



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

Condizioni per l'accettazione delle deroghe previste per la DOP Parmigiano Reggiano

In recepimento della nota DG PQAI - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0017303 del 12/03/2020, conseguente all'emergenza sanitaria Coronavirus/Covid 19 di cui al DPCM 8 marzo 2020 e successive integrazioni, a far data dal 13/03/2020 i caseifici e gli allevamenti che dovessero rientrare tra i soggetti che presentano criticità nell'assolvimento delle prescrizioni disciplinate in quanto affette da casi di contagio da COVID 19 tra il proprio personale e che quindi si trovassero nella necessità di usufruire delle deroghe previste, dovranno seguire il presente iter procedurale:

presentare a OCQ PR, anche attraverso l'unità di crisi istituita dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, una richiesta di produzione in deroga al disciplinare (vedi modello allegato) corredata da:

- un atto ufficiale da parte dell'Autorità pubblica che evidenzi un contagio presso un caseificio e/o un allevamento iscritto alla filiera DOP Parmigiano Reggiano;
- l'indicazione dell'impossibilità di lavorare per conseguente carenza di personale;
- l'indicazione dei requisiti per i quali, tra quelli previsti, tale deroga debba ritenersi applicabile.

Una volta valutata l'applicabilità della deroga, OCQ PR trasmette al soggetto richiedente un atto formale di autorizzazione alla produzione di Parmigiano Reggiano DOP, indicando che tale autorizzazione sarà valida per tutta la durata del provvedimento emanato dall'Autorità pubblica.

Inviare la richiesta tramite PEC a ocq-pr@legalmail.it

Inoltre si ricorda che anche chi, pur non avvalendosi delle deroghe, si trovasse nella necessità di trasferire latte presso altri caseifici o strutture esterne alla filiera del Parmigiano Reggiano DOP, **DOVRÀ**, come di prassi, darne comunicazione ad OCQ PR per la corretta rintracciabilità (comprensiva dei bilanci di materia) delle produzioni.

Modulo per la richiesta di produzione in deroga – COVID 19

Rev. del 13/03/20

Pag. 2 di 4

Il sottoscritto _____ in qualità di Legale Rappresentante dell'azienda denominata (Ragione Sociale): _____, in qualità di CASEIFICIO produttore di Parmigiano Reggiano DOP, Partita IVA _____, Recapiti: Tel. _____ e-mail _____ e **UNITÀ OPERATIVA** sita in _____ Comune _____ CAP _____ Prov. _____

PRESO ATTO

- ✓ della possibilità di accedere al regime di produzione in “modifica temporanea” del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Parmigiano Reggiano” ai sensi dell’art. 53 punto 4 del Reg. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio;
- ✓ della pubblicazione del provvedimento emesso dal MIPAAF del 12/03/2020 (disponibile al link <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8079>) i cui contenuti si intendono conosciuti e accettati attraverso la sottoscrizione del presente documento;

RICHIEDO CHE SIANO APPLICABILI I REQUISITI IN DEROGA SOTTO INDICATI (spuntare i requisiti per i quali si richiede la deroga), GARANTENDONE IL RISPETTO E LA CONFORMITÀ NEI LIMITI APPLICABILI, OVVERO ASSICURANDO CHE:

- Per l'intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro **le quattordici ore**.*
- Il latte di una munta** viene parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio a cielo aperto. **Il latte della munta successiva**, dopo la consegna in caseificio, viene miscelato con il latte parzialmente scremato della munta precedente; può anche essere sottoposto ad una parziale scrematura per affioramento naturale del grasso.*
- Le caldaie devono essere utilizzate una sola volta al giorno. È possibile riutilizzare il **100%** delle caldaie per **successive** caseificazioni.*
- Alla coagulazione seguono la rottura della cagliata e la cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia in modo da ottenere una massa compatta. Tali operazioni devono avvenire entro **la giornata**.*

A corredo delle richieste inoltrate e al fine di valutare attraverso la tracciabilità degli attori coinvolti per le successive autorizzazioni, è necessaria la trasmissione di:

- ✓ **Atti ufficiali emessi da parte dell'Autorità pubblica** che documentino il caso di contagio che ha coinvolto le strutture produttive iscritte alla filiera DOP Parmigiano Reggiano;
- ✓ **DICHIARAZIONI, consapevoli delle conseguenze applicabili a seguito di mendacità delle stesse**, attestanti l'impossibilità di poter proseguire nel lavoro a causa dei casi di contagio delle persone coinvolte.

(luogo e data)

Il Legale Rappresentante