



Versione 01
MAGGIO 2025

BRAND E PACKAGING DESIGN SYSTEM PARMIGIANO REGGIANO FETTA E FORMA



Packaging che comunica e differenzia

Presupposti

Le presenti Linee guida hanno l'obiettivo di fornire agli operatori interessati l'orientamento del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano in merito al formaggio Parmigiano Reggiano DOP preimballato, commercializzato nel mercato italiano, fornendo indicazioni utili circa l'uso di alcuni marchi e di alcune caratteristiche nutrizionali.

Tuttavia, tale documento non costituisce un'interpretazione giuridicamente vincolante della pertinente normativa dell'Unione Europea e nazionale.

Tale linea guida non è esaustiva circa le indicazioni da riportare sull'imballaggio: tutte le informazioni obbligatorie ai sensi delle normative vigenti e ai sensi del Disciplinare devono essere integrate nell'etichettatura del prodotto.

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è esclusivamente l'operatore con il cui nome o con la cui ragione/denominazione sociale è commercializzato il prodotto. Il Consorzio non è, dunque, responsabile delle informazioni sugli alimenti.

Normativa di riferimento alla data del 23 aprile 2025:

- *Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*
- *Reg. CE 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari*
- *Circolare Ministero della Salute DGISAN 24708 del 16/06/2016*
- *Disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano DOP*
- *Convenzione per uso del logo "Parmigiano Reggiano fetta e forma"*
- *Reg. UE. 2024/1143 del 11/04/2024.*



Il nuovo marchio Fetta e Forma

Presupposti

A far data dal 24/04/2025 il marchio Fetta e Forma che identifica sul prodotto il Parmigiano Reggiano evolve, assumendo un connotato stilistico prossimo al marchio del Consorzio. Quest'ultimo è stato riprogettato nel 2017, mentre il marchio Fetta e Forma, dovendo essere incluso in una revisione del Disciplinare, ha avuto un iter di approvazione più prolungato.

Ora, avendo un unico stile si possono ottimizzare diversi aspetti sul packaging di vendita. In questa Linea Guida sono illustrati gli usi, le regole e degli esempi di implementazione della nuova identità.

Altre due novità riguardano i bolli delle stagionature e la possibilità di utilizzare un solo marchio Parmigiano Reggiano.



Marchio del Consorzio



diventa >>



*Marchio Fetta e Forma
che certifica il prodotto*



Il marchio del Consorzio e il marchio Fetta e Forma Utilizzi

Nello schema sottostante sono indicate le differenze principali di utilizzo dei due marchi.

	NOME:	UTILIZZO:	NOTE:
	Marchio del Consorzio	Uso istituzionale (<i>insegna, carta da lettere, adv, comunicazione instore, merchandising, volantini, sponsorizzazioni, etc</i>). Da abbinare, dove opportuno, al payoff.	Non va più usato sul packaging. Le regole di applicazioni rimangono le medesime.
	Marchio di certificazione del prodotto (Fetta e Forma)	Solo sul prodotto, confezionato e lavorato nel comprensorio. Sempre senza payoff.	Sempre sul fronte principale del packaging. La frase AUTORIZZAZIONE CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO N 00/0000 deve sempre essere riportata sul packaging ma non sotto o vicino al marchio.

Marchio del Consorzio



Marchio di certificazione del prodotto





Packaging design system

Marchi da utilizzare

L'utilizzo del marchio Fetta e Forma 2025 sostituisce contemporaneamente il precedente Fetta e Forma e quello del Consorzio. Negli scorsi anni la regola prevedeva il marchio del Consorzio sul fronte del packaging, mentre il Fetta e Forma e il marchio della DOP posizionati preferibilmente sul retro.

Il nuovo marchio dovrà essere posto obbligatoriamente sul fronte; la relativa frase con il numero di autorizzazione non dovrà essere posta nella banda texture ma in qualsiasi altro punto dell'incarto; nel caso di applicazione senza la banda texture la dicitura deve essere posta ad una distanza non inferiore all'altezza della scritta Reggiano del marchio. Il simbolo della DOP potrà essere posizionato dove si ritiene più opportuno, sia per logiche di comunicazione sia di spazio, a condizione che sia nello stesso campo visivo della denominazione "Parmigiano Reggiano". La dicitura ministeriale obbligatoria (Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA) può figurare anche non accostata al simbolo della DOP.



Marchio

Specifiche cromatiche

Il marchio Fetta e Forma precedente era composto da un'immagine riproducibile solo in quadricromia (CMYK).

Il marchio consortile è un file vettoriale stampabile con quattro colori di quadricromia.

Il nuovo Fetta e Forma è un file vettoriale stampabile con tre colori di quadricromia o con due colori speciali.

Il vantaggio del file vettoriale rispetto all'immagine è che non ci sono limiti nell'ingrandimento, inoltre il nuovo Fetta e Forma presenta una struttura grafica bidimensionale che semplifica la riproducibilità e aumenta la visibilità.

4 COLORI
QUADRICROMIA
CON IMMAGINE
FOTOGRAFICA



4 COLORI
QUADRICROMIA



3 COLORI
QUADRICROMIA
(M, Y, K)



2 COLORI
PANTONE

Marchio

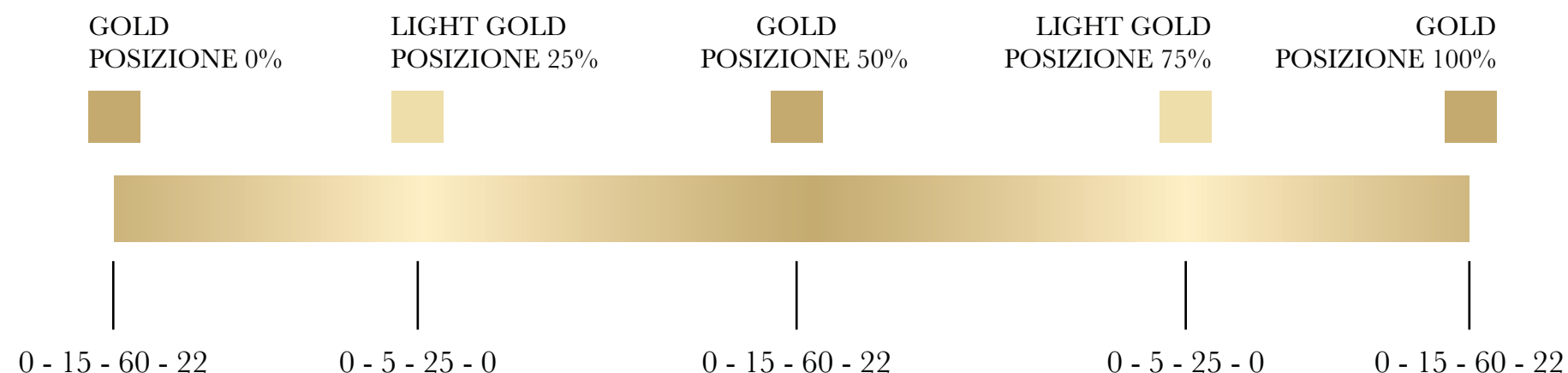
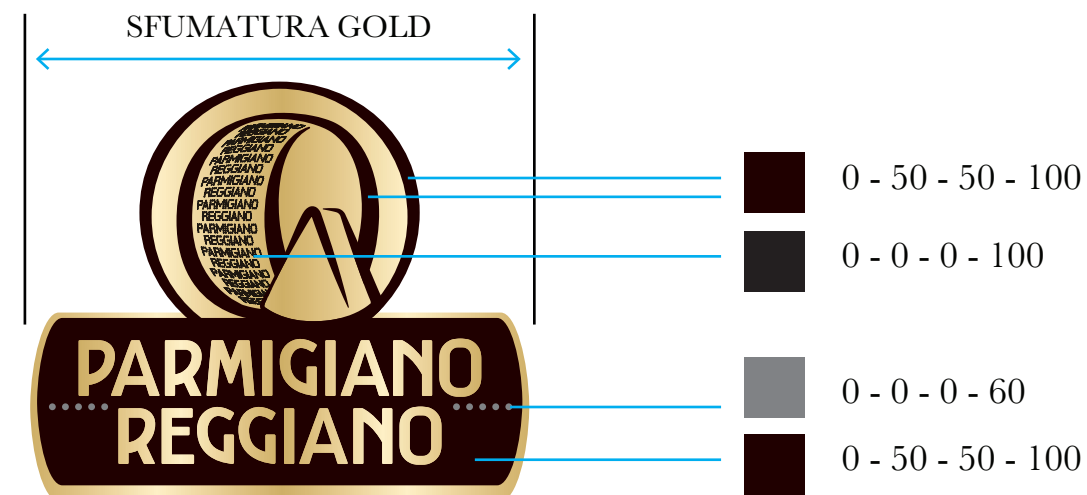
Specifiche cromatiche

Nello schema a lato sono specificati i valori di quadricromia e i Pantoni che compongono le due versioni di marchio Fetta e Forma per la stampa.

Non sono ammesse versioni monocromatiche o con cromie diverse da quelle qui espresse.



3 COLORI QUADRICROMIA



2 COLORI PANTONE



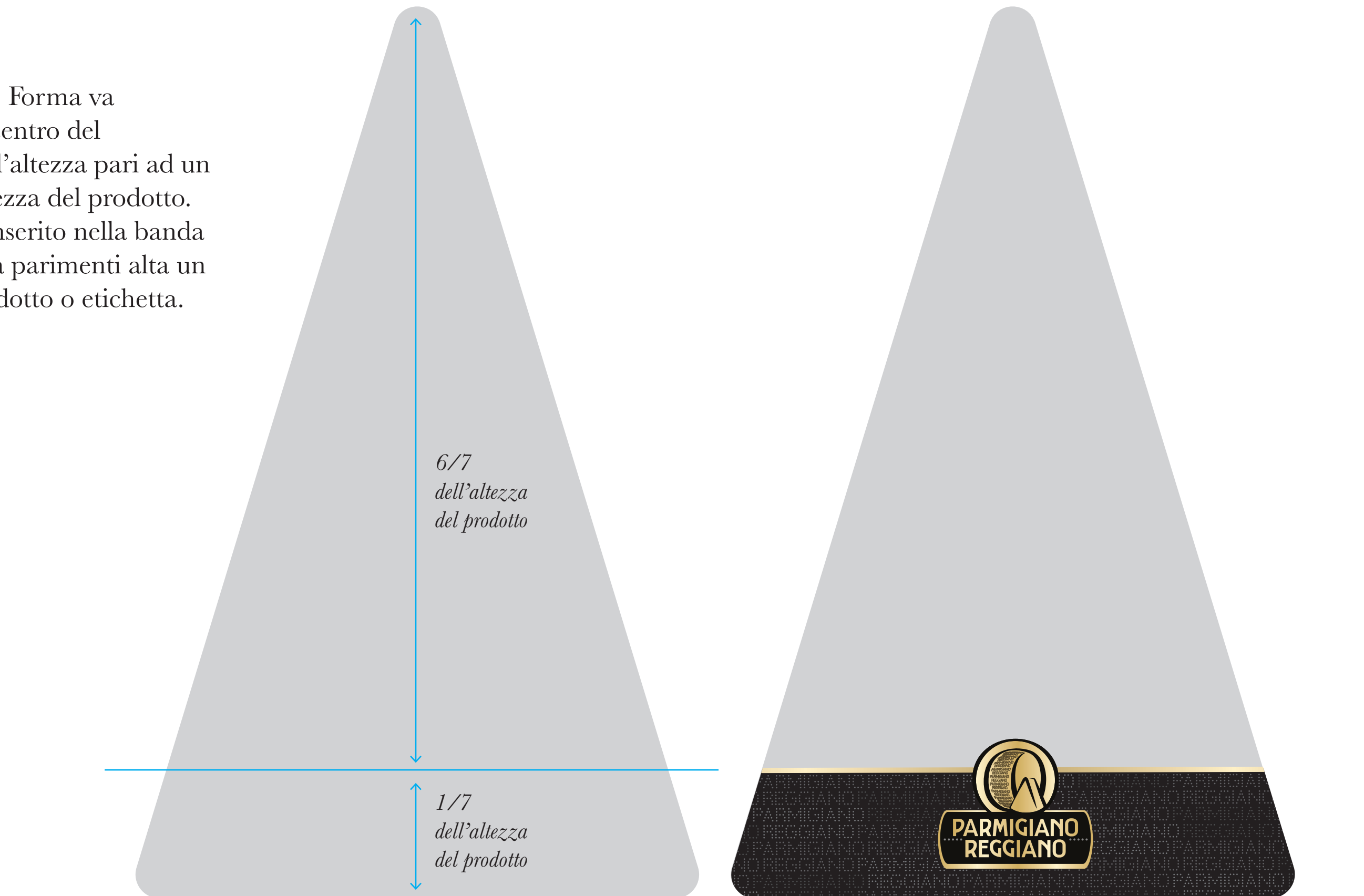
Pantone è un marchio registrato



Packaging design system

Principio base

Il nuovo Fetta e Forma va
posizionato al centro del
packaging con l'altezza pari ad un
settimo dell'altezza del prodotto.
Il marchio va inserito nella banda
texture che sarà parimenti alta un
settimo del prodotto o etichetta.





Packaging design system

Elemento base

Posizionamento marchio

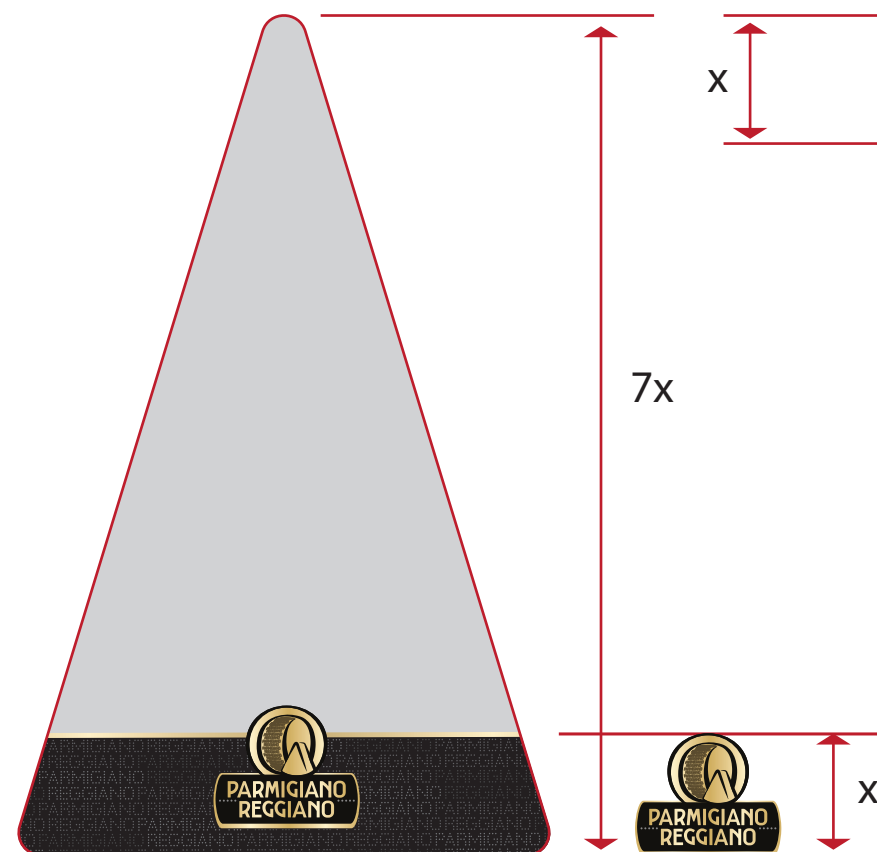
Parmigiano Reggiano: nel campo visivo principale **sempre centrale** (eccetto le condizioni espresse nelle pagine seguenti)

e in basso, all'interno della banda texture.

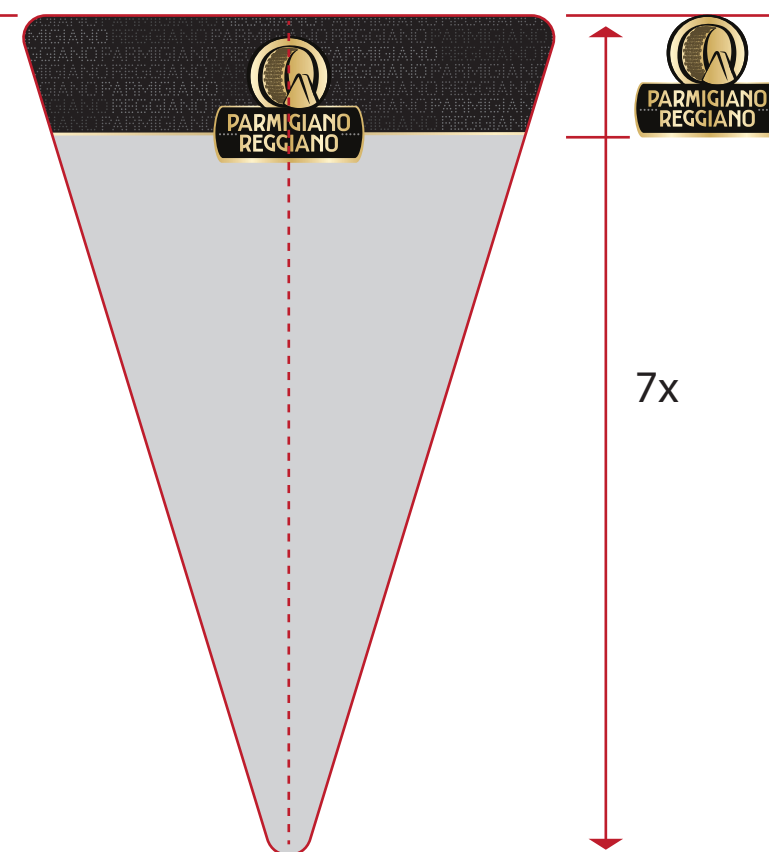
La banda texture è composta da un filetto oro (stesse cromie del marchio), un fondo nero (K100) e la texture a puntini Parmigiano Reggiano.



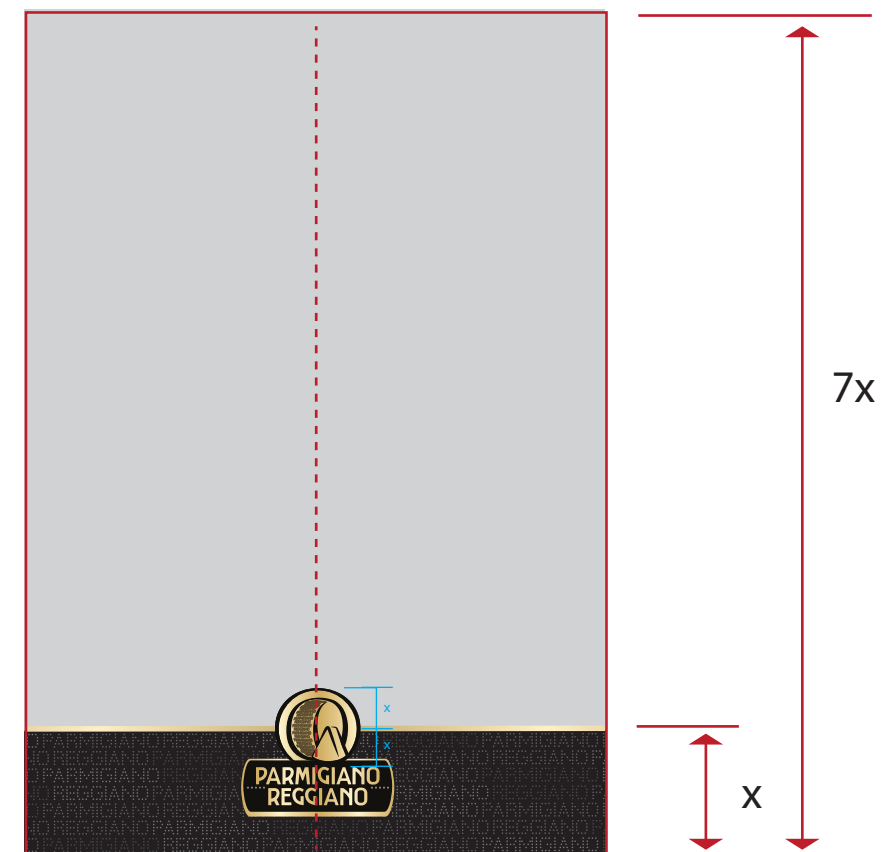
Punta



Punta rovesciata



Self standing flow pack

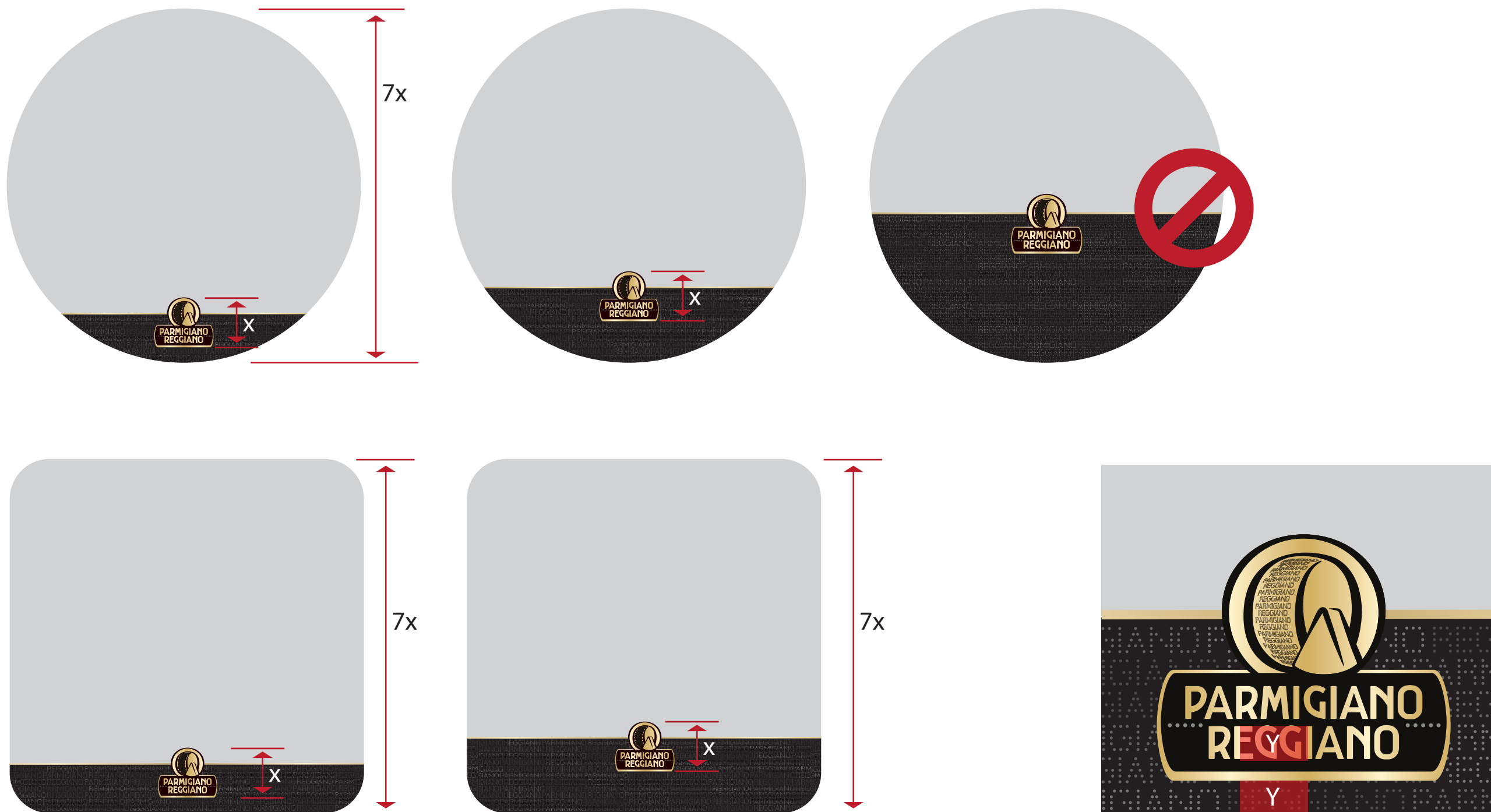




Packaging design system

Formati particolari

Anche per formati particolari si applica la regola del 1/7. L'altezza dello spazio tra la fine del marchio e il bordo inferiore del packaging può variare da uno spazio minimo alto quanto la scritta REGGIANO (Y) a quanto si ritiene utile, ma mai oltre il terzo dell'altezza dello spazio disponibile.





Packaging design system

Aree di comunicazione

L'unica posizione fissa è la parte dove c'è il marchio del Parmigiano Reggiano.

Fanno eccezione le punte che sono impacchettate con la crosta in alto. La posizione degli altri elementi dipende dalla grafica specifica.

Area della caratterizzazione
Parmigiano Reggiano

Area della marca
e delle informazioni

Indicazione eventuale biodiversità
(Vacche Rosse, Vacche Bianche,
Razza Bruna)

Bollino stagionatura

Indicazione
benefici nell'area
della marca

Indicazione
benefici nella
banda
texture





Packaging design system

Possibili applicazioni del marchio

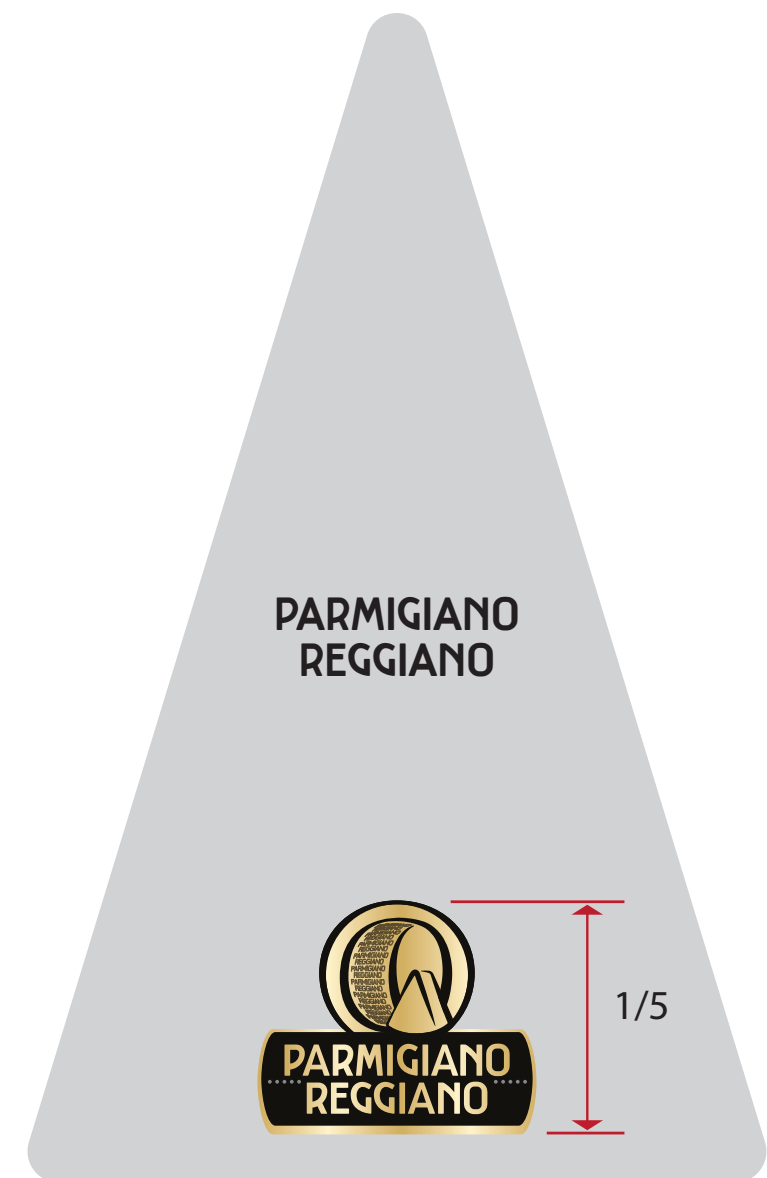
Nel caso in cui non si utilizzi la banda texture nera (soluzione consigliata) è possibile utilizzare il marchio Fetta & Forma posizionato al centro rispetto all'asse verticale, e preferibilmente nella parte inferiore con grandezza minima di $1/6$ dell'altezza e massima di $1/5$ dell'altezza della confezione/etichetta. Il marchio Fetta & Forma deve comunque essere sempre ben leggibile e visibile all'interno del campo visivo principale. Il marchio non sostituisce la denominazione Parmigiano Reggiano, che deve sempre essere presente.



A



Dimensione minima consentita: $1/6$ dall'altezza del prodotto



Dimensione massima consentita: $1/5$ dall'altezza del prodotto

B



Produzioni particolari

Regole di applicazione

- Nei packaging NON destinati ad essere presentati come tali al consumatore finale il marchio Fetta & Forma potrà essere riprodotto con dimensione minima di 20 mm di altezza.
- Etichette peso bilancia: laddove l'unico marchio Fetta & Forma sia quello inserito nell'etichetta peso bilancia, va previsto l'uso della banda texture o del solo marchio Fetta & Forma anche sull'incarto o sul sottovuoto, al fine di evidenziare correttamente e facilmente al consumatore la marca Parmigiano Reggiano.
- Il marchio Fetta & Forma può essere posizionato non al centro, ma spostato lateralmente, se tutta la struttura del packaging sia decentrata, oppure se presente un elemento grafico o fotografico che occupi una parte rilevante del packaging, compresa la banda texture.
- È possibile sovrapporre il marchio Fetta & Forma ad un elemento fotografico; non è possibile invece sovrapporlo ad un elemento testuale o simbolico.
- È possibile far entrare sulla banda texture degli elementi fotografici.
- Per formati piccoli, come i monodose (< 20 g), il marchio Fetta & Forma potrà essere riprodotto con dimensione minima di 18 mm di larghezza.



Prodotti B2B o grandi formati

Esempi fittizi



Etichette peso bilancia



Prodotti "unbranded"



Monodose



Prodotti "unbranded"
ma con banda texture per contenere i claim



Produzioni particolari

Dimensioni minime

La dimensione di utilizzo del marchio è stabilita dalla regola del 1/7 per la maggior parte dei packaging. In casi particolari, come etichette di piccole dimensioni, si deroga dalla regola principale. In questi casi si cerchi la massima dimensione/visibilità del marchio entro e non oltre la giustezza minima indicata a lato (18 mm). Per il marchio DOP le regole sono le medesime delle precedenti indicazioni.



18 mm

Giustezza minima



15 mm

Diametro minimo



10 mm

Diametro minimo
in casi imballaggi o prodotti
di piccole dimensioni

Esempi fittizi



Elemento base



Si raccomanda di posizionare il marchio correttamente con il cerchio a metà della linea oro, nonché di evitare che la texture a puntini sia poco visibile a causa delle dimensioni. Per facilitare il posizionamento si forniscono i file già pronti con marchio e banda texture.





Produzioni particolari

Texture

Nei casi in cui sui sovraincarti o sul sottovuoto non sia presente il marchio Fetta e Forma in modo visibile, ma solo la presenza nell'etichetta tecnica/bilancia, si applica la texture Fetta & Forma totalmente o parzialmente in modo da rendere riconoscibile per il consumatore il prodotto a scaffale.



Esempi fittizi



Bolli stagionature



Col nuovo Disciplinare è possibile inserire il bollo della stagionatura contenente l'indicazione sensoriale. Questa indicazione è importante per facilitare la scelta e il ricordo del consumatore.

Da 12 a 45 mesi con indicazione sensoriale.



*Precedenti Linee Guida:
bollo stagionatura senza sentore*

*Nuove Linee Guida:
bollo stagionatura con sentore*



Oltre 45 mesi senza indicazione sensoriale.

Bollini stagionature

per strumenti di marketing, comunicazione e packaging



DESCRIZIONE SENSORIALE



DELICATO | Il Parmigiano Reggiano di 12-19 mesi ha sentori delicati di latte fresco, yogurt, burro, accompagnati da note vegetali di erba e verdura lessa e da un sapore dolce e acidulo. Nel formaggio iniziano a vedersi i cristalli di tirosina.

ARMONICO | Il Parmigiano Reggiano di 20-26 mesi esprime al palato un buon equilibrio tra il sapore dolce e salato, e ai sentori di latte e yogurt si accompagnano le note di burro fuso e di frutta fresca come banana e ananas. Il formaggio si presenta friabile e granuloso.

AROMATICO | Il Parmigiano Reggiano di 27-34 mesi presenta sentori di frutta secca, aroma di brodo di carne e spezie come la noce moscata. La scaglia si presenta solubile, molto friabile e asciutta.

INTENSO | Il Parmigiano Reggiano 35-45 mesi ha un'elevata intensità olfattiva e spiccano sentori di spezie e di affumicato con un colore giallo intenso che tende all'ambro e cristalli di tirosina molto ben visibili.

Marchi qualificanti



I marchi Premium, Mezzano ed Export aggiornati. Sul packaging, essendo già presente il marchio Fetta e Forma si utilizza solo la dicitura col tassello, come da visualizzazione qui sotto, mentre per la comunicazione la combinazione prevede il marchio Consortile abbinato alla Dicitura con tassello.



Dicitura con tassello

Combinazione per il marketing/comunicazione



Applicazione corretta

Applicazione NON consentita

Claim nutrizionali

Indicazioni generali



Per valorizzare e differenziare Parmigiano Reggiano è consigliato di inserire uno o più claim nutrizionali sul packaging.

Sono previsti cinque claim nutrizionali con alcune varianti e in tre tipologie di impostazione grafica. Questa varietà è stata studiata per rispondere alle diverse necessità di comunicazione e di impaginazione.

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

Claim base	Claim A 100% NATURALE SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI	Claim B NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO	Claim C RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO	Claim D AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE	Claim E FONTE DI SELENIO
Claim varianti	100% NATURALE SENZA CONSERVANTI SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI <i>Varianti Claim A da usare in caso di mancanza di spazio</i>		FONTE DI CALCIO E FOSFORO <i>Variante Claim C da usare in caso di mancanza di spazio</i>		
Informazioni/ indicazioni	Se si usa il claim “100% NATURALE” va accompagnato con “SENZA CONSERVANTI” o con “SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI”. Oppure si può usare da solo il claim “SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI”.	Quando si utilizza l’indicazione sulla naturale assenza di lattosio, è necessario inserire la dicitura prevista dal rimando asteriscato: Qui sotto la frase da inserire sul fronte o sul retro del packaging, o nella comunicazione (pagine pubblicitarie, volantini, stand, etc).	Versione sintetica in cui non si distingue Ricco di e Fonte di. Volendo accomunarli in un’indicazione comune, si suggerisce di usare la versione “Fonte di calcio e fosforo”. Qualora sia formulata un’indicazione sulla presenza di calcio e fosforo, si vedano le indicazioni nella pagina seguente.		Il selenio è un micronutriente che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli normali, indicazioni salutistiche consentite ai sensi del Reg. UE n. 432/2012.
*L’assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g.					

Claim nutrizionali

Indicazione aggiuntiva per Calcio e Fosforo

Qualora sia formulata un'indicazione sulla presenza di Calcio e Fosforo in un imballo, queste due sostanze devono essere inserite nella dichiarazione nutrizionale che deve essere redatta ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

Oltre alla nota espressa sotto, vanno quindi aggiunte le due righe relative nella tabella nutrizionale e il riferimento alla percentuale dei VNR (Valori Nutrizionali di Riferimento), come nella tabella di esempio qui sotto.

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

Claim base

Claim C

RICCO DI CALCIO
E FONTE DI FOSFORO

FONTE DI CALCIO E FOSFORO

Variante Claim C

da usare in caso di mancanza di spazio

Versione sintetica in cui non si distingue Ricco di e Fonte di. Volendo accomunarli in un'indicazione comune, si suggerisce di usare la versione "Fonte di calcio e fosforo".

Qualora sia formulata un'indicazione sulla presenza di calcio e fosforo, si vedano le indicazioni nella tabella a lato.

Una porzione da 25 g contiene rispettivamente il 36% e il 24% del valore di riferimento giornaliero di calcio e di fosforo per un adulto che segue una dieta sana ed equilibrata di 2.000 kcal.

Dichiarazione nutrizionale		
	100g	VNR* per 100g
Valore energetico	<u>kJ</u> 1671 kcal 402	
Grassi (g) di cui:	30	
-acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g) di cui:	0	
-zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	32	
Sale (g)	1,6	
Calcio (mg)	1155	144%
Fosforo (mg)	691	98%

*VNR valori nutritivi di riferimento

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000kcal).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori nutrizionali medi	per 100 g	%*RI
Energia	1671 kJ / 402 kcal	20%
Grassi	30 g	43%
di cui acidi grassi saturi	20 g	100%
Carboidrati	0 g	0%
di cui zuccheri	0 g	0%
Fibre alimentari	0 g	0%
Proteine	32 g	64%
Sale	1,6 g	32%
Calcio	1155 mg	144%
Fosforo	691 mg	99%

*RI: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Prodotto e confezionato in Italia

*RI: Assunzioni di riferimento di un
adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Claim nutrizionali

Impostazioni grafiche



Considerando le tante tipologie di packaging e di comunicazioni sono state studiate tre diverse strutture grafiche per i cinque claim. Come si può vedere nelle pagine seguenti ogni struttura prevede diverse varianti per potersi adattare alle diverse situazioni. Il criterio di scelta dipende dalle necessità di comunicazione e dallo spazio a disposizione.

Struttura Solo Testo

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
100% NATURALE:
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO*

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
RICCO DI CALCIO
E FONTE DI FOSFORO*

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
AD ALTO CONTENUTO
DI PROTEINE

IL PARMIGIANO REGGIANO:
OLTRE 40 MESI È
FONTE DI SELENIO

Struttura Parentesi

(IL PARMIGIANO REGGIANO È
SENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI)

(IL PARMIGIANO REGGIANO È
NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO*)

(IL PARMIGIANO REGGIANO È
RICCO DI CALCIO
FONTE DI FOSFORO*)

(IL PARMIGIANO REGGIANO È
AD ALTO CONTENUTO
DI PROTEINE)

(IL PARMIGIANO REGGIANO
OLTRE I 40 MESI È
FONTE DI SELENIO)

Struttura Simboli

 IL PARMIGIANO REGGIANO
È 100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI

 IL PARMIGIANO REGGIANO
È NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO*

 IL PARMIGIANO REGGIANO
È RICCO DI CALCIO
E FONTE DI FOSFORO*

 IL PARMIGIANO REGGIANO È
AD ALTO CONTENUTO
DI PROTEINE

 IL PARMIGIANO REGGIANO
OLTRE 40 MESI È
FONTE DI SELENIO

* L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g.

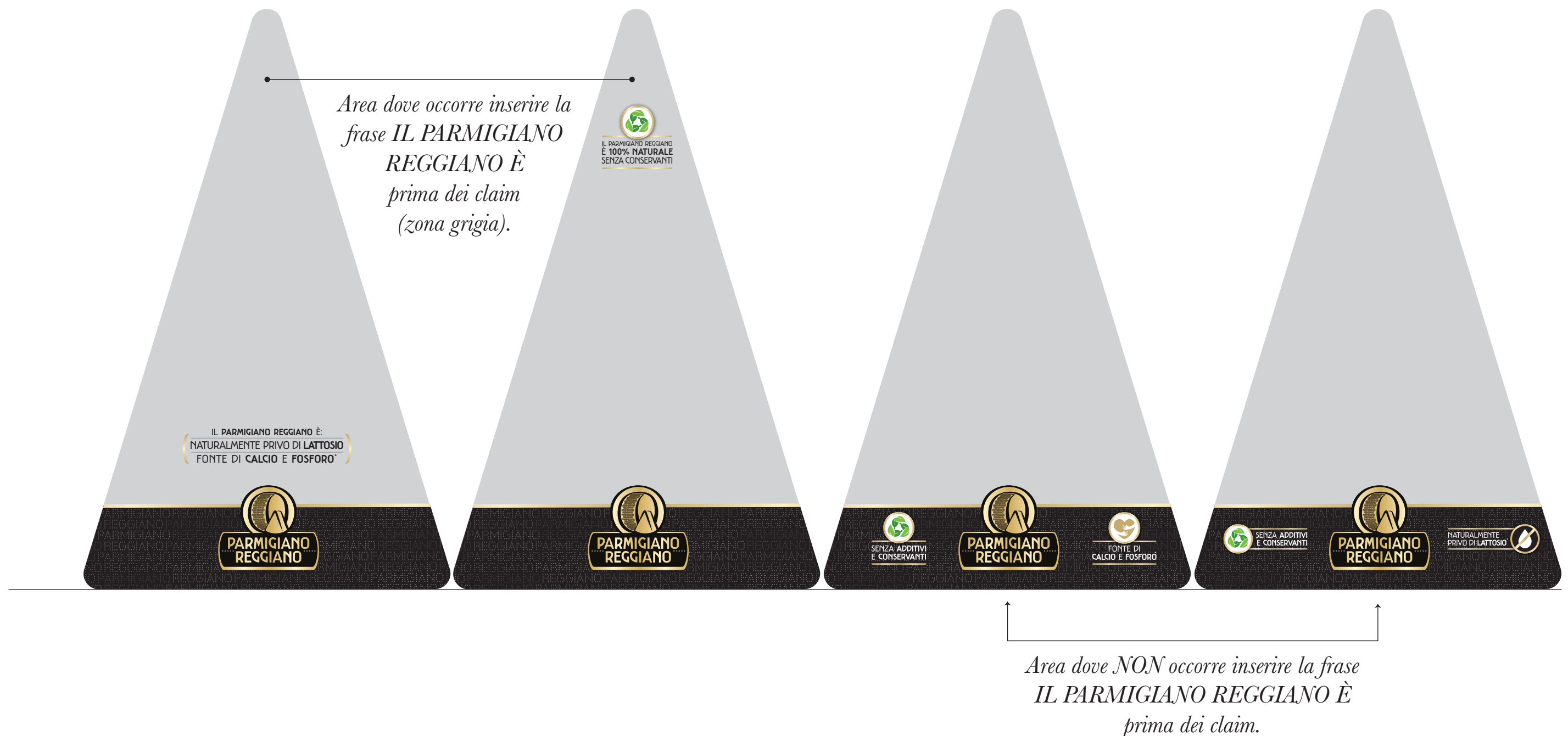
* Una porzione da 25 g contiene rispettivamente il 36% e il 24% del valore di riferimento giornaliero di calcio e di fosforo per un adulto che segue una dieta sana ed equilibrata di 2.000 kcal.



Claim nutrizionali

Esempi di posizione

I claim nutrizionali possono essere posizionati liberamente, tenendo sempre conto della leggibilità e di una fondamentale accortezza: se sono posizionati fuori dalla banda texture (area Parmigiano Reggiano) la prima frase deve essere **IL PARMIGIANO REGGIANO È**. Il motivo è far capire bene che questi claim sono riferiti a tutti i Parmigiano Reggiano indistintamente.





Claim nutrizionali

*Struttura Claim **Solo Testo** con “Il Parmigiano Reggiano è”*

Questa opzione prevede sia la contemporaneità di tutti i claim sia di uno solo.

Sequenza e quantità dei claim sono discrezionali a seconda delle necessità di comunicazione.

- ALCUNI ESEMPI -

Esempio con tutti i claim

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

100% NATURALE: SOLO 3 INGREDIENTI
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO*
AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
OLTRE I 40 MESI, FONTE DI SELENIO

Variante senza 100% NATURALE

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO*
AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
OLTRE I 40 MESI, FONTE DI SELENIO

Esempi con 2 claim

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO*

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*

Soluzione non consentita

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

100% NATURALE: SOLO 3 INGREDIENTI
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO

*La frase 100% NATURALE
deve essere accompagnata dalla frase
SENZA CONSERVANTI*

Esempi con 1 claim

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

100% NATURALE:
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*

IL PARMIGIANO REGGIANO È:

OLTRE I 40 MESI
FONTE DI SELENIO

*Nella struttura Solo Testo non vengono messe in
evidenza le parole chiave in bold, se non nella
soluzione con solo un claim
(come negli esempi qui sopra).*



Claim nutrizionali

*Struttura Claim **Solo Testo** senza “Il Parmigiano Reggiano è”*

Quando il claim è all'interno dello spazio dove c'è il marchio Parmigiano Reggiano (tassello nero con texture), essendo chiaro che il claim è comune a tutto il Parmigiano Reggiano, va omessa la frase iniziale “Il Parmigiano Reggiano è”. Questa struttura va quindi usata solo nell'area del marchio Parmigiano Reggiano.

- ALCUNI ESEMPI -

Esempio con tutti i claim

100% NATURALE: SOLO 3 INGREDIENTI
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO*
AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
OLTRE I 40 MESI, FONTE DI SELENIO

Variante senza 100% NATURALE

SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO*
AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
OLTRE I 40 MESI, FONTE DI SELENIO

Nella struttura Solo Testo non vengono messe in evidenza le parole chiave in bold, se non nella soluzione con solo un claim (come negli esempi a destra).

Esempi con 2 claim

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO*

SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*

Soluzione non consentita

100% NATURALE: SOLO 3 INGREDIENTI
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO

*La frase 100% NATURALE
deve essere accompagnata dalla frase
SENZA CONSERVANTI.*

Esempi con 1 claim

100% NATURALE:
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

NATURALMENTE PRIVO DI **LATTOSIO***

OLTRE I 40 MESI
FONTE DI **SELENIO**

AD ALTO CONTENUTO
DI **PROTEINE**



Claim nutrizionali

*Struttura Claim **Parentesi** con “Il Parmigiano Reggiano è”*

Questa opzione prevede la presenza di 1 o massimo 2 claim.

Sequenza e quantità dei claim sono discrezionali a seconda delle necessità di comunicazione.

- ALCUNI ESEMPI -

Struttura su 2 righe con 1 claim

IL PARMIGIANO REGGIANO È
100% NATURALE: SENZA **CONSERVANTI**

IL PARMIGIANO REGGIANO È
SENZA **ADDITIVI E CONSERVANTI**

IL PARMIGIANO REGGIANO È
NATURALMENTE PRIVO DI **LATTOSIO***

Struttura su 3 righe con 2 claim

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
SENZA **ADDITIVI E CONSERVANTI**
OLTRE 40 MESI, FONTE DI **SELENIO**

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
NATURALMENTE PRIVO DI **LATTOSIO***
AD ALTO CONTENUTO DI **PROTEINE**

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
SENZA **ADDITIVI E CONSERVANTI**
FONTE DI **CALCIO E FOSFORO***

Struttura su 3 righe con solo 1 claim

IL PARMIGIANO REGGIANO È
SENZA **ADDITIVI**
E **CONSERVANTI**

IL PARMIGIANO REGGIANO È
OLTRE I **40 MESI**
FONTE DI **SELENIO**

IL PARMIGIANO REGGIANO È
NATURALMENTE
PRIVO DI **LATTOSIO***

IL PARMIGIANO REGGIANO È
AD ALTO CONTENUTO
DI **PROTEINE**



Claim nutrizionali

*Struttura Claim **Parentesi** senza “Il Parmigiano Reggiano è”*

Quando il claim è all'interno dello spazio dove c'è il marchio Parmigiano Reggiano (tassello nero con texture), essendo chiaro che il claim è comune a tutto il Parmigiano Reggiano, va omessa la frase iniziale “Il Parmigiano Reggiano è”. Questa struttura va quindi usata solo nell'area della banda texture Parmigiano Reggiano.

- ALCUNI ESEMPI -

Struttura su 1 riga con 1 claim

(100% NATURALE: SENZA **CONSERVANTI**) (NATURALMENTE PRIVO DI **LATTOSIO***) (OLTRE 40 MESI, FONTE DI **SELENIO**)

Struttura su 2 righe con 2 claim

(NATURALMENTE PRIVO DI **LATTOSIO**
FONTE DI **CALCIO E FOSFORO***) (100% **NATURALE**: SOLO 3 INGREDIENTI
SENZA **ADDITIVI E CONSERVANTI**) (NATURALMENTE PRIVO DI **LATTOSIO**
OLTRE 40 MESI, FONTE DI **SELENIO**)

Struttura su 2 righe con solo 1 claim

(100% **NATURALE**
SENZA **CONSERVANTI**) (**NATURALMENTE**
PRIVO DI **LATTOSIO***) (AD ALTO CONTENUTO
DI **PROTEINE**) (OLTRE 40 MESI
FONTE DI **SELENIO**)



Claim nutrizionali

*Struttura Claim **Solo Testo** e **Parentesi** su fondo scuro*

La pagina illustra come questi claim possano facilmente essere posizionati su fondo scuro cambiando il colore nero del testo in bianco. Le linee e le parentesi oro nonché le linee grigie rimangono invariate.

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO*

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

100% NATURALE: SOLO 3 INGREDIENTI
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO*
AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
OLTRE I 40 MESI, FONTE DI SELENIO

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
(NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE)

(100% NATURALE: SOLO 3 INGREDIENTI
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI)

(IL PARMIGIANO REGGIANO È
OLTRE I 40 MESI
FONTE DI SELENIO)

(AD ALTO CONTENUTO
DI PROTEINE)



Claim nutrizionali

Struttura Claim **Simboli** con “Il Parmigiano Reggiano è”

Questa opzione caratterizza i vari claim con un simbolo. Ovviamente non sono previste opzioni con più claim. Sono state predisposte diverse allineamenti e composizioni per facilitare l’impaginazione. Sequenza e quantità dei claim sono discrezionali a seconda delle necessità di comunicazione.

Struttura a epigrafe con simbolo in alto



Struttura a epigrafe con simbolo in basso



Struttura con simbolo a sinistra



Struttura con simbolo a destra





Claim nutrizionali

Struttura Claim **Simboli** senza “Il Parmigiano Reggiano è”

Quando il claim è all'interno dello spazio dove c'è il marchio Parmigiano Reggiano (tassello nero con texture), essendo chiaro che il claim è comune a tutto il Parmigiano Reggiano, va omessa la frase iniziale “Il Parmigiano Reggiano è”. Questa struttura va quindi usata solo nell'area del marchio Parmigiano Reggiano.

Struttura a epigrafe con simbolo in alto (su 3 righe)



Struttura a epigrafe con simbolo in basso (su 3 righe)



Struttura a epigrafe con simbolo in alto (su 2 righe)



Struttura a epigrafe con simbolo in basso (su 2 righe)





Claim nutrizionali

Struttura Claim **Simboli** senza “Il Parmigiano Reggiano è”

Questa struttura va usata solo nell’area del marchio Parmigiano Reggiano (tassello nero con texture) o con la frase “Il Parmigiano Reggiano è” all’esterno di essi (si vedano esempi nelle pagine seguenti).

Struttura con simbolo a sinistra
su 3 righe



Struttura con simbolo a sinistra
su 2 righe



Struttura con simbolo a destra
su 2 righe



Struttura con simbolo a destra
su 3 righe



Claim nutrizionali

*Struttura Claim **Simboli** su fondo scuro*

La pagina illustra come questi claim possano facilmente essere posizionati su fondo scuro cambiando il colore nero del testo in bianco. Le linee oro nonché i simboli rimangono invariati.





Packaging esempi

Esempi fittizi di posizione
del marchio Fetta e Forma,
con e senza claim.



Packaging esempi

Esempi fittizi di posizione del marchio Fetta e Forma, con e senza claim.



Packaging esempi

Esempi fittizi di posizione del marchio Fetta e Forma, con e senza claim.





Packaging esempi

Esempi fittizi di posizione
del marchio Fetta e Forma,
con e senza claim.



Packaging esempi

Esempi fittizi di posizione
del marchio Fetta e Forma,
per casi particolari.



Posizione laterale: eccezione nel caso che la posizione centrale sia occupata da un elemento non spostabile o inserito in una struttura volutamente decentrata (caso Dalter).



Biodiversità

Prodotto di Montagna

Il Parmigiano Reggiano prodotto nelle zone montuose dell'Appennino, secondo quanto previsto dal “Progetto del Consorzio”, prevede l'uso di un suo marchio specifico che va aggiunto nell'area della marca.

Marchio per fondi chiari



Marchio per fondi scuri



Marchio con bollo per situazioni dove le visibilità è compromessa



*Esempio con inserimento marchio
Prodotto di Montagna - Progetto Territorio*



*Esempio fittizio senza marchio
Prodotto di Montagna*



Processo di approvazione e assistenza

Tutte le bozze degli imballaggi devono essere sottoposte alla valutazione del Consorzio così come previsto dalla Convenzione in essere tra Consorzio e porzionatori/grattugiatori autorizzati inviando la mail a:

giacomo.gardinazzi@parmigianoreggiano.it

Alla stessa mail è possibile richiedere i files delle immagini raffigurate in questo documento Linee Guida (loghi, bollini, indicazioni).

Le situazioni non contemplate dalla presente Linea Guida dovranno essere valutate caso per caso dagli uffici competenti.

Per le richieste di supporto preventivo o indicazioni per la composizione grafica e/o impaginazione dei suddetti elementi per gli imballaggi o la relativa comunicazione cartacea o digitale si prega di scrivere a:

marketing@parmigianoreggiano.it