

REGOLAMENTO SPECIALE SALUMI

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 5 del 22 aprile 2009
Aggiornato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 1 del 12 giugno 2014

COMITATO DI FILIERA DEI SALUMI SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI MODENA

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

Prosciutto cotto ed in particolare i seguenti prodotti:

- Prosciutto cotto intero (in sigla "Prosc. cotto intero");
- Prosciutto cotto porzionato (in sigla "Prosc. cotto porz.");
- Prosciutto cotto scelto intero (in sigla "Prosc. cotto scelto intero");
- Prosciutto cotto scelto porzionato (in sigla "Prosc. cotto scelto porz.");
- Prosciutto cotto di alta qualità intero (in sigla "Prosc. cotto alta qual intero");
- Prosciutto cotto di alta qualità porzionato (in sigla "Prosc. cotto alta qual porz.");
- Prosciutto cotto di praga intero (in sigla "Prosciutto cotto praga intero");
- Prosciutto cotto di praga porzionato (in sigla "Prosciutto cotto praga porz.");

Salame di puro suino ed in particolare i seguenti prodotti:

- Toscano intero (in sigla "Toscano intero");
- Finocchiona intera (in sigla "Finocchiona intera");
- Montanaro intero (in sigla "Montanaro intero");
- Milano intero (in sigla "Milano intero");
- Ungherese intero (in sigla "Ungherese intero");
- Napoli intero (in sigla "Napoli intero");
- Ventricina intero (in sigla "Ventricina intero");
- Gentile intero (in sigla "Gentile intero");
- Spianato intero (in sigla "Spianato intero");
- Soppresata intera (in sigla "Soppresata intera");
- Felino intero (in sigla "Felino intero");
- Lodigiano intero (in sigla "Lodigiano intero");
- Cuneo intero (in sigla "Cuneo intero");
- Lucanica di Picerno intera (in sigla "Lucanica di Picerno intera");
- Cudata intera (in sigla "Cudata intera");
- 'nduja intera (in sigla "'nduja intera");
- Magulà intero (in sigla "Magulà intero");
- Altri Salami interi (in sigla "Altri Salami interi");
- Toscano porzionato (in sigla "Toscano porz.");
- Finocchiona porzionato (in sigla "Finocchiona porz.");
- Montanaro porzionato (in sigla "Montanaro porz.");
- Milano porzionato (in sigla "Milano porz.");
- Ungherese porzionato (in sigla "Ungherese porz.");
- Napoli porzionato (in sigla "Napoli porz.");
- Ventricina porzionato (in sigla "Ventricina porz.");
- Gentile porzionato (in sigla "Gentile porz.");

- Spianato porzionato (in sigla "Spianato porz.");
- Soppessata porzionata (in sigla "Soppessata porz.");
- Felino porzionato (in sigla "Felino porz.");
- Lodigiano porzionato (in sigla "Lodigiano porz.");
- Cuneo porzionato (in sigla "Cuneo porz.");
- Lucanica di Picerno porzionata (in sigla "Lucanica di Picerno porz.");
- Cudata porzionata (in sigla "Cudata porz.");
- 'nduja porzionata (in sigla "'nduja porz.");
- Magulà porzionato (in sigla "Magulà porz.");
- Altri Salami porzionati (in sigla "Altri Salumi porz.)

Mortadella ed in particolare i seguenti prodotti:

- Mortadella di puro suino intero (in sigla "Mortadella puro suino intera");
- Mortadella di puro suino porzionato (in sigla "Mortadella puro suino porz.");

Coppa stagionata ed in particolare i seguenti prodotti:

- Coppa stagionata intera (sfusa e sottovuoto) (in sigla "Coppa stagionata intera");
- Coppa stagionata porzionata (trancio o affettato) (in sigla "Coppa stagionata porz.");

Pancetta arrotolata ed in particolare i seguenti prodotti:

- Pancetta arrotolata con cotenna intera (in sigla "Pancetta con cotenna intera");
- Pancetta arrotolata con cotenna porzionata (in sigla "Pancetta con cotenna porz.");
- Pancetta arrotolata senza cotenna intera (in sigla "Pancetta senza cotenna intera");
- Pancetta arrotolata senza cotenna porzionata (in sigla "Pancetta senza cotenna porz.");

Pancetta filettata ed in particolare i seguenti prodotti:

- Pancetta filettata coppata intera (in sigla "Pancetta coppata intera");
- Pancetta filettata coppata porzionata (in sigla "Pancetta coppata porz.");
- Pancetta filettata magretta intera (in sigla "Pancetta magretta intera");
- Pancetta filettata magretta porzionata (in sigla "Pancetta magretta porz.");

Salsiccia ed in particolare i seguenti prodotti:

- Salsiccia di puro suino (in sigla "Salsiccia puro suino");
- Salsiccia fresca di puro suino (in sigla "Salsiccia fresca puro suino");

Speck ed in particolare i seguenti prodotti:

- Speck di qualità superiore intero (in sigla "Speck qualità superiore intero");
- Speck di qualità superiore porzionato (in sigla "Speck qualità superiore porz.");

Lardo ed in particolare i seguenti prodotti:

- Lardo stagionato intero (in sigla "Lardo stagionato intero");
- Lardo stagionato porzionato (in sigla "Lardo stagionato porz.");

Lonza ed in particolare i seguenti prodotti:

- Lonza stagionata intera (in sigla "Lonza stagionata intera");
- Lonza stagionata porzionata (in sigla "Lonza stagionata porz.");

Spalla ed in particolare i seguenti prodotti:

- Spalla cotta intera (in sigla "Spalla cotta intera");
- Spalla cotta porzionata (in sigla "Spalla cotta porz.").

Bresaola ed in particolare i seguenti prodotti:

- Bresaola intera (in sigla "Bresaola intera");
- Bresaola porzionata (in sigla "Bresaola porz.").

Culatello ed in particolare i seguenti prodotti:

- Culatello stagionato intero (in sigla "Culatello stagionato intero");
- Culatello stagionato porzionato (in sigla "Culatello stagionato porz.");
- Salumi tipo culatello interi (in sigla "Salumi tipo culatello interi");
- Salumi tipo culatello porzionati (in sigla "Salumi tipo culatello porz.").

Guanciale ed in particolare i seguenti prodotti:

- Guanciale intero (in sigla "Guanciale intero");
- Guanciale porzionato (in sigla "Guanciale porz.").

Altri salumi cotti ed in particolare i seguenti prodotti:

- Porchetta intera (in sigla "Porchetta intera");
- Porchetta porzionata (in sigla "Porchetta porz.");
- Salame cotto intero (in sigla "Salame cotto intero");
- Salame cotto porzionato (in sigla "Salame cotto porz.");
- Tacchino arrosto intero (in sigla "Tacchino arrosto intero");
- Tacchino arrosto porzionato (in sigla "Tacchino arrosto porz.");
- Cotechino intero (in sigla "Cotechino intero");
- Cotechino porzionato (in sigla "Cotechino porz.");
- Wurstel di suino (in sigla "Wurstel di suino").

Altri salumi ed in particolare i seguenti prodotti:

- Misto salumi porzionati (in sigla "Misto salumi porz.").

Il lotto minimo negoziabile = 10 Kg

I multipli del lotto minimo negoziabile = 1 Kg

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

Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda di prodotto, le categorie qualitative del "Prosciutto cotto", "Prosciutto cotto scelto", "Prosciutto cotto di alta qualità" e "Salame di puro suino", sono quelle indicate dal D.M. del 21 settembre 2005 del Ministero delle Attività Produttive (Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria). Le categorie dei prodotti negoziabili devono attenersi a quanto stabilito dal decreto 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione della direttiva n. 2006/52/CE.

Di seguito vengono definite le categorie di prodotto negoziabile:

Prosciutto cotto

La denominazione “prosciutto cotto” è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale. Per coscia di suino si intende l’arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell’osso iliaco.

Prosciutto cotto scelto

E’ consentito integrare la denominazione “prosciutto cotto” con il termine “scelto” se nella sezione mediana del prodotto, salvo quando utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità, su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD), sia inferiore o uguale a 78,5. Nella produzione del prosciutto cotto scelto è consentito utilizzare gli ingredienti impiegati per la produzione del prosciutto cotto.

Prosciutto cotto di alta qualità

E’ consentito integrare la denominazione “prosciutto cotto” con i termini “di alta qualità” se nella sezione mediana del prodotto finito, salvo quando il prodotto sia utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera di suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) sia inferiore o uguale a 75,5.

Prosciutto cotto di praga

Il Prosciutto cotto di praga è un prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino che viene cotta in speciali forni ad aria calda e, affumicata a fine cottura con legno di faggio, che gli conferisce un aroma caratteristico.

Salame di puro suino

Per «salame» si intende il prodotto di salumeria costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino con aggiunta di sale, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale. La definizione di salame non pregiudica l’uso di denominazioni che si riferiscono a prodotti di natura diversa, purché tali da non confondersi con i prodotti disciplinati dal presente regolamento. Il salame viene asciugato e stagionato in condizioni climatiche in grado di determinare, nel corso di una graduale riduzione di umidità, l’evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali tali da comportare modificazioni che conferiscono al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. Il prodotto che contiene carni separate meccanicamente non è commerciabile con la denominazione “salame” o con termini simili.

Mortadella di puro suino

Per mortadella di puro suino si intende un salume cotto, costituito da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino e/o grasso suino duro di gola cubettato, eventualmente stomaci suini demucosati, sale, spezie, aromi, conservanti e antiossidanti, insaccato in involucri naturali o sintetici e sottoposto a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca.

Coppa stagionata

Salume stagionato ricavato dal muscolo cervicale superiore dei suini, salato a secco con una miscela di sale, spezie, aromi, conservanti e antiossidanti, insaccato in budelli naturali o artificiali ed eventualmente legato.

Pancetta arrotolata con cotenna e senza cotenna e Pancetta filettata coppata, magretta

Salume stagionato ricavato dalla parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, salato a secco con una miscela di sale, spezie, aromi, conservanti e antiossidanti. Dopo la salagione la Pancetta è arrotolata con la possibile aggiunta di carne magra (Pancetta filettata coppata) ed eventualmente legata. Alle estremità non coperte dalla cotenna e sulla cucitura laterale sono applicabili lembi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello allo scopo di ottenere una protezione durante la stagionatura.

Salsiccia fresca di puro suino e Salsiccia di puro suino

La salsiccia fresca di puro suino è un insaccato ottenuto con carni macinate di suino alle quali siano stati aggiunti eventuali condimenti ed additivi consentiti; non deve aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca e dev'essere mantenuta ad una temperatura non superiore ai 2°C. Qualora invece la salsiccia abbia subito un trattamento di conservazione, diverso dalla refrigerazione, come l'aggiunta di additivi con azione conservante, quali ad esempio nitrati e nitriti (il cui impiego è consentito nei prodotti non cotti a base di carne e non nelle preparazioni di carni), associata ad un trattamento di asciugatura, tale da consentire comunque di raggiungere valori di Aw (Activity water) inferiore a 0,97, non può essere ritenuta "fresca" e pertanto resta assoggettata alle disposizioni di cui al decreto legislativo 193 del 6 novembre 2007.

Speck di qualità superiore

L'Indicazione Speck di qualità superiore è riservata al prodotto di salumeria che si ottiene dalla coscia di suino disossata, rifilata con o senza fesa, moderatamente salata ed aromatizzata a secco, affumicata "a freddo" in locali appositi e ben stagionata secondo gli usi e le tradizioni locali.

I prodotti oggetto del presente Regolamento devono rispondere alle caratteristiche previste dalle seguenti normative e regolamenti:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002
- Accordo 28.07.05 Linee guida rintracciabilità in GURI 294 del 19.12.2005
- Provvedimento 15.12.2005 Linee guida sistema di allerta in GURI 9 del 12.01.2006

- D.Lgs. n. 190/2006; disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento 178/2000/CE in GURI 118 del 23.05.2006
- Pacchetto igiene: Igiene generale, Reg. 852/2004; Igiene prodotti origine animale, Reg. 853/2004; Igiene controlli ufficiali, Reg.854/2004 e Reg.882/2004; Criteri microbiologici, Reg.2073/05; Igiene mangimi, Reg.183/05.
- Sanzioni igiene: D.Lgs. 06.11.07 n. 193; attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. SoGURI n. 261 del 09.11.2007 in vigore dal 24.11.2007.
- Etichettatura: Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 (e successive modifiche – testo aggiornato al 17 maggio 2006). Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Direttiva 2000/13.

Lardo

Il lardo è il prodotto della salagione, aromatizzazione e stagionatura dello strato di grasso che si trova appena sotto la cute del maiale. Taglio grasso del maiale che si preleva dal collo, dal dorso e dai fianchi dell'animale.

Lonza

La lonza è il prodotto derivante dalla disossatura del carrè.

Spalla cotta

La spalla cotta è ricavata dalla spalla anteriore del suino, la scapola, tagliata in maniera che vi rimanga attaccata anche la coppa. Dopo aver rafilato la carne in eccesso e averla arrotolata viene fatta marinare negli aromi per 15 giorni in ambiente freddo. Trascorso questo periodo viene legata, inserita in una vescica, legata nuovamente e fatta stagionare per 25-30 giorni. L’ultima fase di preparazione della spalla cotta prevede la cottura per varie ore (un’ora per ogni chilo di prodotto) a bassa temperatura (circa 75 °C) in acqua, vino e aromi.

Bresaola

La bresaola viene prodotta utilizzando la coscia del bovino (fesa, punta d’anca, sottofesa, magatello, sottosso). La carne viene rafilata per asportare il grasso e le parti tendinose esterne, dopodiché viene sottoposta a salagione. Durante la salagione la carne viene cosparsa di sale, pepe macinato e aromi naturali. Possono essere aggiunti vino, spezie, zuccheri e conservanti, quali ad esempio nitrati e nitriti. Successivamente la bresaola viene lavata e insaccata in budello naturale o artificiale ed asciugata in apposite celle a temperature comprese tra 20 e 30 °C in condizioni di umidità dell’aria pari al 35-65%. Alla fase di asciugatura segue la stagionatura per un periodo che varia dalle 4 alle 8 settimane.

Culatello

Il culatello è il prodotto ricavato dalla lavorazione e stagionatura del muscolo posteriore della coscia del suino, privo quindi di cotenna e di osso. Questo viene salato e rivestito con una protezione (vescica) esterna per meglio conservarlo e proteggerlo.

Guanciale

Il guanciale si ricava dalla gola refilata del collo del suino. Questo viene condito con sale ed aromi e lasciato stagionare almeno 3 mesi.

Altri salumi cotti

Per altri salumi cotti si intendono tutti quei salumi cotti non indicati nelle altre categorie di prodotto.

Altri salumi

Per altri salumi si intende la combinazione di uno o più prodotti già menzionati nelle altre categorie od altri salumi non indicati nelle categorie già esistenti.

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

1. Data produzione (obbligatorio)
2. Data scadenza (obbligatorio). Il presente campo è obbligatorio per tutti i prodotti.
3. Giorni di stagionatura (obbligatorio). Il presente campo è obbligatorio per i prodotti: Salame di puro suino intero, Coppa stagionata intera, Pancetta arrotolata con e senza cotenna intera, Pancetta filettata coppata e magretta intera, Speck di qualità superiore intero, Salsiccia di puro suino, Lardo, Lonza, Bresaola, Culatello, Guanciale.
4. Nome azienda e numero bollo CE (obbligatorio)
5. Provincia/Comune di produzione (obbligatorio)
6. Provenienza carne (facoltativo)
7. Scheda tecnica di prodotto (obbligatorio). Il SAI dovrà allegare un file in pdf contenente: la provenienza della carne, la durata della stagionatura, gli ingredienti, le proprietà organolettiche, le proprietà chimico-fisiche e nutrizionali, le modalità di imballaggio e confezionamento del prodotto)
8. Certificazioni (facoltativo)
9. Altre caratteristiche (facoltativo)
10. Specifiche di consegna e di ritiro della merce (facoltativo)
11. Tempi e modalità di pagamento (facoltativo)
12. Modalità risoluzione controversie (facoltativo)
13. Tipo di porzione (obbligatorio). Con la dicitura "porzionato" il SAI dovrà indicare il tipo di porzione commercializzata tra le opzioni "trancio" e "affettato", ad esclusione del prodotto "Misto salumi porz."

che potrà essere venduto/acquistato solo "affettato". Selezionando la dicitura "trancio" il SAI dovrà scegliere tra le seguenti opzioni:

- Prosciutto cotto, scelto, di alta qualità, Speck di qualità superiore, Lardo, Spalla, Bresaola, Culatello, Guanciale, Porchetta, Tacchino arrosto, Cotechino, Prosciutto cotto di praga - "1/2, ¼"
- Salame di puro suino, Salame cotto - "1/2"
- Mortadella di puro suino - "1/2, 1 Kg, 0,5 Kg"
- Coppa stagionata, Lonza - "1/2", doppia
- Pancetta arrotolata con/senza cotenna, filettata coppata, magretta - "1/2"

Selezionando la dicitura affettato il Soggetto Abilitato all'Intermediazione dovrà scegliere tra le opzioni "vaschetta" o "sottovuoto". Le specifiche di confezionamento ed imballaggio dovranno essere indicate nella "Scheda tecnica di prodotto".

Campi riguardanti le caratteristiche qualitative del prodotto – *proposte di acquisto*

1. Data produzione (facoltativo)
2. Data scadenza (facoltativo). Il presente campo è facoltativo per tutti i prodotti.
3. Giorni di stagionatura (facoltativo). Il presente campo è valido e facoltativo per i prodotti: Salame di puro suino intero, Coppa stagionata intera, Pancetta Pancetta arrotolata con e senza cotenna intera, Pancetta filettata coppata e magretta intera, Speck di qualità superiore intero, Salsiccia di puro suino, Lardo, Lonza, Bresaola, Culatello, Guanciale.
4. Nome azienda e numero bollo CE (facoltativo)
5. Provincia/Comune di produzione (facoltativo)
6. Provenienza carne (facoltativo)
7. Scheda tecnica di prodotto (facoltativo). Il SAI potrà compilare un campo libero indicando: la provenienza della carne, la durata della stagionatura, gli ingredienti, le proprietà organolettiche, le proprietà chimico-fisiche e nutrizionali, le modalità di imballaggio e confezionamento del prodotto.
8. Certificazioni (facoltativo)
9. Altre caratteristiche (facoltativo)
10. Specifiche di consegna e di ritiro della merce (facoltativo)
11. Tempi e modalità di pagamento (facoltativo)
12. Modalità risoluzione controversie (facoltativo)
14. Tipo di porzione (facoltativo). Con la dicitura porzionato il SAI potrà indicare il tipo di porzione richiesta tra le opzioni "trancio" e "affettato", ad esclusione del prodotto "Misto salumi porz." che potrà essere venduto/acquistato solo "affettato". Selezionando la dicitura "trancio" il SAI dovrà scegliere tra le seguenti opzioni:
 - Prosciutto cotto, scelto, di alta qualità, Speck di qualità superiore, Lardo, Spalla, Bresaola,

- Culatello, Guanciale, Porchetta, Tacchino arrosto, Cotechino, Prosciutto cotto di praga - "1/2 , ¼"
- Salame di puro suino, Salame cotto - "1/2"
- Mortadella di puro suino - "1/2, 1 Kg, 0,5 Kg"
- Coppa stagionata, Lonza - "1/2", doppia
- Pancetta arrotolata con/senza cotenna, filettata coppata, magretta - "1/2"

Selezionando la dicitura "affettato" il Soggetto Abilitato all'Intermediazione potrà scegliere tra le opzioni "vaschetta" o "sottovuoto". Le specifiche di confezionamento ed imballaggio potranno essere indicate nella "Scheda tecnica di prodotto".

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. 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.

Campionamento (integrazione alla Parte III delle disposizioni generali)

Dal momento della conclusione del contratto, il venditore ha tempo 5 (cinque) giorni feriali per far pervenire al compratore un campione del prodotto che sarà oggetto di consegna. Il campione dovrà corrispondere a non meno di 5 kg di prodotto; inoltre dovrà essere debitamente sigillato e riportare sul documento accompagnatorio: data di spedizione, numero del contratto eseguito sulla piattaforma telematica e numero di cartoni spediti.

Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

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 Modena;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bologna;
- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Potenza;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano (consultabile dal sito: www.camera-arbitrale.it).

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.