



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

formaggio "Tipo Granone"

Emissione **01** – 22.12.2004

Copia n° 01

Assegnata a: Settore agricoltura e ambiente rurale provincia Lodi

Firma Dirigente

.....
(.....)



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

INDICE

1. Premessa.....	3
2. Introduzione.....	3
2.1. Adesione al Marchio.....	3
2.2. Schema di controllo.....	3
3. Principali documenti di riferimento.....	4
4. Definizioni.....	4
5. Descrizione del processo di produzione.....	5
5.1. Origine e produzione del latte.....	5
5.2. Raccolta e ricevimento del latte.....	6
5.3. Lavorazione del latte.....	7
5.4. Salatura.....	8
5.5. Maturazione.....	8
5.6. Prodotto finito.....	8
5.6.1. Tipologie commerciali.....	8
5.6.2. Caratteristiche morfologiche.....	9
5.6.3. Caratteristiche organolettiche.....	9
5.7. Marchiatura del formaggio.....	10
6. Prove e controlli.....	11
6.1. Piano dei controlli e delle prove.....	11
6.2. Gestione verifiche ispettive.....	11
6.3. Gestione delle non conformità.....	11
6.4. Identificazione e rintracciabilità.....	11
7. Modelli.....	12
8. Allegati.....	12



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

1. Premessa

Nell'ambito del progetto di realizzazione del Marchio di Qualità "Lodigiano Terra Buona", la Provincia di Lodi, ha ritenuto opportuno operare sulla filiera del formaggio partendo dalla produzione di latte per giungere sino alla produzione di formaggio "Tipo Granone".

Il Formaggio a pasta dura "Tipo Granone" appartiene alla categoria dei formaggi semigrassi, cotti, a pasta dura, a lunga maturazione ed il latte utilizzato per la sua produzione non deve essere sottoposto ad alcun tipo di trattamento termico.

Il territorio della Provincia di Lodi era conosciuto per il famoso Grana Lodigiano (o meglio Granone Lodigiano), capostipite di tutti i formaggi grana, al quale il formaggio a pasta dura "Tipo Granone" cerca di assomigliare per recuperare la tradizione casearia locale.

Sulla base di tali considerazioni la Provincia di Lodi ha definito e documentato nel presente Disciplinare di produzione le principali procedure che gli allevamenti e i produttori devono attuare, durante tutto il ciclo produttivo, per poter identificare il formaggio "Tipo Granone" con il marchio "Lodigiano Terra Buona".

Il riconoscimento "Lodigiano Terra Buona" si propone di qualificare il formaggio "Tipo Granone" sotto diversi profili: rintracciabilità, salubrità, rispetto dell'ambiente, recupero della tradizione casearia locale.

2. Introduzione

2.1. Adesione al Marchio

I produttori che intendono realizzare formaggio "Tipo Granone" usufruendo del marchio "Lodigiano Terra Buona" dovranno compilare una richiesta (Domanda di adesione al marchio formaggio "Tipo Granone" **Lodigiano Terra Buona (MD-01)**) da consegnare alla Provincia di Lodi Ufficio Marchio (d'ora in poi Ufficio Marchio) nel quale si impegnano ad applicare i requisiti definiti nel presente Disciplinare di produzione (vedi per ulteriori dettagli il – Regolamento Generale del Marchio "Lodigiano Terra Buona" – RG-01).

Di seguito si riportano alcune caratteristiche degli operatori che intervengono nella filiera del formaggio "Tipo Granone Lodigiano Terra Buona".

- ☉ **Produttori:** La produzione di formaggio "Tipo Granone" marchiato "Lodigiano Terra Buona" può avvenire esclusivamente presso produttori che hanno fatto esplicita richiesta all'Ufficio Marchio. Tutte le fasi produttive (fino alla stagionatura del prodotto) devono essere svolte sotto il controllo del Produttore.
- ☉ **Allevamenti:** Le aziende che producono latte, destinato alla produzione di formaggio "Tipo Granone", hanno definito accordi di fornitura con i Produttori. I nominativi delle aziende fornitrici sono disponibili presso il Produttore che ha la responsabilità di mantenere aggiornato apposito elenco "Elenco stalle" (MD-03).

2.2. Schema di controllo

L'uso del marchio "Lodigiano Terra Buona" è subordinato al soddisfacimento dei fattori riportati nei paragrafi successivi del presente Disciplinare, per il cui riscontro è necessaria una verifica ispettiva eseguita dall'Ufficio



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

Marchio (o suo incaricato) utilizzando una lista di riscontro predefinita. La verifica sarà programmata solo dopo invio della richiesta (MD-01) e adeguamento del Produttore al presente Disciplinare di Produzione.

A domanda accettata e a seguito dei controlli di conformità, l'Ufficio Marchio attribuisce un codice univoco di identificazione al Produttore: "**Codice Marchio**". Tale codice autorizza il Produttore a produrre formaggio "Tipo Granone" e ad identificarlo con il Marchio "Lodigiano Terra Buona".

I dati identificativi di ciascun Produttore aderente al marchio sono registrati e mantenuti aggiornati dagli incaricati dell'Ufficio Marchio in apposito elenco (vedi sito internet "<http://agricoltura.provinciadilodi.it/>"); la validità dell'inserimento è subordinata al mantenimento da parte del Produttore delle caratteristiche di idoneità.

Per il mantenimento della qualifica, sono programmate visite di sorveglianza: tali visite saranno effettuate dall'Ufficio Marchio (o suo incaricato) utilizzando liste di riscontro predefinite.

La tipologia e la frequenza dei controlli svolti dall'Ufficio Marchio sono riportati nel piano dei controlli pubblicato nel sito internet "<http://agricoltura.provinciadilodi.it/>".

Per ulteriori dettagli si rimanda al Regolamento del Marchio "Lodigiano Terra Buona" – RG-01.

3. Principali documenti di riferimento

- ⦿ Regolamento del Marchio "Lodigiano Terra Buona" – RG-01
- ⦿ Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"
- ⦿ DPR 14 gennaio 1997 n. 54 "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

4. Definizioni

Lotto:	Partita di forme prodotta giornalmente oppure costituita secondo specifica istruzione scritta.
1° scelta	Formaggio "Tipo Granone" che presenta le seguenti caratteristiche: perfette condizioni di martello e di profumo attestate da esperto battitore incaricato dall'Ufficio Marchio
Raspadüra	Il termine identifica una operazione consistente in un movimento circolare, eseguito con apposita lama sulla forma di grana, previa esclusione della "crosta" che permette l'ottenimento di sottilissime sfoglie di formaggio. Le sfoglie ottenute si presenteranno delicate, fondenti al palato caratterizzate da consistenza morbida e da un colore virante dal biancastro al giallo paglierino.
Bovine in produzione:	vacche presenti in allevamento (sia nella fase di lattazione che in quella di asciutta) e tutte le manze gravide a partire dal settimo mese di gestazione.
Richiedente:	Produttore che richiede all'Ufficio Marchio l'uso del marchio "Lodigiano Terra Buona".



- Produttori autorizzati:** Stabilimenti di produzione del formaggio "Tipo Granone" ai quali l'Ufficio Marchio ha attribuito un codice univoco di identificazione "Codice Marchio".
- Codice Marchio:** Codice univoco di identificazione rilasciato al Produttore richiedente dall'Ufficio Marchio a seguito dei controlli di conformità.
- Non Conformità:** Non soddisfacimento dei requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di Produzione e nella documentazione ad esso collegata.

5. Descrizione del processo di produzione

Le fasi di produzione del formaggio "Tipo Granone" sono schematicamente rappresentate nel diagramma di flusso riportato nella Figura 01

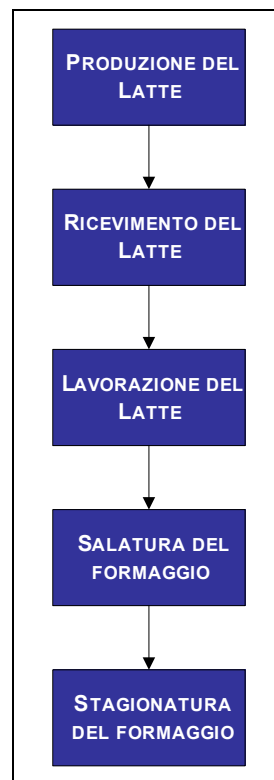


Fig. 01- Diagramma di flusso del processo di produzione

5.1. Origine e produzione del latte

Il latte utilizzato per la produzione del Formaggio a pasta dura "Tipo Granone" deve provenire da stalle situate nel Lodigiano.

All'inizio del rapporto di conferimento (o quando la situazione lo richieda) il Produttore richiede agli Allevamenti la compilazione del Modello - Domanda di adesione della stalla per la produzione del formaggio "Tipo Granone" (MD-02) che attesti:



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

- le razze dei bovini presenti in azienda;
- il numero delle bovine in produzione;
- il possesso della registrazione sanitaria della stalla (rilasciata dall'ASL di competenza) ai sensi della normativa vigente;
- la descrizione dei foraggi prodotti in azienda e destinati alle bovine in produzione;

Altresì, attraverso la compilazione del suddetto modello, la stalla si impegna:

- ad utilizzare costantemente nell'alimentazione delle bovine in produzione fieno secco di prato;
- ad escludere dalla razione alimentare delle bovine in produzione gli alimenti riportati nell'Allegato n. 1.
- ad alimentare le bovine da latte in produzione con una razione nella quale sia previsto fieno proveniente per il 50% (in peso su tal quale) da terreni del Lodigiano.
- ad utilizzare alimenti, in un valore almeno pari al **20%** in s.s. del consumo totale annuo, conformi a specifico disciplinare tecnico "Lodigiano Terra Buona" emesso dalla Provincia di Lodi. L'elenco aggiornato dei prodotti con disciplinare tecnico "Lodigiano Terra Buona" è consultabile sul sito del Settore Agricoltura della Provincia di Lodi: <http://agricoltura.provinciadilodi.it>. *In deroga al presente requisito, i primi due anni dalla data di emissione del presente disciplinare, gli Allevamenti, se impossibilitati a reperire alimenti conformi ai Disciplinari Tecnici "Lodigiano Terra Buona", possono utilizzare al 100% altri alimenti comunque conformi all'Allegato n. 1.*
- a mantenere in Azienda, per quanto riguarda le bovine in produzione, la presenza di almeno il 10% di razza Bruna.
- a conservare presso la propria azienda, per almeno un anno solare, copia delle bolle di acquisto/vendita (degli alimenti) e del quaderno di campagna per i controlli della Provincia di Lodi.

I modelli MD-02 sono conservati dal Produttore: i nominativi degli Allevatori sono riepilogati dal Produttore nel modello MD-03 "Elenco Stalle destinate alla produzione di formaggio "Tipo Granone"" (L'elenco deve essere comunicato all'Ufficio Marchio e così anche i relativi aggiornamenti.).

5.2. Raccolta e ricevimento del latte

A garanzia della conformità del latte ai requisiti disciplinati (provenienza da produttori riconosciuti, numero di mungiture, quantità e data di raccolta per allevamento, separazione fisica del latte conforme dal non conforme) devono essere attivi sistemi di registrazione per la fase di raccolta del latte e trasporto al caseificio. La relativa documentazione di autocontrollo deve essere disponibile per i controlli della Provincia di Lodi.

Il latte proveniente da Allevamenti ubicati al di fuori del Lodigiano, e comunque non conforme ai requisiti specificati al paragrafo 5.1 o proveniente da Allevamenti che non hanno sottoscritto il modello MD-02, deve essere raccolto in modo separato rispetto al latte conforme, utilizzando appositi e identificati contenitori.

Ogni raccolta di latte crudo, proveniente al massimo da due munte mescolate, viene sottoposto ad un controllo giornaliero riguardante tutte le caratteristiche organolettiche, il grado di acidità e l'assenza di inibenti.



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

Il latte ritenuto conforme ai requisiti e idoneo alla lavorazione viene posto a stazionare in bacinelle o in affioratori ad affioramento naturale.

E' cura del Produttore fornire, per il latte ricevuto in caseificio (destinato al formaggio "Tipo Granone") e per ogni data di conferimento, registrazioni adeguate ad identificare conferenti, origine, quantitativi, conformità alle caratteristiche disciplinate al presente paragrafo e rintracciabilità del latte a partire dal ricevimento lungo tutte le varie fasi produttive. A tale scopo il Produttore compila il Modello - Scheda ricevimento latte destinato al formaggio "Tipo Granone" (MD-04).

Eventuali anomalie devono essere registrate secondo quanto disposto al paragrafo 6.3 del presente disciplinare.

5.3. Lavorazione del latte

E' vietato qualsiasi trattamento termico del latte crudo preventivo alla lavorazione.

La lavorazione del latte semi-grasso (ottenuto per affioramento naturale) deve avvenire nelle tradizionali caldaie a campana rovesciata (in rame o con rivestimento di rame) con doppiofondo per il riscaldamento a vapore.

La lavorazione dovrà essere caratterizzata dalle seguenti fasi:

- ⦿ invio del latte semi-grasso in caldaia;
- ⦿ inizio del riscaldamento e aggiunta del siero-innesto;
- ⦿ riscaldamento alla temperatura di coagulazione;
- ⦿ aggiunta del caglio di vitello con contenuto massimo di pepsina del 10%;
- ⦿ coagulazione acido-presamica della cagliata;
- ⦿ lenta rottura della cagliata con azione di sineresi e spurgo della stessa;
- ⦿ colpo di calore finale della cagliata;
- ⦿ maturazione della cagliata sotto siero;
- ⦿ taglio della cagliata, estrazione e messa in fascere;
- ⦿ rivoltamento e asciugatura delle forme;
- ⦿ marchiatura di identificazione e bombatura.

E' consentito l'uso di lisozima (proteina naturale estratta dall'albume dell'uovo) nella misura massima di 22 grammi per tonnellata.

Per sieroinnesto naturale si intende il prodotto ottenuto dalla incubazione del siero della caseificazione del giorno precedente. Il sieroinnesto naturale non può provenire da caseifici situati in una zona diversa da quella prevista in questo disciplinare.

Ai fini della rintracciabilità del formaggio prodotto il Produttore, in occasione della fase di formatura, riporta su ogni forma:

- ⦿ mese di produzione;
- ⦿ codice marchio assegnato dall'Ufficio Marchio;
- ⦿ dischetto di caseina rilasciato dall'Ufficio Marchio con un numero progressivo;



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

- codice/nome del caseificio produttore.

Il Produttore deve applicare in autocontrollo dei sistemi di registrazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità del latte, dei requisiti applicabili e dei principali parametri delle operazioni di caseificazione riportati nel presente capitolo. A tale scopo il Produttore compila il Modello - Scheda di lavorazione del formaggio "Tipo Granone" (MD-05).

I parametri controllati quotidianamente in autocontrollo dal Produttore devono essere relativi almeno ad una caldaia di lavorazione per ogni massa omogenea di latte posta in caseificazione; tale registrazione di autocontrollo deve pertanto essere ripetuta ogni qual volta cambia la massa di latte utilizzata per la produzione di formaggio "Tipo Granone".

Mensilmente (entro la prima settimana del mese successivo) il Produttore comunica all'Ufficio Marchio, attraverso il Modello - Produzioni mensili di formaggio "Tipo Granone" (MD-06), i dati produttivi relativi alle partite: quantitativi di latte ricevuto e corrispondenti quantità di formaggio ottenuto e marchiato all'origine, distinti per data di produzione.

5.4. Salatura

La salatura avviene nelle salamoie a concentrazione satura (con galleggiamento o ad immersione completa) per indurre la diffusione graduale del sale all'interno della forma.

La temperatura della salamoia, per una corretta salatura, dovrà essere compresa fra 15 °C e 18 °C. RegISTRAZIONI giornaliere della temperatura devono essere conservate.

5.5. Maturazione

La maturazione naturale deve avvenire a cura del Produttore in casere di stagionatura ubicate sul territorio provinciale, conservando le forme di Formaggio a pasta dura "Tipo Granone" ad una temperatura ambientale variabile fra i 15 °C e i 20 °C. RegISTRAZIONI giornaliere della temperatura devono essere conservate.

5.6. Prodotto finito

5.6.1. Tipologie commerciali

Il formaggio di 1° scelta che all'età:

- compresa fra i 5 mesi e gli 8 mesi venga riscontrato in perfetta condizione di martello, profumo e sapore (riscontrabile su apposito documento rilasciato da un esperto battitore) può essere destinato alla produzione della "raspadura". Il formaggio conforme sarà marchiato a fuoco con la dicitura "Raspadura di Lodi" e il marchio "Lodigiano Terra Buona".
- di 18 mesi venga riscontrato in perfetta condizione di martello, profumo e sapore (riscontrabile su apposito documento rilasciato da un esperto battitore) viene applicato un marchio a fuoco – testimonianza di perfetta riuscita – contenente il marchio "Lodigiano Terra Buona".



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

- di 24 mesi venga riscontrato in perfetta condizione di martello, profumo e sapore (riscontrabile su apposito documento rilasciato da un esperto battitore) viene identificato a fuoco dal marchio "Lodigiano Terra Buona" e dalla scritta Stravecchio.

5.6.2. Caratteristiche morfologiche

FORMA

Ogni forma contrassegnata con il marchio a fuoco deve possedere i seguenti requisiti:

- forma cilindrica con scalzo leggermente convesso e con facce piane dalla leggera orlatura;
- crosta dallo spessore variabile da 4 a 7 mm.
- diametro della forma da 40 cm a 45 cm;
- altezza dello scalzo da 25 cm a 28 cm;
- peso della forma da 30 kg a 45 kg;
- grasso sulla sostanza secca min. 36%.
- rapporto grasso/proteine 1/1 con tolleranza del 20%;

STRUTTURA DELLA PASTA

Raspadura - compatta e pastosa senza granuli che consenta la ablazione della caratteristica sfoglia sottile.

A 18 mesi - finemente granulosa, di colore giallo leggermente paglierino, con fratture radiali a scaglie; all' assaggio, la pasta si scioglie facilmente in bocca liberando il suo intenso sapore.

A 24 mesi - può arrivare a presentare una leggera occhiatura eventualmente ripiena di una goccia di maturazione proteico-lipidica, caratteristica inconfondibile dell'antico Granone Lodigiano.

5.6.3. Caratteristiche organolettiche

PROFUMO

Raspadura - è fragrante leggero e non ancora pronunciato.

A 18 mesi - fragrante, non troppo intenso per il vernengo, più pronunciato e caratteristico nel maggengo.

A 24 mesi - più marcato ed inteso rispetto al formaggio al formaggio a 18 mesi.

SAPORE

Raspadura - dolce, con leggero gusto di formaggio giovane che rilascia un aroma caratteristico alla masticazione.

A 18 mesi - è caratteristicamente morbido ed equilibrato, tendente al dolce al primo assaggio e più intenso ma non forte alla piena degustazione.

A 24 mesi - si fa più robusto. La varietà "stravecchio", a completa maturazione, può presentare qualche volta minutissime goccioline, dovute ad un'iniziale pre-digestione proteico-lipidica che rende il prodotto ancora più digeribile: in tal caso ad un intenso aroma si accompagna un sapore decisamente robusto.



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

COLORE

Raspadura - la pasta assume una colorazione biancastra chiara fino a debole paglierino.

A 18 mesi - La crosta si presenta dura, liscia, non troppo spessa, di colore lievemente paglierino naturale. La pasta assume una coloritura biancastra o giallo paglierina.

A 24 mesi - si intensificano le tonalità dei colori del formaggio a 18 mesi.

5.7. Marchiatura del formaggio

La marchiatura a fuoco del formaggio è di pertinenza della Provincia di Lodi alla quale il Produttore deve far richiesta scritta. La richiesta deve essere relativa alla produzione di un mese ed effettuata all'Ufficio Marchio entro 15 giorni dalla data presunta di marchiatura utilizzando il modello "Richiesta marchiatura" (MD-08).

Il Produttore deve garantire che le forme di formaggio "Tipo Granone" per le quali viene richiesta la marchiatura a fuoco abbiano subito un periodo minimo di stagionatura stabilito al paragrafo 5.6.1 (compreso il mese di produzione).

La partita oggetto della marchiatura a fuoco deve essere preventivamente preparata dal Produttore (dalla partita devono essere separate tutte le forme che non risultano essere di 1° scelta). In particolare il Produttore si deve accertare che le forme di formaggio "Tipo Granone" da sottoporre a marchiatura a fuoco presentino i requisiti di conformità stabiliti al paragrafo 5.6. Tali requisiti di conformità sono accertati in autocontrollo dal Produttore, per ogni partita, mediante analisi chimica ed espertizzazione delle singole forme di formaggio (vedi **allegato 2 "Piano dei controlli e delle prove analitiche"**). Qualora dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità queste devono essere riferite a tutta la partita mensile alla quale i campioni si riferiscono.

Le operazioni di espertizzazione e apposizione del marchio a fuoco sono condotte da personale tecnico (battitore) qualificato e riconosciuto come tale dalla Provincia di Lodi. Nel corso delle operazioni di espertizzazione ogni singola forma viene esaminata:

- mediante battitura al martello per la corrispondenza alle specifiche dello standard di produzione (struttura della pasta, occhiatura);
- mediante valutazione visiva diretta per gli aspetti esteriori (dimensioni ed aspetto esterno);

Verrà inoltre prelevato un campione rappresentativo della partita per l'esecuzione delle analisi programmate dalla Provincia di Lodi (vedi § 2.2).

La valutazione di aroma e sapore viene effettuata, per ogni lotto avviato alla espertizzazione, mediante prova dell'ago su una forma rappresentativa del lotto stesso.

Tutte le forme risultanti alla espertizzazione non conformi relativamente ai requisiti qualitativi stabiliti nel presente disciplinare devono essere identificate e segregate. Il Produttore deve registrare (sul modello MD-07 o su altro documento a tal proposito destinato) la destinazione di tutte le forme non avviate all'espertizzazione o scartate nel corso della medesima. Le registrazioni devono essere rese disponibili ai controlli di rintracciabilità operati dalla Provincia di Lodi all'atto della marchiatura a fuoco.

I risultati dell'espertizzazione e della relativa marchiatura a fuoco sono registrati in apposito verbale lasciato dal battitore in copia al Produttore e all'Ufficio Marchio.



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

6. Prove e controlli

6.1. Piano dei controlli e delle prove

La garanzia di qualità per il formaggio oggetto del presente documento si basa sul controllo dell'intero ciclo di produzione. A tal fine il Produttore deve effettuare dei controlli e delle prove analitiche che conducano, sulla base di criteri oggettivi e verificabili, alla valutazione della conformità del prodotto ai requisiti di sicurezza e salubrità.

Nell'allegato 02 viene riportato il "Piano dei controlli e delle prove".

6.2. Gestione verifiche ispettive

I Produttori hanno il compito di svolgere almeno una volta l'anno specifica verifica ispettiva utilizzando la Lista di riscontro formaggio "Tipo Granone" a marchio "Lodigiano Terra Buona" (MD-09). I risultati delle verifiche ispettive sono registrati nell'apposito spazio presente nella lista di riscontro utilizzata. L'Ufficio Marchio si riserva di chiedere copia del MD-09 per gli eventuali controlli.

6.3. Gestione delle non conformità

Qualora fossero rilevate non conformità sul prodotto è cura del Produttore, dopo aver segregato e identificato il prodotto per evitarne la commercializzazione, provvedere al loro trattamento. In funzione della gravità e della tipologia di non conformità, il Produttore individua l'azione da attuare. L'azione, il responsabile della sua attuazione e la tempistica vengono registrate sulla scheda "Rapporto non conformità" (MD-10). Il Produttore ha il compito di verificare l'attuazione e l'efficacia dell'Azione correttiva intrapresa.

6.4. Identificazione e rintracciabilità

Nella tabella sottostante sono riepilogati gli elementi di tracciabilità (identificazione e registrazione) da adottare in ogni fase del ciclo produttivo.

FASE	ELEMENTI PER LA TRACCIABILITÀ	DOCUMENTI/REGISTRAZIONI
Produzione del latte	<ul style="list-style-type: none">- Tipo alimenti utilizzati- Periodo di utilizzo degli alimenti (inizio e fine)- Capi in lattazione e relativo periodo- Data di produzione del latte- Quantità di latte prodotto- Data raccolta latte	<ul style="list-style-type: none">- bolle di acquisto/vendita (degli alimenti)- quaderno di campagna- MD-02 Domanda di adesione della stalla per la produzione del formaggio "Tipo Granone"- Registro di stalla- Registro del produttore
Ricevimento latte	<ul style="list-style-type: none">- Quantità latte- Produttore latte- Data di produzione/ricevimento latte- Codice affioratori/bacinelle	<ul style="list-style-type: none">- MD-04 "Scheda ricevimento latte destinato al formaggio "Tipo Granone""- MD-03 Elenco Stalle destinate alla produzione di formaggio "Tipo Granone"



PROVINCIA DI LODI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE FORMAGGIO "TIPO GRANONE"

Lavorazione del latte e formatura del formaggio	<ul style="list-style-type: none">- Identificazione del latte ricevuto/lavorato- Quantità latte lavorato- Codice caldaie utilizzate- N. forme prodotte- Mese di produzione- Codice progressivo di rintracciabilità di ogni singola forma	<ul style="list-style-type: none">- MD-05 "Scheda di lavorazione del formaggio "Tipo Granone""- MD-06 Produzioni mensili di formaggio "Tipo Granone"
Salatura/Stoccaggio	<ul style="list-style-type: none">- Mese di produzione- Codice progressivo di rintracciabilità di ogni singola forma- Caseificio produttore- Numero forme- Codice salamoia/magazzino di maturazione	<ul style="list-style-type: none">- MD-07 "Scheda di carico/scarico del formaggio "Tipo Granone""
Vendita	<ul style="list-style-type: none">- Mese di produzione- Codice progressivo di rintracciabilità di ogni singola forma- Codice/Caseificio produttore- N. DDT	<ul style="list-style-type: none">- DDT

7. Modelli

Al presente Disciplinare sono collegati i seguenti Modelli:

- ⊕ MD-01 Domanda di adesione per la produzione del formaggio "Tipo Granone"
- ⊕ MD-02 Domanda di adesione della stalla per la produzione del formaggio "Tipo Granone"
- ⊕ MD-03 Elenco Stalle destinate alla produzione di formaggio "Tipo Granone"
- ⊕ MD-04 Scheda ricevimento latte destinato al formaggio "Tipo Granone"
- ⊕ MD-05 Scheda di lavorazione del formaggio "Tipo Granone"
- ⊕ MD-06 Produzioni mensili di formaggio "Tipo Granone"
- ⊕ MD-07 Scheda di carico/scarico del formaggio "Tipo Granone"
- ⊕ MD-08 Richiesta marchiatura
- ⊕ MD-09 Lista di riscontro formaggio "Tipo Granone" a marchio Lodigiano Terra Buona
- ⊕ MD-10 Rapporto di non conformità

I documenti sopra elencati sono modelli suggeriti e non obbligatori: a tal proposito ogni Produttore può utilizzare altri modelli con l'obbligo di verificare che il loro contenuto sia conforme a quanto previsto nei modelli suggeriti.

I documenti suddetti devono essere conservati almeno per tre anni.

8. Allegati

Al presente Disciplinare sono allegati i seguenti documenti:

- ⊕ Allegato nr. 01 Lista degli alimenti vietati
- ⊕ Allegato nr. 02 Piano dei controlli e delle prove analitiche



TIPOLOGIA	ALIMENTI VIETATI
FORAGGI	Erba silo Erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco Foglie di piante da frutto, foglie e colletti di bietola Erba silo di trifoglio, di pisello, sottoprodotti insilati Frutta e relativi sottoprodotti della lavorazione industriale freschi e conservati umidi Ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi Sottoprodotti delle industrie di fermentazione freschi e conservati umidi (trebbie di birra, distillerie, vinacce ecc.)
	Sottoprodotti dell'industria saccarifera (polpe di bietola da zucchero fresche o insilate)
	Sottoprodotti dell'industria di macellazione e dell'allevamento (residui vari, tal quali o associati ad altri foraggi)
	Urea, urea fosfato, biureto
MANGIMI	Farine di carne, pesce e di penne Farine di pannelli di ravizzone, semi di agrumi, vinaccioli Ortaggi e frutta essiccati Sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta (bucce di piselli e di fagioli, carciofi, castagne, pastazzo, sanse, vinaccioli, fecce, vinacce) Sottoprodotti dell'industria saccarifera (concentrato proteico di melasso, borlande varie, polpe berlandate essiccate ed altri) Sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione (borlande, residui di fermentazione ed altri)

PIANO DEI CONTROLLI E DELLE PROVE ANALITICHE

Fase processo/ prodotto	Criticità	Tipo di controllo	Matrice campionamento	Frequenza	Riferimenti accettabilità	Trattamento Non Conformità	Responsabilità (ed esecutore)	Registrazione
Ricevimento del latte	Latte alterato e con presenza di antibiotici	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Controllo organolettico (colore/odore) ✓ Grado di acidità ✓ Presenza inibenti 	Campione ottenuto al ricevimento durante lo scarico del latte	Ad ogni ricevimento o latte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Colore/odore caratteristici (assenza di sangue) ✓ Acidità compresa tra 3.20 e 3.40 SH°/50 ml ✓ Assenza di antibiotici 	Latte non destinato alla produzione di formaggio Tipo Granone	Caseificio	Scheda interna
Salatura	Temperatur e fuori standard	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Temperatura della salamoia 	Tutte le salamoia	giornaliera	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 15 – 18 °C 	Ripristinare la temperatura prevista	Caseificio	Scheda interna
Maturazione	Temperatur e fuori standard	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Temperatura dei magazzini 	Tutti i magazzini	giornaliera	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 15 – 20 °C 	Ripristinare la temperatura prevista	Caseificio	Scheda interna
Prodotto finito	Requisiti del prodotto finito fuori standard	<ul style="list-style-type: none"> ✓ forma ✓ crosta ✓ diametro ✓ altezza dello scalzo ✓ peso ✓ grasso su SS ✓ rapporto grasso/proteine ✓ sapore ✓ colore 	Campione ottenuto almeno da una forma per mese di produzione	Per ogni mese di produzione alla richiesta di marchiatura	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vedi parametri al § 5.6.2 del Disciplinare di produzione 	Ripetere le analisi e in caso di fuori standard il prodotto non può essere marchiato a fuoco	Caseificio	Scheda interna Rapporto di analisi