



**ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ**

**PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.**

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia  
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351  
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402  
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

Prot. 1134/18/EV/pc

Reggio Emilia, 18/06/2018

Spett.li

- **Caseifici**
- **Magazzini di stagionatura**
- **Laboratori di Grattugia**
- **Porzionatori**

della Filiera DOP Parmigiano Reggiano

Invio tramite PEC

LORO INDIRIZZI

**OGGETTO: Revisione del Piano di controllo e del Tariffario DOP Parmigiano Reggiano**

Pregiatissimi Operatori,

Facendo seguito alla nota CFPR (rif. Prot. N.ro 53 IV/NB/ap del 20/04/2018), lo scrivente Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (di seguito OCQ PR), organismo autorizzato per il controllo e la certificazione, notifica a tutti i soggetti di filiera che con prot. VICO1/9526 del 14/06/18 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) ha approvato il NUOVO Piano di Controllo della DOP Parmigiano Reggiano (pubblicandolo integralmente sul sito istituzionale MIPAAF). La revisione del Piano di controllo si è resa necessaria a fronte di una serie di modifiche minori al Disciplinare di produzione, il cui testo integrale è disponibile in Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (rif. C 132/7, del 13.4.2018).

A seguito delle modifiche introdotte, OCQ PR, con la collaborazione e condivisione delle parti interessate, ivi compreso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha pertanto predisposto la nuova revisione del Piano di controllo, ovvero lo schema di certificazione per il Parmigiano Reggiano DOP che, nel suo insieme, risulta composto da:

- n° 1 Schema di controllo (rev. 03 del 04/06/18);
- n° 1 Guida al Piano di controllo (rev. 03 del 04/06/18);
- n° 1 Allegato (Allegato 1 rev. del 04/06/18) in cui vengono codificate, in forma di requisiti, le prescrizioni del disciplinare;
- n° 1 Tariffario relativo ai costi della certificazione (rev. 04 del 04/06/18);
- n° 2 Schede di valutazione sensoriale (una per il prodotto in pezzi Rev. del 04/06/18, una per il prodotto grattugiato Rev. del 10/07/15).

Le nuove revisioni dei documenti sopraelencati sono state realizzate, oltre che in ragione dei requisiti introdotti dalla revisione del disciplinare, in conformità alle prescrizioni normative in materia di controllo e certificazione, sia in ambito nazionale, sia internazionale, e risulteranno pienamente applicabili in continuità alle precedenti revisioni.



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia  
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351  
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402  
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: [www.ocqpr.it](http://www.ocqpr.it)

Tutti i documenti costituenti lo schema di certificazione (vedi elenco alla pagina precedente) sono pubblicati sul nostro sito web ([www.ocqpr.it](http://www.ocqpr.it))<sup>1</sup> e, ai fini della produzione regolamentata, sono da considerare a tutti gli effetti, anche a mezzo della presente notifica, integrazioni ai requisiti di certificazione già in essere per l'erogazione del servizio di controllo e certificazione presso tutti i soggetti della filiera (Allevamenti, Caseifici, Magazzini di stagionatura, Laboratori di grattugia e Porzionatori).

Per tutti i documenti non richiamati nel precedente elenco, si intende che permangono attive e valide le precedenti revisioni (*vedi domande di accesso al sistema DOP Parmigiano Reggiano, contratti tra OCQ PR e soggetti di filiera, etc.*). In merito ai contratti stipulati con i diversi soggetti di filiera (rif. R44, R45, R46, R50 revv. del 31/05/13) si notifica che viene ripristinato nella sua totalità il punto 10 relativo alla gestione dei Ricorsi, con particolare riferimento alla gestione delle richieste di revisioni di analisi ripetibili, per l'accoglimento delle quali, in sintesi, sarà nuovamente necessario presentare un rapporto di prova accreditato relativo al contro-campione sigillato rilasciatoVi al momento del prelievo e contrastante l'esito Non conforme precedentemente notificato da OCQ PR.

Qualora non intendiate accettare i contenuti della presente, del nuovo Piano di controllo e del relativo tariffario, dovrete inoltrare, a mezzo di Raccomandata A/R, esplicita richiesta di cessazione di fornitura del servizio di Certificazione rinunciando, conseguentemente, all'utilizzo della Denominazione di Origine Protetta "Parmigiano Reggiano".

Di seguito, a solo titolo informativo e non esaustivo, si riporta una breve descrizione delle principali novità introdotte con la nuova revisione del Piano di controllo della DOP Parmigiano Reggiano. Resta inteso che, ai fini del controllo e certificazione del prodotto, è necessario fare riferimento alle prescrizioni riportate nella loro completezza nella documentazione approvata e pubblicata sul nostro sito web.

#### ADEGUAMENTO NELLA TERMINOLOGIA

##### TERMINI E DEFINIZIONI PER L'INTERPRETAZIONE DEGLI ESITI DELLE ISPEZIONI

- Tutte le inadempienze ad aspetti non sostanziali del processo/prodotto certificato che venivano notificate come **OSSERVAZIONI** saranno identificate come **NON CONFORMITÀ LIEVI**;
- Tutte le inadempienze ad aspetti sostanziali del processo/prodotto certificato che venivano notificate come **NON CONFORMITÀ** saranno identificate come **NON CONFORMITÀ GRAVI**.

<sup>1</sup> Il Piano di controllo è disponibile sul sito [www.ocqpr.it](http://www.ocqpr.it) dal percorso "Chi ci ha scelto → Prodotti certificati in ambito regolamentato → Parmigiano Reggiano DOP → Piano di controllo" oppure entrando direttamente nella sezione "Documenti e moduli" dalla Home del sito.



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia  
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351  
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402  
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

### ACCESSO AL SISTEMA DOP

#### REGOLE PER IL RICONOSCIMENTO DI NUOVI SOGGETTI e/o STRUTTURE

Standardizzazione delle regole di **ACCESSO** al sistema di controllo e certificazione per **TUTTI** i soggetti di filiera (Allevamenti, Caseifici, Magazzini di Stagionatura, Laboratori di grattugia e Porzionatori), ovvero ogni soggetto intenzionato ad avviare un'attività produttiva nella filiera certificata deve presentare preventiva richiesta ad OCQ PR mediante specifica **DOMANDA DI ACCESSO** e **attendere la decisione relativa all'inserimento in sistema.**

In particolare, e quale esempio, si sottolinea che per gli **ALLEVAMENTI** sussisterà pertanto il **DIVIETO DI CONFERIMENTO** latte al caseificio **prima della verifica ispettiva di OCQ PR**, (la consegna della prima produzione certificabile potrà avvenire solo a seguito dell'EMISSIONE di «attestato di inserimento in circuito DOP»). Qualora il conferimento latte **NON AVVENGA** nel rispetto dell'iter sopra descritto, **OCQ PR procederà alla sbiancatura del prodotto coinvolto**, interrompendo l'iter di accesso al sistema. Al caseificio coinvolto verrà inoltre attribuita una Non Conformità grave.

### INFORMAZIONI AGGIUNTIVE COMUNI A TUTTI I SOGGETTI DI FILIERA

Si informano tutti gli operatori che, compatibilmente alle risorse disponibili presso OCQ PR e in piena condivisione delle parti interessate a sostegno dell'imparzialità, potranno essere previste verifiche ispettive di sorveglianza, realizzate, al di là delle frequenze minime di controllo previste, al fine di assicurare, sia l'adeguatezza del sistema di controllo ai cambiamenti che possono aver luogo all'interno della filiera certificata (es. progressi tecnologici e/o introduzioni di nuovi mezzi produttivi), sia il presidio di eventuali criticità riscontrate in corso d'anno o negli anni precedenti (esito di precedenti controlli).

### REGOLAMENTO DI ALIMENTAZIONE DELLE BOVINE

Nella nuova revisione del Disciplinare, e conseguentemente del relativo Piano di controllo, è stato eliminato l'allegato (ovvero la tabella) che indicava in dettaglio le dosi massime utilizzabili delle materie prime per mangimi. Tali prescrizioni, fatte salve quelle ancora attive e presenti negli altri articoli del disciplinare pubblicato, non saranno più oggetto di valutazione di conformità. Inoltre, è stato definito il limite massimo del 20% di umidità totale della massa del Piatto Unico (PU) in somministrazione. Oltre tale valore il PU dovrà essere preparato e distribuito 2 volte al giorno.

### STANDARD DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP

### PRODUZIONE DEL LATTE IDONEO ALLA DOP

Il **tempo di mungitura** del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, **comprensivo del relativo trasporto latte**, deve essere contenuto entro le 7 ore. **In ogni caso, il tempo di trasporto latte deve essere al massimo di 2 ore.**



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia  
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351  
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402  
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

#### PRODUZIONE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP – SPECIFICHE

- **Spillatura** del latte: operazione mediante la quale il latte della sera, posto nelle vasche di affioramento e parzialmente decremato della panna, viene fatto fluire direttamente in caldaia o in apposito miscelatore, per la successiva lavorazione. L'operazione può iniziare a partire dal mattino successivo (dopo le ore 24.00).
- **Riporto latte:** il latte del mattino eventualmente riportato (in ragione di un massimo del 15% per la caseificazione del giorno successivo) dovrà essere steso, unitamente al latte della sera, nelle vasche di affioramento.

#### Introduzione di un valore massimo relativo al RAPPORTO GRASSO/CASEINA nel latte di CALDAIA

Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a 1,1+12%.

**AUTOCONTROLLO RICHIESTO AI CASEIFICI:** registrazione dei rapporti grasso/caseina (G/C) del latte in caldaia rappresentativi<sup>2</sup> dei lotti di produzione realizzati (almeno 12 analisi/anno, con frequenza mensile regolare);

**CONTROLLO ANALITICO DI OCQ PR:** per valori analitici in autocontrollo superiori a 1,1+12%, OCQ PR procederà con prelievo dedicato, realizzato senza preavviso, al fine di verificare direttamente il rispetto della prescrizione. Al fine di garantire un prelievo corretto, omogeneo e nel rispetto della media ponderata dei lotti di caldaia, il personale ispettivo procederà prelevando da ogni caldaia in lavorazione un "campione elementare" (CE), del volume minimo di 100 ml o suoi multipli, costituendo così un opportuno "campione globale omogeneizzato" (CGO), del volume minimo di 2000 ml, ottenuto per somma e miscelazione dei CE. Da tale omogenato si ottengono i due "campioni ridotti" (CR) da prelevare e da sottoporre ad analisi (volume di ciascun CR minimo 200 ml + conservante).

Causa la ridotta conservabilità della matrice latte, l'analisi del rapporto grasso/caseina sarà effettuata come "unica e irripetibile", garantendo, su richiesta dell'operatore al momento del prelievo e nel rispetto del diritto di difesa, la possibilità di presenziare all'esecuzione dell'analisi.

**Qualora l'esito analitico risulti NON CONFORME si provvederà all'esclusione dal circuito DOP del formaggio ottenuto da TUTTE le caldaie di quel giorno di lavorazione.**

Di base, le operazioni di prelievo e analisi condotte da OCQ PR coinvolgeranno annualmente il 35% dei caseifici e saranno realizzate sempre senza preavviso. Peraltro, al fine di presidiare eventuali rischi di inadempienza al nuovo requisito disciplinato, OCQ PR procederà, nei prossimi mesi, alla verifica della totalità dei caseifici produttori.

<sup>2</sup> In modo da consentire il calcolo della media ponderata dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione considerato.



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia  
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351  
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402  
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

#### INTERVENTI DI ESPERTIZZAZIONE/RIGATURA (identificazione di II<sup>a</sup> categoria)/bollatura/sbiancatura (annullamento marchi)

Con tali interventi si intendono tutte le attività, rendicontate in appositi verbali, svolte dalle commissioni di espertizzazione (o da singoli esperti) incaricati del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Tali attività, realizzate su ogni lotto di produzione (o sua parte) anteriormente l'immissione in commercio di ogni singola forma, sono finalizzate all'identificazione, classificazione e marchiatura finale del prodotto giudicato idoneo e costituiscono la base prescrittiva di autocontrollo per le successive verifiche di conformità da parte di OCQ PR. A definitiva chiusura delle suddette operazioni, il CFPR produce, tra gli altri, un **Verbale di marchiatura in cui sono rendicontate le quantità delle forme marchiate**. In merito a tali attività, il Caseificio, anche attraverso i dati trasmessi dal CFPR, provvede annualmente a comunicare a OCQ PR il numero di forme marchiate DOP (v. Verbale di bollatura), indicando altresì il numero delle forme sulle quali sono stati asportati i marchi di origine (v. Verbali di annullamento marchi). In merito all'attività di identificazione delle corrette quantità marchiate rispetto alla produzione dichiarata, si specifica che OCQ PR dovrà completare la verifica delle corrette **quantità di prodotto nell'anno di riferimento, entro il 1° aprile dell'anno successivo** (es. produzione anno 2017; sua espertizzazione/bollatura/annullamento marchi nell'anno 2018; completamento delle attività di selezione e marchiatura finale entro 1° aprile 2019). Eventuali scostamenti riscontrati da OCQ PR a seguito di detta verifica porteranno all'attribuzione di una **Non Conformità grave** a carico del caseificio coinvolto.

Le forme sulle quali il CFPR effettua l'**annullamento dei marchi di origine** (operazione di sbiancatura) devono essere tenute a disposizione di OCQ PR **per almeno tre giorni dall'avvenuto annullamento**.

#### TRASFORMAZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO IN FORMAGGIO PORZIONATO DOP o GRATTUGIATO DOP

Il nuovo Disciplinare ha introdotto ulteriori criteri legati alla rintracciabilità delle produzioni porzionate o grattugiate, ivi compresi requisiti relativi alle informazioni da fornire in etichettatura al consumatore finale.

#### PORZIONATO SUPERIORE AI 15 GRAMMI

Per le porzioni singole di peso superiore ai 15 grammi è stata resa obbligatoria l'indicazione dell'età minima in etichetta. Secondo quanto disciplinato, si evidenzia che l'obbligo di indicazione dell'età è da applicarsi solo quando il singolo pezzo è di peso superiore ai 15 grammi. Ne consegue che confezioni con peso complessivo superiore ai 15 grammi, ma contenenti più pezzi di formaggio (es. confezioni di scaglie, julienne, cubetti, etc.) di peso unitario inferiore ai 15 grammi non sono assoggettate alla prescrizione di cui sopra.

Per tutte le lavorazioni generanti singole porzioni di formaggio di grammatura superiore ai 15 g, ove è pertanto prevista l'indicazione dell'età minima in etichetta, è stato consentito lo smaltimento entro il 31/12/18 delle vesti grafiche già in giacenza presso gli operatori (ovvero, alla data di ricezione della presente, tutti i nuovi approvvigionamenti delle vesti grafiche/etichette devono essere conformi alla prescrizione relativa all'età minima).



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia  
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351  
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402  
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

### RAFFORZAMENTO DEGLI ELEMENTI DI TRACCIABILITÀ DEI LOTTI

Al fine di assicurare la conformità dei processi di trasformazione e migliorare in continuo la trasparenza delle informazioni rese al controllo, sia nel nuovo Disciplinare, sia nella corrispondente revisione del Piano di controllo, sono stati rafforzati alcuni criteri relativi alla rintracciabilità delle produzioni. In particolare:

- nelle registrazioni della materia prima utilizzata dovranno essere sempre garantite le indicazioni relative alla matricola/mese/anno, indicando sia il numero di forme impiegate in origine, sia il relativo peso (tale prescrizione si applica altresì alle bolle di uscita del formaggio dai caseifici). Tale richiesta è finalizzata anche alla comprovazione dell'età minima eventualmente indicata sul prodotto porzionato o grattugiato;
- nelle schede di trasformazione dovrà essere sempre garantita la tracciabilità di eventuali sfridi (da lavorazioni porzionato) o residui di lavorazione (da lavorazioni grattugiato), indicando sempre il peso delle relative quantità ottenute.

Nel caso in cui il Laboratorio di grattugia utilizzi quale materia prima formaggio in pezzi (sfridi) proveniente da Porzionatore e detti sfridi non risultino accompagnati dalla scheda di tracciabilità del porzionato da cui sono stati generati, OCQ PR effettuerà una verifica ispettiva supplementare presso il Porzionatore fornitore della merce per la valutazione della scheda di tracciabilità e l'acquisizione diretta dei dati. **Si intende che i costi di detta verifica saranno a carico del Laboratorio di grattugia**, secondo quanto indicato nel tariffario di riferimento.

### PROVE DI ORIGINE

Si rammenta a tutti gli operatori che nei casi in cui, in fase di controllo e certificazione (attività eseguita da OCQ PR) o a seguito di segnalazioni da parte degli organi di vigilanza al consumo/commercio, si evidenziassero criticità o rischi per la conformità delle produzioni di Parmigiano Reggiano DOP (sia esso in forma intera, in prodotto porzionato o grattugiato), saranno applicabili, in aggiunta alle analisi già svolte in regime ordinario, ulteriori prove di origine finalizzate alla verifica di genuinità delle dichiarazioni apposte in etichetta, ovvero:

- l'analisi per la verifica della composizione isotopica e minerale tipica del Parmigiano Reggiano DOP;
- la ricerca e la quantificazione di acidi grassi ciclopropanici.

Restando a disposizione per qualsiasi chiarimento in merito alla presente o ai contenuti del nuovo Piano di controllo, l'occasione è gradita per porgere

Distinti Saluti.

Il Presidente di OCQ PR

Eros Valenti