

REGOLAMENTO SPECIALE DELLA PANNA DI VACCA

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 4 del 22 ottobre 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

Panna ed in particolare i seguenti prodotti:

- Panna da affioramento per burrificazione
- Panna da affioramento da caffetteria UHT
- Panna da affioramento fresca
- Panna da affioramento da cucina UHT
- Panna da affioramento da montare pastorizzata
- Panna da affioramento da montare UHT
- Panna da centrifuga per burrificazione
- Panna da centrifuga da caffetteria UHT
- Panna da centrifuga fresca
- Panna da centrifuga da cucina UHT
- Panna da centrifuga da montare pastorizzata
- Panna da centrifuga da montare UHT
- Panna di siero di centrifuga per burrificazione
- Panna di siero di centrifuga da caffetteria UHT
- Panna di siero di centrifuga fresca
- Panna di siero di centrifuga da cucina UHT
- Panna di siero di centrifuga da montare pastorizzata
- Panna di siero di centrifuga da montare UHT
- Panna rigenerata per burrificazione
- Panna rigenerata da caffetteria UHT
- Panna rigenerata fresca
- Panna rigenerata da cucina UHT
- Panna rigenerata da montare pastorizzata

- Panna rigenerata da montare UHT

Il lotto minimo negoziabile = 1 Kg

I multipli del lotto minimo negoziabile = 1 Kg

Importo minimo per le variazioni di prezzo = € 0,001/Kg

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, 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. 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), Reg. UE 1169/2011 del 25 ottobre 2011 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori).

Per quanto riguarda i controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore: DL n.193 del 6 Novembre 2007 (attuazione alla direttiva 2004/41/CE, 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 al Regolamento CE n. 1441/2007 (All. 1 - riguardante i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, i limiti relativi al contenuto di Salmonella ed E. Coli e i rispettivi metodi di analisi), e a tutte le modifiche, integrazioni, ed applicazioni relative alla materia in discorso.

La **Crema di latte o Panna** è il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua, con un tenore minimo, in peso, di grassi lattieri del 10% come da Regolamento CE n. 1308/2013 (OCM Unica). La panna si ottiene per separazione della fase grassa del latte in seguito all'affioramento spontaneo in bacinella, per centrifugazione del latte fresco, per centrifugazione del siero refluo della lavorazione dei formaggi o per fusione di burri diversi. In funzione degli impieghi a cui è destinata e del tenore in grasso contenuto, le panne si distinguono in "Panna da burrificazione", "Panna da caffetteria" (materia grassa minimo 10%), "Panna fresca" e "Panna da cucina" (materia grassa minimo 20%), "Panna da montare" (materia grassa minimo 30%). Infine è possibile distinguere la

panna in funzione dei trattamenti termici subiti (panna pastorizzata e panna sterilizzata UHT).

I prodotti della panna possono essere classificati in base ai diversi metodi di ottenimento come segue:

- ✓ **Panna da affioramento**, prodotto ottenuto per affioramento naturale durante la lavorazione del latte a formaggio. E' la più contaminata in microrganismi che provengono dal latte e che, aderendo ai globuli di grasso, salgono in superficie; è piuttosto acida e con una percentuale di grasso che varia in funzione della durata dell'affioramento.
- ✓ **Panna da centrifuga**, prodotto che si ottiene dalla centrifugazione del latte fresco. È la migliore dal punto di vista microbiologico.
- ✓ **Panna di siero di centrifuga**, prodotto che deriva dalla centrifugazione del siero refluo della lavorazione dei formaggi. Le "panne di siero di centrifuga" sono acide e ricche di batteri lattici e hanno una concentrazione di grasso molto variabile.
- ✓ **Panna rigenerata** è il prodotto che si origina dalla fusione di burri diversi. Dopo la fusione il latticello viene allontanato e il grasso viene risospeso in latte.

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:

- Data di produzione
- Data di scadenza o TMC (Termine Minimo di Conservazione), Shelf-Life
- Zona di provenienza
- pH
- Tenore in grasso
- Confezionamento
- Peso della confezione
- Numero di Lotto
- Numero di matricola o codice identificativo del caseificio produttore
- Certificazioni (nel caso certificazioni volontarie di processo o di prodotto)
- Etichettatura
- Campionamento
- 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 o nel contratto, l'acquirente, immediatamente al ricevimento della merce, 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 due (2) 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, immediatamente al ricevimento della merce. Il reclamo deve contenere, pena la nullità, l'indicazione specifica delle caratteristiche qualitative contestate.

Analisi e Campionamento (integrazione alla Parte III delle disposizioni generali)

L'analisi ed il campionamento della merce viene eseguita secondo la pratica corrente delle due controparti. In caso di discordanza nei risultati ottenuti, è facoltà di una o tutte e due le parti di richiedere l'analisi presso uno dei Laboratori d'Analisi ufficiali o da Laboratori autorizzati e/o pubblici cui le parti fanno generalmente riferimento riconosciuti per le analisi della panna.

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 Catanzaro;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Catania;
- 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 Roma;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Reggio Calabria;
- 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.