



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONE 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. 3/615/25/SP/sp

Reggio Emilia, 01/09/2025

Spett.li

➤ **Allevamenti di rimonta**

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 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.

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
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

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).

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.

La fattura relativa all'anno 2025 sarà emessa entro la fine del mese di ottobre 2025, mentre, a partire dall'anno certificativo 2026, le fatture saranno emesse nei primi mesi di ciascun anno.

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".

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.



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

ALLEVAMENTI DI RIMONTA: soggetto riconosciuto che opera nella gestione e ricambio delle “bovine da latte”, senza produzione e conferimento di latte. In quanto tale, risulta soggetto ai requisiti applicabili del disciplinare per l'allevamento. 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.

- Un **nuovo “allevamento di rimonta”** 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.
- 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.
- Un **allevamento**, in fase di **mantenimento DOP**, per l'alimentazione delle bovine da latte, dovrà documentare di utilizzare:
 - almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi utilizzati deve essere prodotta sui terreni aziendali, purché ubicati all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano;
 - almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi deve essere prodotta all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano.
- Un **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'inizio della mungitura e il conferimento del latte al caseificio per la produzione di Parmigiano Reggiano DOP, etc.)
- 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%**.



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

- 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**. È 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**.
- 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.
- Per evitare che gli insilati, anche attraverso il terreno ed i foraggi, possano contaminare l'ambiente di stalla, e per consentire un adattamento fisiologico del ruminante degli animali ad un'alimentazione priva di insilati, negli allevamenti di rimonta, sono **vietati l'uso e la detenzione di insilati di ogni tipo**.
- Le aziende con allevamenti da Latte e da **Rimonta** devono assicurare la gestione in ambienti distinti e separati delle eventuali attività agricole di «altre filiere» (bovini da carne, digestori, ecc.); in queste ultime è consentita la detenzione e l'uso dell'insilato di cereali e di sottoprodotti.
- È, comunque, vietata anche la semplice detenzione in azienda di insilati di erba conservati in balloni fasciati, trincee, platee o con altre tecniche.
- **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 di rimonta non oltre il compimento del decimo mese di età.**



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

- 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). Tali verifiche sono da intendersi a carico dell'azienda oggetto del controllo, con specifica fatturazione rispetto all'ordinario piano delle verifiche, così come previsto dal Tariffario di riferimento.

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 Pignoni

