

REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE DI PECORA A PASTA SEMIDURA

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:

- PECORINO SARDO DOP;
- PECORINO TOSCANO DOP;
- PIACENTINU ENNESE DOP;
- CACIORICOTTA OVINO;
- CACIOTTA OVINA;
- RICOTTA STAGIONATA;
- RICOTTA INFORNATA;
- ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA SEMIDURA.

Nel Regolamento Speciale dei Formaggi di latte di Vacca 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 = 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 PECORINO SARDO DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Pecorino Sardo" (DPCM 04/11/1991, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n.83 del 08/04/1992). Il Pecorino Sardo DOP è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n.1263 del 01/07/1996.

Tramite il Reg. UE n. 215 del 01/03/2011 sono state approvate le modifiche di alcuni elementi del disciplinare richieste tramite domanda pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 22/06/2010.

Si specificano le condizioni per il confezionamento del "Pecorino Sardo". Completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, il "Pecorino Sardo" può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

Il formaggio Pecorino Sardo DOP è distinto in due tipologie: "Dolce", di breve maturazione (20-60 giorni), e "Maturo", di stagionatura non inferiore ai 2 mesi. La tipologia "Maturo" può essere affumicata con mezzi naturali.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio.

2.2 PECORINO TOSCANO DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Pecorino Toscano" (D.M. 10/07/1995, Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 186 del 10/08/1995). Il Pecorino Toscano DOP è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n.1263 del 1/07/1996.

Tramite il Reg. UE n. 306 del 14/04/2010 (Gazzetta Ufficiale L 94 del 15/04/2010) sono state approvate le modifiche di alcuni elementi del disciplinare richieste tramite domanda pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 11/08/2009.

Il Pecorino Toscano porzionato può essere confezionato fuori dalla zona di origine e deve riportare il marchio sullo scialzo apposto dal caseificio o dallo stagionatore.

Il formaggio Pecorino Toscano DOP può essere a pasta tenera, detto "Tenero" (stagionato minimo 20 giorni), o a pasta semidura (stagionato minimo 4 mesi).

PROVINCE DI PRODUZIONE: Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa, Prato, Viterbo (11 comuni), Terni (1 comune), Perugia (1 comune).

2.3 PIACENTINU ENNESE DOP

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Piacentinu Ennese" (domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale del 31/03/2006 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 Piacentinu Ennese DOP è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. UE n.132 del 14/02/2011.

Viene ottenuto da: latte ovino intero crudo proveniente dalle razze autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci, caglio proveniente da agnelli e capretti allevati nella zona di produzione, zafferano prodotto nella zona di produzione, pepe nero, sale.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Enna (Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa).

2.4 CACIORICOTTA OVINO

Formaggio di latte di pecora 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".

2.5 CACIOTTA OVINA

Formaggio di latte di pecora 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.

2.7 RICOTTA STAGIONATA

Latticino ottenuto da siero di latte di pecora 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 RICOTTA INFORNATA

Latticino ottenuto da siero di latte di pecora 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.

2.9 ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA SEMIDURA

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di pecora 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
- 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 SEMIDURA

PECORINO SARDO DOP

- Pecorino Sardo Dolce DOP < 60 gg (in sigla “Pecorino Sardo Dolce DOP”)
- Pecorino Sardo Dolce DOP < 60 gg porzionato (in sigla “Pecorino Sardo Dolce DOP porz.”)
- Pecorino Sardo Maturo DOP > 2 mesi (in sigla “Pecorino Sardo Maturo DOP”)
- Pecorino Sardo Maturo DOP > 2 mesi porzionato (in sigla “Pecorino Sardo Maturo DOP porz.”)
- Pecorino Sardo Maturo DOP > 2 mesi affumicato (in sigla “Pecorino Sardo Maturo DOP affum.”)
- Pecorino Sardo Maturo DOP > 2 mesi affumicato porzionato (in sigla “Pecorino Sardo Maturo DOP affum. porz.”)

PECORINO TOSCANO DOP

- Pecorino Toscano Tenero DOP (in sigla “Pecorino Toscano Tenero DOP”)
- Pecorino Toscano Tenero DOP porzionato (in sigla “Pecorino Toscano Tenero DOP porz.”)
- Pecorino Toscano DOP (in sigla “Pecorino Toscano DOP”)
- Pecorino Toscano DOP porzionato (in sigla “Pecorino Toscano DOP porz.”)

PIACENTINU ENNESE DOP

- Piacentinu Ennese DOP (in sigla “Piacentinu Ennese DOP”)
- Piacentinu Ennese DOP porzionato (in sigla “Piacentinu Ennese DOP porz.”)

CACIORICOTTA OVINO

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

CACIOTTA OVINA

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

RICOTTA STAGIONATA

- Ricotta stagionata ovina (in sigla “Ricotta stag. ovina”)
- Ricotta stagionata ovina porzionata (in sigla “Ricotta stag. ovina porz.”)
- Ricotta stagionata ovina affumicata (in sigla “Ricotta stag. ovina affum.”)
- Ricotta stagionata ovina affumicata porzionata (in sigla “Ricotta stag. ovina affum. porz.”)

RICOTTA INFORNATA

- Ricotta infornata ovina (in sigla "Ricotta infornata ovina")
- Ricotta infornata ovina porzionata (in sigla "Ricotta infornata ovina porz.")

ALTRI FORMAGGI OVINI A PASTA SEMIDURA

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