

REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE DI BUFALA A PASTA FILATA

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

COMITATO DI FILIERA DEI FORMAGGI DI LATTE DI BUFALA INCLUSI DOP SEDE: BORSA MERCI TELEMATICA ITALIANA

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

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

- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP;
- BURRATA BUFALINA;
- MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA;
- STRACCIATELLA BUFALINA;
- ALTRI FORMAGGI BUFALINI A PASTA FILATA.

Il lotto minimo negoziabile = 1 Kg.

I multipli del lotto minimo negoziabile = 1

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

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 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP “Mozzarella di Bufala Campana” (DPCM 10/05/1993, Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 219 del 17/09/1993).

Con il Regolamento CE n. 1107 del 12/06/1996 la Mozzarella di Bufala Campana DOP è stata iscritta nel “registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette”.

Tramite il Reg. CE n. 103 del 04/02/2008 (Gazzetta Ufficiale L 31 del 05/02/2008) sono state approvate le modifiche di alcuni elementi del disciplinare richieste tramite domanda pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 25/04/2007.

Oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline. Il peso varia da 10 a 800 grammi a seconda della forma. Per la forma a trecce è consentito peso fino a 3 kg.

Il prodotto può essere affumicato con metodi naturali; in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura «affumicata».

PROVINCE DI PRODUZIONE: Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia.

2.2 BURRATA BUFALINA

Formaggio fresco di latte di bufala intero a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza più morbida e con un ripieno cremoso costituito da panna di latte di bufala e da pezzi di pasta filata di mozzarella sfilacciata a mano di latte di bufala (detta stracciatella).

La burrata si presenta come una sfera di superficie liscia con pezzatura tipica di 300-350 gr.

2.4 MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

Formaggio fresco di latte di bufala pastorizzato o crudo, a pasta filata. Ha superficie bianca, senza crosta. La pasta, che al taglio elimina il siero lattiginoso, ha consistenza fibrosa, costituita da filamenti molto sottili. L’aspetto è lucente, il colore è bianco. Oltre alla classica forma tondeggiante di diverse dimensioni, può presentarsi in altre varie forme di peso variabile solitamente tra 20 e 1200 gr. Le regolamentazioni in materia prevedono l’obbligo del confezionamento in contenitori ermetici, con o senza liquido di governo. La stagionatura non è prevista, in quanto la garanzia di freschezza è considerata un requisito essenziale.

Può essere affumicata.

DM 21 Luglio 1998 “Criteri per l’utilizzo dei termini di designazione relativi al prodotto a denominazione di origine protetta << Mozzarella di bufala campana>>” per le mozzarelle prodotte con solo latte di bufala:

“Nell’etichettatura di formaggi freschi a pasta filata, derivati da solo latte di bufala, che utilizzino per la loro designazione il termine «mozzarella» ed analoghi, ma non recanti la denominazione di origine protetta «Mozzarella di bufala campana», non è consentito l’utilizzo della denominazione «mozzarella di bufala» ma è consentito indicare esclusivamente - anche nello stesso campo visivo - la denominazione di vendita «mozzarella» unitamente

alla specificazione «di latte di bufala» a condizione che i singoli termini «mozzarella» e di «latte di bufala» vengano riportati in caratteri di uguale dimensione e che tra il termine «mozzarella» e la successiva specificazione «di latte di bufala» compaia l'indicazione di un nome di fantasia o del nome, o ragione sociale, o marchio depositato del fabbricante.”

2.6 STRACCIATELLA BUFALINA

Prodotto fresco di latte di bufala, a struttura cremosa e non omogenea, costituito da una matrice di crema di siero, ottenuta per centrifuga, amalgamata con filamenti di pasta filata. La durata di conservazione è molto breve.

2.7 ALTRI FORMAGGI BUFALINI A PASTA FILATA

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di bufala, a pasta filata, 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 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 Caserta;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Salerno;
- 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 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 Reggio Calabria;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Roma;
- 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 BUFALA A PASTA FILATA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

- Mozzarella di Bufala Campana DOP busta (in sigla “Bufala Campana DOP busta”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP vaschetta (in sigla “Bufala Campana DOP vaschetta”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP bicchiere (in sigla “Bufala Campana DOP bicchiere”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP secchiello (in sigla “Bufala Campana DOP secchiello”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP altre confezioni (in sigla “Bufala Campana DOP altre conf.”)

- Mozzarella di Bufala Campana DOP trecce busta (in sigla “Bufala Campana DOP trecce busta”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP trecce vaschetta (in sigla “Bufala Campana DOP trecce vaschetta”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP trecce bicchiere (in sigla “Bufala Campana DOP trecce bicchiere”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP trecce secchiello (in sigla “Bufala Campana DOP trecce secchiello”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP trecce altre confezioni (in sigla “Bufala Campana DOP trecce altre conf.”)

- Mozzarella di Bufala Campana DOP piccoli formati busta (in sigla “Bufala Campana DOP p.formati busta”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP piccoli formati vaschetta (in sigla “Bufala Campana DOP p.formati vaschetta”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP piccoli formati bicchiere (in sigla “Bufala Campana DOP p.formati bicchiere”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP piccoli formati secchiello (in sigla “Bufala Campana DOP p.formati secchiello.”)
- Mozzarella di Bufala Campana DOP piccoli formati altre confezioni (in sigla “Bufala Campana DOP p.formati altre”)

BURRATA BUFALINA

- Burrata bufalina (in sigla “Burrata bufalina”)

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

- Mozzarella di latte di bufala in busta (in sigla “Mozz. bufala busta”)
- Mozzarella di latte di bufala in vaschetta (in sigla “Mozz. bufala vaschetta”)
- Mozzarella di latte di bufala in bicchiere (in sigla “Mozz. bufala bicchiere”)
- Mozzarella di latte di bufala in secchiello (in sigla “Mozz. bufala secchiello”)
- Mozzarella di latte di bufala in altre confezioni (in sigla “Mozz. bufala altre conf.”)

- Mozzarella di latte di bufala in busta affumicata (in sigla “Mozz. bufala busta affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala in vaschetta affumicata (in sigla “Mozz. bufala vaschetta affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala in bicchiere affumicata (in sigla “Mozz. bufala bicchiere affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala in secchiello affumicata (in sigla “Mozz. bufala secchiello affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala in altre confezioni affumicata (in sigla “Mozz. bufala altre affum.”)

- Mozzarella di latte di bufala trecce in busta (in sigla “Mozz. bufala trecce busta”)
- Mozzarella di latte di bufala trecce in vaschetta (in sigla “Mozz. bufala trecce vaschetta”)

- Mozzarella di latte di bufala trecce in bicchiere (in sigla “Mozz. bufala trecce bicchiere”)
- Mozzarella di latte di bufala trecce in secchiello (in sigla “Mozz. bufala trecce secchiello”)
- Mozzarella di latte di bufala trecce in altre confezioni (in sigla “Mozz. bufala trecce altre”)

- Mozzarella di latte di bufala trecce busta affumicate (in sigla “Mozz. latte bufala trecce busta affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala trecce vaschetta affumicate (in sigla “Mozz. bufala trecce vaschetta affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala trecce bicchiere affumicate (in sigla “Mozz. bufala trecce bicchiere affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala trecce secchiello affumicate (in sigla “Mozz. bufala trecce secchiello affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala trecce altre confezioni affumicate (in sigla “Mozz. bufala trecce altre affum”)

- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati busta (in sigla “Mozz. bufala p. formati busta”)
- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati vaschetta (in sigla “Mozz. bufala p. formati vaschetta”)
- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati bicchiere (in sigla “Mozz. bufala p. formati bicchiere”)
- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati secchiello (in sigla “Mozz. bufala p. formati secchiello”)
- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati altre confezioni (in sigla “Mozz. bufala p. form. altre”)

- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati busta affumicati (in sigla “Mozz. bufala p. formati busta affum.”)
- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati vaschetta affumicati (in sigla “Mozz. bufala p. formati vaschetta affum”)
- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati bicchiere affumicati (in sigla “Mozz. bufala p. formati bicchiere affum”)
- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati secchiello affumicati (in sigla “Mozz. bufala p. formati secchiello affum”)
- Mozzarella di latte di bufala piccoli formati altre confezioni affumicati (in sigla “Mozz. bufala p. formati altre affum.”)

STRACCIATELLA BUFALINA

- Stracciatella bufalina (in sigla “Stracciatella bufalina”)

ALTRI FORMAGGI BUFALINI A PASTA FILATA

- Altri formaggi bufalini a Pasta Filata (in sigla “Altri bufalini a pasta filata”)
- Altri formaggi bufalini a Pasta Filata porzionati (in sigla “Altri bufalini a pasta filata porz.”)