

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Sede: Via J. F. Kennedy, 18 - IT 42100 Reggio Emilia - Cod. Fiscale P. IVA 00621790351
tel. + 39 0522 307741 - fax + 39 0522 307748 e-mail: staff@parmigiano-reggiano.it

Linee guida sul confezionamento della DOP Parmigiano Reggiano

24 luglio 2012

A decorrere dal 29 agosto 2012, a seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) N. 794/2011¹, il confezionamento del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano è disciplinato come di seguito precisato².

Per 'formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano' si intende:

- la forma certificata conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano;
- le parti di forma certificata conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano, non inferiori ad ottavi di forma e recanti anche parzialmente, purché chiaramente visibili, la dicitura a puntini 'Parmigiano Reggiano'³ e uno dei seguenti segni distintivi: il bollo ovale 'Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela'⁴, il bollo ovale 'Parmigiano Reggiano Export' o il bollo ovale 'Parmigiano Reggiano Extra'⁵;
- formaggio in porzioni, preconfezionato, certificato conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano;
- formaggio grattugiato, preconfezionato, certificato conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano.

1. Operazioni di grattugiatura, taglio e confezionamento nella zona d'origine

Le operazioni di grattugiatura, taglio e confezionamento del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano, devono aver luogo nella zona d'origine^{6 7}, e la verifica del rispetto di tali requisiti deve essere effettuata dall'organismo di controllo⁸, prima dell'immissione sul mercato del prodotto preconfezionato recante la denominazione Parmigiano Reggiano.

¹ Regolamento (UE) N. 794/2011 della Commissione, dell'8 agosto 2011, recante approvazione delle modifiche del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Parmigiano Reggiano (DOP)], pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (GUUE) L 204 del 9 agosto 2011, 19-20, entrato in vigore il 29 agosto 2011.

http://www.parmigianoreggiano.it/consorzio/regolamento_2011_della_commissione_dell_agosto/default.aspx

² In data 28 agosto 2012 avrà termine il periodo transitorio di un anno istituito a favore degli operatori non stabiliti all'interno della zona d'origine e che abbiano effettuato legalmente le operazioni di taglio e confezionamento del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano, al di fuori della suddetta zona d'origine, almeno cinque anni prima del 16 aprile 2009.

³ Si veda art. 1.2, lettera b) del Regolamento di marchiatura parte del disciplinare (Immagine n. 1).

http://www.parmigianoreggiano.it/consorzio/disciplinare_produzione_vigente_2011/default.aspx

⁴ Si veda art. 8.1 del Regolamento di marchiatura parte del disciplinare (Immagine n. 2).

⁵ Si veda art. 15 del Regolamento di marchiatura parte del disciplinare (Immagini nn. 3 e 4).

⁶ Il requisito relativo alla grattugiatura e confezionamento nella zona d'origine del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano costituisce un requisito del disciplinare in virtù della registrazione della DOP Parmigiano Reggiano avvenuta con Regolamento (CE) N. 1107/96.

⁷ Il requisito relativo al taglio e confezionamento nella zona d'origine del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano costituisce un requisito del disciplinare in virtù delle modifiche approvate con Regolamento (UE) N.794/2011.

⁸ Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop. <http://www.ocqpr.it/>.

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Sede: Via J. F. Kennedy, 18 - IT 42100 Reggio Emilia - Cod. Fiscale P. IVA 00621790351
tel. + 39 0522 307741 - fax + 39 0522 307748 e-mail: staff@parmigiano-reggiano.it

2. Operazioni consentite anche al di fuori della zona d'origine

(i) Dettaglianti

Sulla base dei principi espressi dalla Corte di giustizia dell'Unione europea⁹, presso il dettagliante, le operazioni di grattugiatura e taglio devono essere effettuate, in via di principio, dinanzi al consumatore o, quanto meno, quest'ultimo può richiedere che questo avvenga al fine, in particolare, di verificare la presenza del marchio di origine sulla forma utilizzata.

Pertanto, le operazioni di grattugiatura, taglio e confezionamento, del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano, possono essere effettuate da dettaglianti per la vendita al consumatore nell'esercizio dove tali operazioni hanno luogo, anche se stabiliti al di fuori della zona d'origine, su richiesta dell'acquirente o anche ai fini della vendita immediata¹⁰.

Non rileva, infatti, che presso i dettaglianti si tratti di prodotto confezionato (oppure 'incartato') a richiesta dell'acquirente o prodotto preconfezionato (oppure 'preincartato') ai fini della vendita immediata considerato che, per il consumatore, sussiste sempre la facoltà di chiedere, qualora in particolare abbia dubbi sull'autenticità del prodotto preconfezionato (oppure 'preincartato') ai fini della vendita immediata, che le operazioni di grattugiatura e taglio, e confezionamento, avvengano alla sua presenza.

(ii) Collettività¹¹

Le operazioni di grattugiatura e taglio del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano possono essere effettuate dalle collettività, anche se stabilite al di fuori della zona d'origine.

I principi espressi dalla Corte di giustizia di cui sopra riguardano, infatti, sia i dettaglianti, sia le collettività.

3. Il marchio collettivo figurativo 'Parmigiano Reggiano e fetta e forma'

Il formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano, immesso sul mercato preconfezionato, deve recare il marchio collettivo figurativo 'Parmigiano Reggiano e fetta e forma', da riprodurre secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione con l'operatore¹².



Conformemente al disciplinare, tale convenzione può unicamente essere sottoscritta da operatori con stabilimenti ubicati nella zona d'origine, immessi nel sistema di controllo della DOP Parmigiano Reggiano¹³.

⁹ Tra le altre, Corte di giustizia, causa C-469/00, sentenza 20 maggio 2003, paragrafo 62.

<http://curia.europa.eu/juris/showPdf.jsf?text=&docid=48308&pageIndex=0&doclang=IT&mode=lst&dir=&occ=first&part=1&cid=189200>

¹⁰ Per quanto riguarda le operazioni di taglio e confezionamento del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano, presso i dettaglianti, anche se stabiliti al di fuori della zona geografica delimitata, tale possibilità è altresì espressamente menzionata nel disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano e nel documento unico pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (GUUE) C 87 del 16 aprile 2009 (paragrafo 3.6).

http://www.parmigianoreggiano.it/consorzio/documento_unico/default.aspx

¹¹ Per 'collettività' si intende "qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale" [Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, art. 2, paragrafo 2, lettera d].

¹² Come risulta espressamente previsto sia nel disciplinare (Standard di produzione del formaggio), sia nel documento unico pubblicato sulla GUUE C 87 del 16 aprile 2009 (paragrafo 3.7, secondo periodo).

¹³ Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop. <http://www.ocqpr.it/>.