

IL REGOLAMENTO DI MARCHIATURA

CAPITOLO I

Disposizioni generali e definizioni

Art.1

I marchi

1. I segni distintivi del formaggio Parmigiano-Reggiano sono rappresentati dai marchi d'origine e dai marchi di selezione.
2. La marchiatura d'origine è eseguita a cura dei singoli caseifici mediante:
 - a) l'apposizione di una placca di caseina recante la scritta "Parmigiano-Reggiano" o "CFPR" ed i codici identificativi della forma;
 - b) l'impiego di apposite matrici (fasce marchianti) imprimenti sulla superficie dello scalzo di ogni forma la dicitura a puntini "Parmigiano-Reggiano", nonché la matricola del caseificio produttore, l'annata e il mese di produzione.
3. La marchiatura di selezione è effettuata dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano mediante l'apposizione di marchi indelebili, come riportato nei successivi art. 4, 5, 6, 7 e 8, dopo l'effettuazione delle operazioni di controllo da parte dell'Organismo di controllo autorizzato.

Art. 2

Compiti del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

1. Il Consorzio, ai sensi della Legge 526/99, stabilisce le modalità per l'impiego dei marchi, nel rispetto del Disciplinare di produzione e vigila sul loro corretto utilizzo presso i caseifici. In caso di uso non corretto dei marchi di origine o di altra inosservanza al disciplinare depositato ai sensi del Regolamento 2081/92, verificato dagli Organi a ciò preposti, il Consorzio dispone il ritiro delle matrici marchianti e delle placche e/o l'applicazione di una misura sanzionatoria secondo le norme vigenti;
2. il Consorzio assegna ad ogni caseificio produttore di Parmigiano-Reggiano un numero di matricola, che viene anche comunicato all'Organismo di controllo ed inserito nel sistema di controllo;
3. l'uso sulle forme di altri contrassegni non previsti dal presente Regolamento deve essere espressamente autorizzato dal Consorzio, che ne fissa le caratteristiche e le modalità applicative, in quanto gli stessi non possono sovrapporsi ai marchi DOP e devono assicurare la prevalenza di questi ultimi.

Art. 3

Obblighi dei caseifici

1. I caseifici che intendono produrre Parmigiano-Reggiano, almeno quattro mesi prima dall'inizio dell'attività, debbono inoltrare domanda al Consorzio comunicando che sono inseriti nel sistema di controllo per l'assegnazione del numero di matricola e

per la richiesta delle matrici marchianti e delle placche di caseina, al fine di effettuare la marchiatura di origine;

2. i caseifici sono responsabili del corretto uso e della conservazione delle fasce marchianti e delle placche di caseina, che sono loro fornite in dotazione fiduciaria;

3. i caseifici debbono tenere quotidianamente aggiornato il Registro di Produzione, vidimato dal Consorzio, che sarà a disposizione dell'Organismo di controllo per l'espletamento della sua attività, e delle competenti Autorità;

4. i caseifici hanno l'obbligo di mantenere il rendiconto di tutta la produzione. In caso di non corretta tenuta della rendicontazione, saranno applicate le sanzioni previste dalla normativa vigente;

5. i caseifici hanno l'obbligo di mettere o di far mettere a disposizione del Consorzio il formaggio per le operazioni di classificazione, apposizione dei bolli e annullamento dei marchi previste dagli articoli 4, 5, 6, 7, 8 e 9. In caso di inadempienza, il Consorzio dispone, secondo le modalità previste dal piano di controllo, il ritiro delle matrici marchianti e delle placche e/o l'applicazione di una misura sanzionatoria;

6. i caseifici sono tenuti a fornire al Consorzio ed ai suoi incaricati tutti gli elementi utili per l'applicazione del presente Regolamento.

Art. 4

Definizione dei lotti produttivi e operazione di espertizzazione

1. La produzione del caseificio è divisa in lotti e più precisamente:

a) 1° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da gennaio ad aprile;

b) 2° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da maggio ad agosto;

c) 3° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da settembre a dicembre.

2. Prima della marchiatura di selezione, tutte le forme di Parmigiano-Reggiano sono esaminate da una Commissione composta da almeno due esperti nominati dal Consorzio, iscritti in un elenco tenuto dallo stesso e comunicato all'Organismo di controllo.

3. Le operazioni di espertizzazione e di apposizione dei marchi devono avvenire all'interno della zona di origin

CAPITOLO II

Procedure

Art. 5

Espertizzazione

Le operazioni di espertizzazione sono espletate per i tre lotti di produzione in tre periodi, secondo il seguente calendario:

a) il formaggio del primo lotto è espertizzato a partire dal 1° dicembre dello stesso anno;

b) b) il formaggio del secondo lotto è espertizzato a partire dal 1° aprile dell'anno successivo;

c) il formaggio del terzo lotto è espertizzato a partire dal 1° settembre dell'anno successivo.

Art. 6

Classificazione del formaggio

1. L'espertizzazione del formaggio avviene attraverso la valutazione dell'aspetto esterno, della struttura e delle caratteristiche

olfattive della pasta, avvalendosi dell'esame con il martello e con l'ago in riferimento agli usi ed alle consuetudini, secondo la classificazione riportata in allegato;

2. al fine di approfondire l'oggettività dell'espertizzazione, le commissioni devono procedere al taglio di almeno una forma per lotto e, comunque, non meno di una ogni mille o frazione di mille, per valutarne le caratteristiche strutturali ed organolettiche. Ai caseifici è fatto obbligo di mettere a disposizione le forme indicate dagli esperti da sottoporre al taglio e di consentire l'eventuale prelievo di una porzione delle stesse.

Art. 7

Apposizione dei bolli ad inchiostro

Contestualmente alle operazioni di espertizzazione, di cui all'art. 6, alle forme sono applicati bolli provvisori ad inchiostro indelebile per caratterizzare le seguenti categorie definite nell'allegato:

- a) prima categoria, costituita dalle forme classificate come formaggio Parmigiano-Reggiano "scelto sperlato", "zero" ed "uno";
- b) seconda categoria, costituita dalle forme classificate come formaggio Parmigiano-Reggiano "mezzano";
- c) terza categoria, costituita dalle forme classificate come formaggio "scarto" e "scartone".

Art. 8

Apposizione dei bolli a fuoco

1. Sulle forme di prima e di seconda categoria, si appone un bollo ovale a fuoco imprimente la dicitura "Parmigiano-Reggiano Consorzio Tutela" e l'anno di produzione;
2. il formaggio di seconda categoria è sottoposto all'identificazione mediante un ^o contrassegno indelebile da applicarsi solo sullo scalzo della forma;
3. l'applicazione del bollo a fuoco può essere effettuata dopo sette giorni dall'avvenuta espertizzazione, su indicazione dell'Organismo di controllo.

Art. 9

Annullamento marchi d'origine

Sulle forme di terza categoria, unitamente a quelle con gravi difetti strutturali che non ne hanno consentito la stagionatura ed a quelle che hanno subito correzioni tali da compromettere l'estetica della forma e/o la qualità della pasta e/o i contrassegni identificativi del mese, dell'anno di produzione e della matricola del caseificio, saranno asportati i marchi di origine a cura degli addetti del Consorzio, o le stesse dovranno essere consegnate ad una o più strutture di trasformazione convenzionate con il Consorzio. Per tali forme, il caseificio dovrà conservare la documentazione prodotta dalle suddette strutture da cui risulti l'avvenuto annullamento dei marchi di origine. L'annullamento dei marchi è effettuato anche per le forme sulle quali non sono stati correttamente applicati i marchi di origine.

Art. 10

Redazione dei Verbali

Per le operazioni di espertizzazione, di identificazione e bollatura a fuoco delle forme di prima e di seconda categoria e di annullamento dei marchi di origine, per ognuno dei lotti o per le frazioni di lotto della partita, è redatto un verbale che deve essere sottoscritto dal personale preposto a svolgere tali operazioni e dal legale rappresentante del caseificio o da persona da esso espressamente incaricata.

Art. 11

Ricorsi

1. I caseifici possono ricorrere avverso l'esito della espertizzazione inviando apposita notifica al Consorzio entro quattro giorni dal termine della stessa, a mezzo lettera raccomandata;
2. i ricorsi sono esaminati da una Commissione di Appello che disporrà l'eventuale riesame del formaggio entro 15 giorni dal ricevimento della notifica. Tale Commissione è nominata dal Consorzio ed è composta da almeno tre membri non facenti parte delle Commissioni di Espertizzazione di cui all'art. 4.

CAPITOLO III

Altre disposizioni

Art.12

Richiesta correzione dei marchi di origine

Per le forme che nel corso della maturazione presentassero difetti di crosta tali da richiedere un intervento di correzione nella zona della placca, il caseificio dovrà richiedere al Consorzio l'applicazione di un bollo indelebile a fuoco sostitutivo della placca stessa. Il caseificio dovrà conservare e consegnare al Consorzio le placche asportate.

Art. 13

Richiesta di annullamento marchi di origine

Per le forme che nel corso della maturazione presentassero gravi difetti tali da non consentirne la prosecuzione della stagionatura, i caseifici avranno la facoltà di richiedere, prima dell'espertizzazione, l'annullamento dei marchi di origine a cura del Consorzio o la consegna come indicato all'art. 9.

Art. 14

Cessione di forme prima del 12° mese

Nel caso di cessione di forme prima del compimento del 12° mese di stagionatura, ma comunque in zona di produzione, anche se riportanti il bollo a fuoco, le bolle di consegna e le fatture dovranno riportare la seguente dizione, già sottoscritta dal Legale Rappresentante del caseificio sui verbali di espertizzazione e di marchiatura: "Il formaggio non può essere immesso al consumo con la denominazione tutelata Parmigiano-Reggiano prima del compimento del 12° mese".

Art. 15

Marchi "Export" e "Extra"

A partire dal compimento del 18° mese di maturazione, i detentori di Parmigiano-Reggiano possono richiedere al Consorzio l'apposizione del marchio "Parmigiano-Reggiano Export" o "Parmigiano-Reggiano Extra".

Il formaggio, per potersi fregiare dei suddetti marchi, deve presentare le caratteristiche merceologiche previste per il Parmigiano-Reggiano "scelto sperlato" di cui all'art.7. Le forme certificate che abbiano compiuto la stagionatura di 18 mesi, possono acquisire l'idoneità a fregiarsi dei marchi sopra indicati anche se la stagionatura è proseguita in locali situati al di fuori della zona di produzione; in quest'ultimo caso, dovranno essere stipulate apposite convenzioni con il Consorzio di tutela al fine di consentirgli l'esercizio delle attività di vigilanza.

Le spese relative alle operazioni di marchiatura sono a carico dei richiedenti.

Art. 16

Costi

1. Per la consegna delle matrici marchianti e delle placche di caseina, a garanzia dell'adempimento degli obblighi relativi, è facoltà del Consorzio di richiedere ai caseifici un deposito cauzionale nella misura che sarà dallo stesso annualmente fissata;
2. per il servizio di annullamento dei marchi per le forme di terza categoria di cui agli articoli 9 e 13 e per l'apposizione del bollo a fuoco sostitutivo delle placche di cui all'art.12, ai caseifici sarà richiesto un rimborso spese per forma, nella misura che sarà stabilita dal Consorzio;
3. per la sostituzione delle matrici marchianti usurate anzitempo, o comunque deteriorate, verrà richiesto ai caseifici un rimborso spese.

Allegato

Classificazione merceologica del FORMAGGIO

1. Parmigiano-Reggiano "scelto sperlato"

Tale qualifica viene attribuita a quelle forme immuni da qualsiasi difetto sia esterno che interno (pezzatura, crosta, martello, ago, struttura della pasta, aroma, sapore) in qualsiasi modo rilevabile, sia alla vista sia al collaudo dell'ago e del martello.

2. Parmigiano-Reggiano "zero (0) e uno (1)"

Tale qualifica comprende:

a) zero: le forme che, pur rispondendo alle caratteristiche di scelto, presentano sulla crosta fessure superficiali, piccole erosioni, spigoli leggermente rovinati e qualche piccola correzione senza che la forma risulti deformata.

b) uno: le forme aventi leggere anomalie di struttura ed in particolare:

- uno o due vescicotti (cavità di forma circolare od oblunga creatasi nella pasta) di diametro non superiore ai 3-4 cm e sempre che, sondato il vescicotto con l'ago, questo non riveli difetti olfattivi;
- vespai localizzati (zona di pasta spugnosa) di pochi centimetri senza difetti olfattivi;
- alcune "bocche di pesce" e cioè occhi di forma oblunga, non superiori ai 3-4 cm;
- leggere sfoglie, costituite da alcune fessurazioni della pasta, di lunghezza non superiore ai 3-4 cm;
- occhi radi e non eccessivamente ripetuti;
- le forme cosiddette "lente", e cioè quelle che alla percussione con il martello rivelano un suono sordo.

3. Parmigiano-Reggiano "mezzano" (uno lungo)

In questa classe sono comprese le forme con:

- vescicotti di diametro superiore ai 3-4 cm. immuni da difetti olfattivi;
- vespai immuni da difetti olfattivi;
- occhiatura diffusa nella forma (occhi lucidi, rotondi, di diametro medio-piccolo);
- alcune fessurazioni e spacchi disposti orizzontalmente;
- fessurazioni e spacchi orizzontali localizzati in prossimità di un piatto e/o interessanti parte dello scalzo;

- correzioni in scalzo o in piatto in assenza di difetti olfattivi eseguite a regola d'arte, di entità tale da non compromettere significativamente l'aspetto esteriore della forma.

4. Formaggio "scarto"

In questa classe sono comprese le forme con:

- bombatura molto accentuata dei piatti della forma;
- pasta spugnosa con grande e diffusa occhiatura;
- fessurazioni orizzontali multiple e diffuse con conformazione a "libro";
- grosse fenditure e spacchi diffusi su gran parte della forma;
- grossa cavità localizzata al centro o in zona sub-centrale a forma sferica od oblunga con o senza pasta spugnosa;
- correzioni in scalzo e/o in piatto profonde ed estese;
- forme con evidenti difetti olfattivi.

5. Formaggio "scartone"

A questa classe appartengono tutte le forme nelle quali si nota la presenza di numerosi e gravi difetti e cioè tutte quelle che non possono, per la loro qualità, essere comprese nelle categorie sopra specificate.