

## **I prodotti agroalimentari registrati DOP / IGP , il Parmigiano-Reggiano**

Il regime di protezione in base all'origine viene concesso per quei prodotti agroalimentari caratterizzati dal territorio di produzione. Si distinguono in prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) e a indicazione geografica protetta (IGP). I primi presentano un più forte legame con il territorio di provenienza al punto che l'intero ciclo produttivo deve svolgersi nell'area geografica riconosciuta, per i secondi il territorio è meno determinante e solo una parte del processo produttivo si svolge nella zona delimitata.

Il quadro normativo di riferimento è rappresentato dal Regolamento (CEE) N. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 sostituito dal 31.03.2006 con il Reg. (CE) N. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006. L'UE riconosce questi prodotti "ottenuti secondo tradizione" per tutelarli dalle imitazioni, consentirne la sopravvivenza al fine di salvaguardare l'economia di interi comprensori vocati a produzioni di elevato livello qualitativo di stampo tradizionale. Garantire inoltre il consumatore che per la propria alimentazione sceglie l'eccellenza.

Il Reg. N. 510/2006 di recente emanazione, che abroga il Reg. 2081/92, allarga la possibilità di registrazione a produttori di Paesi terzi nell'ottica di un progressivo avvicinamento della legislazione di settore fra UE e resto del mondo.

Nell'aprile 2006 i prodotti di qualità registrati in ambito comunitario erano 706 di cui 413 come DOP e 296 come IGP, l'Italia è leader con un totale di 155 registrazioni suddivise in 105 DOP e 50 IGP. Fra le regioni risulta prima l'Emilia Romagna.

Il Parmigiano-Reggiano già riconosciuto in ambito nazionale come formaggio a denominazione di origine e tipico con D.P.R. 30 ottobre 1955 n. 1269, si avvale del Regolamento Comunitario e dal 21 giugno 1996 con il Reg. (CE) N. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996 è registrato come formaggio a denominazione di origine protetta. Di conseguenza il Consorzio di Tutela ha proceduto all'adeguamento richiesto dal nuovo quadro normativo che tra l'altro introduce un ulteriore soggetto incaricato della verifica del rispetto del disciplinare di produzione denominato organismo di controllo.

Soggetti istituzionalmente incaricati di occuparsi della DOP Parmigiano-Reggiano sono quindi sia il Consorzio di Tutela, con compiti di tutela, sia il Dipartimento Controllo Qualità P.R. con compiti di verifica sulla produzione, oltre agli organismi pubblici di controllo quali N.A.S. (Carabinieri Nucleo Antisofisticazioni Sanità), Ispettorato Centrale per il Controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, Comando Carabinieri Politiche Comunitarie, con compiti, questi organismi pubblici anche di controllo sui primi due privati.

I metodi di ottenimento dei prodotti agroalimentari DOP / IGP sono codificati dai disciplinari di produzione che essendo approvati in sede di registrazione sono norma produttiva.

Il disciplinare di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano, da sempre uno dei più rigidi, contempla l'alimentazione delle bovine da latte, lo standard produttivo e la marchiatura suddivisa in origine e selezione qualitativa, vale a dire che diventeranno Parmigiano-Reggiano quelle forme di formaggio che ottenute con latte munto da bovine alimentate secondo specifico regolamento e trasformato secondo standard produttivo, superano il severo esame selettivo codificato nel regolamento di marchiatura.

La tecnologia di produzione che esclude l'uso di additivi, riassunta nel diagramma produttivo, scaricabile da [www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it), consta di una sequenza di operazioni che terminano con la stagionatura che almeno deve superare i 12 mesi dall'estrazione della forma.

Il Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano incaricato dal MiPAAF (D.M. n. 62136 del 24.04.2002) a svolgere attività di tutela per la omonima DOP é un consorzio volontario costituito ai sensi degli artt. da 2602 a 2615 c.c. e dall'articolo 14 della Legge 21.12.1999 n. 526, gli organi gestionali sono il consiglio di amministrazione che nomina il Presidente e il Comitato Esecutivo formato da alcuni esponenti del Consiglio. Sotto l'aspetto operativo è suddiviso in servizio amministrativo, servizio promozione, servizi istituzionali (vigilanza e marchiatura), servizio tecnico (laboratorio di analisi e tecnologia).

Mentre risulta ovvio il compito del servizio amministrativo, a proposito si precisa che i caseifici pagano una quota annua per ogni forma prodotta, gli altri servizi svolgono funzioni più particolareggiate.

Il servizio promozione ha il compito di sviluppare e/o migliorare le conoscenze del Parmigiano-Reggiano sia in ambito nazionale sia all'estero al fine di accrescere i consumi di questo ineguagliabile alimento. Vengono svolte attività quali visite guidate presso i caseifici, la redazione dei comunicati stampa, rapporti con l'agenzia pubblicitaria, partecipazione alle fiere alimentari nazionali e internazionali, consulenza alle ditte che commercializzano il prodotto.

I servizi Istituzionali che comprendono attività di vigilanza sulla produzione e commercializzazione e la marchiatura del prodotto DOP svolgono compiti di tutela, la prima sotto un aspetto legale, la seconda sotto un aspetto qualitativo. La vigilanza comprende tutte quelle azioni tese a verificare il corretto uso della denominazione protetta, segnalando alla Autorità Giudiziaria eventuali frodi in commercio e/o applicando nei casi di minore gravità sanzioni amministrative pecuniarie ai fautori di comportamenti illeciti. Il personale che svolge questo genere di verifiche è in possesso di qualifica di agente di Pubblica Sicurezza. Con la vigilanza si contrasta il fenomeno dell'agropirateria, fenomeno purtroppo molto diffuso nei Paesi extra U.E. che consiste nell'uso indebito della denominazione DOP stessa o di termini simili che comunque richiamano il Parmigiano-Reggiano. In questi casi, il Consorzio, avvia azioni legali di difficile conduzione nei confronti di questi veri e propri usurpatori di denominazioni protette che prevalentemente sono di nazionalità estera. Rientra nella tutela anche l'azione intrapresa presso la Corte di Giustizia di Lussemburgo affinché il termine Parmesan identifichi inequivocabilmente il Parmigiano-Reggiano in quanto traduzione di Parmigiano che anche singolarmente identifica la DOP. Inoltre vanno citate tutte le azioni di deposito e registrazione dei marchi DOP Parmigiano-Reggiano che si effettuano nei Paesi extra U.E. essendo, tali marchi in questi Paesi semplicemente marchi privati industriali e/o commerciali.

La marchiatura comprende una serie di operazioni previste in un apposito regolamento e volte ad apporre dei contrassegni per il riconoscimento del Parmigiano-Reggiano. Viene distinta in marchiatura d'origine vale a dire attuata dai caseifici sulle forme di formaggio al momento della nascita, è rappresentata dalle scritte a puntini Parmigiano-Reggiano e dalla placca di caseina che numera progressivamente ogni forma prodotta. Inoltre in marchiatura di selezione vale a dire l'apposizione del bollo ovale di qualità su quelle forme che, a 12 mesi, presentano i requisiti qualitativi previsti dal disciplinare di produzione e verificati su ciascuna forma da tecnici esperti del Consorzio. I servizi istituzionali istruiscono anche l'intero iter di modifica del disciplinare di produzione che prevede un percorso nazionale seguito da un percorso comunitario, al termine del quale la richiesta potrebbe anche essere respinta.

Il servizio tecnico comprende un attrezzato laboratorio di analisi a indirizzo prevalente lattiero caseario, vengono inoltre eseguite analisi da composizione foraggi e mangimi, presenza di inquinanti nel latte, formaggi e alimenti per il bestiame comprese le micotossine.

Oltre a questo ruolo di accertamento e monitoraggio questo servizio svolge prove sperimentali su nuove tecniche di alimentazione del bestiame, nuovi alimenti per le bovine, studi su tecnologie di caseificazione innovative e quant'altro riguarda aspetti tecnici di miglioramento della qualità e della sicurezza del Parmigiano-Reggiano mantenendo saldo il legame col territorio che resta il presupposto di unicità. Se la sperimentazione condotta apporta dei benefici, i risultati con il relativo parere tecnico vengono trasferiti all'organo Politico del Consorzio a cui spetta di decidere se adottare o meno l'innovazione e quindi di proporre al MiPAAF di modificare il disciplinare di produzione.

Come anticipato, con la registrazione di questi prodotti agroalimentari nell'elenco CE come DOP e IGT, garanti del rispetto delle norme produttive sancite nei disciplinari di produzione, debbono essere strutture di controllo terze alla filiera produttiva di natura pubblica o di natura privata. In questo secondo caso tali strutture debbono essere identificate dai Consorzi di tutela, autorizzate per la loro attività dal MiPAAF, adempiere le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

Per la denominazione di origine protetta Parmigiano-Reggiano, la struttura di controllo che assolve alle funzioni di garante è il Dipartimento Controllo Qualità P.R. ( [www.dcq-pr.it](http://www.dcq-pr.it) ).

Questa struttura di natura privata, per lo svolgimento delle proprie funzioni si avvale di personale altamente qualificato che attua un piano dei controlli messo a punto dalla stessa struttura tenuto conto del disciplinare di produzione della DOP e approvato nei dettagli dal MiPAAF. In pratica i tecnici di questa struttura verificano tutta la filiera produttiva , dall'origine dei foraggi e del latte, composizione dei mangimi, tempi di mungitura e di consegna/ritiro del latte in caseificio, tecnica di trasformazione, marchiatura di origine, marchiatura di selezione, stagionatura minima che deve avvenire in magazzino ubicato in comprensorio, fino al controllo dei produttori di grattugiato.

Le attività aggiuntive vale a dire che si aggiungono alla produzione pura del latte e del formaggio nonchè alla commercializzazione, nel caso delle produzioni DOP E IGP nella fattispecie trattata il Parmigiano-Reggiano sono innumerevoli e l'agronomo in questo ambito può prestare egregiamente la propria professionalità.

Dott. Agr. Gabriele ROSSI