

## REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE DI VACCA A PASTA FILATA

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

**COMITATO DI FILIERA DEI FORMAGGI DI LATTE DI VACCA INCLUSI DOP E STG E DEL BURRO E DELLA PANNA DI VACCA  
SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI CUNEO**

**COMITATO DI FILIERA DEL CACIOCAVALLO SILANO DOP  
SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI CAMPOBASSO**

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

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

- CACIOCAVALLO SILANO DOP;
- MOZZARELLA STG;
- PROVOLONE DEL MONACO DOP;
- PROVOLONE VALPADANA DOP;
- RAGUSANO DOP;
- BURRATA VACCINA;
- MOZZARELLA VACCINA;
- PROVOLA VACCINA;
- SCAMORZA VACCINA;
- STRACCIATELLA VACCINA;
- ALTRI FORMAGGI VACCINI 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/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 CACIOCAVALLO SILANO DOP**

Per tutte le specifiche riguardanti la categoria "Caciocavallo Silano DOP sfuso" e "Caciocavallo Silano DOP confezionato" si fa riferimento a quanto indicato nel Regolamento Speciale Caciocavallo Silano DOP adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n°6 del 18 Aprile 2011.

### **2.2 MOZZARELLA STG**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, per le caratteristiche qualitative si fa riferimento, al Regolamento (CE) n. 2527/98 della Commissione, del 25 novembre 1998, con il quale e' stata iscritta nell'Albo delle attestazioni di specificità di cui all'art. 9 paragrafo 1 del Regolamento (CEE) n. 2082/92 la denominazione "Mozzarella", al Regolamento (CE) 1216/2007 del 18/10/2007 recante le modalità di applicazione del Regolamento (CE) 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli ed alimentari ed al Decreto 14/10/2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG.

La "Mozzarella" STG può essere posta in vendita solo se appositamente preconfezionata all'origine.

Può essere di forma sferoidale (eventualmente con testina) o a treccia, con peso sgocciolato da 20g (125g per la forma a treccia) a 250g.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Potenza, Matera.

### **2.3 PROVOLONE DEL MONACO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Provolone del Monaco" (domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale del 20/06/2009 a norma del Reg. CE n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, iscritto nel "Registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette" tramite il Reg. UE n. 121 del 09/02/2010).

PROVINCE DI PRODUZIONE: Napoli.

### **2.4 PROVOLONE VALPADANA DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Provolone Valpadana" (DPCM 9/04/1993, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n.196 del 21/08/1993). Tramite il Regolamento CE n. 1107 del 12/06/1996 il Provolone Valpadana DOP è stato iscritto nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette".

Tramite il Regolamento UE n. 1053 del 07/11/2012 sono state approvate alcune modifiche al disciplinare del Provolone Valpadana DOP.

Il Provolone Valpadana DOP può essere commercializzato nella tipologia "dolce" o "piccante".

Il periodo di stagionatura può variare come segue:

fino a 6 kg: stagionatura minima 10 (dieci) giorni;

oltre i 6 kg: stagionatura minima 30 (trenta) giorni;

oltre 15 kg e solo per la tipologia piccante: stagionatura minima 90 (novanta) giorni;

oltre 30 kg con marchiatura P.V.S., tipologia piccante: stagionatura oltre 8 mesi.

A partire dal compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i detentori del Provolone Valpadana, esclusivamente nella tipologia piccante, possono richiedere l'apposizione a fuoco del marchio "P.V.S.", acronimo di Provolone Valpadana Stagionato.

Il Provolone Valpadana DOP può essere sottoposto ad affumicatura.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Lodi, Trento.

### **2.5 RAGUSANO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Ragusano" (D.M. 02/05/1995, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n. 133 del 09/06/1995). Tramite il Regolamento CE n. 1263 del 01/07/1996 il Ragusano DOP è stato iscritto nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette".

Il prodotto può essere affumicato.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Ragusa, Siracusa.

### **2.6 BURRATA VACCINA**

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

La burrata si presenta come una sfera di superficie liscia e di colore bianco lucente.

La Burrata Vaccina può essere commercializzata in formati grandi e in formati più piccoli detti "Burratine".

### **2.7 MOZZARELLA VACCINA**

Formaggio fresco di latte vaccino 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. Essa viene filata e modellata quando raggiunge una certa acidità; tale acidità è normalmente di tipo biologico, cioè prodotta da batteri lattici. L'aspetto è lucente, il colore è bianco. Oltre alla classica forma tondeggiante di diverse dimensioni, può presentarsi in altre varie forme (bocconcino, ciliegina, perlina, nodino, treccia) di peso variabile. 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. Viene chiamata anche "fior di latte" per essere distinta da quella di bufala.

### **2.8 PROVOLA VACCINA**

Formaggio di latte vaccino crudo o pastorizzato a pasta filata con una tipica forma ovale o tronco conica, con testina o senza. Ha crosta sottile, giallognola, piuttosto morbida e liscia. La pasta, generalmente semicotta, è uniforme, piuttosto dolce, con note che diventano più piccanti con la stagionatura.

Il tempo di stagionatura è variabile può essere commercializzato fresco, giovane o stagionato.

Può essere sottoposto ad affumicatura.

### **2.9 SCAMORZA VACCINA**

La Scamorza, è un formaggio di latte vaccino crudo o pastorizzato a pasta filata. La lavorazione è identica a quella delle paste filate, ma a differenza della Mozzarella la Scamorza è stagionata 1-3 settimane. L'innesto è costituito da fermenti lattici.

Oltre alla classica forma tondeggiante con strozzatura apicale, può presentarsi in altre varie forme di peso variabile. Sulla superficie è presente una pellicola liscia e lucida, di colore bianco o paglierino. Al taglio non spurga siero. La pasta è bianca, compatta e fibrosa. La Scamorza può essere affumicata; in tal caso la pellicola esterna assume un colore marrone bruciato.

La Scamorza vaccina può racchiudere al suo interno un cuore di burro, in questo caso prende il nome di Burrino o Butirro o Burriello o Manteca.

### **2.10 STRACCIATELLA VACCINA**

Prodotto fresco di latte vaccino, 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.

### **2.11 ALTRI FORMAGGI VACCINI A PASTA FILATA**

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di vacca, 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 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 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 VACCA A PASTA FILATA**

**MOZZARELLA STG**

- Mozzarella STG in busta (in sigla “Mozz. STG busta”)
- Mozzarella STG in vaschetta (in sigla “Mozz. STG vaschetta”)
- Mozzarella STG in bicchiere (in sigla “Mozz. STG bicchiere”)
- Mozzarella STG in secchiello (in sigla “Mozz. STG secchiello”)
- Mozzarella STG in altre confezioni (in sigla “Mozz. STG altre conf.”)
  
- Mozzarella STG in busta affumicata (in sigla “Mozz. STG busta affum.”)
- Mozzarella STG in vaschetta affumicata (in sigla “Mozz. STG vaschetta affum.”)
- Mozzarella STG in bicchiere affumicata (in sigla “Mozz. STG bicchiere affum.”)
- Mozzarella STG in secchiello affumicata (in sigla “Mozz. STG secchiello affum.”)
- Mozzarella STG in altre confezioni affumicata (in sigla “Mozz. STG altre conf.affum.”)
  
- Mozzarella STG trecce in busta (in sigla “Mozz. STG trecce busta”)
- Mozzarella STG trecce in vaschetta (in sigla “Mozz. STG trecce vaschetta”)
- Mozzarella STG trecce in bicchiere (in sigla “Mozz. STG trecce bicchiere”)
- Mozzarella STG trecce in secchiello (in sigla “Mozz. STG trecce secchiello”)
- Mozzarella STG trecce in altre confezioni (in sigla “Mozz. STG trecce altre conf.”)
  
- Mozzarella STG trecce in busta affumicate (in sigla “Mozz. STG trecce busta affum.”)
- Mozzarella STG trecce in vaschetta affumicate (in sigla “Mozz. STG trecce vaschetta affum.”)
- Mozzarella STG trecce in bicchiere affumicate (in sigla “Mozz. STG trecce bicchiere affum.”)
- Mozzarella STG trecce in secchiello affumicate (in sigla “Mozz. STG trecce secchiello affum.”)
- Mozzarella STG trecce in altre confezioni affumicate (in sigla “Mozz. STG trecce altre conf. affum.”)
  
- Mozzarella STG piccoli formati in busta (in sigla “Mozz. STG p. formati busta”)
- Mozzarella STG piccoli formati in vaschetta (in sigla “Mozz. STG p. formati vaschetta”)
- Mozzarella STG piccoli formati in bicchiere (in sigla “Mozz. STG p. formati bicchiere”)
- Mozzarella STG piccoli formati in secchiello (in sigla “Mozz. STG p. formati secchiello”)
- Mozzarella STG piccoli formati in altre confezioni (in sigla “Mozz. STG p. form. altre conf.”)
  
- Mozzarella STG piccoli formati in busta affumicati (in sigla “Mozz. STG p. formati busta affum.”)
- Mozzarella STG piccoli formati in vaschetta affumicati (in sigla “Mozz. STG p. formati vaschetta affum.”)
- Mozzarella STG piccoli formati in bicchiere affumicati (in sigla “Mozz. STG p. formati bicchiere affum.”)
- Mozzarella STG piccoli formati in secchiello affumicati (in sigla “Mozz. STG p. formati secchiello affum.”)
- Mozzarella STG piccoli formati in altre confezioni affumicati (in sigla “Mozz. STG p. formati altre conf affum.”)

**PROVOLONE DEL MONACO DOP**

- Provolone del Monaco DOP (in sigla “Provolone del Monaco DOP”)
- Provolone del Monaco DOP porzionato (in sigla “Provolone del Monaco DOP porz.”)

**PROVOLONE VALPADANA DOP**

- Provolone Valpadana Dolce DOP < 6 kg (in sigla "Valpad. Dolce DOP <6kg")
- Provolone Valpadana Dolce DOP < 6 kg porzionato (in sigla "Valpad. Dolce DOP <6kg porz.")
- Provolone Valpadana Dolce DOP < 6 kg affumicato (in sigla "Valpad. Dolce DOP <6kg affum.")
- Provolone Valpadana Dolce DOP < 6 kg affumicato porzionato (in sigla "Valpad. Dolce DOP <6kg affum. porz.")
- Provolone Valpadana Dolce DOP > 6 kg (in sigla "Valpad. Dolce DOP >6kg")
- Provolone Valpadana Dolce DOP > 6 kg porzionato (in sigla "Valpad. Dolce DOP >6kg porz.")
- Provolone Valpadana Dolce DOP > 6 kg affumicato (in sigla "Valpad. Dolce DOP >6kg affum.")
- Provolone Valpadana Dolce DOP > 6 kg affumicato porzionato (in sigla "Valpad. Dolce DOP >6kg affum. porz.")
- Provolone Valpadana Piccante DOP > 15 kg (in sigla "Valpad. Piccante DOP >15kg")
- Provolone Valpadana Piccante DOP > 15 kg porzionato (in sigla "Valpad. Piccante DOP >15kg porz.")
- Provolone Valpadana Piccante DOP > 15 kg affumicato (in sigla "Valpad. Piccante DOP >15kg affum.")
- Provolone Valpadana Piccante DOP > 15 kg affumicato porzionato (in sigla "Valpad. Piccante >15kg affum. porz.")
- Provolone Valpadana Piccante DOP > 30 kg (in sigla "Valpad. Piccante DOP >30kg")
- Provolone Valpadana Piccante DOP > 30 kg porzionato (in sigla "Valpad. Piccante DOP >30kg porz.")
- Provolone Valpadana Piccante DOP > 30 kg affumicato (in sigla "Valpad. Piccante DOP >30kg affum.")
- Provolone Valpadana Piccante DOP > 30 kg affumicato porzionato (in sigla "Valpad. Piccante DOP >30kg affum.porz.")
- Provolone Valpadana Piccante Stagionato DOP (in sigla "Valpad. Piccante Stag. DOP")
- Provolone Valpadana Piccante Stagionato DOP porzionato (in sigla "Valpad. Piccante Stag. DOP porz.")
- Provolone Valpadana Piccante Stagionato DOP affumicato (in sigla "Valpad. Piccante Stag. DOP affum.")
- Provolone Valpadana Piccante Stagionato DOP affumicato porzionato (in sigla "Valpad. Piccante Stag. DOP affum.porz.")

### **RAGUSANO DOP**

- Ragusano DOP (in sigla "Ragusano DOP")
- Ragusano DOP porzionato (in sigla "Ragusano DOP porz.")
- Ragusano DOP affumicato (in sigla "Ragusano DOP affum.")
- Ragusano DOP affumicato porzionato (in sigla "Ragusano DOP affum. porz.")

### **BURRATA VACCINA**

- Burrata vaccina (in sigla "Burrata vaccina")
- Burratina vaccina (in sigla "Burratina vaccina")

### **MOZZARELLA VACCINA**

- Mozzarella vaccina in busta (in sigla "Mozz. vacca busta")
- Mozzarella vaccina in vaschetta (in sigla "Mozz. vacca vaschetta")
- Mozzarella vaccina in bicchiere (in sigla "Mozz. vacca bicchiere")
- Mozzarella vaccina in secchiello (in sigla "Mozz. vacca secchiello")
- Mozzarella vaccina in altre confezioni (in sigla "Mozz. vacca altre conf.")
- Mozzarella vaccina in busta affumicata (in sigla "Mozz. vacca busta affum.")
- Mozzarella vaccina in vaschetta affumicata (in sigla "Mozz. vacca vaschetta affum.")
- Mozzarella vaccina in bicchiere affumicata (in sigla "Mozz. vacca bicchiere affum.")
- Mozzarella vaccina in secchiello affumicata (in sigla "Mozz. vacca secchiello affum.")

- Mozzarella vaccina in altre confezioni affumicata (in sigla "Mozz. vacca altre conf. affum.")
- Mozzarella vaccina trecce in busta (in sigla "Mozz. vacca trecce busta")
- Mozzarella vaccina trecce in vaschetta (in sigla "Mozz. vacca trecce vaschetta")
- Mozzarella vaccina trecce in bicchiere (in sigla "Mozz. vacca trecce bicchiere")
- Mozzarella vaccina trecce in secchiello (in sigla "Mozz. vacca trecce secchiello")
- Mozzarella vaccina trecce in altre confezioni (in sigla "Mozz. vacca trecce altre conf.")
- Mozzarella vaccina trecce in busta affumicate (in sigla "Mozz. vacca trecce busta affum.")
- Mozzarella vaccina trecce in vaschetta affumicate (in sigla "Mozz. vacca trecce vaschetta affum.")
- Mozzarella vaccina trecce in bicchiere affumicate (in sigla "Mozz. vacca trecce bicchiere affum.")
- Mozzarella vaccina trecce in secchiello affumicate (in sigla "Mozz. vacca trecce secchiello affum.")
- Mozzarella vaccina trecce in altre confezioni affumicate (in sigla "Mozz. vacca trecce altre conf. affum.")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in busta (in sigla "Mozz. vacca p. formati busta")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in vaschetta (in sigla "Mozz. vacca p. formati vaschetta")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in bicchiere (in sigla "Mozz. vacca p. formati bicchiere")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in secchiello (in sigla "Mozz. vacca p. formati secchiello")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in altre confezioni (in sigla "Mozz. vacca p. formati altre conf.")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in busta affumicati (in sigla "Mozz. vacca p. formati busta affum.")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in vaschetta affumicati (in sigla "Mozz. vacca p. formati vaschetta affum")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in bicchiere affumicati (in sigla "Mozz. vacca p. formati bicchiere affum")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in secchiello affumicati (in sigla "Mozz. vacca p. formati secchiello affum")
- Mozzarella vaccina piccoli formati in altre confezioni affumicati (in sigla "Mozz. vacca p. formati altre affum.")
- Mozzarella vaccina cubettata (in sigla "Mozz. vacca cubettata")

#### **PROVOLA VACCINA**

- Provola vaccina (in sigla "Provola vaccina")
- Provola vaccina porzionata (in sigla "Provola vaccina porz.")
- Provola vaccina affumicata (in sigla "Provola vaccina affum.")
- Provola vaccina affumicata porzionata (in sigla "Provola vaccina affum. porz.")

#### **SCAMORZA VACCINA**

- Scamorza vaccina (in sigla "Scamorza vaccina")
- Scamorza vaccina porzionata (in sigla "Scamorza vaccina porz.")
- Scamorza vaccina affumicata (in sigla "Scamorza vaccina affum.")
- Scamorza vaccina affumicata porzionata (in sigla "Scamorza vaccina affum. porz.")
- Scamorza vaccina con cuore di burro (in sigla "Scamorza vaccina cuore di burro")
- Scamorza vaccina con cuore di burro porzionata (in sigla "Scamorza vaccina cuore di burro porz.")

#### **STRACCIATELLA VACCINA**

- Stracciatella vaccina (in sigla "Stracciatella vaccina")

#### **ALTRI FORMAGGI VACCINI A PASTA FILATA**

- Altri formaggi vaccini a pasta filata (in sigla "Altri vaccini a pasta filata")
- Altri formaggi vaccini a pasta filata porzionati (in sigla "Altri vaccini a pasta filata porz.")

