



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

Numero di notifica : 2025/0082/IT (Italy)

## Disciplinare di produzione del grana padano DOP

Data di ricezione : 10/02/2025

Termine dello status quo : 12/05/2025 (closed)

### Message

Messaggio 001

Comunicazione della Commissione - TRIS/(2025) 0390

Direttiva (UE) 2015/1535

Notifica: 2025/0082/IT

Notifica di un progetto di testo da parte di uno Stato membro

Notification – Notificación – Notifizierung – Нотификация – Oznámení – Notifikation – Γνωστοποίηση – Notificación – Teavitamine – Ilmoitus – Obavijest – Bejelentés – Notifica – Pranešimas – Paziņojums – Notifika – Kennisgeving – Zawiadomienie – Notificação – Notificare – Oznamenie – Obvestilo – Anmälan – Fógra a thabhairt

Does not open the delays - N'ouvre pas de délai - Kein Fristbeginn - Не се предвижда период на прекъсване - Nezahajuje prodlení - Fristerne indledes ikke - Καμία έναρξη προθεσμίας - No abre el plazo - Viivituste perioodi ei avata - Määräaika ei ala tästä - Ne otvara razdoblje kašnjenja - Nem nyitja meg a késésekét - Non fa decorrere la mora - Atidējimai nepradedami - Atlikšanas laikposms nesākas - Ma jiftaħ il-perijodi ta' dewmien - Geen termijnbegin - Nie otwiera opóźnień - Não inicia o prazo - Nu deschide perioadele de stagnare - Nezačína oneskorenia - Ne uvaja zamud - Inleder ingen frist - Ní osclaíonn sé na moilleanna

MSG: 20250390.IT

1. MSG 001 IND 2025 0082 IT IT 10-02-2025 IT NOTIF

2. Italy

3A. Ministero delle imprese e del Made in Italy

Dipartimento Mercato e Tutela

Direzione Generale Consumatori e Mercato

Divisione II. Normativa tecnica - Sicurezza e conformità dei prodotti, qualità prodotti e servizi

00187 Roma - Via Molise, 2

3B. Ministero della Salute - Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare

4. 2025/0082/IT - C50A - Prodotti alimentari

5. Disciplinare di produzione del grana padano DOP

6. Disciplinare sulla produzione del Grana Padano



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

7.

Regulation (EC) N° 853/2004 relating to hygiene of foods: Article 10(3) to (7)

8. Il documento riguarda una modifica del disciplinare di produzione del Grana Padano in particolare dell'Articolo 4 del documento primo capoverso che viene modificato come di seguito:

Il formaggio GRANA PADANO DOP è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura, rispettoso delle caratteristiche del latte.

Il latte crudo, conservato alla stalla e trasportato, deve avere una temperatura non inferiore agli 8°C.

La raccolta del latte deve avvenire entro le ventisei ore dall'inizio della prima mungitura con temperatura non superiore ai 12°C ad eccezione della singola munta ritirata entro le due ore successive alla fine della mungitura.

9. Il Consorzio di Tutela Grana Padano richiede di poter derogare dal limite fissato per la temperatura del latte alla stalla, consentendo la raccolta unica del latte entro le ventisei ore dall'inizio della prima mungitura ad una temperatura non superiore ai 12°C. Per motivi tecnologici, connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari, laddove sia necessaria una temperatura più elevata, ai sensi dell'Allegato III, Sezione IX, Capitolo II, punto 4, lettera b) del Regolamento CE 853/2004, l'autorità competente può concedere specifica autorizzazione.

Il Consorzio ha motivato la richiesta di deroga descrivendo le modificazioni che il latte subisce quando trattato alle temperature di refrigerazione prescritte dalla norma (6°C) per un tempo di 26 ore nelle fasi che precedono la lavorazione, modificazioni che inciderebbero negativamente sul processo di caseificazione in quanto si verrebbe a selezionare una popolazione di batteri psicotrofi o psicofili; per tale motivazione l'attuale disciplinare stabilisce che nella fase di affioramento la temperatura del latte non scenda sotto gli 8°C anche in considerazione del fatto che la conservazione del latte a temperature superiori a 10°C sembrerebbe favorire un incremento del microbiota filocaseario.

10. Riferimenti dei testi di base:

11. No

12.

13. No

14. No

15. No

16.

Aspetto OTC: No

Aspetto SPS: No

\*\*\*\*\*

Commissione europea

Punto di contatto Direttiva (UE) 2015/1535

email: grow-dir2015-1535-central@ec.europa.eu