

b) pasta: cuori, porzioni sottopeso/sovrappeso e formaggio senza crosta;

c) altro: residuo di lavorazione non rientrante nei punti precedenti.

Per tale prodotto deve essere garantita la tracciabilità (matricola e mese/anno di produzione).

Lo sfrido può essere trasferito internamente alla stessa azienda/gruppo, purché tra stabilimenti inseriti nel sistema di controllo, o commercializzato solo tra caseifici, porzionatori e grattugiatori inseriti nel sistema di controllo, con l'esatta identificazione, nei documenti di accompagnamento o commerciali, della tipologia di sfrido e della matricola e mese/anno di produzione delle forme da cui provengono.

La commercializzazione dello sfrido a soggetti diversi da quelli identificati nel precedente paragrafo fa perdere il diritto alla denominazione di origine protetta.

Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio Parmigiano Reggiano immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e in porzioni, ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito, nella parte superiore, dalla figura di una fetta e di una forma di formaggio Parmigiano Reggiano e da un coltellino nonché, nella parte inferiore, dalla scritta PARMIGIANO REGGIANO, come da rappresentazione grafica che segue, che dovrà essere riprodotto in quadricromia secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione.



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

L'indicazione nell'etichettatura 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.

Al fine di assicurare il monitoraggio delle attività e la raccolta delle informazioni utili ad assicurare la vigilanza e la tutela della denominazione di origine protetta, i grattugiatori/porzionatori sono tenuti a comunicare i quantitativi di prodotto finito certificato e i dati relativi alla tracciabilità delle singole forme utilizzate e la accettazione delle verifiche documentali (fatture, documenti di trasporto e documenti di tracciabilità) riguardanti il formaggio Parmigiano Reggiano.

Alla forma o alle parti di forma che, perdendo i requisiti del disciplinare, non abbiano più diritto alla DOP, dovranno essere asportati i marchi di origine e di selezione.

È consentito l'uso della denominazione Parmigiano Reggiano nell'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare qualora l'ingrediente utilizzato sia formaggio conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano.

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 recanti i codici identificativi della forma;

b) l'impiego di apposite matrici (fasce marchianti) imprimiti sulla superficie dello scalzo di ogni forma la dicitura a puntini «Parmigiano-Reggiano» (cf: immagine n. 1), 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, 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 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.

