

PARMIGIANO REGGIANO

LINEE GUIDA
PER L'USO DEL PARMIGIANO REGGIANO
COME INGREDIENTE NEI PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI

Versione **03**
NOVEMBRE 2021





Un prodotto a valore aggiunto

Presupposti

Il Decreto lgs. 297/04 prevede all'art 1) comma 1) lettera c) che l'operatore che utilizza il riferimento ad una denominazione protetta, per i prodotti composti, elaborati o trasformati, nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità, senza l'autorizzazione del pertinente Consorzio di tutela, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro duemilacinquecento ad euro sedicimila.

Per tale motivo il Consorzio ha predisposto una specifica convenzione, da sottoscrivere con gli operatori, al fine di autorizzare l'uso della denominazione e delle immagini del Parmigiano Reggiano nei prodotti composti, elaborati o trasformati, secondo precise regole.

Con le presenti Linee Guida il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano ha voluto fornire agli operatori interessati ulteriori indicazioni vincolanti in merito a determinati argomenti non sufficientemente chiariti nella convenzione e contemporaneamente fornire l'orientamento, dal punto di vista grafico, in merito all'utilizzo delle immagini e dei loghi del Parmigiano Reggiano.

Si ricorda che l'operatore alimentare (OSA), e quindi non il Consorzio, è responsabile delle informazioni riportate nell'etichettatura dei prodotti alimentari.





Un prodotto a valore aggiunto

Regole principali

- 1** | Il Parmigiano Reggiano deve essere l'unico formaggio stagionato duro presente all'interno del prodotto: è ammesso l'utilizzo di altri formaggi non stagionati (es.: mozzarella, mascarpone, stracchino);
- 2** | Il prodotto caratterizzato al Parmigiano Reggiano non potrà contenere nessun "aroma formaggio";
- 3** | Il Parmigiano Reggiano deve essere presente in quantità tale da far percepire il suo gusto al consumatore. Per le creme e i formaggi fusi in cui il Parmigiano Reggiano sia l'ingrediente principale, la quantità di Parmigiano Reggiano non deve essere inferiore al 15%. Nel caso di prodotti caratterizzati da più ingredienti (es.: crema al PR e tartufo) la percentuale deve essere superiore al 10%. Le creme contenenti più del 40% di Parmigiano Reggiano potranno essere chiamate '*Crema di Parmigiano Reggiano*'. Per quanto riguarda le categorie salse/condimenti/sughi, la percentuale minima è del 4%. Per tutti gli altri prodotti la percentuale minima è del 4% del peso complessivo.
- 4** | Nell'etichetta il nome Parmigiano Reggiano deve essere riportato in caratteri uguali o più piccoli rispetto alla tipologia del prodotto (es.: "Ravioli con Parmigiano Reggiano" oppure "Ravioli con Parmigiano Reggiano");
- 5** | Non possono essere riprodotte immagini raffiguranti il Parmigiano Reggiano in dimensioni che siano fuorivianti rispetto all'effettivo contenuto come ingrediente (si vedono esempi e rapporti nelle pagine successive);
- 6** | L'acronimo DOP, senza punti tra le lettere, deve essere riportato solo nella lista degli ingredienti insieme alla percentuale di Parmigiano Reggiano utilizzata; per esempio: Ingredienti: Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio) 20%;
- 7** | Non deve essere riportato il bollino comunitario della DOP; il marchio del Consorzio va inserito secondo i principi e le dimensioni esplicitate nelle pagine seguenti.
- 8** | La dicitura: "Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano" deve essere riportata nell'etichettatura.
- 9** | Il Parmigiano Reggiano utilizzato nella preparazione dei prodotti dovrà essere ottenuto necessariamente da formaggio che beneficia della DOP (forme intere, grattugiato e/o porzionato certificato). Nel caso di utilizzo di Parmigiano Reggiano DOP "mezzano", nell'etichettatura dovrà essere riportato solo Parmigiano Reggiano DOP.





Il Nome

Principi generali

Uso del termine **Parmesan**.

Il Parmigiano Reggiano è stato registrato come denominazione di origine protetta nel 1996 con Reg (CE) 1107/96. Il nome è registrato in italiano e come tale ha una riconoscibilità e una tutela in tutti i paesi.

Parmesan è un nome, che dal 2008, a seguito di una sentenza della Corte di Giustizia, rappresenta un'evocazione di Parmigiano Reggiano e per tale motivo è anch'esso tutelato e può essere utilizzato solo per il Parmigiano Reggiano.

Questa Linea Guida e la relativa convenzione con il Consorzio sono finalizzate a dettare le regole per l'uso della denominazione **Parmigiano Reggiano** nei prodotti trasformati o elaborati in quanto il Consorzio deve tutelare, in primo luogo, il nome da un eventuale indebito sfruttamento della notorietà per un prodotto che lo contenga, nonché favorire l'uso del nome come forma di promozione e valorizzazione del marchio.

Alla luce di quanto sopra il Consorzio prevede che, nelle etichette che vengono sottoposte all'autorizzazione, sia sempre presente il nome Parmigiano Reggiano sia nella lista degli ingredienti sia nel fronte dell'etichetta insieme alla denominazione di vendita del prodotto, così come previsto dalla convenzione stessa.

Il nome Parmesan potrà accompagnare ed essere utilizzato in aggiunta alla denominazione Parmigiano Reggiano, ma non dovrà essere sostitutivo, in quanto il nome della DOP è Parmigiano Reggiano.





Il Nome

Principi generali

Nomi evocativi

L'art. 2.5 della convenzione prevede il divieto dell'uso di denominazioni, marchi o altri segni corrispondenti ad una delle situazioni di cui all'art. 13, paragrafo 1 del Regolamento (UE) n. 1151/12.

Tale articolo significa che sono vietati l'uso e la registrazione di quei nomi, marchi o altri segni, come nomi di fantasia, che richiamano il Parmigiano Reggiano, anche se il prodotto lo contiene. A titolo di esempio nomi che contengono il suffisso “**PARM**” o “**PARMI**” o “**REGGI**” ... che possono far pensare al consumatore un'associazione diretta al Parmigiano Reggiano.

Tale prescrizione è finalizzata ad evitare un proliferare di marchi o nomi di privati che vadano a richiamare parte della DOP con lo scopo di riprodurre un elemento, un segno distintivo che sfrutti la notorietà della DOP al solo beneficio di un singolo, generando confusione nel consumatore.

La normativa e la conservazione stessa permettono già l'uso della denominazione “Parmigiano Reggiano” nel nome del prodotto o l'uso di determinati loghi e questo deve essere un elemento sufficiente di promozione del prodotto.



Uso del marchio

Scelta del marchio

Sono state previste 3 modalità di utilizzo del marchio consortile: a colori, al tratto in bianco e nero, con e senza l'indicazione della percentuale di Parmigiano Reggiano utilizzata. La scelta della versione a colori o in bianco e nero dipende dall'impostazione grafica del packaging.

APPLICAZIONE SU FONDO CHIARO

Marchio in bianco e nero PRODOTTO CON



Marchio in bianco e nero PRODOTTO CON XX%



APPLICAZIONE SU FONDO SCURO

Marchio in bianco e nero PRODOTTO CON



Marchio in bianco e nero PRODOTTO CON XX%



APPLICAZIONE SU FONDO CHIARO

Marchio a colori PRODOTTO CON



Marchio a colori PRODOTTO CON XX%



APPLICAZIONE SU FONDO SCURO

Marchio a colori PRODOTTO CON



Marchio a colori PRODOTTO CON XX%



Uso del marchio *Eccezione*

Nel caso in cui siano presenti più ingredienti caratterizzanti è possibile inserire il solo marchio consortile, così come da rappresentazioni grafiche sotto riportate.

APPLICAZIONE SU FONDO CHIARO

Marchio in bianco e nero



APPLICAZIONE SU FONDO SCURO

Marchio in bianco e nero con fondo chiaro (ECCEZIONE)



Marchio in bianco e nero con fondo scuro



APPLICAZIONE SU FONDO CHIARO

Marchio a colori



APPLICAZIONE SU FONDO SCURO

Marchio a colori



In questo caso avendo sia il basilico fresco sia il Parmigiano Reggiano come ingredienti caratterizzanti è stato permesso l'uso del marchio consortile.



Utilizzi non consentiti del marchio consortile

Il marchio del Consorzio non deve essere coperto da altri elementi (immagini, fotografie, claim, etc).
Può essere posizionato sopra ad immagini ma non devono alterare la visibilità o la riconoscibilità del marchio.
Non deve essere deformato o ruotato.





Utilizzo dell'immagine del prodotto Parmigiano Reggiano

A far data da novembre 2021 il Consorzio ha valutato la possibilità di ripristinare l'utilizzo di immagini del Parmigiano Reggiano (con la scritta a puntini visibile) sul packaging nel rispetto di alcune condizioni.

Il principio che deve rimanere valido è che, così come è già previsto per la denominazione, l'utilizzo delle immagini del Parmigiano Reggiano o di immagini rappresentanti spicchi o forme di formaggio duro non potrà rappresentare un elemento di sfruttamento della notorietà e della visibilità e le immagini dovranno seguire il principio di coerenza per dimensionamento rispetto al fatto che ***il Parmigiano Reggiano rimane un ingrediente all'interno di un prodotto trasformato.***

La punta di Parmigiano Reggiano è riconoscibile dalla marchiatura a puntini sullo scalzo. La visualizzazione di questa parte del prodotto permette al consumatore di riconoscere correttamente un prodotto che realmente utilizza Parmigiano Reggiano. Si veda negli esempi sotto come questo elemento possa facilitare la riconoscibilità.

PRODOTTO CON PARMIGIANO REGGIANO
FACILMENTE RISONOSCIBILE



Utilizzi non consentiti della dimensione della denominazione Parmigiano Reggiano

La denominazione Parmigiano Reggiano non può essere in caratteri più grandi rispetto al nome del prodotto. Lo scopo di questa norma è di non risultare ingannevoli nei confronti dei consumatori.

RAPPORTI DIMENSIONALI SBAGLIATI



Dimensione superiore al consentito.

Utilizzo non consentito.

RAPPORTI DIMENSIONALI CORRETTI



Utilizzi non consentiti dell' immagine del Parmigiano Reggiano e del marchio Prodotto con

L'immagine del formaggio, se rappresentata da sola, dovrà avere dimensioni tali da non essere ingannevole per il consumatore circa il prodotto che andrà ad acquistare; per cui dovrà essere contestualizzata e proporzionata rispetto alla confezione e alla visibilità del prodotto trasformato finito (a titolo di esempio se in una confezione di pasta fresca è possibile vedere dall'esterno il contenuto del prodotto). Inoltre l'immagine del formaggio dovrà avere, al massimo, le stesse dimensioni delle immagini degli altri ingredienti, se presenti.

RAPPORTI DIMENSIONALI SBAGLIATI

Qui sotto è indicata la dimensione massima del marchio **Prodotto con** in relazione al nome/marca del prodotto. Ovvero: l'altezza del logotipo **Parmigiano Reggiano** del marchio **Prodotto con** non deve essere superiore all'altezza dei caratteri maiuscoli del nome/marchio del prodotto.



Dimensione superiore al consentito.

Dimensione superiore al consentito. Il logo **Parmigiano Reggiano** deve avere un'altezza inferiore al nome/logo del prodotto.

Utilizzo non consentito.

Dimensione eccessiva rispetto al prodotto finito che lo contiene.

RAPPORTI DIMENSIONALI CORRETTI



NB Vista la difficoltà di descrivere in modo esaustivo tutte le possibili situazioni chesi potrebbero verificare, si fa presente che il Consorzio potrà ad **INSINDACABILE** giudizio chiedere delle modifiche, se si ritiene che le immagini siano utilizzate in modo non conforme ai principi espressi dalle presenti linee guida.



Dicitura di conformità

Indicazione d'uso

La regola numero 8 riporta che la frase “Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano” debba essere riportata in etichetta, in forma completa o sintetica. Qualora essa vada inserita sotto al marchio, la dimensione e formattazione sono da riportare come qui visualizzato:





Applicazioni

Esempi di usi consentiti

Esempi fittizi



*Il marchio **Prodotto con e Prodotto con oltre XX%** è disponibile in inglese, francese, tedesco e spagnolo.*





Applicazioni

Esempi di usi consentiti

Esempi fittizi



Utilizzo dell'immagine del prodotto Parmigiano Reggiano su prodotti alimentari **non confezionati**

Per la commercializzazione di prodotti non confezionati, come ad esempio panini, creme, pizze, etc., venduti sfusi che intendano recare il marchio del Parmigiano Reggiano sulle etichette o sulla comunicazione adv o a scaffale, valgono le stesse regole espresse in queste Linee Guida.

Si faccia sempre riferimento al Consorzio per le indicazioni d'uso corrette e per la stipula della Convenzione:





Processo di approvazione e assistenza

Tutte le bozze degli imballaggi devono essere sottoposte all'autorizzazione del Consorzio, così come previsto dalla Convenzione in essere tra Consorzio e produttori alimentari autorizzati inviando la mail a:

fontana@parmigianoreggiano.it

Alle stesse mail è possibile richiedere i files raffigurati in queste Linee Guida (loghi, indicazioni).

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

marketing@parmigianoreggiano.it

