

REGOLAMENTO SPECIALE PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 15 del 7 ottobre 2008
Aggiornato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 1 del 12 giugno 2014

COMITATO DI FILIERA DEL PROSCIUTTO DI PARMA DOP E DEL PROSCIUTTO CRUDO NON MARCHIATO SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI PARMA

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

Le tipologie di prodotti contrattabili sulla Borsa Merci Telematica italiana sono le seguenti:

- Prosciutto di Parma con osso 7-9 kg e minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso 7-9 kg min 12");
- Prosciutto di Parma con osso 9+ - 11 Kg e minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 12");
- Prosciutto di Parma con osso 9+ - 11 Kg e minimo 16 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 16");
- Prosciutto di Parma con osso 9+ - 11 Kg e minimo 20 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 20");
- Prosciutto di Parma con osso maggiore di 11 Kg e minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso > 11 kg min 12");
- Prosciutto di Parma disossato mattonella minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR disos matton min 12");
- Prosciutto di Parma disossato pelatello minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR disos pelat min 12");
- Prosciutto di Parma disossato addobbo/pressato minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR disos add/pres min 12");
- Prosciutto di Parma disossato addobbo/pressato minimo 16 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR disos add/pres min 16");
- Prosciutto di Parma affettato (in sigla "Pros PR affettato").

Il lotto minimo negoziabile = 50 pezzi

I multipli del lotto minimo negoziabile = 1 pezzo

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

Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

In merito alla descrizione delle caratteristiche qualitative dei prodotti (caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche) nonché l'indicazione delle materie prime, si fa riferimento alla scheda B del Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) n° 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo al "Prosciutto di Parma" Denominazione di Origine Protetta.

2.1 Prosciutto di Parma con osso 7-9 kg e minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso 7-9 kg min 12")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR osso 7-9 kg min 12" si intende un prosciutto di Parma DOP con osso, che pesa tra 7 ed i 9 kg, stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 12 mesi.

2.2 Prosciutto di Parma con osso 9+ - 11 Kg e minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 12")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 12" si intende un prosciutto di Parma DOP con osso, che ha un peso maggiore di 9 kg e inferiore a 11 kg, stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 12 mesi.

2.3 Prosciutto di Parma con osso 9+ - 11 Kg e minimo 16 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 16")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 16" si intende un prosciutto di Parma DOP con osso, che ha un peso maggiore di 9 kg e inferiore a 11 kg stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 16 mesi.

2.4 Prosciutto di Parma con osso 9+ - 11 Kg e minimo 20 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 20")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR osso 9+ - 11 kg min 20" si intende un prosciutto di Parma DOP con osso, che ha un peso maggiore di 9 kg e inferiore a 11 kg, stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 20 mesi.

2.5 Prosciutto di Parma con osso maggiore di 11 Kg e minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR osso > 11 kg min 12")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR osso > 11 kg min 12" si intende un prosciutto di Parma DOP con osso, che ha un peso maggiore di 11 kg, stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 12 mesi.

2.6 Prosciutto di Parma disossato mattonella minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR disos matton min 12")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR disos matton min 12" si intende un prosciutto di Parma DOP disossato mattonella per essere affettato, che ha un peso maggiore di 7 kg, stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 12 mesi.

2.7 Prosciutto di Parma disossato pelatello minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR disos pelat min 12")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR disos pelat min 12" si intende un prosciutto di Parma DOP disossato pelatello senza cotenna, che ha un peso maggiore di 7 kg, stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 12 mesi.

2.8 Prosciutto di Parma disossato addobbo/pressato minimo 12 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR disos add/pres min 12")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR disos add/pres min 12" si intende un prosciutto di Parma DOP disossato addobbo/pressato con la cotenna, che ha un peso maggiore di 7 kg, stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 12 mesi.

2.9 Prosciutto di Parma disossato addobbo/pressato minimo 16 mesi di stagionatura (in sigla "Pros PR disos add/pres min 16")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Pros PR disos add/pres min 16" si intende un prosciutto di Parma DOP disossato addobbo/pressato con la cotenna, che ha un peso maggiore di 7 kg, stagionato nella zona tipica di produzione per un minimo di 16 mesi.

2.10 Prosciutto di Parma affettato (in sigla "Pros PR affettato")

Nel rispetto del suddetto Disciplinare Generale e Dossier per "Prosc PR affettato" si intende un prosciutto di Parma DOP affettato, stagionato nella zona tipica di produzione.

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 – proposte di vendita e acquisto

1. Mese o mesi di produzione (obbligatorio)
2. Anno di produzione (obbligatorio)
3. Numero pezzi nei mesi di produzione
4. Pezzatura media (obbligatorio)
5. Certificazione
6. Nome azienda produttrice/marchio aziendale
7. Altre informazioni

Campi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale e relativi diritti e doveri

1. Specifiche di consegna e di ritiro della merce
2. Tempi e modalità di pagamento
3. Tipologia di imballaggio
4. Campionamento
5. Altre informazioni

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 a norma del trasporto dei generi alimentari. La pesa della merce deve essere effettuata, salvo patto contrario, nel luogo di ritiro o in quello di consegna della merce. Al momento della consegna della merce da parte del vettore all'acquirente, quest'ultimo provvederà immediatamente alla pesa della merce redigendo una documentazione scritta da consegnare al vettore che attesti le modalità di avvenuta operazione di scarico della merce e la pesa.

Diritto di rifiuto della merce (integrazione all'art. 11 delle disposizioni generali)

Il Compratore ha il diritto al rifiuto della merce nel caso in cui i marchi di denominazione di origine presentino delle non conformità rispetto a quanto previsto dal Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) n°

510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo al "Prosciutto di Parma" Denominazione di Origine Protetta.

Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, si applicheranno le seguenti regole:

- 1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurarsi del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Parma;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Verona;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Reggio Emilia;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Modena;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Mantova;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Piemonte;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Bologna;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Firenze;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Roma;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Ancona;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Bari;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Palermo;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Napoli;
- 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 quella sopra richiamata 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.