



Consorzio Terre di Montagna s.a.c.
Produttori Parmigiano Reggiano
e prodotti caseari di montagna
Via Spingiola 31 41055 Montese (Mo) Italia
Partita Iva - Codice Fiscale : 03176710360
Registro delle Imprese di Modena
Albo Società Cooperative: A188945

Montese, 27/05/2015

A 7 anni dall'inizio dell'attività del Consorzio Terre di Montagna siamo finalmente arrivati al riconoscimento attraverso un specifico Regolamento Europeo della qualità distintiva del prodotto di montagna all'interno della DOP Parmigiano Reggiano.

Ripercorriamo di seguito le tappe che hanno condotto a questo riconoscimento e all'adozione da parte del Consorzio Terre di Montagna dall'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna":

UTILIZZO DELLA MENZIONE AGGIUNTIVA "PRODOTTO DI MONTAGNA"

dicembre 2010

Il Consorzio Terre di Montagna adotta un Regolamento nel quale stabilisce:

1) la sede ed il luogo di attività del caseificio deve essere ubicato in territorio classificato geograficamente come territorio montano;

2) è fatto assoluto divieto ai caseifici consorziati l'approvvigionamento di latte bovino proveniente da zone al di fuori della fascia Appenninica della Regione Emilia Romagna rientrante nel comprensorio di produzione del Parmigiano Reggiano;

3) onde meglio garantire la conservabilità delle caratteristiche "naturali" proprie del latte prodotto in ambiente montano che trasmettono particolare aroma e gusto al formaggio Parmigiano Reggiano Terre di Montagna, il tempo inerente il trasporto del latte stesso dalla stalla produttrice allo stabilimento di trasformazione non può essere superiore ad ore una;

4) l'allevatore deve consegnare esclusivamente il latte derivante dalla conduzione della propria azienda agricola, situata in zona montana, rispettando le buone pratiche agronomiche e nel rispetto dell'ambiente, ancorché condotta a diverso titolo (proprietà, affitto, comodato).

5) contribuendo alla manutenzione e mantenimento dell'aspetto ambientale e paesaggistico rurale tipico della montagna nonché volendo assicurare al consumatore finale il massimo della salubrità e genuinità della materia prima impiegata, i foraggi utilizzati per l'alimentazione delle bovine in lattazione che producono latte destinato a Parmigiano Reggiano Terre di Montagna, compreso la quantità di foraggi di produzione aziendale prevista nel disciplinare della D.O.P. Parmigiano Reggiano, **debbono pervenire complessivamente nella misura minima del 90% da sfalci di terreni posti nell'area montana rientrante nel comprensorio del Parmigiano Reggiano.**

dicembre 2012

Regolamento UE 1151/2012:

introduce l'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" al fine di agevolare la comunicazione da parte dei produttori delle caratteristiche o proprietà dei prodotti agricoli che conferiscono a questi ultimi valore aggiunto da un lato, dall'altro per dare garanzia al consumatore della provenienza dei prodotti stessi, evitando fenomeni di abuso.



Consorzio Terre di Montagna s.a.c.
Produttori Parmigiano Reggiano
e prodotti caseari di montagna
Via Spingiola 31 41055 Montese (Mo) Italia
Partita Iva - Codice Fiscale : 03176710360
Registro delle Imprese di Modena
Albo Società Cooperative: A188945

L'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" può essere utilizzata per descrivere i prodotti destinati al consumo umano in merito ai quali:

- sia le materie prime che gli alimenti per gli animali provengono essenzialmente da zone di montagna;
- nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in montagna.

marzo 2014

Regolamento UE 665/2014:

completa il regolamento di cui sopra andando a definire le condizioni d'uso delle diciture aggiuntive:

- definizione di territori montani come da Regolamento CE 1257/1999 (ex-comunità montane);
- l'alimentazione delle bovine lattifere deve provenire *essenzialmente* da zone di montagna (per essenzialmente, posto che il disciplinare DOP P.R. sull'alimentazione delle lattifere stabilisce già i limiti quantitativi e qualitativi di farine da somministrare, si assume il 100% dei foraggi poiché i cereali non possono venire coltivati in montagna);
- tutte le operazioni di trasformazione - stagionatura fino al 12 mesi inclusa - devono essere svolte in area di montagna.

Rispetto a quest'ultimo requisito è stata inserita una deroga (articolo 6 del Reg. UE 665/2014) per cui la stagionatura è ammessa in magazzini situati entro un'area di 30 km dal più vicino comune classificato come montano.

(Nata dal fatto che una parte della filiera dei prodotti di montagna -vedi impianti di macellazione delle carni e magazzini generali di stagionatura del formaggio - sono scarsamente presenti in montagna)

aprile 2014

Dai dati raccolti nelle singole aziende appartenenti alla filiera Terre di Montagna risulta la rispondenza dei requisiti oggettivi finalizzati all'uso della menzione aggiuntiva "prodotto di montagna" per il Parmigiano Reggiano prodotto dai nostri caseifici