

Allegato 1

Regolamento Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna

1. Gli allevamenti dei produttori di latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire “Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna” sono ubicati nelle zone di produzione di cui all’articolo 18, paragrafo 1, del Regolamento (CE) n. 1257/1999;
2. Nell’alimentazione delle bovine da latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire “Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna”, il 60% della S.S. su base annuale dell’alimentazione, deve provenire da zone di montagna;
3. Gli stabilimenti dei caseifici produttori di formaggio atto a divenire “Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna” sono ubicati all’interno delle zone di montagna;
4. Ogni fase relativa al latte idoneo ai sensi dei punti precedenti, alla trasformazione in formaggio atto a divenire “Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna” (raccolta latte, introduzione in caseificio, riposo notturno nelle vasche, lavorazione in caldaia ed ogni altra fase ammessa dal Disciplinare) avviene separatamente e autonomamente rispetto al latte non idoneo alla trasformazione in formaggio atto a divenire “Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna”, con annotazione sul ‘Registro di produzione’;
5. La stagionatura minima (12 mesi) della forma di formaggio atto a divenire “Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna” ha luogo in stabilimenti ubicati all’interno delle zone di montagna, o al di fuori delle stesse purché gli stabilimenti siano situati ad una distanza non superiore a 10 Km dal confine amministrativo della zona di montagna **e a partire dal 09/07/22 questo limite è esteso a 30 Km** (Decreto Ministeriale del 14 marzo 2022 pubblicato sulla G.U. n° 158 del 08/07/22) secondo il criterio definito nell’all.1 del Decreto Ministeriale n. 57167 del 26/07/17, recante *“Disposizioni nazionali per l’attuazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del Reg. delegato (UE) n. 665/2014 sulle condizioni di utilizzo dell’indicazione facoltativa di qualità <prodotto di montagna> e successive modificazioni”*. La deroga si intende concessa soltanto ai fini delle “trasformazione” intesa come “stagionatura o maturazione” e non come “trasformazione del latte”;
6. Al compimento del 20° mese di età (soglia minima per ottenere il marchio Parmigiano Reggiano prodotto di montagna) sarà consentito richiedere la selezione delle forme a martello “scelto sperlato” e un campione di formaggio con 20 mesi compiuti di stagionatura, appartenente al lotto per il quale si richiede la marchiatura, sarà sottoposto all’analisi sensoriale descrittiva che conferma la soglia minima di giudizio necessaria per ottenere la marchiatura di tutto il formaggio

appartenente a quel lotto (Gen/Apr, Mag/Ago, Set/Dic). Superate queste 2 selezioni il formaggio potrà ricevere il marchio Parmigiano Reggiano prodotto di montagna, secondo il Progetto Territorio del Consorzio, ed essere posto in vendita al taglio. Il richiedente proprietario del formaggio 'Parmigiano Reggiano' DOP che non fosse esso stesso il produttore, dovrà presentare la "Liberatoria per la Selezione e Marchiatura del Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" sottoscritta dal caseificio per l'utilizzo del marchio "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna".

7. Solo il formaggio 'Parmigiano Reggiano' DOP che ha ottenuto la selezione come al punto precedente, può essere posto in vendita utilizzando il marchio e il logo del "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" e sulle etichettatura di ogni singola porzionatura (escluso il grattugiato) dovrà essere indicato il caseificio produttore di tale formaggio oltre ai mesi di stagionatura distinguendo se solo i primi 12 mesi sono avvenuti in zona di montagna utilizzando il logo specifico del Progetto (compresi i casi in deroga del punto 5);
8. Condizioni per poter richiedere e utilizzare il marchio "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna":
 - a. I caseifici dovranno sottoporsi agli audit di 'OCQPR che avranno lo scopo di verificare il rispetto delle norme dal punto 1 al punto 5 del presente Regolamento.
 - b. I caseifici e gli operatori commerciali utilizzatori del marchio "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" dovranno sottoscrivere apposita Convenzione con il Consorzio che ne stabilisce modalità e condizioni d'uso.
 - c. I caseifici e gli operatori commerciali utilizzatori del marchio "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" rinunciano ad utilizzare menzioni legate alla montagna per formaggi comparabili non corrispondenti al capitolato del Progetto, in altri termini il Parmigiano Reggiano 12 – 19 mesi, il rigato, il sotto scelto, lo sbiancato e altri formaggi duri devono essere commercializzati senza elementi riconducibili agli attributi di "montagna".
 - d. I caseifici e gli operatori commerciali utilizzatori del marchio "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" che utilizzassero proposte commerciali legate alla "montagna" diverse dal Progetto del Consorzio, non possono accedere alle misure e strumenti promozionali del Consorzio stesso quali ad esempio progetti speciali estero/Italia, fiere, vendite dirette e altri programmi.

- e. I caseifici produttori utilizzatori del marchio “Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna” devono trasmettere apposita comunicazione alla Regione Emilia Romagna ed essere iscritti nell’apposito registro istituito dalla Regione per consentire i controlli da parte degli organi preposti.

Allegato 2

