

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

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

**COMITATO DI FILIERA DEI FORMAGGI DI LATTE DI CAPRA INCLUSI DOP  
SEDE: CAMERA DI COMMERCIO C.C.I.A.A. DI REGGIO CALABRIA**

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

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

- FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP;
- CACIORICOTTA CAPRINO;
- CACIOTTA CAPRINA;
- CAPRINO;
- TOMA CAPRINA;
- RICOTTA INFORNATA;
- RICOTTA STAGIONATA;
- ALTRI FORMAGGI CAPRINI A PASTA SEMIDURA.

Nel Regolamento Speciale dei formaggi di latte di capra 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 = 1Kg

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 FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Formaggella del Luinese" (D.M. 08/03/2006 Gazzetta Ufficiale n.71 del 25/03/2006).

La formaggella del Luinese DOP è iscritta nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. UE n.375 del 11/04/2011.

La Formaggella del Luinese DOP è immessa al consumo esclusivamente in forma intera e identificata da un'etichetta di carta ad uso alimentare di forma tonda. La forma è cilindrica con facce piane, diametro 13-15 cm, scalzo 4-6 cm, peso 700-900 gr.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Varese.

### **2.2 CACIORICOTTA CAPRINO**

Formaggio di latte di capra a pasta semidura. 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".

### **2.3 CACIOTTA CAPRINA**

Formaggio di latte di capra 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.

### **2.4 CAPRINO**

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di capra a pasta semidura, di forma cilindrica, con crosta dura, spesso oliata. La cagliata può essere cruda, semicotta o cotta. La pasta si presenta compatta o con lievi occhiature. In alcuni casi sulla superficie rimane il segno dei canestri dove è stato riposto il formaggio fresco, per questo sono detti "Canestrati".

### **2.5 TOMA CAPRINA**

Formaggio di latte di capra a pasta pressata e a media maturazione. La cagliata è 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.

### **2.6 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.

### **2.7 RICOTTA STAGIONATA**

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

In alcuni casi viene addizionato latte al siero.

La Ricotta Stagionata ha una struttura dura e granulosa. Può avere forma cilindrica o tronco-conica.

Viene detta anche Ricotta secca o Ricotta salata.

Può essere sottoposta ad affumicatura.

### **2.8 ALTRI FORMAGGI CAPRINI A PASTA SEMIDURA**

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di capra 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 (campo obbligatorio)
- Data di scadenza o TMC (Termine Minimo di Conservazione), Shelf-Life
- Pezzatura
- Stagionatura

- Provincia di produzione
- Confezionamento
- Numero di Lotto (campo obbligatorio)
- Numero di matricola o codice identificativo del caseificio produttore (campo obbligatorio)
- 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., mediante fax e/o 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 Cagliari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Campobasso;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Caserta;
- 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 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 CAPRA A PASTA SEMIDURA**

### **FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP**

- Formaggella del Luinese DOP (in sigla “Formaggella del Luinese DOP”)

### **CACIORICOTTA CAPRINO**

- Cacioricotta caprino fresco (in sigla “Cacioricotta caprino fresco”)
- Cacioricotta caprino fresco porzionato (in sigla “Cacioricotta caprino fresco porz.”)
- Cacioricotta caprino stagionato (in sigla “Cacioricotta caprino stag.”)
- Cacioricotta caprino stagionato porzionato (in sigla “Cacioricotta caprino stag. porz.”)

### **CACIOTTA CAPRINA**

- Caciotta caprina (in sigla “Caciotta caprina”)
- Caciotta caprina porzionata (in sigla “Caciotta caprina porz.”)

### **CAPRINO**

- Caprino (in sigla “Caprino”)
- Caprino porzionato (in sigla “Caprino porz.”)

### **TOMA CAPRINA**

- Toma caprina (in sigla “Toma caprina”)
- Toma caprina porzionata (in sigla “Toma caprina porz.”)

### **RICOTTA INFORMATA**

- Ricotta informata caprina (in sigla “Ricotta informata caprina”)

### **RICOTTA STAGIONATA**

- Ricotta stagionata caprina (in sigla “Ricotta stag. caprina”)
- Ricotta stagionata caprina affumicata (in sigla “Ricotta stag. caprina affum.”)

### **ALTRI FORMAGGI CAPRINI A PASTA SEMIDURA**

- Altri formaggi caprini a pasta semidura (in sigla “Altri caprini a pasta semidura”)
- Altri formaggi caprini a pasta semidura porzionati (in sigla “Altri caprini a pasta semidura porz.”)