

Elenco Additivi ritenuti compatibili con il “Piano dei Controlli del “formaggio Grana Padano – Denominazione di origine protetta DPC 001 rev. 4 del 01.07.2014 (note esplicative n.7-9) - che definisce gli additivi per l'alimentazione animale utilizzabili nell'ambito del Disciplinare di Produzione del Grana Padano DOP [Riferimento regolamenti (CE) n. 1831/2003, (CE) n. 386/2009]

Aminoacidi⁽¹⁾: Metionina (3c301); Lisina (3.2.3.); Treonina (3.3.1); Triptofano (3.4.1); Arginina (3c3.6.1); Valina (3c370), (3c3.7.1); Isoleucina (3c3.8.1).

Antiossidanti: Acido L-ascorbico (E 300); L-Ascorbato di sodio (E 301); L-ascorbato di calcio (E 302); Estratti d'origine naturale ricchi in tocoferolo (E 306); alfa-tocoferolo di sintesi (E 307) – Altri antiossidanti naturali vedasi anche “Aromi”.

Aromi⁽²⁾: Aromi a funzione antiossidante quali: Cinnamaldeide; Vanillina; Carvacrolo; L-Istidina; Timolo; Eugenolo; Peperoncino; Anice; Aneto; Finocchio; Liquerizia; Silibina.

Oligoelementi⁽³⁾: Ferro (E 1); Iodio (E 2); Cobalto (3b301, 3b302, 3b303, 3b304, 3b305); Rame (E 4); Manganese (E 5); Zinco (E 6); Molibdeno (E 7); Selenio (E 8).

Vitamine⁽⁴⁾: Vitamina A (E 672); Vitamina B1 (varie forme); Vitamina B2 (varie forme); Vitamina B6 (3a831); Vitamina B12; Vitamina C (varie forme); Acido pantotenico (3a841), (3a842); Niacina (3a314); Nicotinammide (3a315); Acido folico (3a316); Biotina; Colina (3a890); Carnitina; Betaina (varie forme); Taurina; Acidi Grassi Omega-6; Beta-carotene (E 160 a); Vitamina D (E 671); Vitamina E (3a700); Vitamina K.

Sono ammessi come adiuvanti tecnologici i seguenti additivi che non hanno funzione nutrizionale specifica:

Agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti: Acido silicico precipitato ed essiccato (E 551a); Silice (E 551b); Kieselgur (terra di diatomee purificata) (E 551c); Sepiolite (E 562); Natrolite-fonolite (E 566); Clinoptinolite di origine sedimentaria (1g568); Ricinoleato di glicerina polietilenglicole (E 484); Bentonite (1m558i).

Conservanti: Acido Sorbico (E 200); Acido Formico (E 236); Formiato di sodio (E 237); Formiato calcio (E 238); Acido acetico (E 260); Acido lattico (E 270); Acido propionico (E 280); Propionato di sodio (E 281); Propionato di calcio (E 282); Acido DL-malico (E 296); Acido fumarico (1a297); Acido citrico (E 330).

Emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti: Lecitine (E 322); Farina di semi di carrube (gomma di carruba) (E 410); Cellulosa microcristallina (E 460); Cellulosa in polvere (E 460(ii)).

Sostanze per il controllo della contaminazione da radionuclidi (^{134/137}Cs): Bentonite (1m558).

Sostanze per la riduzione della contaminazione dei mangimi da micotossine (aflatossina B1): Bentonite (1m558).

N.B. Gli additivi su indicati sono preparati commerciali di prodotti naturali tecnicamente puri o composti sintetici equivalenti al prodotto naturale chimicamente definito

⁽¹⁾ **Aminoacidi:** gli aminoacidi devono essere "ruminato - protetti", il processo di ruminato protezione deve essere di tipo fisico.

⁽²⁾ **Aromi:** da considerare per le specifiche funzioni di antiossidanti naturali. Il loro utilizzo non deve interferire sulle caratteristiche organolettiche del latte e del formaggio.

⁽³⁾ **Oligoelementi:** sali, ossidi, chelati di aminoacidi, se previsti.

⁽⁴⁾ **Vitamine:** Vitamine, provitamine e molecole ad effetto simile.

Nota: Reg. 1831/2003 – Il Registro Comunitario degli Additivi è soggetto a continui aggiornamenti. Eventuali nuovi prodotti prima di essere ammessi per l'alimentazione delle vacche per la produzione del Grana Padano DOP, dovranno essere sottoposti a valutazione da parte della Commissione Scientifica del Consorzio di Tutela, per verificarne la compatibilità con il Disciplinare di Produzione e relativo Piano dei Controlli in vigore, la quale, se del caso, ne da comunicazione agli organismi preposti.