



CONTRASSEGNI E MARCHI DI GARANZIA

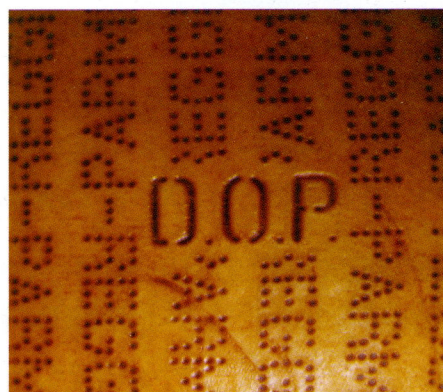
La **nuova marchiatura del Parmigiano-Reggiano** vuole aiutare la riconoscibilità del prodotto, la rintracciabilità, una migliore qualificazione della qualità del formaggio, per dare maggiori indicazioni a tutela e beneficio del consumatore.

Dal gennaio 2003 il consumatore vedrà gli effetti del cambiamento del sistema di marchiatura.

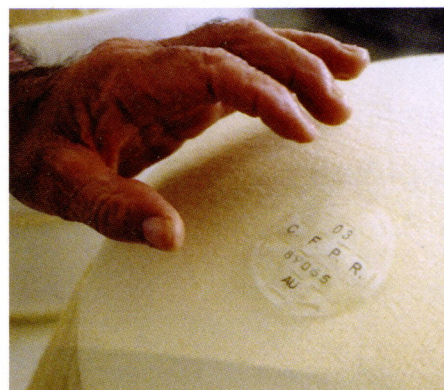
La marchiatura si realizza in due momenti distinti:

1) il MARCHIO DI ORIGINE

IL MARCHIO DI ORIGINE viene impresso alla nascita dalla fascera e riporta i caratteristici puntini, il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione.



Il Regolamento di Marchiatura aggiunge, al marchio d'origine tradizionale, un ulteriore e indelebile marchio d'origine. Si tratta di una **placca di caseina** nella quale è riportato un CODICE IDENTIFICATIVO UNIVOCO (**anno di produzione / CFPR / codice alfanumerico**) che permette l'identificazione e quindi la rintracciabilità della forma.





CONTRASSEGNI E MARCHI DI GARANZIA

2) IL MARCHIO DI SELEZIONE

Il **MARCHIO DI SELEZIONE** viene impresso dopo 12 mesi di stagionatura, in seguito all'esame (espertizzazione) della forma.



L'esame di selezione identifica **due categorie di formaggio**:

1) **Parmigiano-Reggiano**, ovvero il formaggio idoneo ad affrontare la lunga stagionatura (almeno 24 mesi) per essere apprezzato sia nel consumo diretto in tavola, sia nelle preparazioni gastronomiche come formaggio grattugiato.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

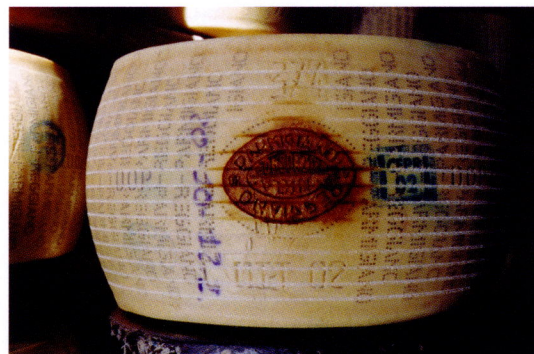
Le porzioni di forme intere (es. le "punte") di **"Parmigiano-Reggiano"** preconfezionate si riconoscono dai puntini sulla crosta e l'etichetta riporta questo marchio.



CONTRASSEGNI E MARCHI DI GARANZIA

2) *Parmigiano-Reggiano Prima Stagionatura,*

ovvero il formaggio avviato subito al consumo, con caratteristiche valide per l'utilizzo come formaggio da tavola; questo formaggio viene contrassegnato indelebilmente con solchi paralleli impressi sullo scalzo.



Le porzioni di forme *Parmigiano-Reggiano Prima Stagionatura* preconfezionate si riconosceranno dai puntini e dalla rigatura, e l'etichetta sarà contraddistinta dal marchio con la scritta su banda di colore verde.



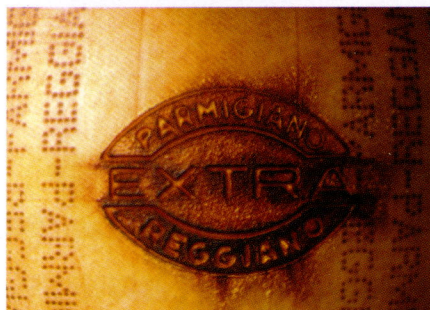
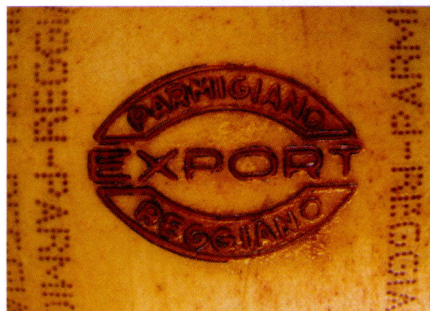
La denominazione "Parmigiano-Reggiano" può essere utilizzata per designare il prodotto **grattugiato**, ottenuto da forme intere in possesso dei requisiti definiti dal Disciplinare. Tale prodotto è sottoposto a severi controlli e ad una specifica convenzione che prevede l'inserimento del marchio riportato a fianco sulle confezioni.



CONTRASSEGNI E MARCHI DI GARANZIA

I marchi **EXPORT** ed **EXTRA**

In seguito ad un nuovo esame di qualificazione fatto dal Consorzio a 18 mesi, su richiesta volontaria del detentore del formaggio, è possibile apporre alle forme un marchio **EXPORT** o **EXTRA** che offre al consumatore un'ulteriore garanzia sulla qualità del Parmigiano-Reggiano.



Le porzioni di forme intere (es. le "punte") di "**Parmigiano-Reggiano EXTRA**" e "**Parmigiano-Reggiano EXPORT**" preconfezionate si riconoscono dalle etichette che riportano questi marchi.

