

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano



**LINEE GUIDA ALL'USO DEI MARCHI
E ALL'ETICHETTATURA DEL
FORMAGGIO
'PARMIGIANO REGGIANO' DOP**

INDICE

Introduzione	3
1. Il Parmigiano Reggiano.....	4
2. La forma di Parmigiano Reggiano.....	4
2.1 I marchi di origine	4
2.2 I marchi di selezione	5
3. Confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano	7
4. Etichettatura del formaggio Parmigiano Reggiano ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012	10
4.1 Uso del marchio collettivo figurativo “Parmigiano Reggiano e fetta e forma”	10
Allegato I.....	14
4.2 Simboli e indicazioni	15
4.2.1 Simbolo dell’Unione “Denominazione di Origine Protetta (DOP)”	15
4.2.2 Dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF”	16
4.3 Altre indicazioni volontarie	16
5. Etichettatura del formaggio Parmigiano Reggiano ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011	16
5.1 Premessa	16
5.2 Responsabilità: nome o ragione/denominazione sociale e indirizzo dell’operatore del settore alimentare	18
5.3 Denominazione dell’alimento	19
5.4 Sostanze che provocano allergie o intolleranze	19
5.5 Quantità netta dell’alimento	20
5.6 Termine minimo di conservazione o data di scadenza.....	20
5.7 Condizioni particolari di conservazione.....	21
5.8 Elenco degli ingredienti	21
5.9 Dichiarazione nutrizionale	21
5.10 Vendita a distanza	25
6. Altre indicazioni obbligatorie per il formaggio Parmigiano Reggiano.....	25
6.1 Marchio di identificazione.....	25
6.2 Lotto.....	26
7. Esempio etichettatura per il formaggio Parmigiano Reggiano.....	27
8. Informazioni volontarie	28
8.1 Informazioni volontarie.....	28
8.2 Bollini di stagionatura.....	29
9. Indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di montagna”	29

Introduzione

Le presenti Linee guida hanno l'obiettivo di fornire agli operatori interessati l'orientamento del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Consorzio) in merito al formaggio Parmigiano Reggiano DOP confezionato, fornendo indicazioni utili circa l'uso dei marchi e l'etichettatura.

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

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.

1. Il Parmigiano Reggiano

La denominazione Parmigiano Reggiano è una Denominazione di Origine Protetta (DOP) ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 (che ha abrogato e sostituito il Reg. (CE) n. 510/2006), essendo stata registrata, per 'Formaggi', mediante il Regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione, del 12 giugno 1996, entrato in vigore il 21 giugno 1996.

Solo il formaggio conforme al disciplinare, previa verifica da parte dell'organismo di controllo autorizzato, può fregiarsi della DOP Parmigiano Reggiano e, necessariamente, riportare sulla forma e sul prodotto preconfezionato i contrassegni nella loro integrità, atti ad identificare e contraddistinguere il prodotto che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano.

2. La forma di Parmigiano Reggiano

I segni distintivi del formaggio Parmigiano Reggiano previsti dal disciplinare sono rappresentati dai marchi d'origine e dai marchi di selezione.

2.1 I marchi di origine

I marchi di origine, apposti sulle forme alla nascita del formaggio, sono:

- a. i segni impressi con la fascera marchiante lungo tutto lo scalzo della forma, che riportano la dicitura a puntini con la scritta "PARMIGIANO-REGGIANO", il numero di matricola del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione, la scritta "DOP", la scritta "CONSORZIO TUTELA"¹ (Figura 1);
- b. la placca di caseina, applicata sulla superficie² e che riporta la scritta "CFPR", il codice alfanumerico che identifica in modo univoco ogni singola forma e il codice Datamatrix (Figura 2).



Figura 1. Fascera marchiante



Figura 2. Placca di caseina

¹ La fascera marchiante reca altresì il 'marchio di identificazione' di cui all'art. 5, paragrafo 1, lettera b) del Reg. (CE) n. 853/04 (si veda punto 6.1).

² Si consiglia di applicare la placca di caseina sulla superficie del piatto della forma, al fine di non sovrapporla ai marchi apposti sullo scalzo e di renderla facilmente visibile e chiaramente leggibile.

2.2 I marchi di selezione

I marchi di selezione, al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura, sono apposti sulla forma dopo la valutazione effettuata dal personale del Consorzio (“espertizzazione”), che esamina ciascuna forma, e in seguito alla verifica del rispetto del disciplinare da parte dell’organismo di controllo autorizzato (Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate - OCQPR³).

Il formaggio viene classificato nelle seguenti tre categorie in funzione del diverso profilo qualitativo:

1. prima categoria: “PARMIGIANO REGGIANO”

Comprende le forme classificate come “scelto sperlato”, “zero” ed “uno”, ovvero sia che non presentano né anomalie né difetti.

Su queste forme è impresso il marchio ovale a fuoco ‘Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela’ (Figura 3).

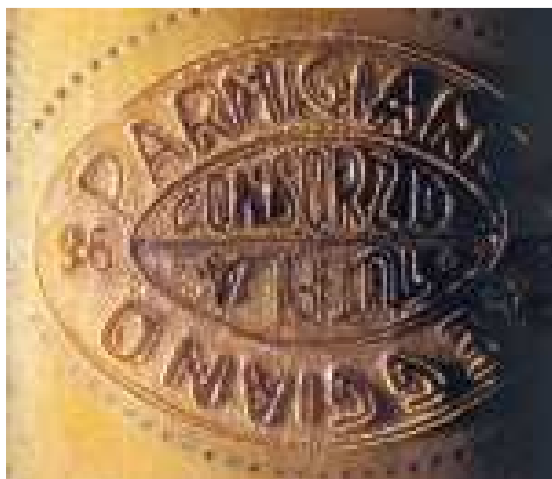


Figura 3

2. seconda categoria: “PARMIGIANO REGGIANO MEZZANO”

Comprende le forme che presentano difetti di lieve o media entità nella struttura della pasta e/o sulla crosta ma senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto e, per questo, se ne sconsiglia una stagionatura prolungata.

Su queste forme, oltre al marchio ovale a fuoco ‘Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela’, viene impresso sulla crosta lungo tutto lo scalzo che riporta la dicitura a puntini, uno speciale contrassegno (solchi paralleli) al fine di poter riconoscere questa categoria nelle successive fasi di commercializzazione, compresa la vendita in porzioni di forma al consumatore finale. Il formaggio appartenente a questa categoria è definito “MEZZANO”.

³ Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop.. Si veda <http://www.ocqpr.it/>.

Nell'immagine è riportata una forma su cui sono ben visibili i solchi paralleli sullo scalzo (Figura 4).



Figura 4

3. terza categoria:

Comprende le forme che presentano difetti tali da non renderle idonee a beneficiare della DOP “Parmigiano Reggiano”. Su questo formaggio vengono completamente asportati i marchi di origine della DOP mediante un'operazione di raschiatura della crosta (“annullamento marchi” o “sbiancatura”).

Nell'immagine sottostante è riportata una forma dopo la sbiancatura (Figura 5).



Figura 5

Il Regolamento di marchiatura prevede, inoltre, la possibilità, su richiesta del detentore del formaggio, di eseguire sulle forme già marchiate appartenenti alla prima categoria, classificate come ‘scelto sperlato’, con almeno 18 mesi di stagionatura, un'ulteriore selezione qualitativa. Il formaggio Parmigiano Reggiano che supera questo esame sarà qualificato “EXTRA” o “EXPORT”. In questa selezione viene compreso solo il formaggio di qualità eccelsa, esente da difetti di crosta e di struttura della pasta, con caratteristiche organolettiche comprese nei valori di tipicità, ossia il formaggio appartenente alla prima categoria, ‘scelto sperlato’. È il marchio di ulteriore selezione che

storicamente si è affermato su alcuni mercati esteri e che rappresenta una garanzia rivolta alle imprese esportatrici e al consumatore di diversa cultura gastronomica.

Su queste forme viene apposto a fuoco un bollo a configurazione ovale imprimente la dicitura “PARMIGIANO REGGIANO EXTRA” o “PARMIGIANO REGGIANO EXPORT”, come riportato nelle immagini sottostanti (Figure 6 e 7).



Figura 6



Figura 7

Qualsiasi altro marchio aggiuntivo che venga apposto sulle forme non previsto dal disciplinare deve essere espressamente autorizzato dal Consorzio e, in ogni caso, non può sovrapporsi ai marchi DOP (Art 2, comma 3, Regolamento di marchiatura).

3. Confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano

Il Reg. (UE) n. 794/2011, entrato in vigore il 29 agosto 2011, ha approvato le modifiche del disciplinare della DOP “Parmigiano Reggiano”.

Sulla base del disciplinare vigente, il confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano, grattugiato e in porzioni, con e senza crosta, deve essere effettuato all’interno della zona di origine e 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’operatore stabilito nella zona d’origine (si veda punto 4.1). La verifica del rispetto di tali requisiti deve essere effettuata da OCQPR prima dell’immissione sul mercato del prodotto preconfezionato recante la denominazione Parmigiano Reggiano.

Per “formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano” si intende:

- a. la forma certificata conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano;
- b. 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’⁴ e uno dei seguenti segni distintivi: il bollo ovale ‘Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela’⁵, il bollo ovale ‘Parmigiano Reggiano Export’ o il bollo ovale ‘Parmigiano Reggiano Extra’^{6 7};

- c. formaggio in porzioni, preconfezionato, certificato conforme al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano;
- d. 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^{8 9} e 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’operatore stabilito nella zona d’origine (si veda punto 4.1). La verifica del rispetto di tali requisiti deve essere effettuata dall’organismo di controllo prima dell’immissione sul mercato del prodotto preconfezionato recante la denominazione Parmigiano Reggiano.

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

(i) Dettaglianti

Sulla base dei principi espressi dalla Corte di giustizia dell’Unione europea¹⁰, presso il dettagliante, le operazioni di grattugiatura e taglio devono essere effettuate, in via di principio, dinanzi al consumatore finale o, quanto meno, quest’ultimo può richiedere che le stesse avvengano al fine, in particolare, di verificare la presenza del marchio di origine sulla forma utilizzata.

⁴ Si veda sul sito del Consorzio, <http://www.parmigianoreggiano.it/>, alla pagina intitolata ‘Disciplinare e Normative’, il disciplinare e, in particolare, l’art. 1.2, lettera b) del Regolamento di marchiatura parte del disciplinare di produzione (Immagine n. 1).

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

⁵ Si veda art. 8.1 del Regolamento di marchiatura parte del disciplinare (Immagine n. 2).

⁶ Si veda art. 15 del Regolamento di marchiatura parte del disciplinare (Immagini nn. 3 e 4).

⁷ **Tale aspetto, in particolare, rappresenta un orientamento del Consorzio, non giuridicamente vincolante, e la cui applicazione rientra nella responsabilità dell’operatore interessato.**

⁸ 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. 1107/1996.

⁹ Il requisito relativo al taglio e confezionamento nella zona di 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.

¹⁰ Tra le altre, Corte di giustizia, causa C-469/00, sentenza 20 maggio 2003, paragrafo 62.

Pertanto, le operazioni di grattugiatura, taglio e confezionamento, del formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano possono essere effettuate dai dettaglianti per la vendita al consumatore finale 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 diretta¹¹.

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 diretta considerato che, per il consumatore finale, 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.

Non è considerato, infine, "consumatore finale" il soggetto che acquista presso il punto vendita il formaggio Parmigiano Reggiano tramite fattura¹².

(ii) Collettività¹³

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 di origine.

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

¹¹ 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

¹² Per 'consumatore finale' si intende "il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare." [si veda Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, art. 2, paragrafo 1, lettera a].

¹³ 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." [si veda Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, art. 2, paragrafo 2, lettera d)].

4. Etichettatura del formaggio Parmigiano Reggiano ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012

4.1 Uso del marchio collettivo figurativo “Parmigiano Reggiano e fetta e forma”

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 (Figura 8), che dovrà essere riprodotto in quadricromia secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione con l'operatore stabilito nella zona d'origine ed immesso nel sistema di controllo della DOP “Parmigiano Reggiano”¹⁴.



Figura 8

Questo marchio deve obbligatoriamente essere riprodotto sull'etichettatura dell'imballaggio primario (a diretto contatto con il prodotto) e/o su un'etichetta apposta allo stesso, con la possibilità di essere riportato anche sugli imballaggi secondari.

Il marchio, di titolarità del Consorzio¹⁵, è il segno distintivo del formaggio Parmigiano Reggiano DOP preconfezionato, porzionato e grattugiato. Tale marchio è dunque lo strumento mediante il quale l'autenticità garantita dai contrassegni d'origine e di selezione presenti sulle forme intere viene trasferita al formaggio Parmigiano Reggiano preconfezionato, in porzioni e grattugiato; pertanto, rappresenta una garanzia di autenticità per il consumatore finale in relazione all'origine del prodotto nonché, per quanto riguarda il formaggio in porzioni, è atto ad identificare le diverse categorie in seguito all'esame di selezione.

Il marchio collettivo può essere utilizzato unicamente per contraddistinguere il formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano preconfezionato, grattugiato e in porzioni, conformemente al disciplinare.

¹⁴ La convenzione è unica per il formaggio Parmigiano Reggiano preconfezionato, grattugiato e porzionato.

¹⁵ Marchio comunitario collettivo n. 006103899, depositato in data 16 luglio 2007, registrato in data 18 settembre 2008, per la classe 29 (Formaggio Parmigiano Reggiano), di titolarità del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano.

L'uso del marchio è rilasciato mediante apposita convenzione ai soggetti che hanno uno stabilimento di confezionamento ubicato nella zona di origine ed immessi nel sistema di controllo della DOP Parmigiano Reggiano.

Resta naturalmente impregiudicata la facoltà per i soggetti che non soddisfano detti requisiti, e che commercializzano il formaggio Parmigiano Reggiano DOP preconfezionato, di concludere accordi con l'operatore che ha uno stabilimento ubicato nella zona d'origine ed immesso nel sistema di controllo della DOP Parmigiano Reggiano, utilizzando il numero di autorizzazione dell'operatore stesso.

L'uso del marchio non può, inoltre, essere rilasciato per il formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano sottoposto alle operazioni di grattugiatura, taglio e confezionamento presso il dettagliante.

Modalità di uso del marchio collettivo figurativo “Parmigiano Reggiano e fetta e forma”

Con riferimento al formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano preconfezionato, in porzioni, il marchio collettivo deve essere utilizzato in stretta conformità ai contrassegni presenti sulla forma di Parmigiano Reggiano da sottoporre a porzionatura e confezionamento, segnatamente:

i) Marchio Collettivo ‘PARMIGIANO REGGIANO’ (Figura 8), per le porzioni ottenute da forme di prima categoria recanti i contrassegni di origine (dicitura a puntini ‘Parmigiano Reggiano’, matricola del caseificio produttore, annata e mese di produzione, placca di caseina recante i codici identificativi della forma) ed il bollo ovale ‘Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela’.

Il suddetto marchio deve essere utilizzato anche per il formaggio Parmigiano Reggiano DOP preconfezionato grattugiato e, inoltre, per i formati in cui la dimensione dei singoli pezzi è tale da non fare percepire visivamente eventuali lievi difetti (a titolo di esempio, petali, fili, *julienne*, le cui dimensioni sono inferiori a 5 g.); nello specifico, si tratta di formati ottenuti da forme di seconda categoria recanti, oltre i contrassegni di origine ed il bollo ovale “Parmigiano Reggiano Consorzio tutela”, uno speciale contrassegno costituito da solchi paralleli posti sullo scalzo della forma (Parmigiano Reggiano Mezzano).

ii) Marchio Collettivo ‘PARMIGIANO REGGIANO MEZZANO’, per le porzioni ottenute da forme recanti, oltre i contrassegni di origine ed il bollo ovale, uno speciale contrassegno costituito da solchi paralleli posti sullo scalzo della forma (Figura 9);



Figura 9

iii) Marchio Collettivo 'PARMIGIANO REGGIANO EXTRA' ovvero 'PARMIGIANO REGGIANO EXPORT', per le porzioni ottenute da forme recanti, oltre i contrassegni di origine ed il bollo ovale, rispettivamente il marchio 'Parmigiano Reggiano Extra' ovvero 'Parmigiano Reggiano Export' (Figure 10 e 11).



Figura 10



Figura 11

Per una corretta riproduzione del marchio, occorre seguire attentamente sia l'**Allegato 1** del presente documento (*Manuale utilizzo marchio Parmigiano Reggiano*), sia quanto riportato nella convenzione, con particolare riferimento alle sue dimensioni minime, da rispettare nell'ambito della progettazione dell'etichettatura.

La dimensione minima del marchio collettivo è di 20 mm di base e di 20 mm di altezza e nel caso di confezione monodose o di etichetta ad essa apposta, la dimensione minima è di 15 mm di base e di 15 mm di altezza e deve essere riprodotto in quadricromia (Figura 12).

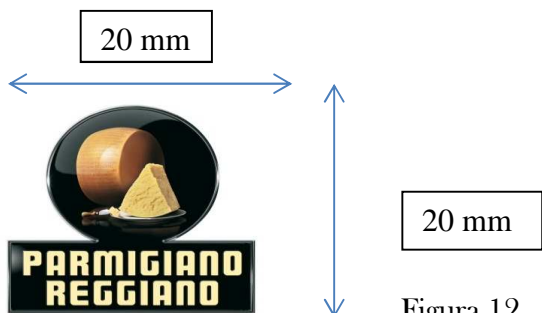


Figura 12

Nell'etichettatura deve sempre figurare il numero di autorizzazione dello stabilimento in cui il formaggio Parmigiano Reggiano viene manipolato (grattugiato/porzionato e confezionato): in caso di prodotto in conto lavorazione, il numero di autorizzazione che deve essere riprodotto è quello dello stabilimento di confezionamento. Segnatamente, la scritta da riportare è "AUTORIZZAZIONE (o AUT.) CONSORZIO PARMIGIANO-REGGIANO N. XXX / XXXX" (le prime tre cifre riportano il numero dell'autorizzazione, le ultime quattro dopo la barra riportano l'anno in cui è stata concessa l'autorizzazione, ad esempio "123/2012"). La scritta deve essere posizionata in prossimità del marchio e deve essere facilmente visibile e chiaramente leggibile.

E' consigliabile l'apposizione del marchio collettivo nel *front* dell'imballaggio in modo che sia più facilmente identificabile dal consumatore finale.

Ogni bozzetto destinato a recare il marchio collettivo deve essere previamente visionato dal Consorzio per il suo parere circa la corretta riproduzione.


Manuale utilizzo marchio Parmigiano Reggiano

Stampa in Quadricromia




Il marchio del Parmigiano reggiano è stampabile sempre a 4 colori (CMYK).

Il riferimento CMYK della scritta Parmigiano Reggiano e del filetto esterno è:

 C 0% - M 3% - Y 31% - K 0%

Il riferimento PANTONE della scritta Parmigiano Reggiano e del filetto esterno è:


 Pantone 1205

Bollino Mezzano



Il marchio del Parmigiano reggiano è stampabile sempre a 4 colori (CMYK).

Il riferimento CMYK del box verde "Mezzano" è:

 C 100% - M 0% - Y 79% - K 27%

Il riferimento PANTONE del box verde "Mezzano" è:


 Pantone 348

Bollino Stagionatura Extra



Il marchio del Parmigiano reggiano è stampabile sempre a 4 colori (CMYK).

Il riferimento CMYK del box "Extra" è:

 C 0% - M 18% - Y 100% - K 15%

Il riferimento PANTONE del box "Extra" è:


 Pantone 871

Bollino Export




Il marchio del Parmigiano reggiano è stampabile sempre a 4 colori (CMYK).

Il riferimento CMYK del box "Export" è:

 C 0% - M 18% - Y 100% - K 15%

Il riferimento PANTONE del box "Export" è:

 Pantone 871

4.2 Simboli e indicazioni

4.2.1 Simbolo dell'Unione "Denominazione di Origine Protetta (DOP)"

Oltre ai marchi sopra descritti, le confezioni di formaggio Parmigiano Reggiano, in porzioni e grattugiato, devono riportare la dicitura "Denominazione di Origine Protetta" e/o il corrispondente simbolo dell'Unione 'DOP' (Figura 13).

Dal 04 gennaio 2016 sarà obbligatorio riportare nell'etichettatura il simbolo dell'Unione 'DOP' (Figura 13) il quale dovrà preferibilmente figurare nello stesso campo visivo dove figura la denominazione registrata 'Parmigiano Reggiano'.

Non ci sono ulteriori indicazioni riguardo alla collocazione del simbolo dell'Unione nell'etichettatura del prodotto.

La dicitura 'Denominazione di Origine Protetta' o la corrispondente abbreviazione 'DOP' potrà inoltre figurare nell'etichettatura.

La riproduzione del simbolo dell'Unione è regolata dall'allegato X del Reg. (UE) n. 668/2014, entrato in vigore il 22 giugno 2014.

Rispetto a quanto disposto dal precedente Reg. (CE) n. 1898/06¹⁶, che prevedeva la possibilità di riprodurre il simbolo dell'Unione in bianco e nero, il Reg. (UE) n. 668/2014 prevede che l'impiego dei simboli in bianco e nero sia ammesso solo se il bianco e nero sono gli unici colori utilizzati sull'imballaggio. Tale disposizione sarà applicabile dal 1° gennaio 2016, fatti salvi i prodotti immessi sul mercato anteriormente a tale data.

Il suddetto Regolamento prevede, tra le altre indicazioni, che il simbolo dell'Unione abbia una dimensione minima di 15 mm di diametro; tuttavia, in caso di imballaggi o prodotti di piccole dimensioni, il diametro può essere ridotto a 10 mm.

La dicitura "Denominazione di Origine Protetta", all'interno del simbolo, può essere utilizzata in una qualsiasi delle lingue ufficiali dell'Unione.



Figura 13

¹⁶ Il Reg. (CE) n. 1898/2006 risulta abrogato dal Reg. (UE) n. 664/2014, entrato in vigore il 22 giugno 2014.

4.2.2 Dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF”

Nell’etichettatura deve essere riportata la dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF” o “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali” che ha sostituito, dal 15 ottobre 2012, la dicitura “Garantito dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. CE 510/06”. Le scorte potranno comunque essere esaurite.

Per quanto riguarda gli imballaggi destinati all’estero la dicitura sopra riportata potrà essere tradotta nella lingua prescelta a condizione che “Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali” rimanga scritto per esteso e in italiano.

4.3 Altre indicazioni volontarie

Secondo il Reg. (UE) n. 1151/12 (art. 12, paragrafo 4) è possibile riportare nell’etichettatura solo riproduzioni della zona di origine e riferimenti testuali, grafici o simbolici allo stato membro e/o alla regione in cui è collocata la zona di origine.

Non è possibile, quindi, evidenziare zone o province che ricadano all’interno della zona di origine della DOP Parmigiano Reggiano.

E’ altresì sconsigliato riportare qualsivoglia riferimento territoriale orografico.

5. Etichettatura del formaggio Parmigiano Reggiano ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011

5.1 Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Reg. (UE) n. 1169/11), in vigore dal 12 dicembre 2011, è applicabile dal 13 dicembre 2014, fatta salva la disciplina relativa alla dichiarazione nutrizionale obbligatoria (artt. da 30 a 35), applicabile dal 13 dicembre 2016.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 che non soddisfano i requisiti del Reg. (UE) n. 1169/11 possono essere commercializzati sino all’esaurimento delle scorte.

Non è invece espressamente prevista la possibilità di smaltimento delle confezioni/etichette che non soddisfano i requisiti del Reg. (UE) n. 1169/11, qualora non ancora utilizzate/apposte prima del 13 dicembre 2014.

Il Reg. (UE) n. 1169/11 fornisce, tra le altre, le seguenti definizioni:

- ‘informazioni sugli alimenti’: *“le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un’etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale”*;

- ‘alimento preimballato’ (o alimento preconfezionato): l’unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall’imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l’imballaggio; ‘alimento preimballato’ non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;

- ‘etichetta’: *“qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull’imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore”*;

- ‘etichettatura’: *“qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento”*.

Sulla base del Reg. (UE) n. 1169/11, per il formaggio Parmigiano Reggiano preconfezionato, le indicazioni obbligatorie sono le seguenti:

- nome o ragione/denominazione sociale e indirizzo dell’operatore del settore alimentare;
- denominazione dell’alimento;
- sostanze che provocano allergie o intolleranze;
- quantità netta dell’alimento;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- condizioni particolari di conservazione;
- dichiarazione nutrizionale (obbligatoria dal 13 dicembre 2016)¹⁷.

Altre indicazioni ed aspetti rilevanti in base al Reg. (UE) n. 1169/11:

- elenco degli ingredienti;
- vendita a distanza.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili

¹⁷ Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm², sono obbligatorie sull’imballaggio o sull’etichetta solo le seguenti indicazioni: denominazione dell’alimento, sostanze che provocano allergie o intolleranze, quantità netta dell’alimento e termine minimo di conservazione o data di scadenza.

di interferire. Le informazioni volontarie non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti.

Le indicazioni obbligatorie devono essere stampate in modo da assicurare la chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della lettera “x”), definita nell’Allegato IV del Regolamento, deve essere pari o superiore a 1,2 mm (All. IV). Nel caso di imballaggi la cui superficie maggiore sia inferiore a 80 cm², l’altezza della lettera “x” della dimensione dei caratteri è pari o superiore a 0,9 mm¹⁸.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l’alimento è commercializzato.

Infine, i) quando l’alimento preconfezionato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale (senza che vi sia una vendita a una collettività), e ii) quando l’alimento preconfezionato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato, le informazioni obbligatorie devono, in questi due casi, apparire in uno dei seguenti spazi:

- a) sulla confezione esterna [vale a dire sulla confezione multipla];
- b) su un’etichetta ad essa apposta;
- c) sui documenti commerciali relativi agli alimenti, se si può garantire che tali documenti o accompagnino l’alimento al quale si riferiscono, o siano inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

Tuttavia, nell’ipotesi di cui alla lettera c), le seguenti informazioni obbligatorie devono comunque figurare sulla confezione esterna: denominazione dell’alimento, termine minimo di conservazione o data di scadenza, condizioni particolari di conservazione e nome o ragione/denominazione sociale e indirizzo dell’operatore del settore alimentare.

5.2 Responsabilità: nome o ragione/denominazione sociale e indirizzo dell’operatore del settore alimentare

Secondo l’art. 8 del Reg. (UE) n. 1169/11 l’operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l’operatore con il cui nome o con la cui ragione/denominazione sociale è commercializzato il prodotto.

Il responsabile delle informazioni sugli alimenti deve assicurare la presenza e l’esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

¹⁸ Si veda precedente nota.

L'etichettatura deve riportare il nome o la ragione/denominazione sociale e l'indirizzo dell'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti.

Verosimilmente, per indirizzo dell'operatore si deve intendere la sede legale.

L'indicazione del marchio depositato dall'operatore, in assenza dell'indicazione del nome o ragione/denominazione sociale, non appare più idonea a soddisfare il requisito previsto dalla norma.

5.3 Denominazione dell'alimento

La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.

La "denominazione legale" è la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione ad esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività.

La denominazione dell'alimento non è sostituita dalla denominazione protetta come proprietà intellettuale, quindi appare necessario riportare sempre la denominazione legale dell'alimento, "Formaggio", oltre alla denominazione di origine protetta Parmigiano Reggiano (art. 17.4).

La denominazione dell'alimento ("Formaggio") e la quantità netta devono essere riportate nello stesso campo visivo¹⁹.

Infine, la denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (es. 'grattugiato', 'a scaglie', ecc.), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.

5.4 Sostanze che provocano allergie o intolleranze

Il formaggio preconfezionato che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano deve recare la denominazione dell'alimento "Formaggio" (si veda punto 5.3).

Considerato che la denominazione dell'alimento, "Formaggio", fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto che provoca allergie o intolleranze di cui all'Allegato II, punto 7 ('Latte e prodotti a base di latte'), non è richiesta alcuna indicazione della presenza dell'ingrediente 'latte' (art. 21, paragrafo 1, comma 4).

Nell'ipotesi in cui nell'etichettatura non figurasse la denominazione dell'alimento "Formaggio" (ciò sarebbe in violazione dell'art. 17 del Regolamento), al fine di non violare altresì l'art. 21, l'operatore dovrebbe indicare quanto segue:

¹⁹ Fino al 12 dicembre 2014 nel medesimo campo visivo deve comparire anche il termine minimo di conservazione oppure la data di scadenza.

- elenco degli ingredienti: ‘Ingredienti: **latte**, sale, caglio’ (con la denominazione ‘latte’ evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo) (si veda punto 5.8); oppure
- in mancanza dell’elenco degli ingredienti, la dicitura ‘contiene latte’.

5.5 Quantità netta dell’alimento

La quantità netta del formaggio Parmigiano Reggiano confezionato deve essere indicata in grammi (g) o kilogrammi (kg). La quantità netta e la denominazione dell’alimento (“Formaggio”) devono essere riportate nello stesso campo visivo²⁰.

5.6 Termine minimo di conservazione o data di scadenza

Il “termine minimo di conservazione” di un alimento è la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Per alimenti conservabili da 3 a 18 mesi è sufficiente indicare mese e anno preceduti dalla dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro fine...”. Es. *“Da consumarsi preferibilmente entro fine novembre 2015”*.

Per alimenti conservabili per meno di 3 mesi è sufficiente indicare giorno e mese preceduti dalla dicitura: “Da consumarsi preferibilmente entro il”. Es. *“Da consumarsi preferibilmente entro il 16 luglio”*. Tuttavia, è sempre possibile riportare la data completa con il giorno, il mese e l’anno.

Entrambe le indicazioni sopra esposte possono contenere la data oppure rimandare al punto della confezione in cui sarà indicata la data.

Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla “data di scadenza”. La data di scadenza è preceduta dalla dicitura: *“Da consumare entro ...”* e l’indicazione di giorno, mese ed eventualmente l’anno.

Quando nell’etichettatura è presente il termine minimo di conservazione con l’indicazione dei soli mese ed anno (per le confezioni di formaggio Parmigiano Reggiano conservabili da 3 a 18 mesi), nel caso in cui l’operatore aggiunga anche l’indicazione del giorno, e quindi riporti la data completa con giorno, mese ed anno, non sarà necessario riportare l’indicazione del ‘lotto’ (si veda punto 6.2).

²⁰ Si veda precedente nota.

5.7 Condizioni particolari di conservazione

Se il prodotto necessita di condizioni particolari di conservazione (temperatura definita), devono essere riportate. Se del caso, devono essere riportate anche le indicazioni di conservazione dopo l'apertura della confezione.

5.8 Elenco degli ingredienti

Il Reg. (UE) n. 1169/11 definisce "ingrediente" *“una qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti”*.

Sempre lo stesso Regolamento, all'art. 19.1, lettera d), specifica che per certi alimenti non è richiesto l'elenco degli ingredienti e, tra questi, alla lettera d), sono riportati *“i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi”*.

Pertanto, per il formaggio Parmigiano Reggiano preconfezionato non è necessario riportare l'elenco degli ingredienti.

Tuttavia, al fine di fornire informazioni trasparenti e immediate al consumatore finale, e fornirgli le basi per effettuare scelte consapevoli, è consigliabile riportare l'elenco degli ingredienti, con la messa in evidenza dell'ingrediente 'latte' attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Es: Formaggio. Ingredienti: **latte**, sale, caglio.

5.9 Dichiarazione nutrizionale

L'indicazione della dichiarazione nutrizionale è volontaria fino al 12 dicembre 2016.

Dal 13 dicembre 2016 la dichiarazione nutrizionale sarà obbligatoria e dovrà essere riportata sull'etichettatura. Qualora fosse fornita, su base volontaria, a partire dal 13 dicembre 2014, dovrà essere conforme agli artt. da 30 a 35.

La dichiarazione nutrizionale deve essere presentata in formato tabellare con i numeri allineati. Se lo spazio non lo permette è possibile riportare la dichiarazione nutrizionale in formato lineare.

La dichiarazione nutrizionale dovrà riportare le seguenti indicazioni obbligatorie, nel seguente ordine: energia, grassi, di cui acidi grassi saturi, carboidrati, di cui zuccheri, proteine, sale.

I 7 parametri nutrizionali obbligatori di cui sopra sono obbligatoriamente espressi per 100 g.

Le unità di misura e le modalità di arrotondamento del valore sono riportate in Tabella 1.

Tabella 1. In grassetto sono riportate le indicazioni obbligatorie della dichiarazione nutrizionale ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/11.

N.B. In corsivo sono riportati i parametri facoltativi che, se indicati, devono rispettare l'ordine di elencazione.

Parametro		Unità di misura	Arrotondamento
Energia	Obbligatorio	kJ e kcal	all'unità
Grassi	Obbligatorio	in grammi (g)	all'unità se $\geq 10\text{g}/100\text{g}$
di cui			
- acidi grassi saturi	Obbligatorio	in grammi (g)	all'unità se $\geq 10\text{g}/100\text{g}$
<i>- acidi grassi monoinsaturi</i>	<i>Facoltativo</i>	<i>in grammi (g)</i>	<i>al decimo di unità se < 10 e $> 0,1\text{g}/100\text{g}$</i>
<i>- acidi grassi polinsaturi</i>	<i>Facoltativo</i>	<i>in grammi (g)</i>	<i>al decimo di unità se < 10 e $> 0,1\text{g}/100\text{g}$</i>
Carboidrati	Obbligatorio	se $\leq 0,5\text{g}/100\text{g}$ indicare "0 g" o " $< 0,5\text{g}$ "	
di cui			
- zuccheri	Obbligatorio	se $\leq 0,5\text{g}/100\text{g}$ indicare "0 g" o " $< 0,5\text{g}$ "	
<i>Fibre</i>	<i>Facoltativo</i>	se $\leq 0,5\text{g}/100\text{g}$ indicare "0 g" o " $< 0,5\text{g}$ "	
Proteine	Obbligatorio	in grammi (g)	all'unità se $\geq 10\text{g}/100\text{g}$
Sale	Obbligatorio	in grammi (g)	al decimo di unità se $\geq 1\text{g}/100\text{g}$
<i>Vitamine e sali minerali</i>	<i>Facoltativo</i>	<i>Vedere allegato XIII, parte A, punto 1, e definizione di quantità significativa al punto 2. La quantità significativa è il 15% del consumo di riferimento per 100g.</i>	

Il valore energetico si calcola sulla base dei coefficienti di conversione (All. XIV) moltiplicati per la quantità del nutriente espressa in grammi su 100 g di alimento. In entrambi i casi il risultato deve essere arrotondato all'unità più prossima.

Valore energetico espresso in kJ:

$$\text{kJ} = (17 \text{ kJ/g} * \text{g di proteine}) + (37 \text{ kJ/g} * \text{g di grassi}) + (13 \text{ kJ/g} * \text{g di acidi organici})$$

Valore energetico espresso in kcal:

$$\text{kcal} = (4 \text{ kcal/g} * \text{g di proteine}) + (9 \text{ kcal/g} * \text{g di grassi}) + (3 \text{ kcal/g} * \text{g di acidi organici})$$

Esempio per il Parmigiano Reggiano sui parametri non nulli:

Valore energetico espresso in kJ = (17 kJ/g * 33 g di proteine) + (37 kJ/g * 28,4 g di grassi) + (13 kJ/g * 1,6 g di acidi organici) = 1633 kJ

Valore energetico espresso in kcal = (4 kcal/g * 33 g di proteine) + (9 kcal/g * 28,4 g di grassi) + (3 kcal/g * 1,6 g di acidi organici) = 392 kcal

Espressione della dichiarazione nutrizionale quale percentuale delle assunzioni di riferimento

Oltre alla forma di espressione per 100 g, l'unica obbligatoria, è possibile esprimere i 7 parametri nutrizionali obbligatori per 100 g quale percentuale delle assunzioni di riferimento. Qualora vengano riportate le percentuali delle assunzioni di riferimento, nelle immediate vicinanze deve essere riportata la dicitura "Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)".

Le assunzioni di riferimento come riportate nell'All. XIII parte B del Reg. (UE) n. 1169/11 sono le seguenti:

- Energia 8400 kJ - 2000 kcal
- Grassi totali 70 g
- Acidi grassi saturi 20 g
- Carboidrati 260 g
- Zuccheri 90 g
- Proteine 50 g
- Sale 6 g

Espressione della dichiarazione nutrizionale per porzione e/o unità di consumo

I parametri nutrizionali possono essere espressi, oltre che per 100 g, anche per porzione e/o per unità di consumo. La porzione o unità di consumo deve essere facilmente riconoscibile dai consumatori, ed essere quantificata nell'etichettatura nelle immediate vicinanze della dichiarazione nutrizionale. Deve essere inoltre indicato il numero di porzioni o di unità contenute nell'imballaggio.

Ripetizione di alcuni valori nutrizionali nel campo visivo principale

Oltre alla dichiarazione obbligatoria per 100 g, in formato tabellare, è possibile ripetere nel campo visivo principale le seguenti indicazioni:

- valore energetico; oppure
- valore energetico unito a quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

Il valore energetico, quando ripetuto nel campo visivo principale, deve essere espresso per 100g in kJ e kcal, può essere riportato anche per porzione unitamente agli altri parametri che possono riferirsi solo alla porzione con indicazione della porzione accanto.

I parametri nutrizionali ripetuti nel campo visivo principale, non necessariamente saranno presentati in formato tabellare ma devono ugualmente rispettare le regole su dimensione del carattere, leggibilità, visibilità.

A seguire, si propone un esempio di dichiarazione nutrizionale riportante i 7 parametri obbligatori ai sensi del Regolamento.

Tabella 2. Esempio di dichiarazione nutrizionale del formaggio Parmigiano Reggiano.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g

	100 g
Energia	1633 kJ 392 kcal
Grassi	28 g
di cui - acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	0 g
di cui - zuccheri	0 g
Proteine	33 g
Sale	1,6 g

N.B. I valori inseriti in tale tabella sono valori forniti direttamente dal Consorzio, ai sensi dell'art. 31, paragrafo 4, lettera c) del Regolamento; tuttavia, ai sensi della disposizione citata, i valori da dichiarare possono essere valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

- a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
oppure
- c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

5.10 Vendita a distanza

Per gli alimenti preconfezionati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, l'art. 14 del Reg. (UE) n. 1169/11 prevede che, prima della conclusione dell'acquisto, l'operatore responsabile deve comunicare tutte le informazioni obbligatorie sugli alimenti (ad eccezione del TMC/data di scadenza).

Le informazioni obbligatorie devono essere disponibili sul supporto della vendita a distanza²¹ o fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato individuato dall'operatore responsabile. Nel caso di altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie vengono fornite senza costi aggiuntivi per il consumatore.

Al momento della consegna del prodotto acquistato, tutte le indicazioni obbligatorie sono fornite.

Per i prodotti proposti alla vendita mediante una tecnica di comunicazione a distanza, la responsabilità di fornire le informazioni obbligatorie prima della conclusione dell'acquisto è del proprietario del sito web.

6. Altre indicazioni obbligatorie per il formaggio Parmigiano Reggiano

Seppur non previsti dal Reg. (UE) n. 1169/2011, l'etichettatura deve soddisfare ulteriori obblighi in virtù di altre norme dell'Unione.

6.1 Marchio di identificazione

Gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 sono tenuti ad apporre il 'marchio di identificazione' (cosiddetto 'ex bollo sanitario CE') di cui all'art. 5, paragrafo 1, lettera b) del Regolamento citato.

Tale marchio deve essere apposto ai sensi dell'Allegato II, sezione I del Regolamento.

In particolare, il 'marchio di identificazione' va apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento.

Deve essere leggibile, indelebile, e facilmente visibile dalle autorità di controllo e deve recare il nome del Paese in cui è situato lo stabilimento (per esteso o mediante un codice a due lettere; per l'Italia: IT), il numero di riconoscimento dello stabilimento e, quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Unione europea, deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE.

Non si può escludere che una confezione di formaggio Parmigiano Reggiano rechi vari marchi di identificazione (ad esempio nel caso in cui un operatore abbia più di uno stabilimento riconosciuto

²¹ Per esempio, si consiglia di pubblicare sul pertinente sito web una fotografia relativa al packaging del formaggio Parmigiano Reggiano preconfezionato posto in vendita, completo di tutte le informazioni obbligatorie sugli alimenti (ad eccezione del TMC/data di scadenza).

immesso nel sistema di controllo della DOP Parmigiano Reggiano). Il Regolamento (CE) n. 853/04 non sembra impedire tale pratica, purché si indichi nella confezione quale sia quello interessato²².

6.2 Lotto

La Direttiva 2011/91/UE definisce la partita (o 'lotto') alla quale appartiene una derrata alimentare come *“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”*.

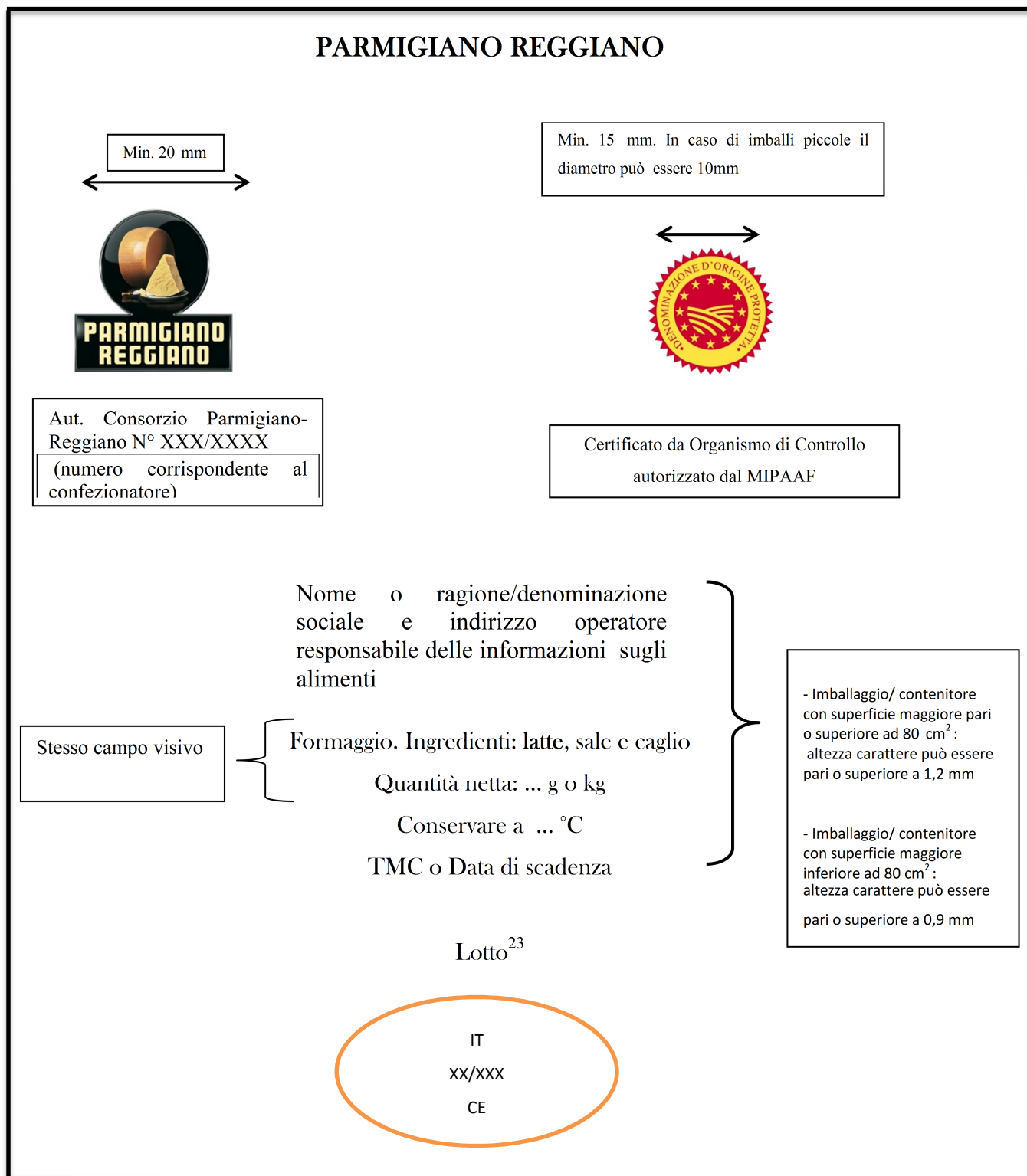
La Direttiva prevede l'obbligo di identificare il lotto di appartenenza: esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

Quando nell'etichettatura è presente il termine minimo di conservazione (o la data di scadenza) con l'indicazione almeno del giorno e del mese, l'indicazione del lotto può non essere riportata (si veda punto 5.6).

²² Si veda Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004 in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale, Commissione europea, Direzione Generale della Salute e dei Consumatori, SANCO/1732/2008 Rev. 7, 16 febbraio 2009, punto 5.10.

7. Esempio etichettatura per il formaggio Parmigiano Reggiano

ESEMPIO ETICHETTATURA FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO



²³ Si vedano punti 6.2 e 5.6.

8. Informazioni volontarie

8.1 Informazioni volontarie

L'art. 36 del Reg. (UE) n. 1169/11 ha introdotto una disciplina concernente le c.d. informazioni volontarie sugli alimenti.

Le informazioni volontarie non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti.

Ai sensi della suddetta disposizione, le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a) non indurre in errore il consumatore, come descritto all'art. 7 (la disposizione richiama le 'Pratiche leali d'informazione', disponendo che *"1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare: a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione; b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede; c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive; (omissis)."*);
- b) non essere ambigue né confuse per il consumatore;
- c) essere, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

Pertanto, non si possono riportare nell'etichettatura informazioni o aggettivi che mettano in luce proprietà, qualità o pregi che possano far ritenere al consumatore che il formaggio Parmigiano Reggiano di un determinato operatore possieda caratteristiche particolari, quando in realtà il formaggio Parmigiano Reggiano di ogni operatore possiede le stesse caratteristiche (es. 'il nostro Parmigiano Reggiano è prodotto con latte crudo').

Risulta, viceversa, ad esempio possibile fare riferimento nell'etichettatura alla razza bovina utilizzata per la produzione del latte destinato ad essere trasformato in formaggio Parmigiano Reggiano del singolo operatore o alla stagionatura del singolo prodotto.

Il Consorzio, nell'ottica di fornire una maggior trasparenza al consumatore, ritiene che sugli imballaggi del formaggio Parmigiano Reggiano DOP, in porzioni, sia sempre consigliabile riportare la stagionatura.

8.2 Bollini di stagionatura

Le informazioni volontarie sulla stagionatura minima del formaggio Parmigiano Reggiano DOP preconfezionato, grattugiato e in porzioni, ottenuto da forme di prima categoria, possono essere comunicate dall'operatore attraverso i bollini di stagionatura più sotto riportati.



1. Il marchio collettivo “PARMIGIANO REGGIANO stagionatura oltre 18 mesi”



2. Il marchio collettivo “PARMIGIANO REGGIANO stagionatura oltre 22 mesi”



3. Il marchio collettivo “PARMIGIANO REGGIANO stagionatura oltre 30 mesi”

I tre bollini di stagionatura, marchi collettivi comunitari di titolarità del Consorzio, sono destinati a contraddistinguere, su base volontaria, il formaggio Parmigiano Reggiano DOP preconfezionato, grattugiato e in porzioni, ottenuto da forme di prima categoria che abbiano compiuto la stagionatura minima indicata dal bollino.

I bollini di stagionatura sono a disposizione di ogni operatore interessato, previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio per il rispetto del pertinente regolamento d'uso.

9. Indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di montagna”

Il Reg. (UE) n. 1151/12, all'art. 31, prevede per gli operatori la possibilità di utilizzare, su base volontaria, l'indicazione facoltativa di qualità ‘prodotto di montagna’ unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'Allegato I del Trattato sul Funzionamento dell'Unione europea in merito ai quali:

a) sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna;

b) nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.

Il Regolamento delegato (UE) n. 665/2014, entrato in vigore in data 26 giugno 2014 e applicabile da tale data, completa il citato Reg. (UE) n. 1151/12 per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna".

Il Consorzio provvederà a predisporre le pertinenti linee guida che saranno messe a disposizione degli operatori interessati sul proprio sito web.