



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. 3/614/25/SP/sp

Reggio Emilia, 01/09/2025

Spett.li

- Allevamenti da latte
- Caseifici

della filiera DOP Parmigiano Reggiano

Invio tramite PEC

LORO INDIRIZZI

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

Pregiatissimi Operatori,

a seguito dell'entrata in vigore del nuovo Disciplinare di produzione della DOP Parmigiano Reggiano in data 4 aprile 2025¹ e facendo seguito alla nostra comunicazione Prot. 3/205/25/SP/pc del 07/04/25, lo scrivente OCQ PR, organismo autorizzato per il controllo e la certificazione della DOP Parmigiano Reggiano, notifica a tutti i soggetti di filiera che, con prot. MASAF – PREF II – Prot. Interno N. 0355028 del 31/07/2025, il Ministero dell'Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) ha approvato il NUOVO Piano di Controllo della DOP Parmigiano Reggiano e il relativo Tariffario di riferimento (pubblicandolo integralmente sul sito istituzionale MASAF).

La nuova revisione del Piano di controllo, nel suo insieme risulta composta da:

- n° 1 Piano di controllo (Rev. 05 del 04/07/25);
- n° 1 Tariffario relativo ai costi della certificazione (Rev. 06 del 04/07/25);
- 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 modifica 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.

¹ Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (GU L, 2025/661, IT serie L del 4.4.2025): pubblicazione del Regolamento di Esecuzione (UE) 2025/661 della Commissione del 3 aprile 2025 recante l'approvazione di una **modifica non minore del Disciplinare della DOP "Parmigiano Reggiano"** (l'intero documento è disponibile all'indirizzo web https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202500661).



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

Tutti i documenti sono pubblicati sul nostro sito web <https://www.ocqpr.it/chi-ci-ha-scelto/prodotti-certificati-in-ambito-regolamentato/parmigiano-reggiano-dop/piano-di-controllo> 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 da latte, Allevamenti di rimonta, Caseifici, Magazzini di stagionatura, Laboratori di grattugia e Porzionatori).

Qualora un operatore non intenda accettare i contenuti della presente comunicazione, del nuovo Piano di Controllo e del relativo tariffario, dovrà inviare, entro il 30/09/2025, una raccomandata A/R o una PEC con esplicita richiesta di cessazione del servizio di Certificazione, rinunciando quindi all'uso della Denominazione di Origine Protetta "Parmigiano Reggiano".

In particolare, si evidenzia che il tariffario Rev. 5, non riporta variazioni per gli operatori Allevamenti da latte e Caseifici.

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.

ALLEVAMENTO DA LATTE: soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino produce e conferisce latte idoneo alla produzione di Parmigiano Reggiano DOP (vedi anche Produttore latte).

Come definito dal disciplinare di produzione della DOP Parmigiano Reggiano, per "bovine da latte" si intendono le vacche in lattazione, le vacche in asciutta e le manze a partire dal sesto mese di gravidanza.

- Qualora un **nuovo "allevamento da latte"** non appartenente alla filiera operi già nella stessa unità produttiva di un allevamento inserito in circuito DOP, si procederà al riconoscimento del nuovo operatore senza l'obbligo di conferimento del latte dopo 4 mesi dalla verifica ispettiva.



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

- Un **allevamento**, in fase di **accesso al sistema DOP**, dovrà documentare di utilizzare il 75% di foraggio di comprensorio sino alla produzione dei foraggi aziendali ottenuti nella prima campagna di fienagione utile.
- L'**allevamento** entro **6 giorni** dovrà comunicare tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi (es. cambi di ragione sociale, trasferimenti, ampliamenti aziendali, scorpori, eventuali modifiche alla registrazione Sanitaria, variazioni alla struttura degli impianti produttivi quali l'adozione di un sistema di mungitura robotizzato etc.).
- L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli, o anche solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicare **preventivamente** a OCQ PR la sua intenzione con almeno **7 giorni di anticipo**. Qualora, dopo il periodo di sospensione volontaria, il soggetto intenda riprendere l'attività dovrà comunicarne a OCQ PR l'intenzione con almeno **15 giorni di preavviso** indicando eventuali variazioni sostanziali (alla struttura, alla società, ai mezzi di produzione, etc.) intervenute durante o a seguito del periodo di sospensione, affinché OCQ PR possa disporre le verifiche del caso.
- L'allevamento dovrà registrare la **quantità di latte prodotta** e conferita bigiornalmente al caseificio (libretto del latte del conferente o altro documento equivalente quali ad esempio scontrini di consegna, registro latte prodotto, etc.), comprensiva dell'esatta e preventiva identificazione del **gruppo di animali** che conferisce latte a DOP e degli orari di conferimento. Tale gruppo deve essere sempre sottoposto a due periodi di mungitura (sera + mattina del giorno successivo) entro il limite temporale stabilito dal disciplinare (7 ore incluso il trasporto al caseificio).
- L'allevamento dovrà evidenziare il **latte non destinato alla DOP** Parmigiano Reggiano (es. latte destinato ad altri usi) registrando il flusso di latte non a DOP, ossia il suo quantitativo giornaliero e la relativa destinazione, comprensiva dell'esatta e **preventiva identificazione del gruppo di animali** che non conferisce a DOP. Fatto salvo l'obbligo della consegna bigiornaliera del latte al caseificio, l'allevamento può trattenere e/o destinare ad altri usi una **quota non preponderante** (inferiore al 50%) del latte conferito la sera o il mattino.
 - **Latte della sera**: prodotto ottenuto dalla mungitura dell'intero allevamento inserito nel sistema di certificazione DOP Parmigiano Reggiano, realizzata a partire dalle ore 12:00 nel rispetto dei tempi di mungitura e trasporto consentiti.



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

- **Latte del mattino:** prodotto ottenuto dalla mungitura dell'intero allevamento inserito nel sistema di certificazione DOP Parmigiano Reggiano, realizzata a partire dalle ore 00:00 nel rispetto dei tempi di mungitura e trasporto consentiti.
- “Latte della sera” e “Latte del mattino”: per “intero allevamento” si intende “il medesimo gruppo di bovine idonee preventivamente identificate e gestite per il conferimento bigiornaliero (latte della sera + latte del mattino successivo) di latte per la DOP”.
- Tra i foraggi ammessi sono aggiunti gli **erbai di triticale**.
- Possono inoltre essere utilizzati nei mangimi complementari composti carruba, melassi di bietola e di canna da zucchero, estratti di malto, glicole propilenico e glicerolo in **quantità totale non superiore al 6%**.
- L'uso aziendale di preparazioni zuccherine anche in forma liquida a base di melassi (di bietola e di canna da zucchero), estratti di malto, glicole propilenico e glicerolo, da somministrare individualmente agli animali o disperse nel piatto unico, per gli animali in lattazione è limitato alla **dose massima di 800 g/capo/giorno**. E' vietata la somministrazione di tali preparazioni tramite l'acqua di abbeverata.
- Non possono essere somministrati alle bovine da latte, né direttamente né come ingredienti dei mangimi, i saponi e tutti i grassi (oli, seghi, strutti, burri), siano essi di origine animale o vegetale.
- Possono essere usati oli e grassi vegetali in ogni forma e tipologia solo come supporto in premiscele e per la protezione di amminoacidi, vitamine, minerali ed altri nutrienti nella dose massima di **50 grammi/capo/giorno**.
- Al fine di evitare negative interferenze sulle fermentazioni ruminali e alterazioni della qualità del latte, la quantità giornaliera di **lipidi** (valutati come estratto etereo) somministrati agli animali in lattazione:
 - non deve eccedere il **4,0% della sostanza secca totale**;
 - non deve superare i **700 gr. come quantità apportata da mangimi** così come definiti all'art. 2 del presente regolamento.



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

- Non possono essere somministrati alle bovine da latte mangimi che contengano:
 - additivi appartenenti al gruppo degli antibiotici;
 - gli antiossidanti butilidrossianisolo, butilidrossitoluolo ed etossichina se non a fini tecnologici come **stabilizzanti delle vitamine** e con esse apportati.
- Gli animali provenienti da filiere produttive diverse da quella del Parmigiano Reggiano e pertanto non inserite nel sistema di controllo, devono essere introdotti negli allevamenti per la produzione del latte **non oltre il compimento del decimo mese di età**.
- Alimentazione con **Piatto Unico**:
 - se si procede all'umidificazione della massa (**umidità superiore al 20%**), la miscelazione deve essere effettuata almeno **due volte al giorno** e la distribuzione deve avvenire immediatamente dopo la preparazione;
 - anche se non si procede all'umidificazione della massa, la conservazione della stessa deve essere effettuata al di fuori della stalla e la **distribuzione** in greppia della miscelata deve essere effettuata almeno **una volta al giorno**.

NON CONFORMITÀ: La notifica, nell'arco di 12 mesi, di tre Non Conformità lievi inerenti allo stesso punto di controllo e presso la medesima unità operativa, dà origine a "verifiche ispettive supplementari" (in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche).

Qualora a seguito dell'esecuzione di dette "verifiche ispettive supplementari" permanga l'inadempienza, OCQ PR considererà la non attuazione dell'azione correttiva come un mancato recepimento delle disposizioni previste dal Piano di controllo e, seppur non comportando azioni dirette sul prodotto, attribuirà una Non conformità grave, dandone comunicazione al MASAF per i provvedimenti del caso.



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Isr. 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

NOTA RELATIVA AGLI ALLEVAMENTI DI RIMONTA: soggetto riconosciuto che opera nella gestione e ricambio delle “bovine da latte”, senza produzione e conferimento di latte. Tra i soggetti riconosciuti come allevamenti di Rimonta si considerano anche le unità operative distinte dalla sede da Latte, ma con medesima Partita Iva.

Con i nuovi Disciplinare di produzione e Piano di Controlli, gli **Allevamenti di RIMONTA** vengono riconosciuti, a tutti gli effetti, come **soggetti autonomi della filiera**.

Tali allevamenti diventano pertanto diretti responsabili delle azioni da loro svolte nell’ambito della DOP Parmigiano Reggiano. Ad essi verranno attribuiti i costi di certificazione riportati sul Tariffario (200€/anno per ogni unità operativa).

Tutti gli Allevamenti, già riconosciuti nel sistema di certificazione DOP quali fornitori di attività finalizzate al ricambio delle bovine, riceveranno, tramite PEC dedicata, gli aggiornamenti contrattuali del caso, al fine del loro mantenimento nel sistema DOP.

CASEIFICIO: soggetto riconosciuto che trasforma il latte in formaggio Parmigiano Reggiano DOP e può pertanto provvedere per quanto attiene alla fase di maturazione del prodotto, quale Stagionatore, fino al raggiungimento delle caratteristiche previste per il Parmigiano Reggiano DOP.

- Il **caseificio** entro **6 giorni** dovrà comunicare tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi (es. cambi di ragione sociale, trasferimenti, ampliamenti aziendali, scorpori, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria, variazioni alla struttura degli impianti produttivi quali l’aumento del numero caldaie, la trasformazione di latte idoneo in produzioni similari, etc.)
- L’operatore che intende cessare l’attività ed uscire dal sistema dei controlli, o anche solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicare **preventivamente** a OCQ PR la sua intenzione con almeno **7 giorni** di anticipo. Qualora, dopo il periodo di sospensione volontaria, il soggetto intenda riprendere l’attività dovrà comunicarne a OCQ PR l’intenzione con almeno **15 giorni di preavviso** indicando eventuali variazioni sostanziali (alla struttura, alla società, ai mezzi di produzione, etc.) intervenute durante o a seguito del periodo di sospensione, affinché OCQ PR possa disporre le verifiche del caso.



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

- 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 1,10 + 10%.**
- Registrazione, con **frequenza almeno quindicinale del rapporto grasso/caseina (G/C) in 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 1,10+10%). I campioni analizzati devono essere rappresentativi del/i lotto/i di produzione realizzato/i in modo da consentire il calcolo della media ponderata di giornata, identificandone la produzione (data delle operazioni di trasformazione). Per valori analitici in autocontrollo superiori a 1,10+10% si procede con prelievo/i analitico/i dedicato/i, da attuarsi a sorpresa, e la richiesta e l'invio di almeno 3 analisi consecutive in autocontrollo in cui sia stata riconosciuta e dichiarata la rappresentatività dei lotti di giornata dei campioni analizzati. Per valori del rapporto G/C inferiori a 0.65 si procederà al riscontro analitico sul formaggio prossimo ai 12 mesi di età per la valutazione del parametro grasso s.s. (grasso sulla sostanza secca non inferiore al 32%).
- È possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15%, per la caseificazione del giorno successivo. È consentita la conservazione di una percentuale superiore al 15%, qualora questa consenta di produrre al massimo una forma.
- Al latte è addizionato il siero-innesto, una coltura naturale di batteri lattici ottenuta per fermentazione spontanea e in condizioni termiche controllate, del siero "dolce" residuo della lavorazione precedente. È vietata l'aggiunta al siero-innesto di colture di batteri lattici correttive o di rinforzo nonché di integratori nutrizionali per favorire lo sviluppo della flora lattica. È consentita la sola aggiunta di una aliquota di latte.
- Sono previsti divieti di trattamenti fisici, meccanici quali, ad esempio, centrifugazione, bactofugazione e microfiltrazione del latte.
- Il Parmigiano Reggiano non può essere sottoposto ad alcun trattamento che ne alteri le caratteristiche chimico/fisiche e organolettiche e presenta le seguenti caratteristiche:
 - Dimensioni della forma: diametro delle facce piane da 35 a 43 cm, l'altezza dello scalzo da 20 a 26 cm;
 - Colore della crosta: paglierino naturale con le eventuali evoluzioni di colore.



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

- In fase di espertizzazione, da parte degli esperti del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, la commissione deve procedere al taglio di almeno una forma per lotto e, comunque, tante quante sono necessarie.
- Registrazione del trasferimento/cessione del formaggio di età inferiore ai 12 mesi ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, indicando tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età del formaggio. Accertare la corrispondenza degli elementi di identificazione presenti sul formaggio a quelli registrati nei relativi documenti di accompagnamento.
- L'età effettiva del formaggio deve essere calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP."
- In caso di trasferimento/cessione del formaggio di età inferiore ai 12 mesi accertarsi dell'inserimento del magazzino di stagionatura tra i soggetti riconosciuti. Inoltre, indicare su documento di eventuale cessione "il formaggio non può essere immesso al consumo con la denominazione tutelata Parmigiano Reggiano prima del compimento del 12° mese".

Tali prescrizioni restano in capo al caseificio produttore, anche in caso di vendita, fino al compimento del 12° mese di età del formaggio e il conseguimento della marchiatura di selezione finale.

Si specifica che, ai fini della certificazione, i dati relativi alle quantità prodotte di latte e formaggio, così come quelli inerenti alla marchiatura, possono essere acquisiti da OCQ PR attraverso l'accesso diretto ai portali condivisi con il CFPR. In tal senso, le registrazioni effettuate mediante i portali messi a disposizione degli operatori sono da intendersi comunicazioni ai fini della certificazione di prodotto in ambito regolamentato.



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

NON CONFORMITÀ: La notifica, nell'arco di 12 mesi, di tre Non Conformità lievi inerenti allo stesso punto di controllo e presso la medesima unità operativa, dà origine a "verifiche ispettive supplementari" (in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche).

Qualora a seguito dell'esecuzione di dette "verifiche ispettive supplementari" permanga l'inadempienza, OCQ PR considererà la non attuazione dell'azione correttiva come un mancato recepimento delle disposizioni previste dal Piano di controllo e, seppur non comportando azioni dirette sul prodotto, attribuirà una Non conformità grave, dandone comunicazione al MASAF per i provvedimenti del caso.

Qualora a seguito dell'esecuzione di dette "verifiche ispettive supplementari" permanga l'inadempienza, OCQ PR considererà la non attuazione dell'azione correttiva come un mancato recepimento delle disposizioni previste dal Piano di controllo e, seppur non comportando azioni dirette sul prodotto, attribuirà una Non conformità grave, dandone comunicazione al MASAF per i provvedimenti del caso.

Il MASAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere, revocare la certificazione od emettere provvedimenti sanzionatori ai sensi del D.L. 297/04 e successive modifiche o integrazioni.

Nel restare a disposizione per qualsiasi chiarimento, si porgono

Distinti saluti

Il Direttore di OCQ PR

Simona Pighi

