DER PRÄSIDENT DER REPUBLIK

In Anbetracht des Gesetzes Nr. 125 vom 10. April 1954 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen in Bezug auf Käse;

In Anbetracht des Gesetzes Nr. 5 vom 5. Januar 1955, das die Artikel 3 und 14 des oben genannten Gesetzes Nr. 125 abändert;

In Anbetracht des eigenen Dekrets Nr. 667 vom 5. August 1955 bezüglich der Durchführungsvorschriften für das zitierte Gesetz Nr. 125 vom 10. April 1954;

Nach Anhörung des gemäß Art. 4 des erwähnten Gesetzes Nr. 125 gebildeten Nationalausschusses für den Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen in Bezug auf Käse;

Auf Vorschlag des Land- und Forstwirtschaftsministers, in Übereinstimmung mit dem Industrie- und Handelsminister;

BESCHLIESST

Art. 1

Es werden die unten aufgeführten Ursprungsbezeichnungen anerkannt, deren Gebrauch den Käsesorten mit den besonderen, in diesem Dekret festgelegten Merkmalen in Bezug auf Herstellungsmethode, warenkundliche Eigenschaften und Produktionsgebiete vorbehalten ist;

Omissis

GRANA PADANO:

Langsam gereifter, gebrannter, halbfetter Hartkäse. Er wird mit Koagulat mit Gärungsazidität von geruhter und durch natürliche Aufrahmung teilentrahmter Kuhmilch von einer oder zwei Tagesmelkungen gewonnen. Die Grundernährung der Milchkühe besteht aus grünem oder konserviertem Viehfutter.

Die Produktion erfolgt über das ganze Jahr.

Form: Zylindrisch mit leicht konvexer oder fast gerader Järbseite und leicht gebördelten Plattseiten.

Dimensionen: Durchmesser zwischen 35 und 45 cm , Höhe der Järbseite zwischen 18 und 25 cm, mit von den technischen Produktionsbedingungen abhängigen Abweichungen beider Maße nach oben und unten.

Gewicht zwischen 24 und 40 kg pro Käseform. Keine Form darf weniger als 24 kg wiegen.

Äußeres Erscheinungsbild: Dunkel und ölig

Teigfarbe: Weiß oder strohgelb

Typisches Aroma und typischer Teiggeschmack: Wohlriechend, delikat.

Teigstruktur: Feinkörnig; mit radialem Splitterbruch.

Lochung: Kaum sichtbar

Dicke der Rinde: Zwischen 4 und 8 mm.

Reifung: Natürliche Reifung durch Lagerung des Produkts in einer Umgebung mit Temperaturen zwischen 15 und 22°C.

Reifewiderstand: Ein bis zwei Jahre

Verwendung: Tafel- oder Reibekäse

Fettgehalt in der Trockensubstanz: Mindestens 32%.

Produktionsgebiet: Das Gebiet der Provinzen von Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Turin, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantua (links vom Po); Mailand, Pavia, Sondrio, Varese, Trient, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona, Vicenza, Bologna (rechts vom Reno), Ferrara, Forlì, Piacenza und Ravenna.

Omissis

Art. 3

Der nationale Schutz für die vom vorliegenden Dekret festgelegten einzelnen Bezeichnungen gilt ab dem Datum, an dem das vorliegende Dekret in Kraft tritt.

Das vorliegende, mit dem Staatssiegel versehene Dekret geht in die Offizielle Sammlung von Gesetzen und Dekreten der Italienischen Republik ein. Es ist für alle bindend, die zu seiner Einhaltung verpflichtet sind oder für seine Einhaltung sorgen müssen.

Erlassen in Rom am 30. Oktober 1955.

Sichtvermerk des Siegelbewahrers: MORO

GRONCHI
COLOMBO – CORTESE