

## REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE DI VACCA A PASTA MOLLE O TENERA

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**

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

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

- BRA TENERO DOP;
- CASATELLA TREVIGIANA DOP;
- GORGONZOLA DOP;
- QUARTIROLO LOMBARDO DOP;
- SALVA CREMASCO DOP;
- SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP;
- STRACHITUNT DOP;
- TALEGGIO DOP;
- TOMA PIEMONTESE DOP;
- CAPRINO VACCINO;
- CRESCENZA VACCINA;
- ERBORINATO VACCINO;
- FORMAGGI A CROSTA LAVATA VACCINI;
- ITALICO VACCINO;
- MASCARPONE;
- NOSTRALE TENERO VACCINO;
- PRIMO SALE VACCINO;
- TOMINO VACCINO;
- RICOTTA FRESCA;
- ALTRI FORMAGGI VACCINI A PASTA MOLLE O TENERA.

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 BRA TENERO DOP**

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

Nella produzione del formaggio Bra al latte vaccino può essere eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, spesso parzialmente decremato.

Il formaggio Bra Tenero DOP ha una stagionatura minima di 45 giorni.

BRA D'ALPEGGIO: I formaggi "Bra" di tipo Tenero prodotti e stagionati nei comuni montani elencati nel disciplinare possono portare la menzione "di Alpeggio".

Il disciplinare di produzione del formaggio Bra è in fase avanzata di approvazione.

Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato. Le operazioni di

porzionatura e confezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.  
PROVINCE DI PRODUZIONE: Cuneo, Torino.

### **2.2 CASATELLA TREVIGIANA DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Casatella Trevigiana" (D.M. 03/04/2006 Gazzetta Ufficiale n.89 del 15/04/2006 modificato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 862/2013 del 5/09/2013). Con il Regolamento CE n. 487 del 02/06/2008 la Casatella Trevigiana DOP è stata iscritta nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette".

La Casatella Trevigiana DOP deve essere immessa al consumo confezionata. L'uso dell'imballaggio è obbligatorio a causa della natura altamente deperibile e la delicatezza della Casatella Trevigiana DOP, formaggio «a pasta molle», lunghi trasporti del prodotto non ancora imballato potrebbero pregiudicarne le caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche, alterando in particolare i tempi e il tipo di maturazione.

Al fine quindi di garantire la conservazione delle caratteristiche qualitative tipiche del prodotto è necessario limitare i tempi tra produzione e imballaggio. Il confezionamento deve pertanto avvenire all'interno della zona di produzione per assicurare la tipicità, la rintracciabilità e il controllo, oltre che per mantenere inalterate le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della Casatella Trevigiana DOP.

La Casatella Trevigiana DOP può essere in forme di peso di 1,8-2,2 kg, con diametro di 18-22 cm e scalzo di 5-8 cm ("forma grande") o in forme di peso di 0,20-0,70 kg con diametro di 5-12 cm e scalzo di 4-6 cm ("forma piccola").  
PROVINCE DI PRODUZIONE: Treviso.

### **2.3 GORGONZOLA DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Gorgonzola" (modificazione al disciplinare contenuta nel comunicato del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n.138 del 16/06/2001, integrata dal comunicato riportato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 31/10/2001). Il Gorgonzola 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.

La forma "grande" (10-13 kg, stagionatura minima di 50 giorni) avente le caratteristiche per essere definita «dolce», e le forme "media" (9-12 kg, stagionatura minima di 80 giorni) e "piccola" (6-8 kg, stagionatura minimo di 60 giorni) aventi le caratteristiche per essere definite «piccanti», potranno rispettivamente riportare in etichetta dette indicazioni accanto o al di sotto della denominazione «Gorgonzola», utilizzando caratteri grafici di dimensioni significativamente inferiori.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Alessandria, Bergamo, Brescia, Biella, Casale Monferrato, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Vercelli, Verbano Cusio Ossola.

### **2.4 QUARTIROLO LOMBARDO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Quartirolo Lombardo" (DPCM 10/05/1993, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n. 196 del 21/08/1993). Il formaggio Quartirolo Lombardo 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 periodo di maturazione si protrae da cinque a trenta giorni per il tipo a pasta tenera, dopo trenta giorni il prodotto viene posto in commercio come Quartirolo Lombardo Maturo.

La forma ha peso variabile da 1,5 kg a 3,5 kg.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Varese.

### **2.5 SALVA CREMASCO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Salva Cremasco" (domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale del 27/04/2011 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. 1377 del 20/12/2011).

Le forme hanno peso compreso tra 1,3 a 1,9 kg o da 3 kg a 5 kg. Sono previste variazioni in più od in meno. In ogni caso la variazione non può superare il 10%.

Il formaggio "Salva Cremasco" DOP può essere venduto in forme intere o porzionato.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano.

### **2.6 SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Squacquerone di Romagna" (domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale del 15/10/2011 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. 679 del 24/07/2012).

Il peso del formaggio Squacquerone di Romagna varia da 1 hg a 2 kg. La sua forma dipende dal contenitore in cui viene posto, in quanto la sua consistenza molto cremosa, non gli consente di presentarsi compatto.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Ravenna, Forlì - Cesena, Rimini, Bologna, Ferrara.

### **2.7 STRACHITUNT DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate nel Disciplinare di Produzione DOP "Strachitunt" (Gazzetta Ufficiale dell' Unione Europea L 74 14/03/2014).

Lo Strachitunt DOP è iscritto nel "registro delle indicazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. UE n.244 del 07/03/2014."

Le forme hanno peso compreso tra 4 e 6 kg.

Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è commercializzato in forma intera e/o porzionata. L'attività di porzionatura e confezionamento del formaggio D.O.P. "Strachitunt" è consentita anche in aree esterne alla zona geografica. Le aziende porzionatrici e confezionatrici sono tenute a comunicare preventivamente tale attività al Consorzio di Tutela dello Strachitunt.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Bergamo (Valtaleggio)

### **2.8 TALEGGIO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Taleggio" (D.P.R. 30/10/1955, modificato dal D.P.R. 15/09/1988 e dal D.M. 09/09/1994; Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n. 295 del 22/12/1955).

Il Taleggio 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 peso della forma varia tra 1,7 e 2,2 kg.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Treviso, Novara.

### **2.9 TOMA PIEMONTESE DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Toma Piemontese" (DPCM 10/05/1993, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana n. 196 del 21/08/1993). Il formaggio Toma Piemontese 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.

Il formaggio Toma Piemontese DOP è previsto in due tipologie: il Toma Piemontese da latte intero e il Toma Piemontese semigrasso prodotto con latte parzialmente decremato.

La durata minima del periodo di stagionatura è di 60 giorni per le forme di peso superiore a 6 kg, e di 15 giorni per le forme di peso inferiore.

Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato. Le operazioni di porzionamento e preconfezionatura possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione e stagionatura.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Alessandria (solo i comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice), Asti (solo nei comuni di Monastero Bormida, Roccaverano, Monbaldone, Olmo Gentile e Serole).

Il presente Disciplinare è attualmente in fase di aggiornamento.

### **2.10 CAPRINO VACCINO**

Formaggio fresco, molle di latte di vacca crudo o pastorizzato, ottenuto tramite coagulazione lenta acidopresamica, cioè con aggiunta di caglio seguita da uno spurgo lento. Il formaggio è a pasta slegata, di consistenza molle, facilmente spalmabile. L'umidità può arrivare al 70%. Le forme, in genere di piccola pezzatura, sono cilindriche o prismatiche. Esse sono confezionate in involucri di carta impermeabile, oleata o alluminata, oppure in vaschette di plastica. Prima del confezionamento possono essere eventualmente aggiunti al formaggio altri ingredienti, quali crema, erbe aromatiche, frutta, ecc. La salatura è facoltativa.

Oltre a "Caprini di latte vaccino", possono essere denominati anche "Robiolini" o "Tomini". Questi nomi non sempre caratterizzano in maniera inequivocabile il prodotto (il termine "Tomino" è utilizzato 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).

### **2.11 CRESCENZA VACCINA**

Rientrano in questa categoria i formaggi freschi, molli di latte di vacca pastorizzato a brevissima stagionatura, meglio definibile come "affinatura". Sono ottenuti prevalentemente per coagulazione presamica. L'acidificazione è determinata dall'aggiunta di caglio e batteri lattici termofili. Al taglio hanno una tessitura che può essere compatta o presentare una rada occhiatura. La crosta può essere assente oppure presentarsi come uno strato molto fine dello stesso colore della pasta. La consistenza è morbida o cremosa.

La Crescenza viene detta anche Stracchino o Robiola, sebbene questo termine indichi altri tipi di prodotti.

Formaggi simili alla Crescenza sono: la Casatella (differisce solo per la presenza di una sottile crosta e di una pasta più consistente), varie Robiole piemontesi.

### **2.12 ERBORINATO VACCINO**

Formaggio di latte di vacca, 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.

### **2.13 FORMAGGI A CROSTA LAVATA VACCINI**

Formaggi di latte vaccino a pasta molle, la cui crosta durante la stagionatura viene costantemente spugnata o spazzolata con soluzione salina per rimuovere gli eccessi di muffe e favorire la formazione di particolari batteri che aiutano la maturazione e danno il caratteristico colore rosato.

Vengono anche definiti a maturazione centripeta, cioè dalla crosta verso l'interno.

### **2.14 ITALICO VACCINO**

Con il nome Italico, classificato nel 1941 dal Ministero, vengono identificati tutti i formaggi a pasta morbida. Sono formaggi di latte di vacca pastorizzato, a pasta molle, con crosta poco evidente e breve stagionatura.

### **2.15 MASCARPONE**

Formaggio fresco di consistenza cremosa ottenuto per coagulazione acido-termica della panna. Il Mascarpone non ha forma propria; si presenta come una massa informe, che prende la forma del contenitore.

### **2.16 NOSTRALE TENERO VACCINO**

Formaggio di latte di vacca crudo o termizzato, a pasta tenera a breve stagionatura (30 – 40 giorni), ottenuto tramite coagulazione presamica. E' di forma cilindrica, il peso è di circa 6 - 8 kg.

### **2.17 PRIMO SALE VACCINO**

Formaggio fresco di latte di vacca a pasta molle. Viene ottenuto per coagulazione presamica. Successivamente è sottoposto a salatura.

### **2.18 TOMINO VACCINO**

Formaggio di latte di vacca, a pasta molle tendenzialmente fresco o a breve stagionatura (20-30 giorni), ottenuto tramite coagulazione presamica. Ha forma cilindrica o di piccolo disco.

### **2.19 RICOTTA FRESCA**

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

Può essere sottoposta ad affumicatura.

### **2.20 ALTRI FORMAGGI VACCINI A PASTA MOLLE O TENERA**

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di vacca 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 Catania;



- Regolamento della Camera Arbitrale di Caserta;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Campobasso;
- 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 MOLLE O TENERA**

**BRA TENERO DOP**

- Bra Tenero DOP (in sigla “Bra Tenero DOP”)
- Bra Tenero DOP porzionato (in sigla “Bra Tenero DOP porz.”)
- Bra Tenero di Alpeggio DOP (in sigla “Bra Tenero di Alpeggio DOP”)
- Bra Tenero di Alpeggio DOP porzionato (in sigla “Bra Tenero di Alpeggio DOP porz.”)

**CASATELLA TREVIGIANA DOP**

- Casatella Trevigiana DOP (in sigla “Casatella Trevigiana DOP”)

**GORGONZOLA DOP**

- Gorgonzola Dolce DOP (in sigla “Gorgonzola Dolce DOP”)
- Gorgonzola Dolce DOP porzionato (in sigla “Gorgonzola Dolce DOP porz.”)
- Gorgonzola Piccante DOP (in sigla “Gorgonzola Piccante DOP”)
- Gorgonzola Piccante DOP porzionato (in sigla “Gorgonzola Piccante DOP porz.”)

**QUARTIROLO LOMBARDO DOP**

- Quartirolo Lombardo DOP (in sigla “Quartirolo Lombardo DOP”)
- Quartirolo Lombardo DOP porzionato (in sigla “Quartirolo Lombardo DOP porz.”)
- Quartirolo Lombardo Maturo DOP (in sigla “Quartirolo Lombardo Maturo DOP”)
- Quartirolo Lombardo Maturo DOP porzionato (in sigla “Quartirolo Lombardo Maturo DOP porz.”)

**SALVA CREMASCO DOP**

- Salva Cremasco DOP (in sigla “Salva Cremasco DOP”)
- Salva Cremasco DOP porzionato (in sigla “Salva Cremasco DOP porz.”)

**SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP**

- Squacquerone di Romagna DOP (in sigla “Squacquerone di Romagna DOP”)

**STRACHITUNT DOP**

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

### ***TALEGGIO DOP***

- Taleggio DOP (in sigla "Taleggio DOP")
- Taleggio DOP porzionato (in sigla "Taleggio DOP porz.")

### ***TOMA PIEMONTESE DOP***

- Toma Piemontese DOP (in sigla "Toma Piemontese DOP")
- Toma Piemontese DOP porzionato (in sigla "Toma Piemontese DOP porz.")

### ***CAPRINO VACCINO***

- Caprino vaccino (in sigla "Caprino vaccino")
- Caprino vaccino aromatizzato (in sigla "Caprino vaccino aromatizzato")

### ***CRESCENZA VACCINA***

- Crescenza vaccina (in sigla "Crescenza vaccina")

### ***ERBORINATO VACCINO***

- Erborinato vaccino intero (in sigla "Erborinato vaccino intero")
- Erborinato vaccino porzionato (in sigla "Erborinato vaccino porz.")

### ***FORMAGGIO A CROSTA LAVATA VACCINO***

- Formaggio a crosta lavata vaccino (in sigla "Crosta lavata vaccino")
- Formaggio a crosta lavata vaccino porzionato (in sigla "Crosta lavata vaccino porz.")

### ***ITALICO VACCINO***

- Italico vaccino (in sigla "Italico vaccino")
- Italico vaccino porzionato (in sigla "Italico vaccino porz.")

### ***MASCARPONE***

- Mascarpone (in sigla "Mascarpone")

### ***NOSTRALE TENERO VACCINO***

- Nostrale tenero vaccino (in sigla "Nostrale tenero vaccino")
- Nostrale tenero vaccino porzionato (in sigla "Nostrale tenero vaccino porz.")

***PRIMO SALE VACCINO***

- Primo sale vaccino (in sigla "Primo sale vaccino")
- Primo sale vaccino aromatizzato (in sigla "Primo sale vaccino aromatizzato")

***TOMINO VACCINO***

- Tomino vaccino (in sigla "Tomino vaccino")

***RICOTTA FRESCA***

- Ricotta fresca vaccina (in sigla "Ricotta fresca vaccina")
- Ricotta fresca vaccina affumicata (in sigla "Ricotta fresca vaccina affum.")

***ALTRI FORMAGGI VACCINI A PASTA MOLLE O TENERA***

- Altri formaggi vaccini a pasta molle o tenera (in sigla "Altri vaccini a pasta molle")
- Altri formaggi vaccini a pasta molle o tenera porzionati (in sigla "Altri vaccini a pasta molle porz.")