

REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA DURA

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

COMITATO DI FILIERA DEI FORMAGGI DI LATTE DI PECORA INCLUSI DOP SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI SASSARI

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

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

- CANESTRATO PUGLIESE DOP;
- FIORE SARDO DOP;
- PECORINO DI FILIANO DOP;
- PECORINO DI PICINISCO DOP;
- PECORINO ROMANO DOP;
- PECORINO SICILIANO DOP;
- ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA DURA.

Il lotto minimo negoziabile = 1 Kg

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 CANESTRATO PUGLIESE DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Canestrato Pugliese" (D.P.R. 10/09/1985 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana). Il Canestrato Pugliese 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.

È usato come formaggio da tavola o, quando la maturazione non è inferiore a sei mesi, da grattugia.
PROVINCE DI PRODUZIONE: Foggia, Bari.

2.2 FIORE SARDO DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Fiore Sardo" (D.P.R. 30/10/1955 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 22/12/1955, modificato dal D.P.R. 28/11/1974). Il Fiore Sardo 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.

È usato da tavola quando non supera i tre mesi di stagionatura, o da grattugia se la stagionatura ha superato i sei mesi.
PROVINCE DI PRODUZIONE: Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio.

2.3 PECORINO DI FILIANO DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Pecorino di Filiano" (domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale del 19/04/2007 a norma del Reg. CE n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari). Il Pecorino di Filiano DOP è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n.1485 del 14/12/2007.

Il prodotto può essere immesso al consumo anche in porzioni corrispondenti alla metà o ad un quarto della forma certificata.
PROVINCE DI PRODUZIONE: Potenza.

2.4 PECORINO DI PICINISCO DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate nel Disciplinare di Produzione DOP "Pecorino di Picinisco" (Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 291 del

12/12/2013)

Il Pecorino di Picinisco DOP è iscritto nel “registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette” ai sensi del Reg. UE n.1161 del 07/11/2013.

Il formaggio “Pecorino di Picinisco” DOP è immesso al consumo nelle tipologie “Scamosciato” (stagionato da 30 a 60 giorni) e “Stagionato” (stagionato oltre 90 giorni).

Può essere commercializzato intero o porzionato.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Frosinone (Valle di Comino).

2.5 PECORINO ROMANO DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP “Pecorino Romano” (D.M. 06/06/1995, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n. 148 del 27/06/1995), modificato dal Reg. CE n. 1030/2009 del 29/10/2009. Con il Regolamento CE n. 1107 del 12/06/1996 il Pecorino Romano DOP è stato iscritto nel “registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette”.

Tramite il Reg. CE n. 1030 del 29/10/2009 sono state approvate le modifiche al disciplinare.

Nel caso in cui l’intero ciclo produttivo si compia nella medesima regione, è consentito l’utilizzo di un logo aggiuntivo regionale accanto al logo della denominazione nelle etichette.

La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola e per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Intero territorio della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

2.6 PECORINO SICILIANO DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP “Pecorino Siciliano” (D.P.R. 30/10/1955, Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 22/12/1955, integrato dal D.P.R. 03/08/1993).

Con il Regolamento CE n. 1107 del 12/06/1996 il Pecorino Siciliano DOP è stato iscritto nel “registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette”.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani.

2.8 ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA DURA

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di pecora a pasta dura, 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., mediante telefax e/o e-mail PEC (posta certificata) con conferma di lettura, 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 PECORA A PASTA DURA

CANESTRATO PUGLIESE DOP

- Canestrato Pugliese DOP < 6 mesi (in sigla "Canestrato Pugliese DOP < 6 mesi")
- Canestrato Pugliese DOP < 6 mesi porzionato (in sigla "Canestrato Pugliese DOP < 6 mesi porz.")
- Canestrato Pugliese DOP > 6 mesi (in sigla "Canestrato Pugliese DOP > 6 mesi")
- Canestrato Pugliese DOP > 6 mesi porzionato (in sigla "Canestrato Pugliese DOP > 6 mesi porz.")

FIORE SARDO DOP

- Fiore Sardo DOP < 3 mesi (in sigla "Fiore Sardo DOP < 3 mesi")
- Fiore Sardo DOP < 3 mesi porzionato (in sigla "Fiore Sardo DOP < 3 mesi porz.")
- Fiore Sardo DOP tra 3 e 6 mesi (in sigla "Fiore Sardo DOP 3-6 mesi")
- Fiore Sardo DOP tra 3 e 6 mesi porzionato (in sigla "Fiore Sardo DOP 3-6 mesi porz.")
- Fiore Sardo DOP > 6 mesi (in sigla "Fiore Sardo DOP > 6 mesi")
- Fiore Sardo DOP > 6 mesi porzionato (in sigla "Fiore Sardo DOP > 6 mesi porz.")

PECORINO DI FILIANO DOP

- Pecorino di Filiano DOP (in sigla "Pecorino di Filiano DOP")
- Pecorino di Filiano DOP porzionato (in sigla "Pecorino di Filiano DOP porz.")

PECORINO DI PICINISCO DOP

- Pecorino di Picinisco Scamosciato (DOP) (in sigla "Pecorino Picinisco Scamosc. DOP")
- Pecorino di Picinisco Scamosciato (DOP) porzionato (in sigla "Pecorino Picinisco Scamosc. DOP porz.")
- Pecorino di Picinisco Stagionato (DOP) (in sigla "Pecorino Picinisco Stag. DOP")
- Pecorino di Picinisco Stagionato (DOP) porzionato (in sigla "Pecorino Picinisco Stag. DOP porz.")

PECORINO ROMANO DOP

- Pecorino Romano DOP tra 5 e 8 mesi (in sigla "Pecorino Romano DOP 5-8 mesi")
- Pecorino Romano DOP tra 5 e 8 mesi porzionato (in sigla "Pecorino Romano DOP 5-8 mesi porz.")
- Pecorino Romano DOP > 8 mesi (in sigla "Pecorino Romano DOP > 8 mesi")
- Pecorino Romano DOP > 8 mesi porzionato (in sigla "Pecorino Romano DOP > 8 mesi porz.")
- Pecorino Romano DOP > 12 mesi (in sigla "Pecorino Romano DOP > 12 mesi")
- Pecorino Romano DOP > 12 mesi porzionato (in sigla "Pecorino Romano DOP > 12 mesi porz.")
- Pecorino Romano DOP > 18 mesi (in sigla "Pecorino Romano DOP > 18 mesi")
- Pecorino Romano DOP > 18 mesi porzionato (in sigla "Pecorino Romano DOP > 18 mesi porz.")

PECORINO SICILIANO DOP

- Pecorino Siciliano DOP (in sigla "Pecorino Siciliano DOP")
- Pecorino Siciliano DOP porzionato (in sigla "Pecorino Siciliano DOP porz.")

ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA DURA

- Altri formaggi ovini a pasta dura (in sigla "Altri ovini a pasta dura")
- Altri formaggi ovini a pasta dura porzionati (in sigla "Altri ovini a pasta dura porz.")