

**REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE DI VACCA A PASTA SEMIDURA**

*Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 1 del 12/06/2014*

**COMITATO DI FILIERA DEI FORMAGGI DI LATTE DI VACCA INCLUSI DOP E STG E DEL BURRO E DELLA PANNA DI VACCA  
SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI CUNEO**

**COMITATO DI FILIERA DELL'ASIAGO DOP  
SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI VICENZA**

**Art. 1 - Oggetto del Regolamento – categoria di prodotto negoziabile**

Le categorie di prodotto contrattabili sulla Borsa Merci Telematica Italiana sono le seguenti:

- ASIAGO DOP;
- CASTELMAGNO DOP;
- FONTINA DOP;
- FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP;
- MONTE VERONESE DOP;
- PUZZONE DI MOENA/SPRETZ TZAORI DOP;
- RASCHERA DOP;
- SPRESSA DELLE GIUDICARIE DOP;
- STELVIO O STILFSER DOP;
- VALTELLINA CASERA DOP;
- CACIORICOTTA VACCINO;
- CACIOTTA VACCINA;
- FONTAL VACCINO;
- LATTERIA VACCINA;
- TOMA VACCINA;
- RICOTTA INFORNATA;
- RICOTTA STAGIONATA;
- ALTRI FORMAGGI VACCINI A PASTA SEMIDURA.

Nel Regolamento Speciale dei Formaggi di latte di vacca a pasta semidura sono inclusi anche i formaggi che possono avere una consistenza della pasta sia dura che semidura e sia molle che semidura e sono incluse anche le Ricotte.

Il lotto minimo negoziabile = 1Kg

I multipli del lotto minimo negoziabile = 1

Importo minimo per le variazioni di prezzo = € 0,01/Kg

Nell'allegato 1 si riporta l'elenco completo dei prodotti contrattabili sulla Borsa Merci Telematica Italiana.

## **Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda di prodotto, i prodotti citati nell'art.1 del suddetto Regolamento, dovranno essere rispondenti alle prescrizioni di cui ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004, n. 884/2004 ("Pacchetto Igiene"); n. 2073/2005 (sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, ivi compresi il latte ed i suoi derivati), n. 2074/2005 (Controlli Sicurezza), n. 2076/2005 (riguardante il "Pacchetto Igiene": fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004 e n. 882/2004 e che modifica i regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004), n. 178/2002 (stabilisce i principi e i requisiti generali di legislazione alimentare), n. 882/2004 (norma quadro dei controlli ufficiali), n. 1881/2006 (tenori massimi contaminanti), al Regolamento CEE n. 2377/90 (residui medicinali), al Reg. n. 1234/2007 del 22/10/2007 ("Regolamento Unico", recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli), Reg CE 1255/1999 (relativo all'OCM del settore del latte e dei prodotti lattiero caseari, modificato da ultimo dal Reg. CE n. 1152/2007), Reg. (UE) 1308/2013 del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, il Decreto del 14/10/2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione del Reg. UE 1151/2012 (relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari).

Per quanto riguarda l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari: DL n. 109/1992 (attuazione delle direttive CEE n. 395/89 e CEE n. 396/89), Reg. n. 175 del 06/02/1996 (attuazione della direttiva 93/102/CE), Reg. n. 311 del 28/07/1997 (attuazione delle direttive 94/54/CE e 96/21/CE recanti modifiche della direttiva 79/112/CE), Circolare Ministeriale n.165 del 31/03/2000 (linee guida relative all'etichettatura), DL n. 68 del 25/02/2000 (attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CE), DL n.259 del 10/08/2000 (attuazione della direttiva 1999/10/CE), DL n.181 del 23/06/2003 (attuazione della direttiva 2000/13/CE), DL n. 114 del 08/02/2006 (attuazione delle direttive 2003/89/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari), Legge n.4 del 03/02/2011 (Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari).

Al DL n.193 del 6 Novembre 2007 (attuazione alla direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore), DL n. 181 del 23 Giugno 2003 (attuazione alla direttiva 2003/89/CE, riguardante gli ingredienti allergenici), al DM n. 209 del 27/2/1996 (attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n.95/31/CE, riguardante norme sugli additivi), e a tutte le modifiche, integrazioni, ed applicazioni relative alla materia in discorso.

### **2.1 ASIAGO DOP**

Per tutte le specifiche riguardanti la categoria "Asiago nudo" e "Asiago in cartoni" si fa riferimento a quanto indicato nel Regolamento Speciale Asiago DOP adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n°9 del 16 Ottobre 2012.

### **2.2 CASTELMAGNO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Castelmagno" (D.P.R. 16/12/1982 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 195 del 18/07/1983). Con il Regolamento CE n. 1263 del 01/07/1996 il formaggio Castelmagno DOP è stato iscritto nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette". Tramite il Reg. UE n. 1204 del 14/12/2012 (Gazzetta Ufficiale L 347 del 15/12/2012) sono state approvate le modifiche di alcuni elementi del disciplinare richieste tramite domanda pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 24/12/2009.

Il formaggio "Castelmagno" è ottenuto da latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino.

CASTELMAGNO D'ALPEGGIO: Il formaggio Castelmagno DOP può portare la menzione aggiuntiva «di Alpeggio» nel caso in cui il latte sia proveniente esclusivamente da vacche, capre e pecore alimentate al pascolo con almeno il 90 % di flora locale per un periodo compreso tra l'inizio di maggio e la fine di ottobre, tutto il processo produttivo avvenga in alpeggio e che la caseificazione avvenga al di sopra dei 1 000 metri s.l.m.

Il Castelmagno può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che confezionato. Le operazioni di porzionamento e confezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Cuneo.

Il presente Disciplinare è attualmente in fase di aggiornamento.

### **2.3 FONTINA DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Fontina" (D.P.R. 30/10/1955 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 22/12/1955). Il formaggio Fontina DOP è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n.1107 del 12/06/1996.

Tramite il Reg. UE n. 93 del 03/02/2011 (Gazzetta Ufficiale L 30 del 04/02/2011) sono state approvate le modifiche di alcuni elementi del disciplinare richieste tramite domanda pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 12/05/2010.

È molto importante che le operazioni di porzionatura e confezionamento siano realizzate all'interno dell'area geografica definita nel disciplinare, al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Aosta.

### **2.4 FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" (D.P.R. 10/09/1985 Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n.112 16/05/1986).

Il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n.1107 del 12/06/1996.

Il periodo di stagionatura ha la durata minima di quarantacinque giorni. È usato come formaggio da tavola quando la maturazione non è inferiore ai sei mesi. Le caratteristiche del formaggio variano in relazione alla durata di stagionatura che può protrarsi oltre l'anno.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Bergamo.

### **2.5 MONTE VERONESE DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Monte Veronese" (DPCM 09/04/1993 Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n. 196 del 21/08/1993). Il Monte Veronese DOP è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n.1107 del 12/06/1996.

La denominazione di origine "Monte Veronese" è riservata ai formaggi ottenuti con latte intero. La tipologia di

formaggi ottenuti con latte parzialmente scremato è definita "d'allevo".

I formaggi ottenuti da latte intero hanno forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo leggermente convesso, con altezza dello scalzo di 7-11 cm, diametro delle facce di 25-35 cm e peso compreso da 7 a 10 kg. La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di sei mesi se usato da grattugia.

I formaggi Monte Veronese "d'allevo" DOP hanno forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo leggermente convesso, con altezza dello scalzo di 6-10 cm, diametro delle facce di 25-35 cm e peso compreso da 6 a 9 kg. La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di sei mesi se usato da grattugia.

Variazioni in più o in meno del peso e delle dimensioni dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Verona.

### **2.6 PUZZONE DI MOENA/SPRETZ TZAORÌ DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate nel Disciplinare di Produzione DOP "Puzzone di Moena/Spretz tzaori" (Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 291 del 12/12/2013)

Il Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì DOP è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. UE n.1162 del 07/11/2013.

Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato. Il peso della forma varia da 9 a 13 kg.

La stagionatura minima è di 90 giorni, dopo i 150 gg il formaggio può definirsi Stagionato.

Il formaggio "Puzzone di Moena" ottenuto esclusivamente con latte di bovini in alpeggio può riportare la dicitura "di malga".

PROVINCE DI PRODUZIONE: Trento, Bolzano.

### **2.7 RASCHERA DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Raschera" (D.P.R. 16/12/1982, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n.195 del 18/07/1983). Con il Regolamento CE n. 1107 del 12/06/1996 la Raschera DOP è stata iscritta nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette".

Il "Raschera" è un formaggio ottenuto dalla trasformazione di latte vaccino, con eventuali piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino.

È commercializzato in forme cilindriche con facce piane (diametro della forma 35-40 cm, scalzo leggermente convesso di 7-9 cm con variazioni in più o meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, peso 7-9 kg) o in forme quadrangolari con facce piane (lunghezza di ciascun lato della forma di 40 cm circa, scalzo irregolare di circa 12-15 cm, peso 8-10 kg).

Il formaggio "Raschera" rotondo o quadrato prodotto ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare nei Comuni elencati nel disciplinare, e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni può portare la menzione "di Alpeggio".

PROVINCE DI PRODUZIONE: Cuneo.

Il presente Disciplinare è attualmente in fase di aggiornamento.

### **2.8 SPRESSA DELLE GIUDICARIE DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP “Spresa delle Giudicarie” (domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale del 11/04/2003 ai sensi del Reg. CE n. 2081/1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari, iscritto nel “Registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette” tramite il Reg. CE n. 2275 del 22/12/2003).

Tramite il Reg. UE n. 480 del 01/06/2010 (Gazzetta Ufficiale L 135 del 02/06/2010) sono state approvate le modifiche di alcuni elementi del disciplinare richieste tramite domanda pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 03/10/2009.

Il peso della forma varia da 7 a 10 kg.

Il formaggio Spresa delle Giudicarie DOP può essere venduto a forma intera o porzionato, esso dovrà sempre portare gli elementi identificativi indicati nel disciplinare e l’eventuale riferimento alla tipologia “Giovane” (stagionatura fino a 3 mesi) o “Stagionato” (stagionatura fino a 6 mesi).

PROVINCE DI PRODUZIONE: Trento.

### **2.9 STELVIO O STILFSER DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP “Stelvio o Stilfser” (domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale del 11/10/2010 ai sensi del Reg. CE n. 2081/1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari, iscritto nel “Registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette” tramite il Reg. CE n. 148 del 15/02/2007).

Il peso della forma varia da 7 a 10 kg.

Il formaggio Stelvio o Stilfser DOP è commercializzato in forma intera o porzionata.

PROVINCE DI PRODUZIONE. Bolzano.

### **2.10 VALTELLINA CASERA DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP “Valtellina Casera” (D.M. 19/04/1995 Gazzetta Ufficiale n.103 del 05/05/1995). Con il Regolamento CE n. 1263 del 01/07/1996, che completa l’allegato del Regolamento CE n. 1107/1996, il formaggio Valtellina Casera DOP è stato iscritto nel “registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette”.

In funzione della durata della stagionatura il formaggio Valtellina Casera DOP può essere: “Giovane”, se stagionato dai 70 ai 179 giorni; “Stagionato”, se stagionato dai 180 ai 299 giorni; “Stravecchio”, se stagionato oltre i 300 giorni.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Sondrio.

### **2.11 CACIORICOTTA VACCINO**

Formaggio di latte di vacca. La denominazione “Cacioricotta” deriva dalla particolare tecnica di coagulazione del latte, in parte presamica (caratteristica del formaggio) ed in parte termica (caratteristica della ricotta). Il Cacioricotta presenta quindi una struttura intermedia tra la Ricotta e il formaggio: più coeso rispetto alla prima, meno compatto rispetto al secondo. L’aspetto, spesso, è più farinoso di quello della ricotta.

Si può consumare fresco (stagionato circa 20 giorni, di consistenza molle) o stagionato (pasta dura o molto dura). Il Cacioricotta stagionato ha pasta più dura e compatta.

Viene detto anche “Ricottone”.

### **2.12 CACIOTTA VACCINA**

Formaggio di latte di vacca a pasta molle/semidura e a breve stagionatura, di piccola pezzatura e caratteristica forma sferico-cilindrica.

È presente una crosta sottile giallo paglierino o lievemente pigmentata. La pasta al taglio è compatta, chiusa o con piccoli occhi sparsi.

### **2.13 FONTAL VACCINO**

Formaggio di latte di vacca a pasta semidura, ottenuto secondo la tecnologia delle “paste lavate” olandesi e danesi. La tecnologia prevede l’impiego di latte di vacca pastorizzato e fermenti da burro. La forma è tipicamente cilindrica, la pasta è semidura, elastica, di colore paglierino e presenta delle piccole occhiature.

### **2.14 LATTERIA VACCINA**

Formaggio di latte di vacca a pasta semidura e pressata e a media maturazione. La cagliata può essere cruda o semicotta. La crosta può essere consistente o dura, netta e secca, oppure rivestita di patina o efflorescenze fungine. La pasta è semidura, di colore giallo paglierino, chiusa oppure con delle occhiature. Si tratta spesso di formaggi tipici delle zone alpine. In genere hanno forma cilindrica di grossa pezzatura.

### **2.15 TOMA VACCINA**

Formaggio di latte di vacca a pasta semidura e pressata e a media maturazione. La cagliata può essere cruda o semicotta. La crosta può essere consistente o dura. La pasta è semidura (tendente al molle/duro in funzione del periodo di stagionatura), gialla paglierino, chiusa o con delle occhiature. Sotto la definizione “Toma” sono compresi prodotti di varia consistenza e sapore la cui caratteristica costante è la tipica forma cilindrica

### **2.16 RICOTTA INFORMATA**

Latticino ottenuto da siero di latte di capra mediante coagulazione acido-termica. In alcuni casi viene addizionato latte al siero. La Ricotta così ottenuta viene sottoposta a salatura e infornata.

La pasta è omogenea, bianca, compatta; è presente crosta bruno rossastra. Può avere forma cilindrica o tronco-conica.

### **2.17 RICOTTA STAGIONATA**

Latticino ottenuto da siero di latte di vacca mediante coagulazione acido-termica. La ricotta appena prodotta viene lasciata sgrondare, viene salata e successivamente sottoposta a stagionatura.

In alcuni casi viene addizionato latte di vacca al siero.

La Ricotta Stagionata ha una struttura dura e granulosa, anche se meno delle rispettive caprine e ovine. Può avere

forma cilindrica o tronco-conica.  
Viene detta anche Ricotta Secca o Ricotta Salata.  
Può essere sottoposta ad affumicatura.

### **2.18 ALTRI FORMAGGI VACCINI A PASTA SEMIDURA**

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di vacca a pasta semidura, con caratteristiche che non rientrano nelle precedenti categorie.

#### **Art. 3 - Scheda informativa dei prodotti**

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

Campi riguardanti le caratteristiche qualitative del prodotto:

- Denominazione formaggio (in caso di prodotti non DOP, IGP, STG)
- Data di produzione
- Data di scadenza o TMC (Termine Minimo di Conservazione), Shelf-Life
- Pezzatura
- Stagionatura
- Provincia di produzione
- Confezionamento
- Numero di Lotto
- Numero di matricola o codice identificativo del caseificio produttore
- Certificazione rilasciata dal Consorzio di Tutela (in caso di prodotti DOP, IGP, STG)
- Certificazioni (nel caso certificazioni volontarie di processo o di prodotto)
- Aspetto esteriore
- Altre caratteristiche

Campi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale:

- Tempi e modalità di pagamento
- Specifiche di consegna e ritiro
- Modalità di risoluzione delle controversie

Con il termine Shelf-Life si intende la "vita del prodotto sullo scaffale", ossia il periodo di tempo durante il quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione e utilizzo. La shelf-life è strettamente correlata alla durabilità di un alimento che può essere espressa come "da consumarsi entro" oppure "da consumarsi preferibilmente entro" secondo le indicazioni degli articoli 9 e 10 del D.Leg. 181 del 2003.

#### **Art. 4 - INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI**

##### **Termini e disposizioni per l'esecuzione del contratto (integrazione all'art. 9 delle disposizioni generali)**

Il trasporto della merce deve essere effettuato esclusivamente tramite automezzo refrigerato a norma del trasporto dei generi alimentari freschi.

Per i contratti stipulati alla condizione di consegna “pronta” e per i contratti stipulati alle condizioni di consegna differita in una o più epoche, tenendo in considerazione le diverse deperibilità dei prodotti, le parti possono concordare una diversa durata della franchigia.

### ***Diritto di rifiuto della merce (deroga all’art. 11 delle disposizioni generali)***

Nel caso in cui la merce ricevuta non presenti le caratteristiche qualitative specificate nella scheda informativa, nel contratto e/o nel disciplinare di produzione, l’acquirente, entro e non oltre due (2) giorni dal ricevimento della merce o immediatamente nel caso di prodotti freschi, può rifiutare la merce o pretendere la consegna di una merce diversa avente le caratteristiche stabilite, dandone immediato avviso scritto al venditore e tempestiva comunicazione alla società di gestione Borsa Merci Telematica Italiana S.c.p.a. specificando i vizi contestati.

Nel caso in cui le parti non raggiungessero un accordo potranno sollevare formale contestazione ricorrendo in Arbitrato, e gli Arbitri decideranno se al compratore spetta il diritto di rifiuto della merce. Se gli Arbitri stabiliranno il diritto di rifiuto della merce, il compratore dovrà essere rimborsato di tutte le spese sostenute per il trasporto, la custodia e la conservazione della merce e sarà in sua facoltà rinunciare alla merce o farsela sostituire. La scelta del compratore, dovrà essere esercitata entro 2 (due) giorni successivi al ricevimento della Decisione Arbitrale e comunicata al venditore.

### ***Reclami (deroga all’art. 14 delle disposizioni generali)***

Di qualunque reclamo e/o contestazione (comprese: la mancata osservanza dei termini di esecuzione, il diritto di rifiuto della merce, le inadempienze e le cause di forza maggiore) che il compratore intendesse sollevare al venditore per la merce ricevuta, deve dare comunicazione alla controparte e a BMTI S.c.p.a., fax e e-mail PEC (posta certificata) con conferma di lettura, per i contratti stipulati da entrambi i contraenti residenti nel territorio nazionale e mediante fax ed e-mail qualora almeno uno dei contraenti risieda in un paese estero entro e non oltre due (2) giorni successivi al ricevimento della merce o dandone immediato avviso in caso di prodotto fresco. Il reclamo deve contenere, pena la nullità, l’indicazione specifica delle caratteristiche qualitative contestate.

## **Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Le parti sono libere di scegliere se deferire le controversie in arbitrato o alla giustizia ordinaria. Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato e si applicheranno le seguenti regole:

1) le Parti potranno convenire, prima dell’instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- Regolamento della Camera Arbitrale di Ancona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Aosta;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bergamo;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bologna;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Brescia;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Caserta;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Campobasso;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Catania;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Catanzaro;



- Regolamento della Camera Arbitrale di Cremona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Firenze;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Forlì Cesena;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Genova;
- Regolamento della Camera Arbitrale di L'Aquila;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Napoli;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Palermo;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Parma;
- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Potenza;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Ragusa;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Roma;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Reggio Calabria;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Salerno;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Sassari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Trento;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Trieste;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Venezia;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Verona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Vicenza.

2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.

**ALL. 1 – PRODOTTI E SIGLE DEL REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE DI VACCA A PASTA SEMIDURA**

**CASTELMAGNO DOP**

- Castelmagno DOP (in sigla “Castelmagno DOP”)
- Castelmagno DOP porzionato (in sigla “Castelmagno DOP porz.”)
- Castelmagno d’Alpeggio DOP (in sigla “Castelmagno d’Alpeggio DOP”)
- Castelmagno d’Alpeggio DOP porzionato (in sigla “Castelmagno d’Alpeggio DOP porz.”)

**FONTINA DOP**

- Fontina DOP (in sigla “Fontina DOP”)
- Fontina DOP porzionata (in sigla “Fontina DOP porz.”)

**FORMAI DE MUT DELL’ALTA VALLE BREMBANA DOP**

- Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP stagionato < 6 mesi (in sigla “Formai de Mut DOP stag. < 6 mesi)
- Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP stagionato < 6 mesi porzionato (in sigla “Formai de Mut DOP stag. < 6 mesi porz.)
- Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP stagionato > 6 mesi (in sigla “Formai de Mut DOP stag. > 6 mesi)
- Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP stagionato > 6 mesi porzionato (in sigla “Formai de Mut DOP stag. > 6 mesi porz.)

**MONTE VERONESE DOP**

- Monte Veronese DOP stagionatura > 90 giorni (in sigla “Veronese DOP stag.>90gg.)
- Monte Veronese DOP stagionatura > 90 giorni porzionato (in sigla “Veronese DOP stag.>90gg porz.)
- Monte Veronese DOP stagionatura > 6 mesi (in sigla “Veronese DOP stag.>6mesi)
- Monte Veronese DOP stagionatura > 6 mesi porzionato (in sigla “Veronese DOP stag.>6mesi porz.)
- Monte Veronese d’Allevato DOP stagionatura > 90 giorni (in sigla “Veronese Allevato DOP stag.>90gg.)
- Monte Veronese d’Allevato DOP stagionatura > 90 giorni porzionato (in sigla “Veronese Allevato DOP stag.>90gg. porz.)
- Monte Veronese d’Allevato DOP stagionatura > 6 mesi (in sigla “Veronese Allevato DOP stag.>6mesi)
- Monte Veronese d’Allevato DOP stagionatura > 6 mesi porzionato (in sigla “Veronese Allevato DOP stag.>6mesi porz.)

**PUZZONE DI MOENA/SPRETZ TZAORÌ DOP**

- Puzzone di Moena (DOP) (in sigla “Puzzone Moena DOP”)
- Puzzone di Moena (DOP) porzionato (in sigla “Puzzone Moena DOP porz.”)
- Puzzone di Moena Stagionato (DOP) (in sigla “Puzzone Moena stag. DOP”)
- Puzzone di Moena Stagionato (DOP) porzionato (in sigla “Puzzone Moena Stag. DOP porz.”)
- Puzzone di Moena di malga (DOP) (in sigla “Puzzone Moena di Malga DOP”)
- Puzzone di Moena di malga (DOP) porzionato (in sigla “Puzzone Moena di Malga DOP porz.”)
- Puzzone di Moena di malga Stagionato (DOP) (in sigla “Puzzone Moena di Malga Stag. DOP”)
- Puzzone di Moena di malga Stagionato (DOP) porzionato (in sigla “Puzzone Moena di Malga Stag. DOP porz.”)

### **RASCHERA DOP**

- Raschera DOP (in sigla "Raschera DOP")
- Raschera DOP porzionato (in sigla "Raschera DOP porz.")
- Raschera di Alpeggio DOP (in sigla "Raschera di Alpeggio DOP")
- Raschera di Alpeggio DOP porzionato (in sigla "Raschera di Alpeggio DOP porz.")

### **SPRESSA DELLE GIUDICARIE DOP**

- Sprezza delle Giudicarie Giovane DOP (in sigla "Sprezza Giudicarie Giovane DOP")
- Sprezza delle Giudicarie Giovane DOP porzionato (in sigla "Sprezza Giudicarie Giovane DOP porz.")
- Sprezza delle Giudicarie Stagionato DOP (in sigla "Sprezza Giudicarie Stag. DOP")
- Sprezza delle Giudicarie Stagionato DOP porzionato (in sigla "Sprezza Giudicarie Stag. DOP porz.")

### **STELVIO O STILFSER DOP**

- Stelvio o Stilfser DOP (in sigla "Stelvio o Stilfser DOP")
- Stelvio o Stilfser DOP porzionato (in sigla "Stelvio o Stilfser DOP porz.")

### **VALTELLINA CASERA DOP**

- Valtellina Casera Giovane DOP (in sigla "Valtellina C. Giovane DOP")
- Valtellina Casera Giovane DOP porzionato (in sigla "Valtellina C. Giovane DOP porz.")
- Valtellina Casera Stagionato DOP (in sigla "Valtellina C. Stag. DOP")
- Valtellina Casera Stagionato DOP porzionato (in sigla "Valtellina C. Stag. DOP porz.")
- Valtellina Casera Stravecchio DOP (in sigla "Valtellina C. Stravecchio DOP")
- Valtellina Casera Stravecchio DOP porzionato (in sigla "Valtellina C. Stravecchio DOP porz.")

### **CACIORICOTTA VACCINO**

- Cacioricotta vaccino fresco (in sigla "Cacioricotta vaccino fresco")
- Cacioricotta vaccino fresco porzionato (in sigla "Cacioricotta vaccino fresco porz.")
- Cacioricotta vaccino stagionato (in sigla "Cacioricotta vaccino stag.")
- Cacioricotta vaccino stagionato porzionato (in sigla "Cacioricotta vaccino stag. porz.")

### **CACIOTTA VACCINA**

- Caciotta vaccina (in sigla "Caciotta vaccina")
- Caciotta vaccina porzionata (in sigla "Caciotta vaccina porz.")

### **FONTAL VACCINO**

- Fontal vaccino (in sigla "Fontal vaccino")
- Fontal vaccino porzionato (in sigla "Fontal vaccino porz.")

### **LATTERIA VACCINA**

- Latteria vaccina (in sigla "Latteria vaccina")
- Latteria vaccina porzionata (in sigla "Latteria vaccina porz.")

#### ***TOMA VACCINA***

- Toma vaccina (in sigla "Toma vaccina")
- Toma vaccina porzionata (in sigla "Toma vaccina porz.")

#### ***RICOTTA INFORNATA***

- Ricotta infornata vaccina (in sigla "Ricotta infornata vaccina")

#### ***RICOTTA STAGIONATA***

- Ricotta stagionata vaccina (in sigla "Ricotta stag. vaccina")
- Ricotta stagionata vaccina affumicata (in sigla "Ricotta stag. vaccina affum.")

#### ***ALTRI FORMAGGI VACCINI A PASTA SEMIDURA***

- Altri formaggi vaccini a pasta semidura (in sigla "Altri vaccini a pasta semidura")
- Altri formaggi vaccini a pasta semidura porzionati (in sigla "Altri vaccini a pasta semidura porz.")