

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Parmigiano-Reggiano»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996.
Disciplinare modificato con il Reg. (CE) n. 1571/03 del 5 settembre 2003
e con Reg. (UE) n. 794/11 del 8 agosto 2011

Richiedente

Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano
Via J.F. Kennedy, 18 – 42124 Reggio Emilia
Tel. 0522307741
Fax 0522307748
<http://www.parmigianoreggiano.it/>
staff@parmigianoreggiano.it

Sintesi delle modifiche proposte

Tipo di prodotto

1.3 Formaggi

Caratteristiche del prodotto

Si modificano lievemente le dimensioni delle forme: oggi le forme, rispettando il limite massimo previsto dal disciplinare di 45 cm di diametro delle facce piane, possono raggiungere dimensioni tali per cui il peso delle stesse si attesta su circa 50 kg, creando serie problematiche nelle operazioni di movimentazione, di pulizia e di porzionatura del formaggio. Si riduce pertanto il diametro massimo delle facce piane che passa da 45 a 43 cm, modifica che comporta indicativamente una riduzione di circa 4 kg di formaggio per forma, riducendo di conseguenza anche il peso complessivo della forma che potrà arrivare a circa 46 kg. Per quanto riguarda l'altezza minima dello scalzo, che passa da 20 a 22 cm, l'aumento dell'altezza minima è motivato dalla consolidata tradizione di produrre forme con una altezza di 25-26 cm.

Si evidenzia che il colore paglierino naturale può anche subire delle variazioni nel corso della stagionatura conseguenti alle diverse condizioni ambientali e alle differenti operazioni di toelettatura del formaggio. Si ribadisce il concetto della naturalità della crosta per la quale è vietata la colorazione artificiale; ciò al fine di fugare eventuali dubbi sulla possibilità di tinteggiare le forme in modo artificiale. Si precisa che le caratteristiche strutturali del formaggio sono definite e classificate nel "Regolamento di Marchiatura".

Zona geografica di produzione

La zona geografica non è cambiata.

Metodo di ottenimento del prodotto

“Regolamento di alimentazione delle bovine”

Art. 4

Tra i foraggi ammessi sono aggiunti gli erbai di triticale, che hanno caratteristiche analoghe a quelle di orzo, grano, segale, ecc., già consentiti. Il foraggio di triticale utilizzato, verde o essiccato, può trovare interesse soprattutto nelle aree collinari della zona geografica delimitata dove trova particolare diffusione.

Art. 5

Si specifica che non solo l'allevamento di animali da carne ma tutte le attività agricole di “altre filiere” (bovini da carne, digestori, ecc.) devono avvenire in ambienti distinti e separati da quelli degli allevamenti delle vitelle, delle manze fino al sesto mese di gravidanza e delle bovine da latte ed in essi sono consentiti la detenzione e l'uso dell'insilato di cereali e di sottoprodotti, pratica oggi già consentita. Si elimina il divieto di utilizzo di melasso in forma liquida per i motivi precisati nell'art. 6.

Art. 6

Si elimina il riferimento all'Allegato “Materie prime per mangimi e dose massime ammesse” in quanto tale allegato è stato eliminato, come si dirà oltre.

Al fine di rendere più semplice la gestione, la tracciabilità e il controllo nei mangimi complementari composti, i precedenti limiti individuali del 3% per il melasso e del 3% per la carruba vengono unificati in un apporto massimo del 6% per tutti i prodotti zuccherini utilizzati nella produzione dei mangimi, tra i quali estratti di malto, glicole propilenico e glicerolo, in quanto zuccheri semplici che hanno funzione analoga a quella della carruba e del melasso.

La possibilità di utilizzo di melasso (all'interno del più ampio raggruppamento delle “preparazioni zuccherine”) a livello aziendale viene estesa dai soli blocchi melassati anche alla somministrazione individuale (comunque non tramite acqua di abbeverata) o tramite piatto unico nella dose massima di 800 g/capo/giorno. Il contenuto allargamento delle possibilità di utilizzo di tali prodotti è motivato dalla larga diffusione del piatto unico come tecnica di somministrazione degli alimenti e dalle migliorate condizioni igieniche delle stalle che garantiscono il contenimento dei rischi di imbrattamento di greppie e strutture aziendali.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 8 in merito al divieto di uso di talune materie prime per mangimi e prodotti per l'alimentazione delle bovine da latte, si sostituisce il termine “sperimentazione” con “valutazione scientifica”. L'utilizzo di prodotti e di alimenti consentiti dalla legislazione vigente, previa valutazione scientifica del Consorzio, sarà possibile solo con il benessere delle “Autorità nazionali”.

Art. 7

Si elimina il primo paragrafo in quanto si elimina l'Allegato “Materie prime per mangimi e dose massime ammesse”, come si dirà oltre.

Si colloca in questo articolo la parte relativa al divieto di somministrazione dei saponi e di tutti i grassi già riportata nell'art. 8 in quanto più inerente al tema del presente articolo.

Si sostituiscono le espressioni “lipidi di origine vegetale” e “micronutrienti” rispettivamente con “oli e grassi vegetali” e “amminoacidi, vitamine, minerali ed altri nutrienti”, in quanto più esaustivi. Si riduce il limite di oli e grassi vegetali aggiunti come tali in ogni forma e tipologia da 100 grammi/capo/giorno a 50 in quanto la funzione che queste sostanze devono avere è esclusivamente di protezione di amminoacidi, vitamine, minerali ed altri nutrienti.

Si definisce un limite massimo della quantità giornaliera di lipidi che può essere somministrata agli animali in lattazione attraverso i prodotti consentiti, la quale non deve eccedere il 4% della sostanza secca totale della razione; funzionale a tale limite complessivo è quello dei grassi apportabili con i mangimi che, in sostituzione del limite di 300 g da apportare con le oleaginose (soia, lino, girasole, germe di mais e germe di frumento), molto complesso da verificare, è stato sostituito dal limite di 700 g di grassi apportabili con i mangimi tramite i grassi naturalmente presenti in tutte le materie prime (perciò, ad esempio, anche mais).

Art. 8

Si elimina il termine ‘coltivate’ in relazione alle alghe, in quanto non è possibile verificare l’origine delle alghe.

Art. 10

Si inserisce in un articolo autonomo quanto già previsto nell’ultimo paragrafo dell’art. 9. Tuttavia, con riferimento ai controlli da effettuarsi per l’ingresso di nuovi allevamenti, si sostituisce il termine “visita ispettiva” con la dicitura “verifica ispettiva dell’Organismo di controllo autorizzato”.

Art. 11

Con riguardo alla preparazione della miscela, nell’ipotesi in cui si proceda alla umidificazione della massa (la miscela può venire addizionata di acqua per ridurre la polverulenza ed il rischio di separazione degli ingredienti), si precisa che la massa possa ritenersi umidificata soltanto con un valore di umidità superiore al 20%, e si specifica che la distribuzione deve avvenire immediatamente dopo la preparazione.

Art. 12

Si specifica che l’impiego di alimenti per animali e tecnologie non contemplati dal “Regolamento di alimentazione delle bovine”, così come le variazioni delle dosi utilizzabili e l’introduzione di modalità di preparazione e di somministrazione, condizionati dall’esito favorevole delle sperimentazioni e degli studi valutati dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, oltre all’adozione in base alle modalità stabilite all’art. 6, dovranno (e non più potranno) essere oggetto di integrazione del disciplinare alla prima modifica utile.

Si elimina l’Allegato “Materie prime per mangimi ammesse e dosi massime utilizzabili”, che riportava le materie prime e le dosi massime ammesse, per semplificare le modalità di calcolo del razionamento delle bovine da latte, da un lato, ed i controlli, dall’altro, mantenendo comunque inalterata la filosofia del disciplinare basata sull’indicazione di alimenti vietati e alimenti permessi con l’indicazione di vincoli per alcuni di questi.

Tale allegato sarà introdotto in un manuale di buone pratiche per fornire agli allevatori indicazioni utili ad impostare un corretto razionamento delle bovine da latte.

Latte

Si sostituisce il termine “parzialmente scremato” al quale, secondo la normativa, corrisponde un determinato titolo di grasso, con il termine “parzialmente decremato”, più rispondente al metodo di produzione del formaggio «Parmigiano Reggiano».

Modifica letterale: si sostituisce il termine “vacche” con il termine “bovine da latte” per definire, come già riportato nell’art. 1 del “Regolamento di alimentazione delle bovine”, le vacche in lattazione, le vacche in asciutta e le manze dal sesto mese di gravidanza compreso.

Si esplicitano alcuni trattamenti già vietati per il latte, tra cui quelli “fisici o meccanici” quali, ad esempio, la centrifugazione, la bactofugazione e la microfiltrazione, per enfatizzare che il latte deve essere utilizzato crudo ed integro.

Con riferimento al tempo di mungitura si aggiunge la frase “del latte destinato alla DOP” per specificare che l’aliquota di latte eventualmente non utilizzata per la produzione di «Parmigiano Reggiano» è esclusa da vincoli di tempo.

Si allunga il tempo di mungitura massimo dalle attuali 4 ore a 7 ore (comunque comprensive del trasporto che, in ogni caso, non può superare le 2 ore come già definito attualmente), per garantire una maggiore flessibilità con riguardo ai tempi di mungitura effettivi e per consentire l’utilizzo di nuove tecnologie di mungitura, e una migliore razionalizzazione dell’utilizzo degli impianti e della qualità igienica del latte. Tale modifica non incide sul processo di trasformazione del latte e di stagionatura del formaggio, in considerazione del fatto che il latte, oggi, mostra mediamente cariche batteriche molto basse (il valore medio di carica batterica si è decisamente abbassato negli ultimi 5 anni attestandosi attorno ai 30.000 germi/ml, ben al di sotto del limite di 100.000 germi/ml previsto dalla normativa) che ne consentono stoccaggi per più ore alla temperatura di 18 °C, tanto che dal 2014 il formaggio «Parmigiano Reggiano» non si avvale della deroga sulle cariche microbiche prevista dalla normativa

sanitaria (art. 9 del D.P.R. n. 54/97, 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).

Si elimina la dicitura “Il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione” in quanto già riportata.

Modifica letterale: si specifica che la temperatura di stoccaggio del latte, non inferiore a 18°C, deve essere mantenuta anche durante la mungitura e non solo durante la conservazione del latte.

Si precisa che il latte della sera appena entrato in caseificio deve essere immediatamente steso per consentirne l’affioramento e che non può rimanere in agitazione (pratica che impedirebbe l’affioramento) se non per il tempo strettamente necessario per la sua miscelazione. Si sostituisce l’espressione “a cielo aperto” con “aperte e areate naturalmente” per descrivere le vasche di acciaio al fine di adattarsi alle nuove tecnologie, che oggi prevedono vasche con coperchi sollevabili.

Modifica letterale: si specifica che il latte del mattino e quello parzialmente decremato della sera vengono miscelati nelle caldaie tronco-coniche di rame.

Si inserisce un riferimento esplicito al rapporto grasso/caseina del latte in caldaia in quanto unico parametro attendibile e indicativo del contenuto di materia grassa del prodotto finito, il cui valore non può risultare superiore a 1,1+12%. Tale valore (1,1) è un dato medio che negli anni si è consolidato nella tradizione produttiva del formaggio «Parmigiano Reggiano», mentre la tolleranza del 12% è legata all’ampia variabilità che si può riscontrare nelle lavorazioni del formaggio «Parmigiano Reggiano», connaturata a lavorazioni artigianali ed a differenze del titolo di grasso del latte utilizzato, influenzato sia dalla stagionalità sia dal tipo di allevamento.

Si introduce la possibilità che l’aliquota di latte del mattino, che può essere conservata fino a un massimo del 15% per la caseificazione del giorno successivo, possa essere conservata anche per una percentuale superiore, qualora quest’ultima risulti indispensabile per produrre una forma. Tale integrazione dovrebbe consentire ai caseifici di piccole dimensioni ed in particolari momenti stagionali di avere in caldaia il latte sufficiente per produrre una forma. Si specifica, inoltre, che tale latte, che deve essere conservato in recipienti di acciaio ad una temperatura non inferiore ai 10 °C, alla sera deve essere steso nelle vasche per l’affioramento naturale del grasso: ciò al fine di evitare che possa essere conservato tal quale (intero) fino al mattino successivo.

Siero-innesto

Modifiche letterali sulle caratteristiche del siero-innesto. In particolare si sostituisce il termine “fermenti” con “batteri”, tecnicamente più corretto. Si esplicitano inoltre alcuni divieti come l’aggiunta di colture lattiche o di integratori nutrizionali atti a favorire lo sviluppo dei batteri lattici naturali. In tal modo si intende evidenziare il concetto di naturalità che caratterizza il siero-innesto e il ruolo che svolge nella produzione del «Parmigiano Reggiano»: il forte legame tra territorio e prodotto. Per tali motivi il siero-innesto deve essere ottenuto solo dalla fermentazione del siero dolce residuo della lavorazione precedente. Si introduce espressamente la possibilità di aggiungere una aliquota di latte del caseificio, azione che consente di fornire ai batteri lattici del siero-innesto sostanze nutritive che contribuiscono alla loro crescita.

Formaggio

Modifica letterale: si menziona espressamente che la maturazione minima del formaggio deve avvenire presso soggetti situati nella zona di origine e inseriti nel sistema di controllo.

Modifica letterale: si precisa, per trasparenza, che la stagionatura delle forme può avvenire anche in scalere con assi di legno, in quanto tale materiale rappresenta una consolidata tradizione.

Modifica letterale: si prevede esplicitamente, per fugare ogni eventuale dubbio, che il formaggio «Parmigiano Reggiano» non può essere sottoposto ad alcun trattamento; si menzionano, a mero titolo di esempio, alcuni trattamenti, quali trattamento termico, liofilizzazione, essiccazione, congelamento e surgelazione.

La collocazione delle caratteristiche relative agli additivi e alla composizione amminoacidica è modificata, in quanto trattasi di caratteristiche riferibili al formaggio «Parmigiano Reggiano» e non solo

alla tipologia “grattugiato”. E’, inoltre, inserito un valore minimo di amminoacidi liberi totali riferito alle proteine totali, che rappresentano il prodotto finale della degradazione delle proteine da parte degli enzimi durante i processi di proteolisi che avvengono durante la stagionatura del formaggio, quindi significativamente correlati all’età del formaggio stesso, valore minimo che deve essere rispettato per caratterizzare il formaggio «Parmigiano Reggiano»: l’accertamento di un valore inferiore è da ricondurre ad un formaggio con stagionatura inferiore a 12 mesi. Sono introdotti nuovi e specifici parametri analitici che consentono di garantire l’origine del formaggio «Parmigiano Reggiano» e di monitorarne le caratteristiche. Attraverso l’analisi dei rapporti di isotopi stabili e di macro e microelementi, è stata creata una banca dati che definisce e caratterizza il formaggio «Parmigiano Reggiano» e che consente di determinare se il prodotto proviene o meno dalla zona di origine: questo è dovuto al fatto che nel latte i peculiari meccanismi biochimici e fisiologici della lattifera fanno sì che una quota significativa dei nutrienti ingeriti con la dieta (mangime, foraggio, acqua, ecc.) venga poi secreta nel latte e inoltre ciascun ingrediente della dieta ha una composizione in minerali e isotopi stabili che dipende da caratteristiche intrinseche della specie e/o varietà vegetale considerata (per esempio il mais ha un contenuto dell’isotopo ^{13}C significativamente superiore a quello mediamente riscontrato nelle altre specie vegetali di interesse alimentare e zootecnico) e dalla sua provenienza geografica; analogamente l’abbondanza di alcuni minerali può variare per la stessa specie vegetale a seconda della zona geografica considerata poiché in qualche modo risulta espressione delle caratteristiche proprie del terreno sul quale viene coltivata o raccolta e anche l’acqua di bevanda, drenando gli elementi che compongono la roccia, presenta una composizione qualitativa e quantitativa variabile in funzione dell’ubicazione geografica della sorgente. Mediante l’analisi degli acidi ciclopropanici è possibile verificare se il formaggio è stato ottenuto da latte prodotto da vacche alimentate con insilati, vietati dal disciplinare. Infatti, gli acidi grassi ciclopropanici sono acidi grassi di origine microbica che vengono rilasciati nei foraggi durante la caratteristica fermentazione batterica che avviene durante il processo di insilamento. Dato che vengono assorbiti come tali ed utilizzati per la sintesi del grasso del latte, sono stati individuati nel latte di bovine alimentate con insilati (silomais in particolare) e nei suoi derivati (panna, burro, formaggio) mentre, non essendo presenti in altri prodotti utilizzati per l’alimentazione delle bovine, sono risultati sempre assenti nel latte di bovine alimentate senza insilati. Il valore massimo indicato è già comprensivo dell’incertezza di misura.

Taglio, grattugiatura, confezionamento

Modifica letterale: si prevede espressamente che gli operatori stabiliti nella zona geografica delimitata che possono effettuare operazioni di confezionamento devono essere certificati.

Con riferimento alla tipologia “grattugiato”, si elimina la dicitura “come già previsto dal D.P.C.M. 4.11.1991” in quanto superata dalle ultime modifiche al disciplinare approvate con il Regolamento (UE) n. 794/11.

Si elimina il riferimento a “intero” in quanto superfluo, poiché la tipologia “grattugiato” può essere ottenuta sia direttamente da forme che da porzioni di formaggio «Parmigiano Reggiano».

Modifica letterale: con riferimento al confezionamento della tipologia “grattugiato” si sostituisce la frase “senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie” con “senza aggiunta di alcuna sostanza” al fine di togliere ogni eventuale dubbio sul divieto di aggiunta di qualsiasi sostanza.

Al fine di fornire una maggiore tutela al consumatore e di garantire il massimo rispetto del requisito relativo al confezionamento nella zona geografica delimitata, si introduce l’obbligo per gli operatori di assicurare, per il formaggio preconfezionato in porzioni che non può beneficiare della DOP «Parmigiano Reggiano», qualora commercializzato, che non figurino sulla crosta i segni distintivi del formaggio «Parmigiano Reggiano».

Per la tipologia “grattugiato” si sottolinea che, oltre alle caratteristiche tipiche di tale tipologia (umidità, aspetto e quantità di crosta), rimangono valide anche le caratteristiche generali che valgono per il formaggio «Parmigiano Reggiano» riportate nell’art. 4.

Si modifica la percentuale di particelle con diametro inferiore a 0,5 mm che passa da un minimo del 25% ad un minimo del 35%, più in linea con le attuali produzioni della tipologia “grattugiato”.

Modifica letterale: si precisa che nella tipologia “grattugiato” la percentuale massima di crosta del 18% è calcolata in peso.

Fermo restando il requisito relativo alle operazioni di taglio e confezionamento che devono avvenire nella zona geografica delimitata, tenuto conto del principio della libera circolazione delle merci, senza pregiudicare la garanzia di autenticità in virtù della specificità dei segni distintivi delle forme di formaggio «Parmigiano Reggiano», si consente agli operatori, anche stabiliti al di fuori della zona geografica delimitata, di procedere al taglio e al confezionamento di parti di forma certificata «Parmigiano Reggiano» purché non inferiori ad un ottavo e recanti, anche parzialmente purché chiaramente visibili, sia la dicitura a puntini “Parmigiano-Reggiano”, sia uno dei segni distintivi del formaggio «Parmigiano Reggiano» (bollo ovale “Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela”, bollo ovale “Export” o bollo ovale “Premium”). Tali parti di forma, in ogni caso, non possono essere destinate ed essere presentate come tali al consumatore finale. La simultanea presenza sulle parti di forma della dicitura a puntini “Parmigiano-Reggiano” e del marchio di selezione (o di uno degli ulteriori segni distintivi che presuppongono l’avvenuta certificazione), anche parzialmente, purché chiaramente visibili, garantisce l’autenticità di tali parti di forma. Inoltre, al fine di assicurare la tracciabilità, si introduce l’obbligo di indicare nei documenti commerciali che si tratta di “Parmigiano Reggiano tagliato ai sensi dell’art. 6 del disciplinare”.

Si precisano meglio le operazioni consentite presso i punti vendita al dettaglio e presso le collettività, in quanto la precedente formulazione non era sufficientemente chiara e ha dato adito a diverse interpretazioni da parte degli organi preposti ai controlli. In particolare, è consentito procedere, nel luogo di vendita al dettaglio, alle operazioni di grattugiatura, taglio e confezionamento di formaggio «Parmigiano Reggiano» su richiesta del consumatore finale. E’ inoltre consentito procedere a tali operazioni anche per il formaggio «Parmigiano Reggiano» preincartato per la vendita diretta, a condizione che sia mantenuta la possibilità che le stesse operazioni avvengano su richiesta del consumatore finale e ne sia assicurata la tracciabilità.

Si introduce espressamente il concetto di “sfridi”, ossia del prodotto residuo della lavorazione del formaggio «Parmigiano Reggiano» (in particolare residuo del taglio in porzioni di diversa tipologia) destinato ad ulteriori lavorazioni di formaggio «Parmigiano Reggiano», di cui vengono definite tre tipologie. Si prevede che gli “sfridi” possano essere destinati soltanto a stabilimenti inseriti nel sistema di controllo, e che debba essere garantita la tracciabilità del formaggio «Parmigiano Reggiano» da cui derivano attraverso la matricola e il mese/anno di produzione. Tale integrazione è introdotta per fornire ulteriori garanzie per quanto attiene alla tracciabilità e per facilitare il controllo della tipologia “grattugiato”, in particolare per ciò che riguarda la quantità di crosta consentita.

Designazione e presentazione

Per una maggiore trasparenza delle informazioni ai consumatori, per il prodotto in porzioni costituito solo da crosta, commercializzato tal quale o anche come ingrediente, si introduce l’obbligo di specificare nell’etichettatura “crosta”.

Modifica letterale: si specifica che la convenzione che definisce le modalità tecniche di riproduzione del contrassegno sarà rilasciata solo ai grattugiatori e ai porzionatori inseriti nel sistema di controllo.

Al fine di garantire una maggiore tutela e fornire una più ampia trasparenza ai consumatori, si introduce l’obbligo di indicare nell’etichettatura l’età minima del formaggio «Parmigiano Reggiano» preconfezionato, immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi. La stagionatura, che si protrae da un minimo di 12 mesi ad oltre 36 mesi, rappresenta una variabile che ha un forte impatto sulle caratteristiche strutturali e organolettiche del formaggio «Parmigiano Reggiano». Per tali motivi si ritiene opportuno e necessario informare il consumatore in merito al grado di stagionatura del formaggio che sta per acquistare.

Per il formaggio «Parmigiano Reggiano», categoria volontaria “Premium”, si introduce l’obbligo di indicare nell’etichettatura la matricola o la denominazione del caseificio, al fine di informare il consumatore circa il produttore di tale formaggio.

Al fine di realizzare dei piani di campionamento del formaggio «Parmigiano Reggiano» preconfezionato in porzioni e, soprattutto, della tipologia “grattugiato”, proporzionati ai quantitativi prodotti in ogni struttura di confezionamento, si prevede che la convenzione definisca l’obbligo per ogni singolo operatore di comunicare i quantitativi mensili di formaggio lavorato e di garantire la accettazione delle verifiche documentali.

Si specifica, al fine di evitare ogni ambiguità, che la denominazione «Parmigiano Reggiano» può essere utilizzata nell’elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare purché l’ingrediente utilizzato sia conforme al disciplinare. Ciò significa che se il formaggio «Parmigiano Reggiano», prima dell’utilizzo nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, viene sottoposto a qualsiasi trattamento, si perde il diritto all’utilizzo della denominazione «Parmigiano Reggiano» per designare l’ingrediente.

“Regolamento di marchiatura”

Art. 1

In previsione di un possibile utilizzo di nuove tecnologie nell’identificazione in modo univoco delle forme si prevede che, oltre alla placca di caseina, si possano utilizzare anche sistemi diversi.

Si precisa che le fasce marchianti imprimenti sulla forma i marchi di origine debbano recare anche l’abbreviazione “DOP”, peraltro già oggi presente sulle fasce.

Art. 2

Modifica letterale: si sostituisce il riferimento al Regolamento (CEE) n. 2081/92 con il riferimento al Regolamento (UE) n. 1151/12.

Si rende esplicito il fatto che il Consorzio assegni una matricola ad ogni caseificio produttore di formaggio «Parmigiano Reggiano», da intendersi pertanto come unità produttiva singola; ciò al fine di evitare che possano coesistere più unità produttive con la stessa matricola.

Art. 3

Si chiarisce l’iter da seguire per accedere al sistema della DOP da parte dei caseifici, i quali devono inoltrare domanda all’Organismo di controllo autorizzato per l’accesso al sistema e al Consorzio per l’assegnazione del numero di matricola e dei marchi di origine. Si elimina il riferimento temporale di 4 mesi, considerato eccessivamente lungo.

Modifica letterale: si inseriscono, secondo un ordine logico, la conservazione e il corretto uso delle fasce marchianti e delle placche di caseina.

Al fine di ridurre il problema degli spazi bianchi nello scalzo della forma, si demanda al caseificio l’obbligo di indicare, nella richiesta al Consorzio, la lunghezza della fascia più idonea ad assicurare la massima copertura dello scalzo con la dicitura a puntini “Parmigiano-Reggiano”.

Si specifica che il Consorzio fornisce il Registro di Produzione sul quale deve essere dichiarata la produzione giornaliera di forme e di placche. Viene altresì indicato che il Registro di Produzione deve essere completato con la comunicazione mensile del totale del latte lavorato e della suddivisione per singolo allevatore.

Art. 6

Modifica letterale: al fine di definire più correttamente l’attività esplicata dagli esperti al momento della valutazione del formaggio «Parmigiano Reggiano», si sostituisce l’espressione “al fine di approfondire l’oggettività dell’espertizzazione” con l’espressione “al fine di coadiuvare gli esperti nell’attività di valutazione delle forme”. Inoltre, si prevede che le commissioni possano tagliare tante forme quante sono necessarie per garantire una migliore valutazione delle caratteristiche strutturali ed organolettiche della pasta.

Si specifica che le forme tagliate, che riportano sulla crosta i marchi di origine, non possono essere immesse sul mercato, in quanto non hanno raggiunto i requisiti per essere qualificate come DOP.

Art. 8

Per quanto attiene al bollo ovale di selezione/certificazione, si aggiunge il termine “indelebile” per specificare che non può essere applicato un bollo ad inchiostro o comunque provvisorio.

Art. 9

Si specifica che per le forme che non presentano i requisiti necessari per accedere alla DOP, le operazioni di asportazione dei marchi si riferiscono esclusivamente ai marchi di origine apposti sullo scalzo, ovvero alla scritta a puntini “Parmigiano-Reggiano” e agli altri segni distintivi apposti sullo scalzo, e non alla placca di caseina che abitualmente è collocata sul piatto della forma.

Art. 11

Si specifica che il tempo entro il quale è possibile presentare ricorso avverso l’esito della espertizzazione è ridotto da 4 a 2 giorni. Tale ricorso deve essere presentato semplicemente in forma scritta, non necessariamente tramite posta raccomandata. Al fine di procedere repentinamente alle operazioni di bollatura o di annullamento dei marchi (previo benessere dell’Organismo di controllo autorizzato), si precisa, inoltre, che il ricorso deve essere inviato al termine di ogni singola sessione di espertizzazione e non alla fine dell’intero lotto.

Art. 12

Sia per quanto riguarda difetti di crosta nella zona della placca tali da richiedere un intervento di correzione da parte del Consorzio, sia per quanto attiene ai problemi di applicazione o di permanenza delle placche sulle forme, si specifica che è necessario che il caseificio comunichi tempestivamente al Consorzio il problema per poter procedere all’apposizione di un bollo indelebile sostitutivo.

Art. 13

Modifica letterale: si specifica “minima” per chiarire che i caseifici possono richiedere l’annullamento dei marchi di origine sullo scalzo per le forme che, nel corso della maturazione, presentassero gravi difetti tali da non consentirne la stagionatura minima di 12 mesi.

Art. 14

Viene specificato, per maggior chiarezza, che per avere i requisiti della DOP e per essere immessa al consumo con la denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano» la forma deve riportare il bollo ovale di selezione e deve aver compiuto i 12 mesi di stagionatura minima.

Modifica letterale: si sostituisce l’espressione “in zona di produzione” con l’espressione “tra soggetti inseriti nel sistema di controllo”.

Si sostituisce, per maggiore chiarezza, la dicitura che dovrà figurare sui documenti commerciali, che dovranno indicare “formaggio atto a divenire Parmigiano Reggiano”.

Art. 15

Si sostituisce il marchio volontario “Extra” con il marchio volontario “Premium”. Nei marchi volontari non figura più la dicitura “Parmigiano Reggiano” in quanto superflua: i marchi si applicano volontariamente su forme di formaggio «Parmigiano Reggiano». Si eliminano inoltre i riferimenti alle immagini dei marchi volontari per non avere vincoli grafici. Nell’ottica di creare una categoria di qualità superiore, il marchio “Premium” si applica alle forme che, oltre a presentare le caratteristiche merceologiche previste per il formaggio «Parmigiano Reggiano» “scelto sperlato”, hanno raggiunto anche una stagionatura minima di 24 mesi. Per ogni lotto di stagionatura, inoltre, deve essere valutata l’idoneità sensoriale rispetto al dato medio del formaggio «Parmigiano Reggiano».

“Allegato: Classificazione del Formaggio”

Si specifica che la classificazione merceologica, così come riportata nel “Regolamento di Marchiatura”, si riferisce esclusivamente al formaggio al momento dell’espertizzazione. Tale classificazione, infatti, non può garantire la completa assenza di vizi occulti o di eventuali evoluzioni delle difettosità, successivi alla marchiatura, imputabili alle cause più diverse, tra cui, in particolare, condizioni non idonee di stagionatura e di conservazione del formaggio, che potrebbero acutizzare o peggiorare le caratteristiche della pasta o della crosta o di alcuni lievi difetti riscontrati al momento dell’espertizzazione.