

## IL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO ED IL CONTROLLO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA<sup>1</sup>

Bonazzi G., Manghi E.<sup>2</sup>

### 1. Premessa

In Italia sono riconosciuti 31 formaggi a Denominazione di Origine Protetta, DOP, sulla base del Reg. CEE 2081/92, la produzione nell'anno 2004 è stata di 451.556 ton, il Parmigiano-Reggiano è il secondo formaggio DOP per quantità prodotta (116.856 ton, preceduto dal Grana Padano con 149.153 ton).

### Tabella n 1

*Produzione dei principali formaggi italiani DOP (anno 2004)*

Denominazione	Produzione (ton)	%
Grana Padano	149.153	33,03
Parmigiano-Reggiano	116.856	25,88
Gorgonzola	47.623	10,55
Pecorino Romano	38.184	8,46
Mozzarella di Bufala Campana	27.632	6,12
Asiago	22.851	5,06
Provolone Valpadana	13.468	2,98
Taleggio	9.547	2,11
Montasio	7.821	1,73
Fontina	4.499	1,00
Altri	13.922	3,08
Totale	451.556	100,00

*Fonte: Assolatte*

La produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano caratterizza il settore primario delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po.

Il formaggio Parmigiano-Reggiano è un prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP), che il Reg. CEE 2081/92 designa come prodotti collegati in modo molto stretto alla regione di cui portano il nome e sottolinea il legame fra

<sup>1</sup> Lo studio è frutto del lavoro comune dei due autori. Tuttavia, in sede di stesura del testo Giuseppe Bonazzi ha redatto i paragrafi 1, 2, 4 ed Elisa Manghi ha redatto il paragrafo 3.

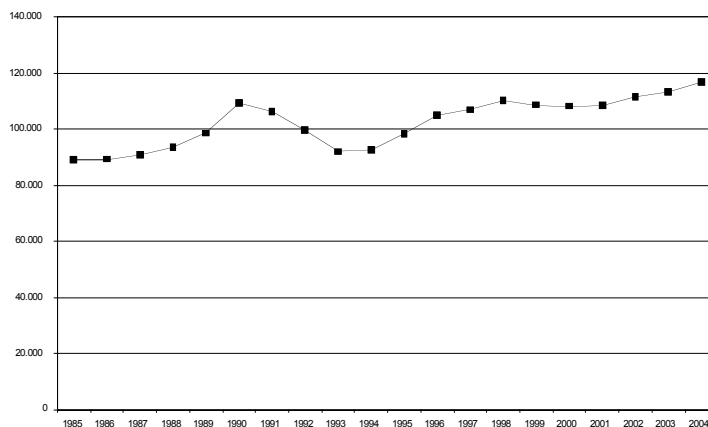
<sup>2</sup> Sezione Risorse del Territorio, Dipartimento di Salute Animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Parma.

qualità del prodotto e origine geografica.

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio semigrasso, a pasta dura, che si ottiene impiegando latte vaccino della mungitura serale, scremato per affioramento, e miscelato con quello intero della mungitura del mattino successivo. Il latte semigrasso è coagulato con caglio di vitello e siero innesto del giorno precedente, segue la rottura della cagliata, lo spurgo e la cottura, la salatura avviene in soluzione salina satura di cloruro di sodio per circa venti giorni, la stagionatura dura almeno 12 mesi. Il Parmigiano-Reggiano presenta forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate, le dimensioni della forma sono, per quanto riguarda il diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, mentre l'altezza dello scalzo varia da 20 a 26 cm, il peso minimo della forma è di 30 Kg, con spessore della crosta di circa 6 mm.

### Grafico n 1

*Produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano dal 1985 al 2004 (ton)*

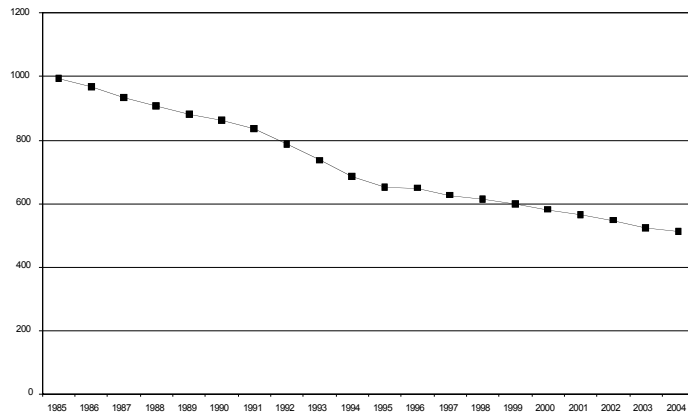


*Fonte: Ns. elaborazione su dati del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano*

La produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano è stata nel 2004 di 3.080.502 forme, pari a 116.856 ton, prodotte da 512 caseifici localizzati nelle cinque province del comprensorio, in tale area è stato prodotto il latte da 5.085 allevamenti. Negli anni recenti a fronte di un aumento della produzione si è riscontrato una riduzione del numero dei caseifici e degli allevamenti.

## Grafico n 2

Caseifici di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano dal 1985 al 2004 (n)



Fonte: *Ns. elaborazione su dati del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano*

I caseifici sono prevalentemente società cooperative, 73,3% del totale, quelli aziendali sono il 13,9%, mentre i caseifici artigianali e industriali sono il 12,8%.

La percentuale di quantità esportata di formaggio Parmigiano-Reggiano sul totale delle vendite nel 2004 è stata del 16,7% pari a 16.030 ton. Il principale mercato di esportazione è la Francia cui è destinato il 21,7% dell'export, seguono la Germania con il 17,0% e il Regno Unito con il 15,8%, tra i paesi extraeuropei si posizionano nei primi posti gli Stati Uniti con l'8,2%, il Giappone 6,2% e il Canada 4,4%.

## 2. Il Dipartimento Controllo Qualità P.R.

Il Reg. CEE 2081/92 all'art. 10 prescrive l'istituzione a livello nazionale di "strutture di controllo aventi il compito di garantire che i prodotti agricoli e alimentari recanti una Denominazione Protetta rispondano ai requisiti del Disciplinare" a tal fine con la Legge n. 128/98 art. 53, modificata con la Legge n. 526/99, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) diviene l'autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo e responsabile della vigilanza, l'attività di controllo può essere svolta sia da organismi privati che pubblici secondo le condizioni stabilite nella norma EN 45011. E' così costituita una Unità Centrale presso il MIPAF e sono costituite delle Unità Territoriali di Vigilanza a livello regionale come previsto dal Decreto 27.8.2005.

Con la creazione degli Organismi di Controllo e la loro autorizzazione si vengono a differenziare le attività svolte tra Consorzio di Tutela e Organismo di Controllo.

In Italia per i 31 formaggi DOP operano 10 diversi Organismi di Controllo, alcuni agiscono esclusivamente su un solo tipo di formaggio (CertiAsiago, Dipartimento Controllo Qualità P.R.), altri operano su più formaggi (CSQA, INOQ); la maggioranza degli organismi è privata, ma sono presenti anche tre enti pubblici (Consorzio di ricerca per la filiera lattiero casearia di Ragusa, Agenzia per la Garanzia della Qualità in Agricoltura (AQA) di Trento e l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare (ASSAM) dell'Assessorato Agricoltura della Regione Marche).

## Tabella n 2

*Formaggi DOP italiani e relativi Organismi di Controllo (anno 2004)*

<b>Formaggi DOP</b>	<b>Organismi di Controllo</b>
Asiago	CSQA – Thiene (VI)
Bitto	CSQA – Thiene (VI)
Bra	INOQ – Moretta (CN)
Caciocavallo Silano	IS.ME.CERT. – Napoli
Canestrato Pugliese	Bioagricoop – Casalecchio di Reno (BO)
Casciotta d'Urbino	ASSAM – Ancona
Castelmagno	INOQ – Moretta (CN)
Fiore Sardo	OCPA – Olmeto (SS)
Fontina	CSQA – Thiene (VI)
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	CERTIPRODOP – Crema (CR)
Gorgonzola	CSQA – Thiene (VI)
Grana Padano	CSQA – Thiene (VI)
Montasio	CSQA – Thiene (VI)
Monte Veronese	CSQA – Thiene (VI)
Mozzarella di Bufala Campana	CSQA – Thiene (VI)
Murazzano	INOQ – Moretta (CN)
Parmigiano-Reggiano	DCQ P.R. – Reggio Emilia
Pecorino Romano	OCPA – Olmeto (SS)
Pecorino Sardo	OCPA – Olmeto (SS)
Pecorino Siciliano	Consorzio di ricerca per la filiera lattiero casearia – Ragusa
Pecorino Toscano	CERTIPRODOP – Crema (CR)
Provolone Valpadana	CSQA – Thiene (VI)
Quartirolo Lombardo	CERTIPRODOP – Crema (CR)
Ragusano	Consorzio di ricerca per la filiera lattiero casearia – Ragusa
Maschera	INOQ – Moretta (CN)
Robiola di Roccaverano	INOQ – Moretta (CN)
Spessa delle Giudicarie	AQA – S.Michele all'Adige (TN)
Taleggio	CERTIPRODOP – Crema (CR)
Toma Piemontese	INOQ – Moretta (CN)
Valle d'Aosta Fromadzo	CSQA – Thiene (VI)
Valtellina Casera	CSQA – Thiene (VI)

Fonte: DCQ P.R.

Il Dipartimento Controllo Qualità P.R. (DCQ PR), società cooperativa a r.l., costituito il 24 aprile 1998, è l'organismo di controllo per la certificazione di conformità della DOP Parmigiano-Reggiano autorizzato dal MIPAF con decreto 13.10.1998, il Dipartimento è iscritto all'Albo degli Organismi di Controllo esistente presso il Ministero. Opera in qualità di incaricato di pubblico servizio secondo i principi di indipendenza e terzietà, in conformità alla norma europea EN 45011 con il coordinamento e la vigilanza del Ministero, l'incarico ha la durata di tre anni rinnovabili.

Attività del Dipartimento è il controllo della Conformità al Disciplinare di produzione, all'interno della zona di origine, in ogni fase di produzione, trasformazione e stagionatura del prodotto, compresa la produzione di Parmigiano-Reggiano grattugiato e l'emissione del Certificato di Conformità per caseifici e laboratori di grattugia.

L'operatività del DCQ P.R. è regolata da una documentazione di riferimento costituita essenzialmente da: Norma UNI CEI EN 45011 inerente i requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti; Decreto Ministeriale 29.5.1998 che individua le procedure concernenti le autorizzazioni degli Organismi di Controllo in materia di Indicazioni Geografiche Protette e di Denominazioni di Origine Protette; Disciplinare della DOP Parmigiano-Reggiano; Istruzioni per la redazione del Piano dei controlli dei formaggi DOP del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I requisiti generali che vengono richiesti all'organismo sono l'imparzialità ed autonomia decisionale economica, la competenza tecnica, un sistema qualità in accordo alla norma ed alla attività svolta, una struttura organizzativa che documenti i ruoli e le responsabilità, un consiglio direttivo che rispetti la partecipazione di tutte le parti professionali della filiera produttiva, uno specifico sistema di certificazione, un sistema di raccolta dei dati dei produttori e della produzione, garanzie che nel caso di subappalto vengano rispettate le prescrizioni della norma EN 45011, presenza di un organismo per la gestione dei ricorsi e la presenza di un comitato di certificazione in cui tra i membri non predominino singoli interessi.

Per quel che riguarda il Disciplinare della DOP Parmigiano-Reggiano è costituito dal documento Standard di produzione, dal Regolamento per l'alimentazione delle bovine e dal Regolamento di marchiatura.

Il Piano controlli del MIPAF, con schema controllo formaggi, evidenzia: soggetto di filiera (allevamenti, caseifici, magazzini di stagionatura, laboratori di grattugia); procedura o fase di processo; requisito; autocontrollo; attività di controllo; tipo di controllo; entità del controllo per anno (in %); elemento controllato; documentazione comunicata al MIPAF; non conformità; gravità della non conformità; trattamento della non conformità; azione correttiva.

Il DCQ P.R. ha creato un piano di controlli e uno schema per il formaggio Parmigiano-Reggiano che è stato approvato dal Gruppo Tecnico del MIPAF ed è applicato dal 2002.

Le fasi necessarie per poter accedere alla certificazione del Parmigiano-Reggiano DOP sono Accesso al sistema, Attività di controllo, Apposizione del Marchio identificativo della DOP, Emissione del Certificato di Conformità.

Accesso al sistema: i soggetti interessati (allevamenti, caseifici, magazzini di stagionatura, laboratori di grattugia) richiedono al DCQ P.R. l'accesso al sistema di certificazione DOP e dichiarano di accettare il Piano di controllo relativo al Disciplinare che viene fornito assieme alla domanda di accesso. Tutti i soggetti vengono iscritti in appositi elenchi di soggetti autorizzati dai quali possono essere sospesi in caso di non conformità.

Attività di controllo: si basa essenzialmente sul riconoscimento con verifica ispettiva iniziale del soggetto, sull'identificazione/rintracciabilità in entrata per materia prima o per semilavorato, sulla Conformità Disciplinare per processo e sulla Conformità Disciplinare per prodotto. Ogni anno vengono controllati, una volta, almeno il 35% degli allevamenti, caseifici, partite di prodotto e magazzini di stagionatura, per i grattugiatori si prevedono invece tre controlli all'anno. Per le prove analitiche sono previste analisi grasso formaggio 30 analisi anno; analisi origine del caglio (di vitello) 20 analisi anno; analisi sensoriale del formaggio 50 analisi anno; analisi antifermentativi 200 all'anno (minimo).

Apposizione del Marchio identificativo della DOP: una volta che il DCQ P.R. ha terminato l'attività di controllo ed ha constatato l'idoneità del prodotto a fregiarsi della DOP trasmette l'autorizzazione al Consorzio il quale è detentore dei marchi e provvede ad apporre sulle forme il bollo ovale a fuoco che costituisce il marchio identificativo della DOP Parmigiano-Reggiano.

Emissione del Certificato di Conformità: il Comitato di Certificazione una volta verificata la conformità emette il Certificato di Conformità, in cui si attesta che il prodotto Parmigiano-Reggiano e l'intero processo di produzione sono conformi al Disciplinare di produzione secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2081/92. Il soggetto certificato viene quindi iscritto nell'apposito registro delle aziende certificate. Il certificato può essere sospeso o revocato in seguito a specifiche mancanze da parte dei soggetti certificati.

Nel comprensorio di produzione nel 2004 risultavano attivi 512 caseifici, 5.085 allevamenti, 79 magazzini di stagionatura e 19 laboratori di grattugia mentre nel 2001 erano attivi 563 caseifici, 5.876 allevamenti, 66 magazzini di stagionatura e 16 laboratori di grattugia. Relativamente alle visite ispettive negli allevamenti si rileva che nel 2004 rispetto al 2001 sono aumentate in numero (2.152 contro 1.744) e in percentuale degli allevamenti esistenti (42,6% contro il 29,7%); per i caseifici, le visite ispettive sono invece diminuite sia numericamente (nel 2001 erano 386 mentre nel 2004 erano 295) sia in percentuale dei caseifici esistenti (nel 2001 venivano effettuate nel 68,6% dei caseifici mentre nel 2004 nel 57,6%). Il DCQ P.R. nel 2001 ha riscontrato negli allevamenti 65 non conformità lievi e 9 non conformità gravi mentre nel 2004 le non conformità lievi sono state 1.746 e le non conformità gravi 22; nei caseifici nel 2001 non ci sono state non conformità lievi e ci sono state 9 non conformità gravi, nel 2004 le non conformità lievi sono state 399 e le non conformità gravi 20.

Per quanto riguarda le analisi degli antifermentativi, le analisi del grasso, le analisi del caglio e le analisi sensoriali sul formaggio in pezzi non si hanno osservazioni e non conformità in entrambi gli anni, vi è stata una diminuzione del numero di analisi antifermentativi che da 1.283 nel 2001 sono passate a 254 nel 2004.

Le visite ispettive ai magazzini di stagionatura, ai laboratori di grattugia e l'analisi del grattugiato fino al 2001 non sono state effettuate perché il Piano di controlli del Ministero, che le comprende, è stato varato solo nel 2002.

### Tabella n 3

Attività di controllo negli anni 2001 e 2004

Tipo attività	n. controlli (2001)	n. controlli (2004)	Conformi (2001)	Conformi (2004)	Osservazioni* (2001)	Osservazioni* (2004)	Non conformi** (2001)	Non conformi** (2004)
Visite ispettive allevamenti	1744	2152	1670	1207	65	1746 (concentrate nel 43% degli allevamenti)	9	22
Visite ispettive caseifici	386	295	377	139	0	399 (concentrate nel 53% dei caseifici)	9	20
Visite ispettive ai magazzini di stagionatura	–	88	–	60	–	28	–	–
Controllo espertizzazione (valutazione prodotto finito)	309	294	271	272	35	22 (concentrate nel 7% dei lotti di formaggio)	3	2
Analisi antifermentativi formaggio fresco	1283	254	1283	254	0	0	0	0
Analisi grasso formaggio in pezzi	30	30	30	30	0	0	0	0
Analisi caglio	20	20	20	20	0	0	0	0
Analisi sensoriale formaggio in pezzi	50	54	50	54	0	0	0	0
Visite ispettive Lab. grattugia	–	66	–	30	–	72 (concentrate nel 55% dei lab. grattugia)	–	6
Analisi grattugiato (n. 6 analisi per controllo)	–	21	–	18	–	1	–	2

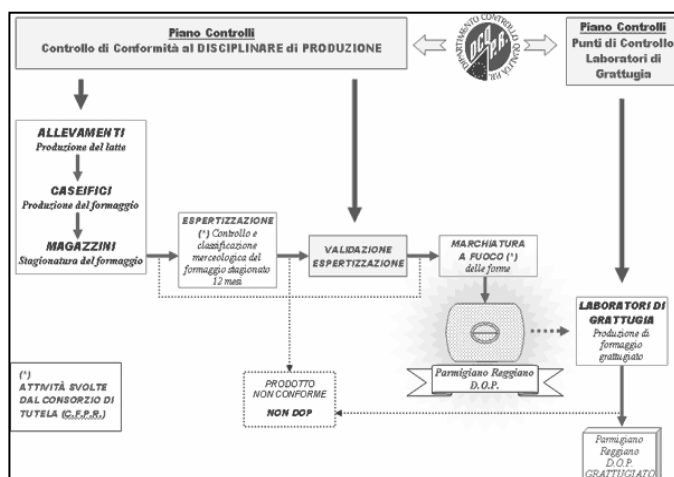
\* Equivale a non conformità lieve per il MIPAF

\*\* Equivale a non conformità grave per il MIPAF

Fonte:Ns. elaborazioni su dati DCQ P.R.

In Figura n 1 sono evidenziate le attività svolte dal Dipartimento Controllo Qualità P.R. relative ai Piani di controllo e le attività svolte dal Consorzio di Tutela relative a espertizzazione e marchiatura a fuoco.

**Figura n. 1**  
Controlli C.F.P.R. / DCQ P.R.



Fonte: DCQ P.R.

### 3. I marchi del Parmigiano-Reggiano

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano è nato nel 1934 e da allora svolge la propria attività per la tutela della Denominazione d'Origine e la promozione e la valorizzazione della produzione.

Oggi il Consorzio a seguito della separazione delle attività svolte dall'Organismo di Controllo ha assunto funzioni di "tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alle denominazioni", i Consorzi possono avanzare "proposte di disciplina regolamentare" relative ai prodotti tutelati attraverso la definizione dei regolamenti di produzione e delle caratteristiche finali del prodotto DOP, così come definito dalla legge n. 526/99 art. 14. Il Decreto 12.10.2000 sottolinea inoltre che l'attività di vigilanza a tutela e salvaguardia delle DOP dei Consorzi si deve svolgere "prevalentemente alla commercializzazione" in collaborazione con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

Anche le disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. (CEE) 2081/92, decreto legislativo 19.11.2004 attribuiscono ai Consorzi l'incarico all'accertamento delle violazioni relative sia all'uso commerciale del prodotto sia alla designazione e presentazione del marchio DOP. Lo stesso decreto attribuisce agli Organismi di Controllo la verifica sulla produzione effettuata tramite un Piano dei controlli

approvato dal MIPAF.

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano provvede alla apposizione dei marchi e contrassegni, segni distintivi della conformità al Disciplinare di produzione.

I marchi si distinguono in marchi d'origine e marchi di selezione.

I marchi d'origine sono posti dai singoli caseifici mediante la placca di caseina applicata sulla superficie che riporta anno di produzione/CFPR/codice alfanumerico che identifica ogni singola forma e l'impiego di apposite matrici (fasce marchianti) imprimenti sulla superficie dello scalzo di ogni forma la dicitura a puntini Parmigiano-Reggiano, il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione la scritta DOP e la scritta Consorzio Tutela.

La marchiatura di selezione è effettuata mediante l'apposizione di marchi indelebili dopo una valutazione effettuata da personale del Consorzio ("espertizzazione") che esamina tutte le forme prodotte al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura (12 mesi) e dopo il successivo controllo del DCQ P.R.. L'espertizzazione del formaggio avviene attraverso la valutazione dell'aspetto esterno, della struttura e delle caratteristiche olfattive della pasta, avvalendosi dell'esame con il martello e con l'ago, le commissioni devono procedere al taglio di almeno una forma per lotto e, comunque, non meno di una ogni mille o frazione di mille, per valutarne le caratteristiche strutturali ed organolettiche.

Con l'espertizzazione si individuano sulla base del Regolamento di marchiatura le categorie: a) prima categoria costituita dalle forme classificate come formaggio Parmigiano-Reggiano "scelto sperlato", "zero", "uno"; b) seconda categoria costituita dalle forme classificate come formaggio Parmigiano-Reggiano "mezzano"; c) terza categoria costituita dalle forme classificate come formaggio "scarto" e "scartone".

Sulle forme di prima e seconda categoria si appone il marchio ovale a fuoco con la dicitura "Parmigiano-Reggiano Consorzio Tutela". Il formaggio Parmigiano-Reggiano di seconda categoria, formaggio che presenta difetti di lieve e media entità nella struttura della pasta o della crosta, è sottoposto alla identificazione mediante un contrassegno indelebile sullo scalzo della forma, dei solchi paralleli, al fine di poter riconoscere questa categoria nelle successive fasi di commercializzazione.

Per le forme di terza categoria, unitamente a quelle con gravi difetti che non hanno consentito la stagionatura, forme che non raggiungono la soglia minima di qualità prevista dal Disciplinare, sono asportati i marchi d'origine della DOP con una operazione di raschiatura della crosta (annullamento dei contrassegni o sbiancatura).

Il Consorzio è il detentore dei marchi della DOP Parmigiano-Reggiano ed è incaricato di svolgere anche attività di vigilanza sul corretto uso dei marchi. Per questo il Consorzio ha individuato e registrato il marchio "forma e punta con scritta Parmigiano-Reggiano su fondo blu" come riferimento visivo di identificazione e di riconoscimento del Parmigiano-Reggiano in parti di forma.

Le porzioni di forme intere di Parmigiano-Reggiano preconfezionate di prima categoria si riconoscono quindi dai puntini sulla crosta e l'etichetta riporta il marchio forma e punta con scritta Parmigiano-Reggiano su fondo blu.

Con la dizione Parmigiano-Reggiano Prima stagionatura si identifica il formaggio Parmigiano-Reggiano di seconda categoria. Le porzioni di forme intere di

Parmigiano-Reggiano Prima stagionatura preconfezionate si riconoscono dai puntini sulla crosta e dalla rigatura e l'etichetta riporta il marchio con la scritta Parmigiano-Reggiano su banda di colore verde.

La designazione Parmigiano-Reggiano può essere utilizzata anche per il prodotto grattugiato, ottenuto da forme intere in possesso dei requisiti definiti dal Disciplinare. Tale prodotto è sottoposto a controlli e a specifica convenzione che prevede l'utilizzo del marchio sulle confezioni, analogamente a quanto avviene per il confezionamento di Parmigiano-Reggiano porzionato in piccole pezzature tale da non evidenziare alcun elemento di riconoscibilità, anche in questo caso il prodotto è sottoposto a controlli e a specifica convenzione per l'utilizzo del marchio.

E' presente inoltre la possibilità di eseguire sulle forme già marchiate con almeno 18 mesi di stagionatura, una ulteriore selezione qualitativa al fine di qualificare "Parmigiano-Reggiano Extra" o "Parmigiano-Reggiano Export" per il formaggio con caratteristiche merceologiche previste per il formaggio Parmigiano-Reggiano "scelto sperlato". Le porzioni di forme intere di Parmigiano-Reggiano Extra e Parmigiano-Reggiano Export preconfezionate si riconoscono dalle etichette che riportano tali marchi.

I marchi descritti, di proprietà del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, sono concessi attraverso apposita convenzione con l'impresa commerciale richiedente. Il marchio permette di trasferire i contrassegni d'origine e di selezione presenti sulle forme intere alle porzioni preconfezionate a garanzia dell'origine e delle categorie merceologiche identificate in seguito all'esame di selezione.

## **Figura n 2**

### *I marchi del Parmigiano-Reggiano*

#### *Marchi di Origine*



*Dicitura a puntini  
Parmigiano-Reggiano*



*Placca di caseina*

*Marchi di Selezione*



*Parmigiano-Reggiano*



*Parmigiano-Reggiano Prima stagionatura*



*Parmigiano-Reggiano Extra*



*Parmigiano-Reggiano Export*

#### 4. Conclusioni

Il formaggio Parmigiano-Reggiano è un prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP) sulla base del Reg. CEE 2081/92 che all'art. 10 prescrive l'istituzione a livello nazionale di "strutture di controllo aventi il compito di garantire che i prodotti agricoli e alimentari recanti una Denominazione Protetta rispondano ai requisiti del Disciplinare". Con la Legge n. 128/98 art. 53, modificata con la Legge n. 526/99, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) diviene l'autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo e responsabile della vigilanza, l'attività di controllo può essere svolta sia da organismi privati che pubblici secondo le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

Con la creazione degli Organismi di Controllo e la loro autorizzazione si vengono a differenziare le attività svolte tra Consorzi di Tutela e Organismi di Controllo.

Per il formaggio Parmigiano-Reggiano vengono così ad operare Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano e Dipartimento Controllo Qualità P.R..

Il Dipartimento Controllo Qualità P.R. opera in qualità di incaricato di pubblico servizio secondo i principi di indipendenza e terzietà, in conformità alla norma europea EN 45011 con il coordinamento e la vigilanza del MIPAF.

Attività del Dipartimento è il controllo della Conformità al Disciplinare di produzione, all'interno della zona di origine, in ogni fase di produzione, trasformazione e stagionatura del prodotto, compresa la produzione di Parmigiano-Reggiano grattugiato e l'emissione del Certificato di Conformità per caseifici e laboratori di grattugia.

L'operatività del DCQ P.R. è regolata da una documentazione di riferimento costituita essenzialmente da: Norma UNI CEI EN 45011; Decreto Ministeriale 29.5.1998; Disciplinare della DOP Parmigiano-Reggiano; Piano dei controlli dei formaggi DOP del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Le fasi necessarie per poter accedere alla certificazione del Parmigiano-Reggiano DOP sono Accesso al sistema, Attività di controllo, Apposizione del Marchio identificativo della DOP, Emissione del Certificato di Conformità.

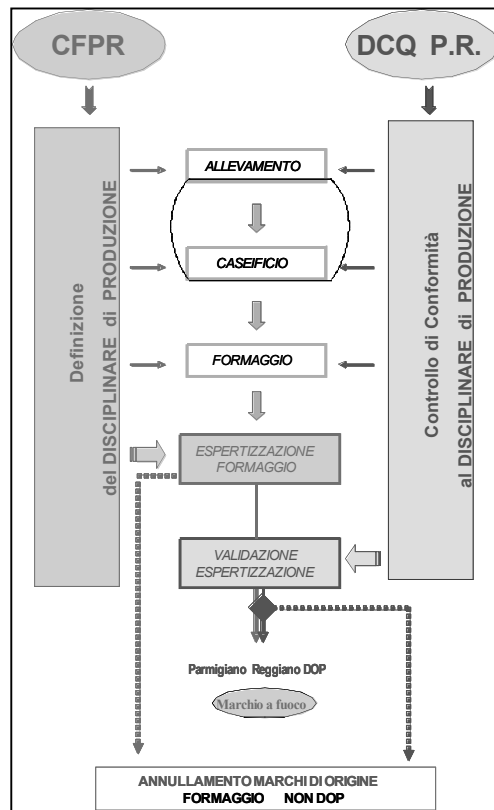
Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano svolge funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alle denominazioni, propone i regolamenti di produzione. Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano è il detentore dei marchi della DOP Parmigiano-Reggiano e provvede alla apposizione dei marchi e contrassegni, segni distintivi della conformità al Disciplinare di produzione, i marchi si distinguono in marchi d'origine e marchi di selezione.

Come emerge dallo schema riportato Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano e Dipartimento Controllo Qualità P.R. agiscono in rapporto agli stessi soggetti: allevamento, caseificio, prodotto; il primo attraverso la definizione del Disciplinare di Produzione e il secondo attraverso il Controllo di Conformità al Disciplinare di produzione. L'espertizzazione del formaggio e la marchiatura sono fatte dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano previa validazione dell'espertizzazione da parte del Dipartimento Controllo Qualità P.R. (DCQ P.R.).

Le azioni di controllo svolte garantiscono l'applicazione e il rispetto del Disciplinare di produzione e rendono possibile la gestione della rintracciabilità nella filiera.

Il rispetto del Disciplinare di produzione permette di ottenere un prodotto che trova nel legame con il territorio la propria differenziazione e l'origine del vantaggio competitivo. I marchi descritti sono lo strumento per certificare e comunicare al consumatore le caratteristiche del prodotto. Occorre pertanto che tali marchi garantiscano l'effettiva differenziazione e siano conosciuti e percepiti dal consumatore. Pertanto grazie alla realizzazione di un controllo efficace del rispetto del Disciplinare di produzione si viene a dare garanzia al produttore leale e al consumatore.

**Figura n. 3**  
Relazioni tra C.F.P.R. / DCQ P.R.



Fonte: DCQ P.R.

## **Bibliografia**

- Assolate (2005) “*Industria lattiero-casearia italiana Rapporto 2004*” Suppl. Il Mondo del latte n. 7.
- Bonazzi G. (2004) “*Il formaggio Parmigiano-Reggiano nel sistema agroalimentare europeo*”, in *Atti della Società Italiana di Buiatria*, Volume XXXVI, Editografica, Bologna.
- Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (2005) “*Relazione sull’attività dei servizi Anno 2004*”.
- Mariani A., Vigano E. (2002) “*Il sistema agroalimentare dell’Unione Europea, economie e politiche*”, Carocci Editore. Roma.
- Zannoni M. (2005) “*Control y certificaciòn en las Denominaciones de Origen de Queso*” Ordizia.

## **Sommario**

### **Il formaggio Parmigiano-Reggiano ed il controllo della Denominazione di Origine Protetta**

Il formaggio Parmigiano-Reggiano è un prodotto a Denominazione d’Origine Protetta (DOP), prodotto sulla base della normativa europea del Reg. CEE 2081/92 che designa prodotti collegati in modo molto stretto alla regione di cui portano il nome, sottolineando il legame fra qualità del prodotto e sua origine geografica.

Il Parmigiano-Reggiano è il secondo formaggio DOP per quantità prodotta in Italia.

Il Reg. CEE 2081/92 art. 10 prevede un sistema di controllo per garantire che i prodotti agricoli e alimentari recanti una denominazione protetta rispondano ai requisiti del Disciplinare di produzione.

Per il principio della terzietà ed indipendenza i Consorzi di tutela non possono svolgere attività di controllo sulle DOP, tale compito è affidato dal MIPAF nel caso del Parmigiano-Reggiano al Dipartimento Controllo Qualità P.R. (DCQ P.R.) che effettua i controlli sulla DOP Parmigiano Reggiano.

La realizzazione di un controllo efficace del rispetto del Disciplinare di produzione diviene garanzia per il produttore leale e per il consumatore.

## **Parole Chiave**

Formaggio Parmigiano-Reggiano  
Controllo DOP  
Qualità e sicurezza alimentare

## **Abstract**

### **Parmigiano-Reggiano cheese and the control of the Protected Denomination of Origin**

Parmigiano-Reggiano cheese is a “DOP” product (PDO - Protected Denomination of Origin) manufactured in accordance with European Regulation EEC 2081/92, which designates products that are strictly linked to the region whose name they bear, emphasising the links between the quality of a product and its geographical origin.

In quantity terms, Parmigiano-Reggiano is the second most important Italian DOP cheese.

Article 10 of the EEC Reg. 2081/92 provides for a control system to guarantee that agricultural and food products bearing the protected denomination respond to the requirements of the production specification.

In line with the principles of impartiality and independence, the protection consortia cannot carry out control activities on their own DOP products, and therefore, in the case of Parmigiano-Reggiano, the Italian Ministry of Agriculture and Food has appointed the P.R. Quality Control Department (“DCQ PR”), to carry out the required controls on DOP Parmigiano-Reggiano.

The implementation of efficacious controls in respect of the production specification provides a guarantee for both diligent producers and the consumer.

## **Key words**

Parmigiano-Reggiano cheese  
PDO control  
Food quality and safety

