

REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA MOLLE

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:

- MURAZZANO DOP;
- RICOTTA ROMANA DOP;
- ERBORINATO DI PECORA;
- FORMAGGIO MOLLE DI LATTE DI PECORA;
- FORMAGGIO PRIMO SALE DI LATTE DI PECORA;
- RICOTTA FRESCA;
- RICOTTA FORTE;
- ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA MOLLE.

Sono incluse in questo regolamento anche le Ricotte.

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 MURAZZANO DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Murazzano" (D.P.R. 16/12/1982, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n. 196 del 19/07/1983). Il formaggio Murazzano 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.

Il Murazzano DOP è un formaggio grasso a pasta fresca, prodotto con latte ovino in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60% con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40%.

Il formaggio "Murazzano" prodotto al 100 % con latte ovino con titolo di grasso sulla sostanza secca minimo 53 % può portare sulla confezione o su apposita etichetta la menzione "Latte di Pecora".

PROVINCE DI PRODUZIONE: Cuneo.

Il presente Disciplinare è attualmente in fase di revisione e aggiornamento.

2.2 RICOTTA ROMANA DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Ricotta Romana DOP" (domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale del 04/02/2004 a norma del Reg. CE n. 2081/1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, iscritta nel "Registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette" tramite il Reg. CE n. 737 del 13/05/2005, che completa l'allegato del Reg. CE n. 2400/96).

Tramite il Reg. UE n. 1192 del 16/12/2010 (Gazzetta Ufficiale L 333 del 17/12/2010) sono state approvate le modifiche di alcuni elementi del disciplinare richieste tramite domanda pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 20/04/2010.

Le forme di Ricotta Romana pesano fino a 2 kg. Deve essere confezionata nell'area geografica indicata nel disciplinare. Il confezionamento può avvenire:

- in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità massima di 2 kg. La facciata superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica.

- in contenitori di plastica e/o sottovuoto

- avvolta con carta pergamena

PROVINCE DI PRODUZIONE: Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti.

2.3 ERBORINATO DI PECORA

Formaggio di latte di pecora, a pasta molle, caratterizzato dallo sviluppo di un micelio fungino nella pasta. È definito “erborinato”, per la caratteristica presenza di venature verdi o blu, dovute allo sviluppo di muffe. L'erborinatura può essere diffusa e persistente o parziale e tardiva.

2.4 FORMAGGIO MOLLE DI LATTE DI PECORA

Rientrano in questa categoria i formaggi freschi, a pasta molle, di latte di pecora crudo o pastorizzato, ottenuti tramite coagulazione lenta acido-presamica. Vengono aggiunte al latte di pecora piccole quantità di caglio, quindi esso viene lasciato a coagulare lentamente e sottoposto a dissierazione su teli. Il formaggio ottenuto è a pasta bianca slegata, di consistenza molle, facilmente spalmabile. Le forme, in genere di piccola pezzatura, sono cilindriche, troncoconiche, prismatiche. Esse sono confezionate in involucri di carta impermeabile, oleata o alluminata, e sistemate in vaschette di plastica.

Prima del confezionamento possono essere eventualmente aggiunti al formaggio altri ingredienti, quali erbe aromatiche, pomodori, olive, peperoncino, pistacchi ecc.

Questi formaggi, oltre a “Pecorini freschi”, possono essere denominati anche “Tomini” e “Robiole” (Es: Robiola di Roccaverano DOP). Questi nomi non sempre caratterizzano in maniera inequivocabile il prodotto (il termine “Tomino” è indicato anche per indicare formaggi freschi o a breve maturazione ottenuti per coagulazione presamica; il termine “Robiola” è usato anche per indicare formaggi molli senza crosta).

2.5 FORMAGGIO PRIMO SALE DI LATTE DI PECORA

Rientrano in questa categoria i formaggi freschi, a pasta molle, di latte di pecora pastorizzato o crudo, ottenuti tramite coagulazione presamico-acida. Sono ottenuti aggiungendo al latte di pecora un innesto di batteri lattici termofili e del caglio, in questo modo si ha una coagulazione rapida. Alla rottura e alla stufatura segue l'estrazione e la salatura a secco. Prima del confezionamento possono essere eventualmente aggiunti al formaggio altri ingredienti, quali crema, erbe aromatiche, frutta, ecc.

Questi formaggi si presentano generalmente in forma rotonda e con scalzo basso, umidità minore e consistenza più compatta rispetto ai “pecorini freschi”. Rientrano in questo tipo le varietà di pecorini di Puglia, Toscana, Sicilia (denominati Giuncata di pecora, Ravaggiolo, Primo sale).

2.6 RICOTTA FRESCA

Latticino ottenuto da siero di latte di pecora mediante coagulazione acido-termica. In alcuni casi viene addizionato latte al siero. La pasta è omogenea, bianca, friabile; non presenta crosta. Può avere forma cilindrica, tronco-conica o liquida.

Può essere sottoposta ad affumicatura.

2.7 RICOTTA FORTE

Latticino ottenuto da siero di latte di pecora mediante coagulazione acido-termica. La Ricotta così ottenuta viene posta in recipienti chiusi, tipicamente di terracotta, per 3-4 mesi fino a completa maturazione.

In alcuni casi viene addizionato latte al siero. La Ricotta forte è morbida, compatta e cremosa, di colore bianco

avorio.

2.8 ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA MOLLE

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di pecora a pasta molle o tenera, 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 MOLLE

MURAZZANO DOP

- Murazzano DOP (in sigla “Murazzano DOP”)
- Murazzano DOP porzionato (in sigla “Murazzano DOP porz.”)

RICOTTA ROMANA DOP

- Ricotta Romana DOP (in sigla “Ricotta Romana DOP”)

ERBORINATO DI PECORA

- Erborinato di pecora (in sigla “Erborinato di pecora”)
- Erborinato di pecora porzionato (in sigla “Erborinato di pecora porz.”)

FORMAGGIO MOLLE DI LATTE DI PECORA

- Formaggio molle di latte di pecora (in sigla “F. molle pecora”)
- Formaggio molle di latte di pecora aromatizzato (in sigla “F. molle pecora aromatizzato”)

FORMAGGIO PRIMO SALE DI LATTE DI PECORA

- Formaggio primo sale di latte di pecora (in sigla “Primo sale di pecora”)
- Formaggio primo sale di latte di pecora aromatizzato (in sigla “Primo sale di pecora aromatizzato”)

RICOTTA FRESCA

- Ricotta fresca ovina (in sigla “Ricotta fresca ovina”)
- Ricotta fresca ovina affumicata (in sigla “Ricotta fresca ovina affum.”)

RICOTTA FORTE

- Ricotta forte ovina (in sigla “Ricotta forte ovina”)

ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA MOLLE

- Altri formaggi ovini a pasta molle (in sigla “Altri ovini a pasta molle”)
- Altri formaggi ovini a pasta molle porzionati (in sigla “Altri ovini a pasta molle porz.”)