

rappresentazione grafica che segue, che dovrà essere riprodotto a colori secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione.



Al fine di consentire la corretta identificazione della stagionatura del formaggio Parmigiano Reggiano confezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichetta deve figurare l'indicazione dell'età minima del formaggio.

Vista l'evoluzione dell'aroma e del sapore della pasta del Parmigiano Reggiano nel corso della stagionatura, al fine di comunicare le caratteristiche organolettiche, è possibile utilizzare nell'etichetta, in aggiunta all'età, per determinate fasce di stagionatura, i seguenti aggettivi descrittivi:

- delicato (12-19 mesi);
- armonico (circa 20-26 mesi);
- aromatico (circa 27-34 mesi);
- intenso (circa 35-45 mesi).

L'indicazione nell'etichetta della matricola o della denominazione del caseificio è obbligatoria soltanto nel caso di grattugiato/porzioni ottenuti da forme marchiate «Premium» ai sensi dell'art. 15 del Regolamento di marchiatura.

#### Art. 10.

Gli operatori (allevatori produttori di latte, caseifici, stagionatori, grattugiatori e porzionatori) sono inseriti nel sistema di controllo ed iscritti in appositi elenchi gestiti dall'Organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'Organismo di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda i mangimi, le materie prime e i prodotti che provengono dalla zona di origine, nonché il fornitore e il destinatario, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.

### 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 o sistema equivalente che identifichi in modo univoco ogni forma (di seguito placca o placche);
- b) l'impiego di apposite matrici (fasce marchianti) imprimenti sulla superficie dello scalzo di ogni forma la dicitura a puntini «Parmigiano-Reggiano» (cfr. Immagine n. 1 e Immagine n. 1-bis), nonché la matricola del caseificio produttore, l'annata, il mese di produzione, e l'abbreviazione «DOP».

3. La marchiatura di selezione è effettuata dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, come riportato nei successivi articoli 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 n. 526/1999, 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 (UE) n. 1151/12 e successive modifiche, 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, prima dell'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, al fine di effettuare la marchiatura di origine.

2. I caseifici sono responsabili della conservazione e del corretto utilizzo delle fasce marchianti e delle placche, 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, nel rispetto delle norme vigenti, 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 nominata dal Consorzio, composta da esperti 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 origine.

