La zone d’origine

Le Parmigiano-Reggiano est produit dans la zone de **Parme** et de **Reggio Emilia**. Son origine remonte au Moyen Age. C’est un fromage de garde, qui concentre une grande quantité de lait.
Aujourd?hui, il utilise 96% du lait produit en cette zone.

Parmigiano-Reggiano: la filière

3676 fermes laitières, 247.000 vaches

↓

383 fromageries et 131.892 tonnes

(3.231.915 meules x 40,5 kg; 18% du lait produit en Italie)

Production et affinage jusqu'à 12 mois

↓

Affineurs-commerçants

Affinage 12-24 mois et plus

Meules, portions, fromage râpé

↓

Marché

(68% national, 32% export)

PARMIGIANO REGGIANO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Parmigiano-Reggiano: la filière

zone de production

Fermes laitières

↓

Fromageries (73% coop.)

↓

Affinage & conditionnement

↓

Marché

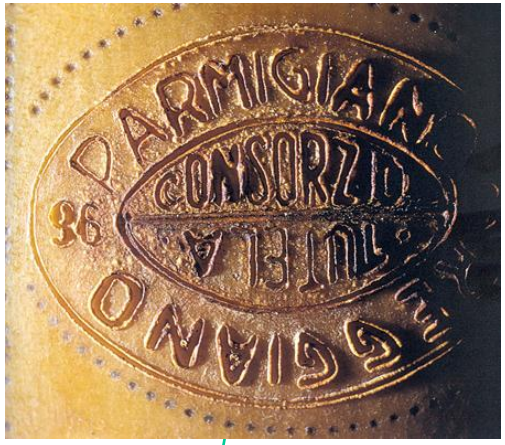
(68% Italie 32% export)

PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano-Reggiano se fait depuis neuf siècles:
terroir, procedé, ingrédients, affinage

La marque collective pour la valorisation du produit:

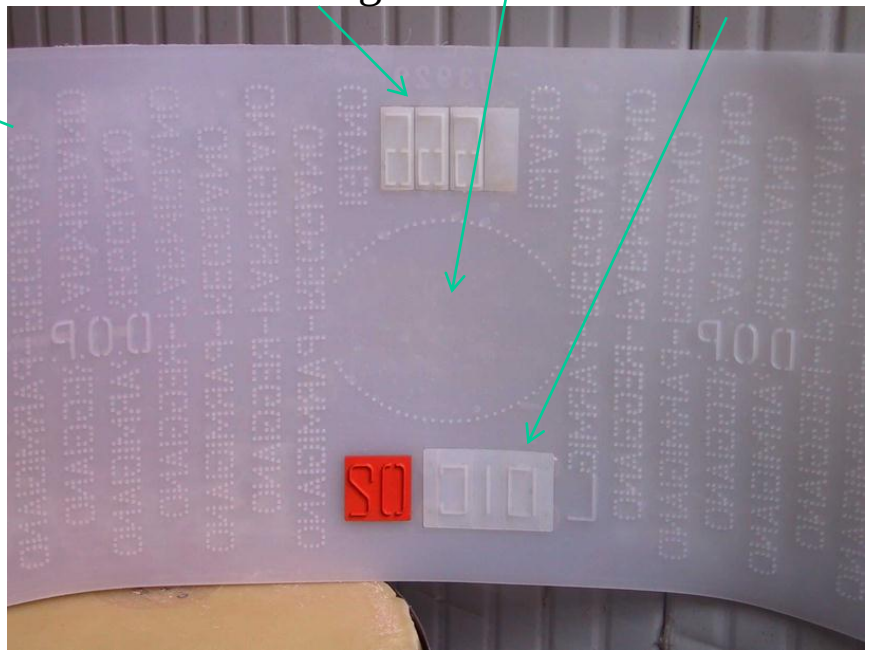
Le marquage à l'origine…



Marque AOP engravée à 12 mois

Code de la fromagerie

Mois; année



Plaque de caseine

Marquage sur le talon de la meule

L’alimentation des animaux

Les règles pour l’alimentation des animaux sont fixées par le cahier des charges. Tout ensilage est interdit; la composition des concentrés est reglementée

PARMIGIANO REGGIANO

Le lait

Lait cru de vache, ramassé tous les jours max 2 heures après chaque traite (qui doit durer 4 h maximum). Lait du soir partiellement écrèmé par affleurement naturel de la matière grasse. Uniquement chaudrons en cuivre, 2 fromages par cuve . Aucun traitement ni additif.

4 ingredients seulement:

Lait cru, prèsure de veau, lacto-fèrment naturel, sel

PARMIGIANO REGGIANO

Un long projét: 12 mois pour l'AOP; 24, 36 mois et plus pour la typicité

Fait à la main
tous les
jours…
…365 jours par an!
PARMIGIANO
REGGIANO

Une pâte cuite NON pressée

Lait du soir à l'écremage → Matin suivant addition de la presure → Brassage du caillé

Cuisson à 55°C (44.5 R)

Extraction de la masse et découpe
Moulage et salage en saumure

Le fromarger est l'acteur principal de la transformation du lait

Le travail se fait en grande partie à la main.

Le lait est chauffé à 37° C. et, après l'addition du séro-ferment naturel, il est empresuré (caillette de veau). Le caillé se forme après 10-12 minutes; suit la rupture du caillé et sa cuisson en 15' jusqu'à 55° C. (44,5 ° R) environ

La vérification pour l'AOP

Les experts du Consortium **examinent** chaque fromage.
Suit la certification du contrôle par l'Organisme tiers accredité

Traçabilité

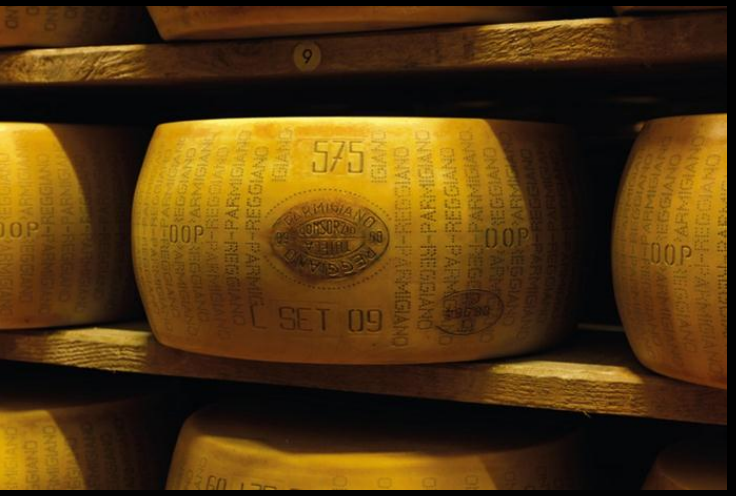
Marques d'origine:

- Parmigiano-Reggiano sur le talon
- Code de la fromagerie
- Année et mois de production
- Plaque de caséine

Marques de selection:

- Marque ovale: l'AOP
- Marques qualité Extra / Export à 18 mois

Parmigiano- Reggiano est le fruit d'une activitée collective, fruit de la tradition, qui doit faire face au marché



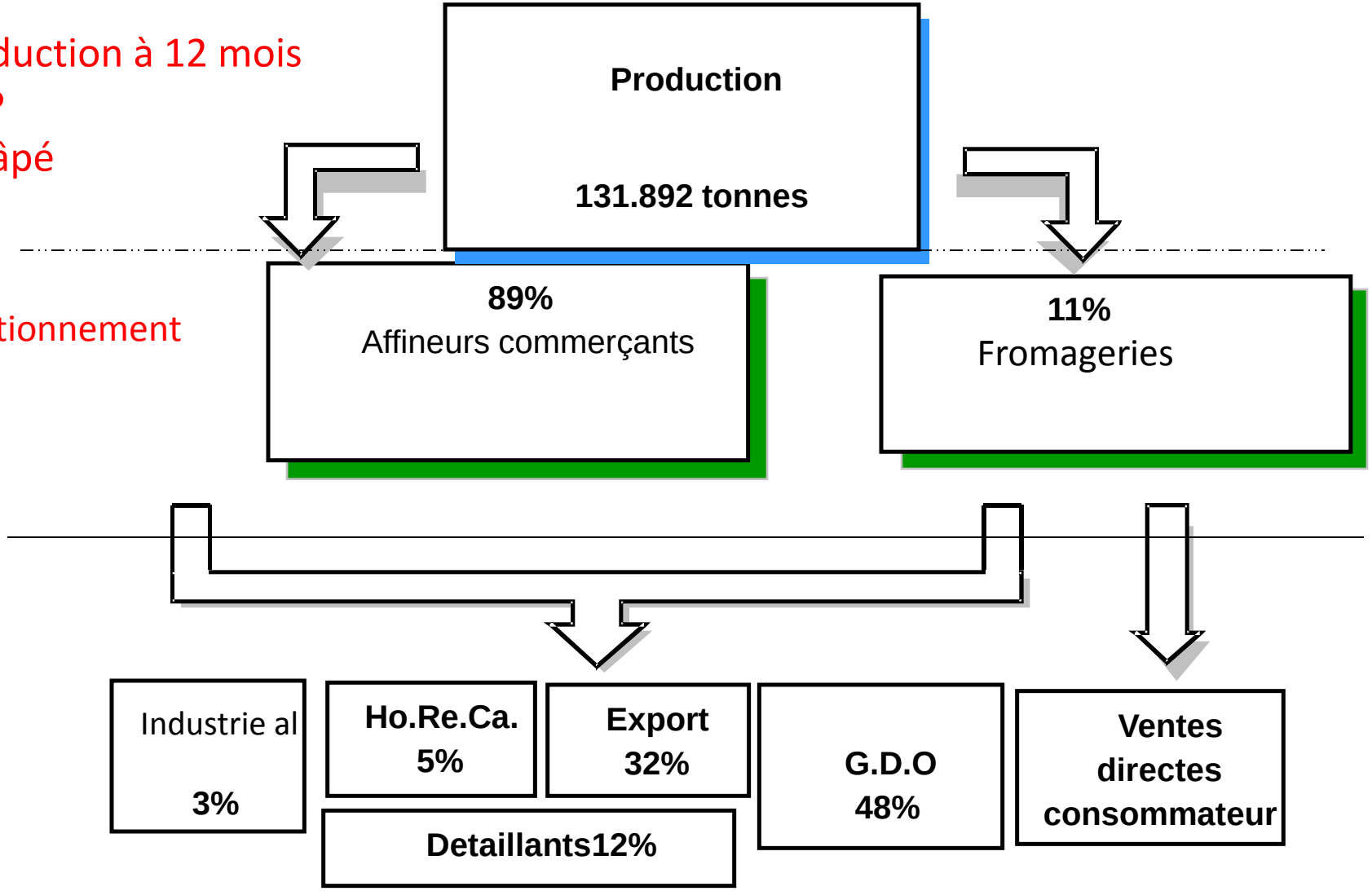
Les activités du Consortium :

- **Les règles ⟶ cahier des charges**
- **La protection ⟶ la marque collective**
- **La répression des fraudes ⟶ actions légales**
- **La promotion la communication**
- **La qualité ⟶ la recherche**
- **Le marché ⟶ les actions à développer**

Le marché

Production à 12 mois
AOP
et râpé

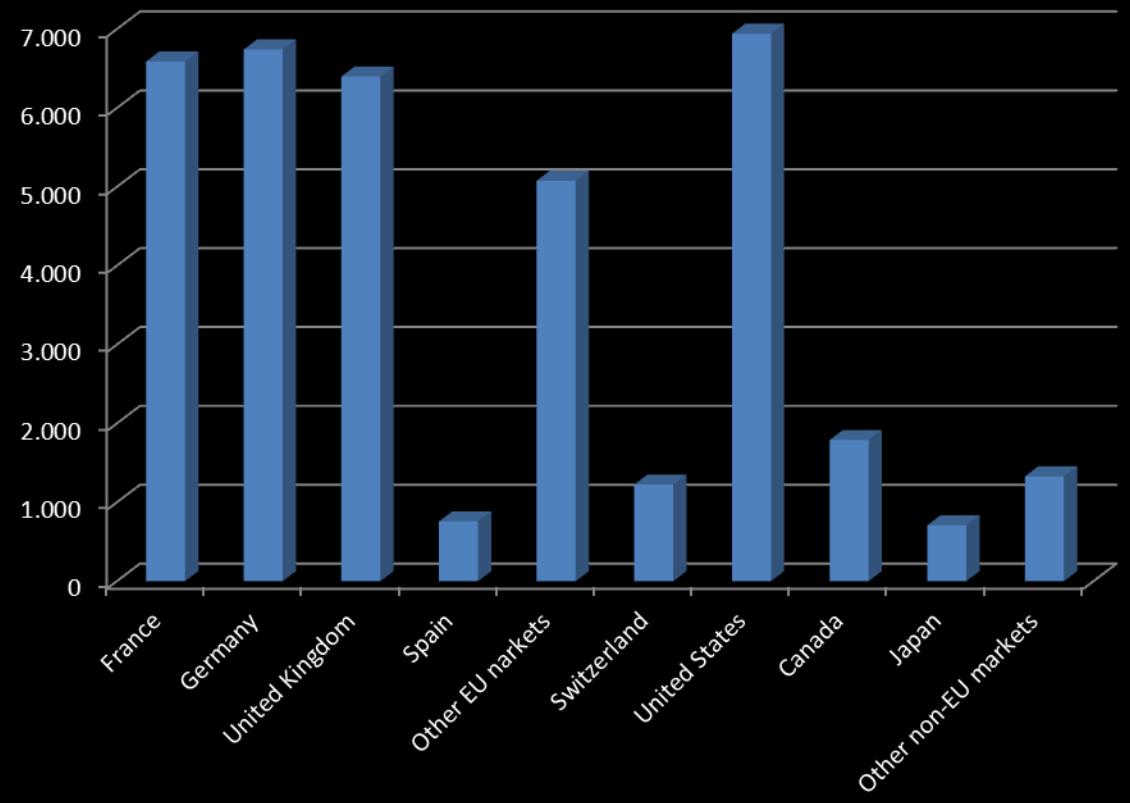
Conditionnement



Export

32% de la production

Principaux marchés
Europe UE (France, Allemagne, Royaume Uni); Suisse, Russie
Amérique du Nord
Asie



PARMIGIANO REGGIANO

Protection et répression des fraudes

L'évolution de la législation sur les Appellations Protégées

- Convention de Stresa, 1erJuin 1951

Ratifiée par: Autriche, Denmark, France, Italie, Pays Bas, Norvège, Suède, Suisse

Appellations d'origine (annex 1): Roquefort, Gorgonzola, Parmigiano-Reggiano, Pecorino Romano

↓

La protéction en Italie

- Loi 10 avril 1954 n. 125 *protection des appellations **d'origine** et **typique** des fromages*
- Loi 4 juillet 1970 *protections des Jambons (Parma, s. Daniele)*

- Accords bilateraux: France, Autriche, Allemagne, Espagne

1992: la protection dans l'UE

- Reg. (CEE) n. 2081/92;

Reg (CE) n.1107/96 Première liste des produits protégés dans l'UE

- Loi 526/99 → le système en vigueur en Italie

- Reg. (EC) n. 510/06
- Le Paquet qualité … protection *ex officio*

La protection de l'Appellation d'Origine Parmigiano Reggiano.

Protection internationale

- Convention internationale de Stresa sur les Appellations des fromages 1° juin 1951

- Convention de Lisbonne sur la Protection des Appellations d'Origine et leur enregistrement 31 octobre ,1958
- - Parmigiano Reggiano enregistré le23 Decembre 1969

- Accords bilateraux UE – Pays Tiers sur la protection des IG (Suisse, Corée du Sud, Georgie)

- Enregistrement de Parmigiano Reggiano comme IG dans les Pays Tiers (p.ex: Albanie, Belarus, Mongolie, Norvège, etc.)

- Enregistrement de Parmigiano Reggiano comme marque de certification (p. ex. USA, Canada)

LA GESTION DE L'AOP Parmigiano Reggiano

1. Le détenteur : CONSORZIO DI TUTELA
   Association volontarie de producteurs de l'AOP représentant au moins 3/4 de la quantité produite

2. Le système de contrôle: OCQ PR
   Organisme tiers accredité qui certifie le respect du cahier des charges

Cout du système: 6 Euro par fromage (550 litres de lait)
Payé par les producteurs

Le “Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano”

- Fondé en 1934, pour la protection et la promotion de la marque collective Parmigiano Reggiano

- Organisme volontaire chargé de la protection, défense, promotion, de l’AOP Parmigiano Reggiano

Toutes les fromageries sont membres du Consorzio

La composition du Consorzio

Assemblée générale (tous les membres;)

Conseil d’administration (28 + 4 membres))

Comité Executif (10 membres). Comprends le président et le deux vice-présidents

Mandat: 4 ans

La protection en Italie: *Loi n° 526 du 21.12. 1999* - *Loi Communautaire Art.14*

Autorité nationale : *Ministère de l'agriculture*
•Contrôle : Organisme tiers privé (ou autorité publique) - obligatoire
•Gestion : Consorzio di tutela - facultatif

Les « Consorzi di tutela » des AOP/IGP/STG
-Organismes volontaires, définis par l'art. 2602 du code civil
-Fonctions : de tutelle, promotion, valorisation, information du consommateurs, soin des intérêts relatifs à l'appellation
-Actions : soumettre les propositions de modification du cahier des charges ; définir des programmes d'amélioration de la qualité du produit (sécurité et de caractéristiques); collaborer avec le Ministère pour l'activité de vigilance (répression des fraudes), tutelle, sauvegarde de l'appellation contre tout abus, concurrence déloyale, contrefaçon, dans toutes les phases de la production, transformation, commerce. Aux personnes employés par le Consortium pour ces activités peut être attribué la qualification d'agent de sécurité publique

Les couts sont payés par les producteurs

Durée de l'autorisation: 3 ans

La protection en Italie *Loi n° 526 du 21.12. 1999 - Loi Communautaire Art.14*

Autorité nationale : Ministère de l'agriculture

-Organismes de contrôle privés -art 10 reg (CEE)2081/92; norme EN 45011 du 26 juin 1989

Le choix de l'organisme privé et fait par :
-les sujets qui ont proposé l'enregistrement conformément à l'art. 5 reg (CEE)2081/92 (Consortium)
-les régions/provinces autonomes

Une production protégée peut être contrôlée par un seul organisme

L'organisme doit être accrédité par le système de contrôle national (Accredia)

Les couts sont payés par les producteurs

Durée de l'autorisation : 3 ans

L'évolution des normes pour le Parmigiano Reggiano

- 30/10/1955: cahier des charges
- 15/10/1973: interdiction de protéger la meule avec mélange noir
- 15/7/1983: production toute l'année (et non pas du 1.04 au 11.11)
- 9/2/1990: affinage minimum de 12 mois
- 4/11/1991: extension de l'appellation au râpé
- 21/6/1996: AOP dans l'UE (Reg. 1106/76)
- 14/12/2003: demande de modification du cahier des charge par l'AG
- 16/4/2009: publication document unique JOUE C/87
- 8/8/2011: Règlement UE 794 de modification du cahier des charges (conditionnement dans la zone)
- 24/5/2012: Décret de modification temporaire du cahier des charges (suite au séisme)

DM n° 5442 /2007 **procédure au niveau national** d'enregistrement des AOP/IGP en vertu du règlement (CE) n° 510/2006

Demande soumise au Ministère de l'Agriculture et aux administrations régionales de la zone de production

⇓

Evaluation de la demande
Les parties intéressées sont consultées

⇓

Le ministère publie au Journal Officiel les cahiers des charges proposé (possibilité d'opposition)

⇓

La demande est envoyée à la CE (examen par la Commission, publication au Journal Officiel… opposition)

⇓

ENREGISTREMENT

Consorzi et leurs associations

AFIDOP
(fromages)

ISIT
(charcuteries)

FEDERDOP
(huiles)

Vins:Federdoc

AICIG
(Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche)

ORIGIN
(www.origin-gi.com)

Parmigiano Reggiano *fromage extra-dur*

Alimentation des animaux	
• Ensilages interdits, au moins 50% du fourrage produit dans l'exploitation et 75% dans la zone AOP	*Ensilage utilisé*
Concentré reglementé	*Concentré*
Production du lait:	
•4 heures pour chaque traite	
Livraison du lait à la fromagèrie	
2 fois par jour, max 2 h après la traite	*3 fois par semaine*
• Température de stockage à la ferme: 18°C min	*inf. à 8°C*
Transformation	
•Fabrication journaliére	
• Aucun additif , lait cru	*Additifs, lait traité*
•Chaudrons en cuivre	*Cuves polyvalentes. acier*
•Caillette de veau	*Presure génétique…*
• Séro ferment naturel	*Ferments dèlectionnés*
•Affinage minimum: 12 mois	*Le plus court, enzymes*
•Conditionnement obligatoire dans la zone	*Respect des normes*

Comment être compétitif :

-Le prix

-La typicité

Le marché

Les actions de valorisation

-La promotion ⟹ de la publicité à la communication (new media)

-La gestion de l'offre ⟹ le plan de production

-Le marché ⟹ la société commerciale

-L'évolution du Consorzio et de la législation nationale

L’ AOP Parmigiano Reggiano sur le marché

- Le conditionnement du Parmigiano Reggiano (en portions)
- Règl. (UE) 794/11 qui approuve la modification du cahier des charges de l’ AOP Parmigiano Reggiano (entré en vigueur le 29.08. 2011);
- Les opérations de découpe et de préemballage de l’AOP Parmigiano Reggiano doivent avoir lieu dans la zone géographique;
- Période transitoire de une année pour les opérateurs qui conditionnaient le ‘Parmigiano Reggiano’ en dehors de la zone géographique pendant au moins 5 ans avant le 16 avril 2009 (date de publication of de la demande de modification du cahier des charges au Journal Officiel de l’UE)
- Le Consortium authorise l’utilisation de la marque collective sur le produit préemballé en portions ou rapé

L'AOP Parmigiano Reggiano sur le marché

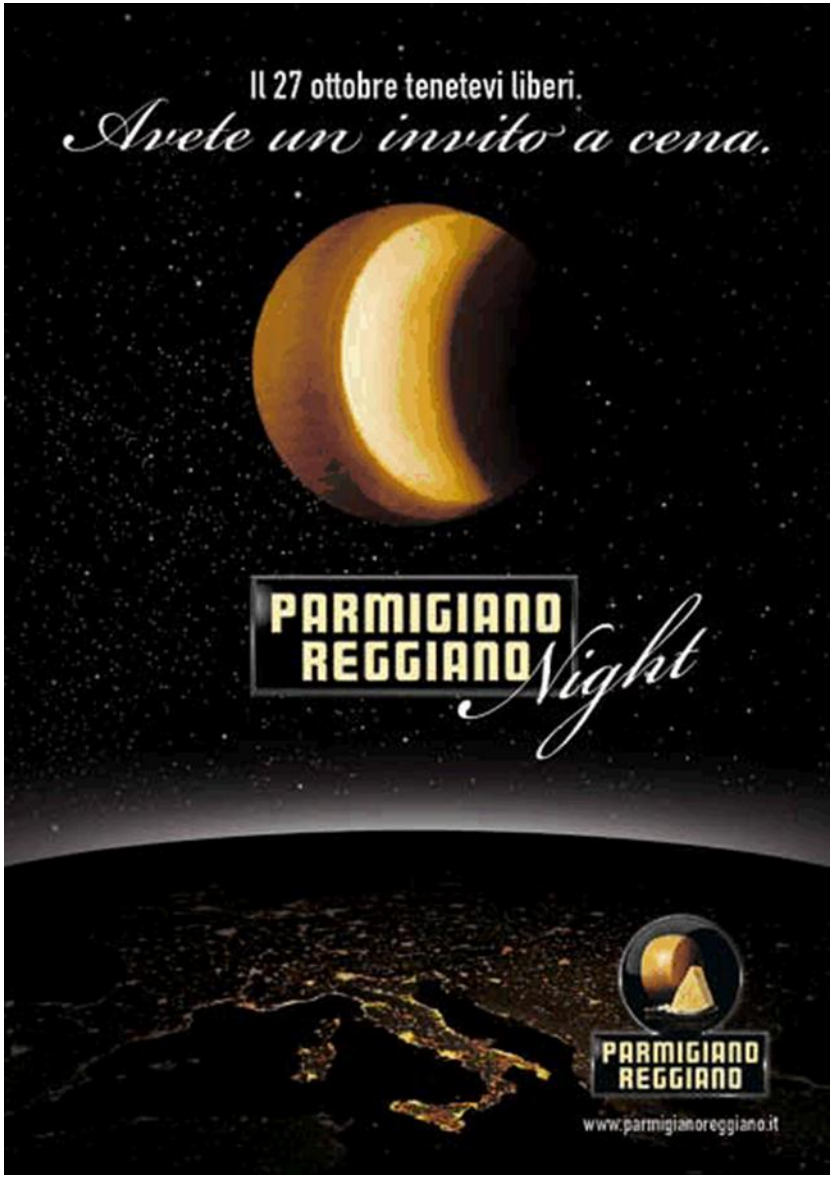
<u>Example de coexistence entre AOP et marque</u>

Marque individuelle

Marque collective

Logo UE

de la publicité à la communication (new media)



de la publicité à la communication (new media)

Parmesan.com Site lift off

U.S. Press Launch

- Eataly, May 3, 2012

Italy Press Launch

- CIBUS, May 9, 2012

Les conséquences sur le Parmigiano Reggiano du tremblement de terre du 20 et 29 mai

598.700 fromages produits par 37 fromageries écroulés dans 13 salles d'affinage :

- 298.700 fromages récupères pour l'AOP
-200.000 utilisés comme portions / râpé
-90.000 envoyés à la fusion
-10.000 déchet industriel

Pertes :

60 M € pour le fromage
40 M € pour l'équipement

Pour une marque collective

Un Organisme collectif

Merci

Leo Bertozzi
bertozzi@parmigiano-reggiano.it
Tel. +39 335 6267854