



**Comercialización, promoción y marketing en las  
Pymes queseras.**

**La vision del  
Consorzio del Parmigiano-Reggiano**

*Leo Bertozzi*

*Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano*

*Reggio Emilia, Italy*

*Argentina, Junio 2007*



# SUMARIO

- I. Parmigiano-Reggiano: una Denominación de Origen noble e histórica.
- II. Las Indicaciones Geograficas
- III. DOP Parmigiano-Reggiano: el pliego de condiciones.
- IV. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” y el sistema de control.
- V. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.
- VI. Los retos imprescindibles para las Indicaciones Geográficas.



# Parmigiano-Reggiano

## Queserias

(461, 3.089.732 qeusos, 117.409 ton 4413 ganaderos)

Producciòn y maduraciòn hasta 12 meses → D.O.P.



## Empresas de maduraciòn-commercialisaciòn

Maduraciòn 2 anos y mas

Hormas – Trozos - Rallado



## Mercato

(86% nacional 14% export)



# ...usos locales, leales y constantes...

Evolución en la agricultura en Europa

1. → 1945: sociedad agraria
2. 1945-1960: progreso técnico
3. 1960-1975: crecimiento

Después 1975: el tiempo de crisis y reformas

- super producción
- reducción de precios (origen)
- ayudas (precios, exportaciones, medidas de mercado)

**La competición** (en un mercado global)

↙  
**Precio**

↘  
**Calidad** (especificidad, diferencia)



# 1. Parmigiano-Reggiano: una Denominación de Origen noble e histórica.



- El enlace con la zona de origen: elemento determinante e imprescindible en toda su historia

# Composición del Consorcio

- 461 queserías (1-4 votos)  $\Rightarrow$  Asamblea General
  - ↓
  - 48 delegados
- Consejo de administración (28 + 4 miembros))
- Comité ejecutivo (10 miembros). Presidente y 2 vice presidentes
- mandato: 3 años
- Miembros: representantes leales de las queserías



# Estructura del Consorcio

- Direcció
- Administració
- Servicios institucionales (marcadura, repressió de los fraudes)
- Comunicació (Publicidad interior-exterior, PR,)
- Laboratorio de tecnologia aplicada
- Oficinas locales (Parma, Reggio Emilia, Modena/Bologna, Mantova)

Financiación: 6 Euro/queso/año



## El Consorcio: un interés común

- 1934: Consorzio Grana Tipico CGT
- 1955: reglamento por el Parmigiano-Reggiano
- 1964: marcadura de origen
- 1979: reglamento de alimentación
- 1983: producido todo el año
- 1991: denominación queso ralado
- 2001: modificación reglamento de origen (Disciplinare (standard, alimentación, marcadura)
- 2002: nuevo estatuto
- 2003: modificación reglamento
- 2005: modificación estatuto



## Convenio de Stresa, 1 Junio 1951

Ley 10 abril 1954 n. 125

Protección de las denominaciones de origen y típicas de quesos

DPR 30 Octubre 1955 n.1269

Aprobación reglamento Parmigiano-Reggiano

DPR 17 Junio 1957

Attribución al Consorcio del poder de represión de los fraudes en la producción y comercio del Parmigiano-Reggiano

DPR 22 September 1981

Extension de la denominación P-R a las partes de horma envasadas

DPR 4 Noviembre 1991

Extension de la denominación P-R al queso rallado

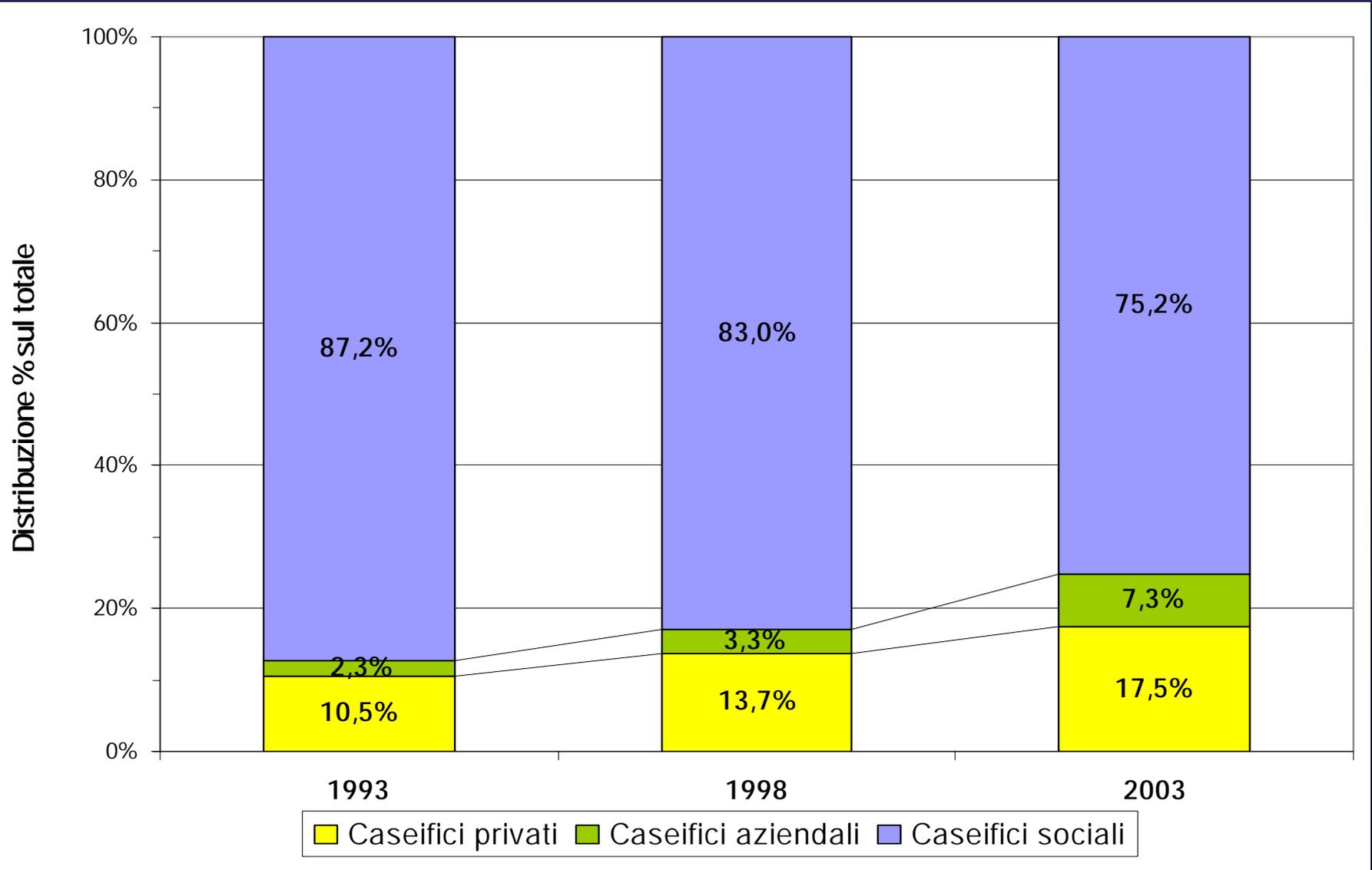
## Reg. (CEE) n.2081/92 of 14 July 1992

Ley 526/99 y decretos sucesivos

Reg. (CEE) 692/03

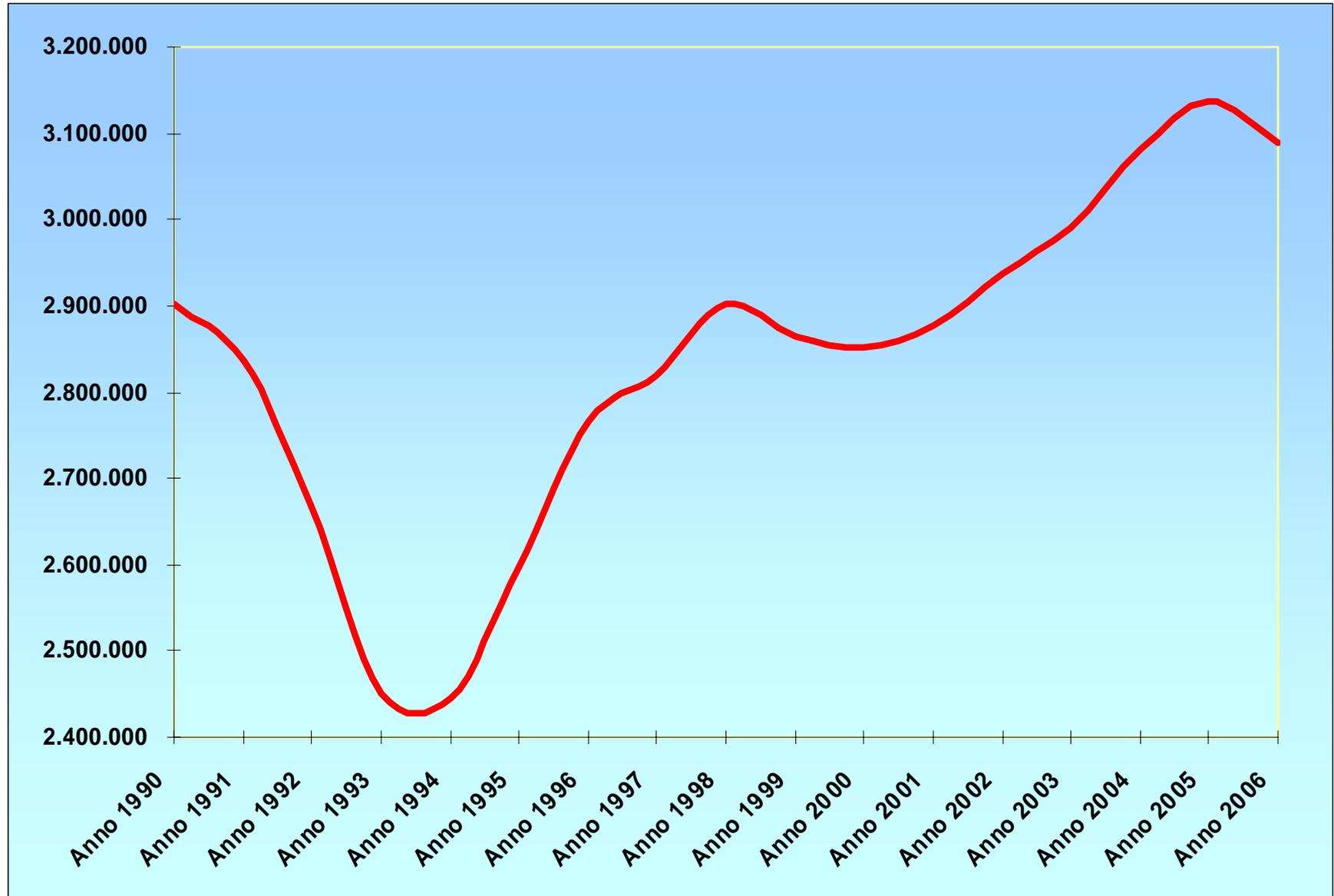
Reg. (CEE) n. 510/06

# DISTRIBUTION OF MILK TRANSFORMED PER TYPE OF DAIRY (1993- 2003)



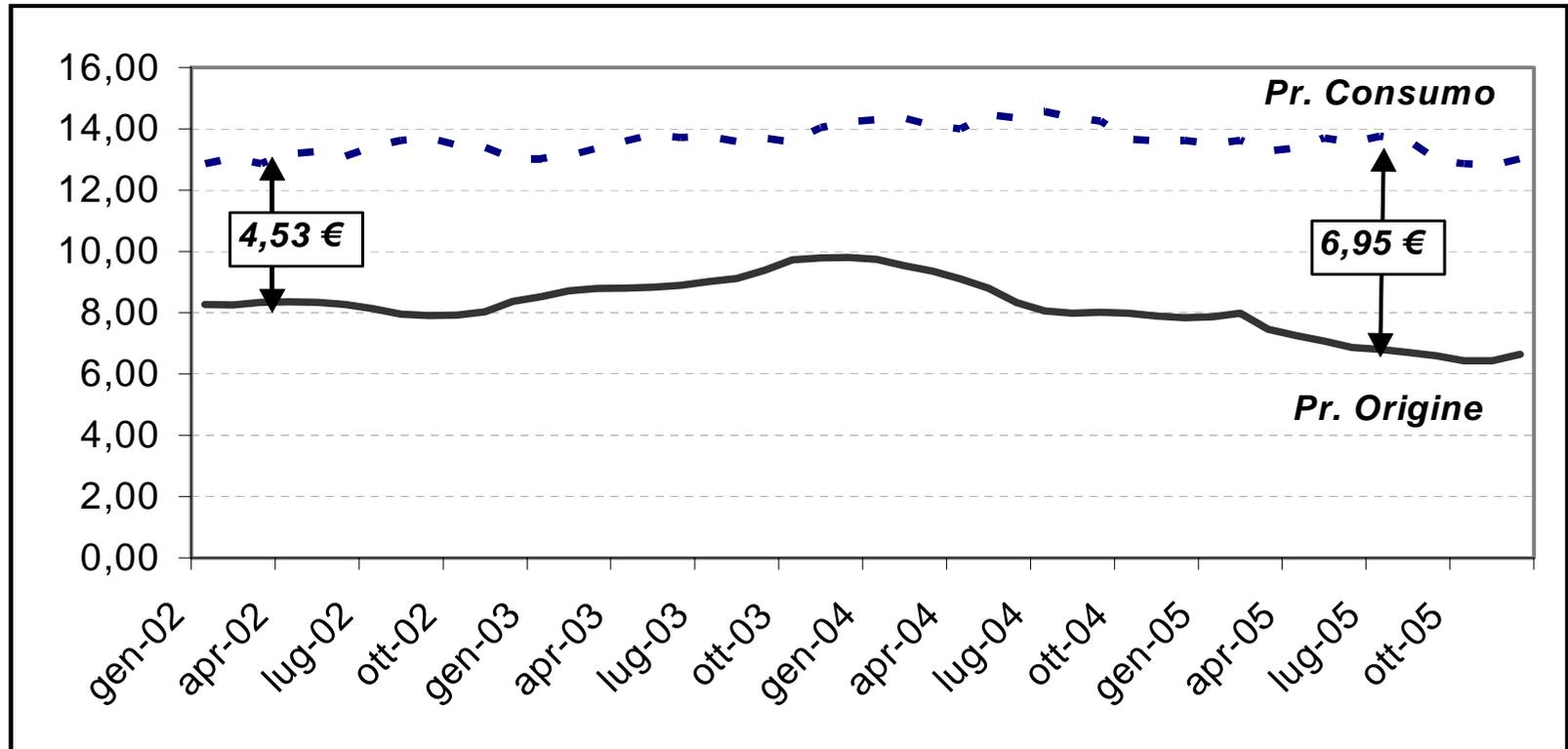


## Producción de queso Parmigiano-Reggiano 1980-2006



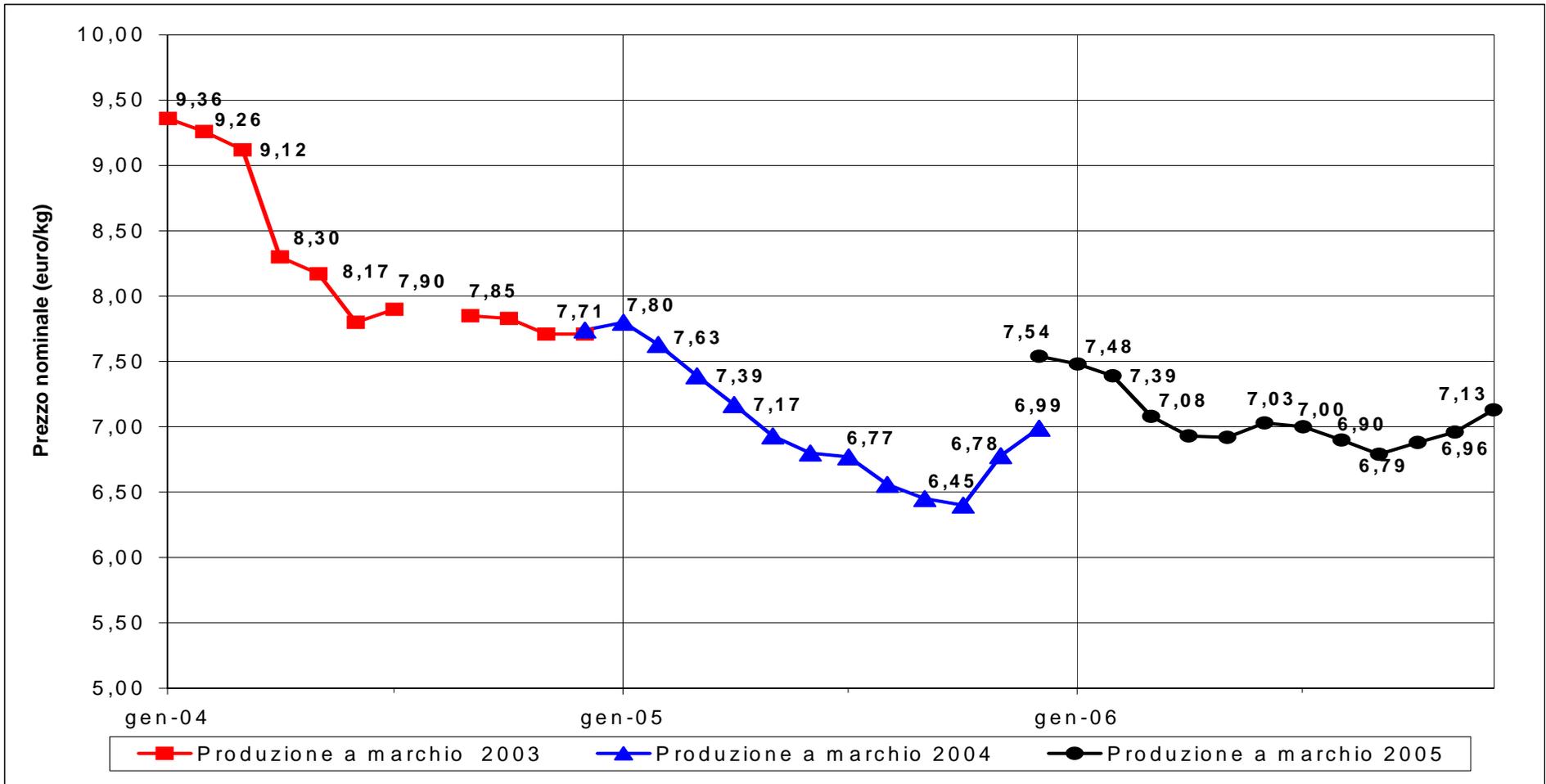


## Precios a la origen (queseria) y al detalle Parmigiano-Reggiano

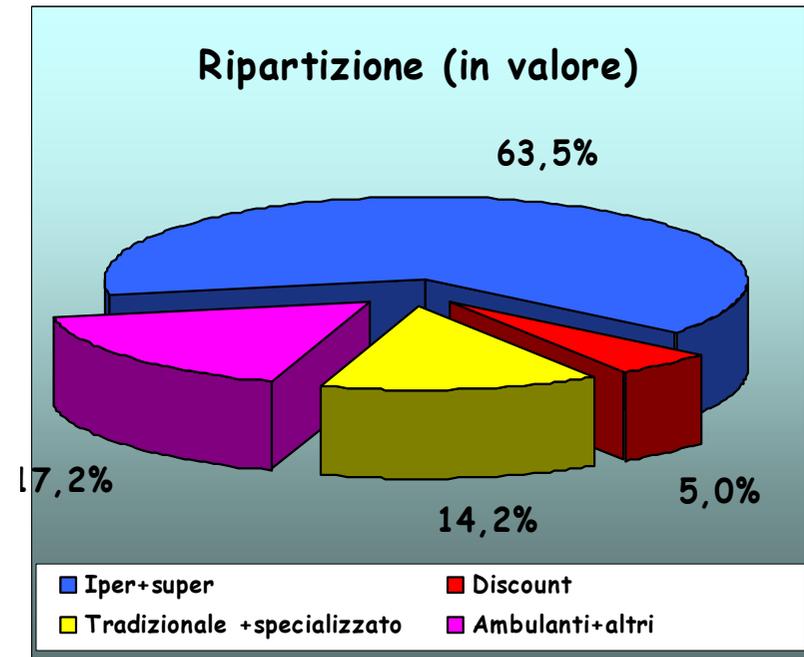
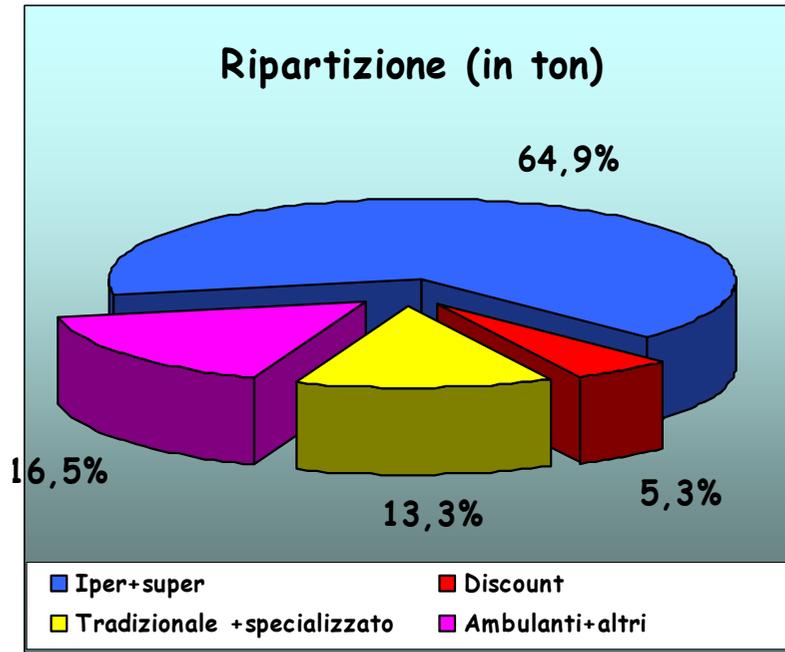




## Precios a la origen Parmigiano-Reggiano 12 meses

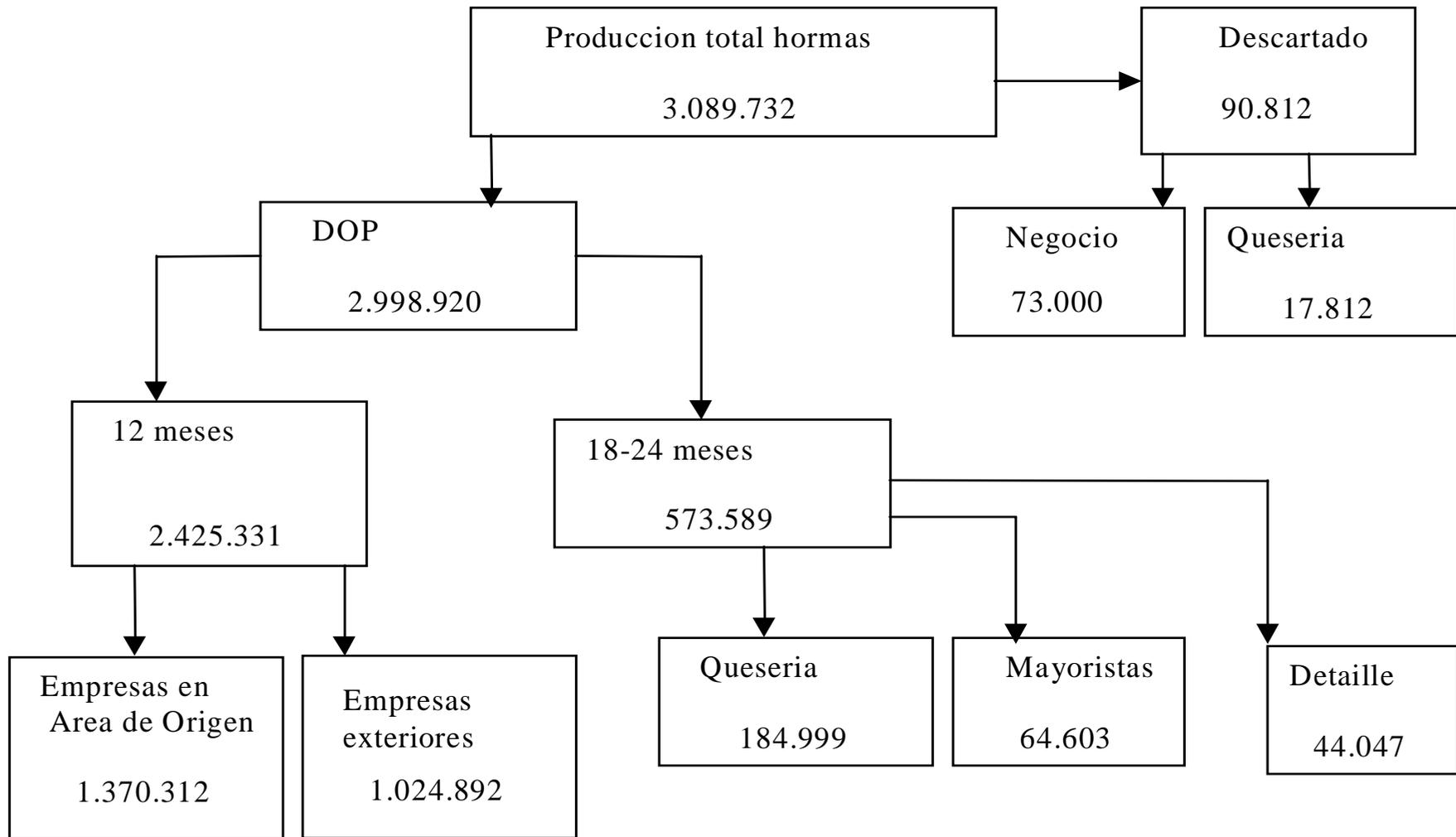


# Venta de Parmigiano-Reggiano por canal distributivo



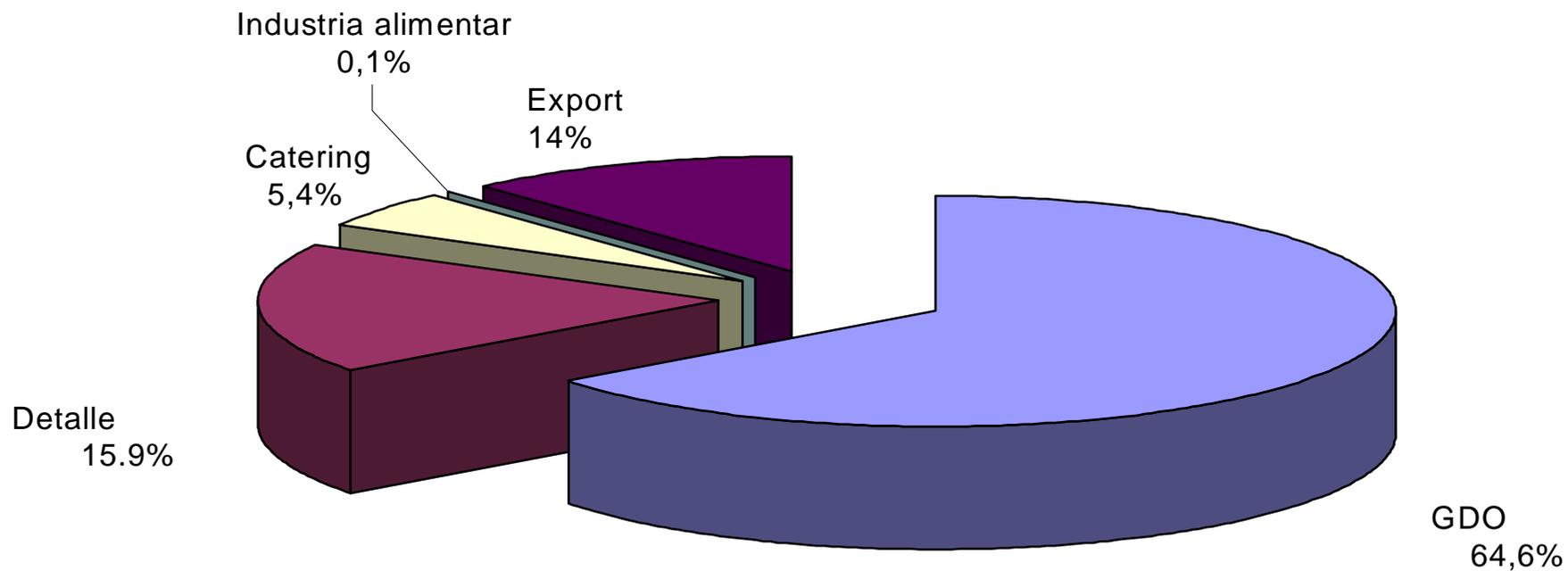


# El Parmigiano-Reggiano desde las queserías



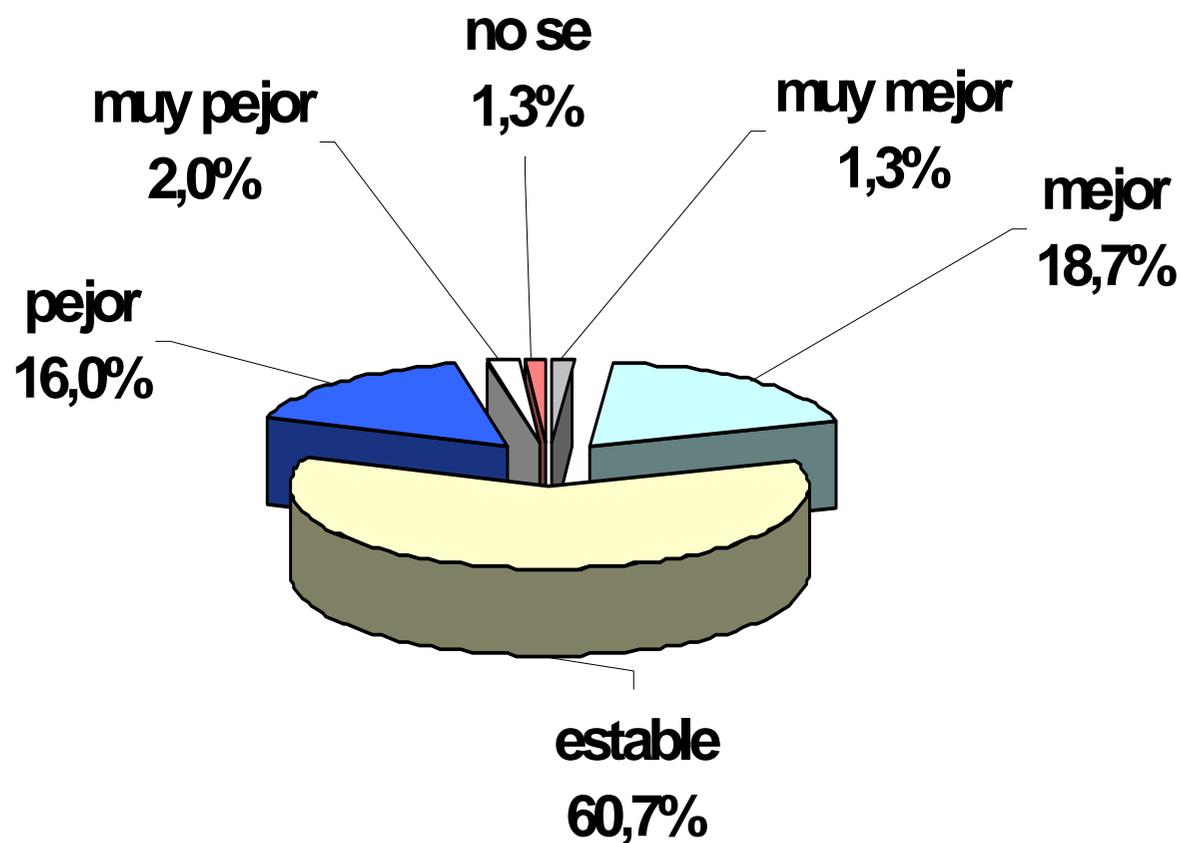


# La venta del Parmigiano-Reggiano





# La evolucion del Parmigiano Reggiano





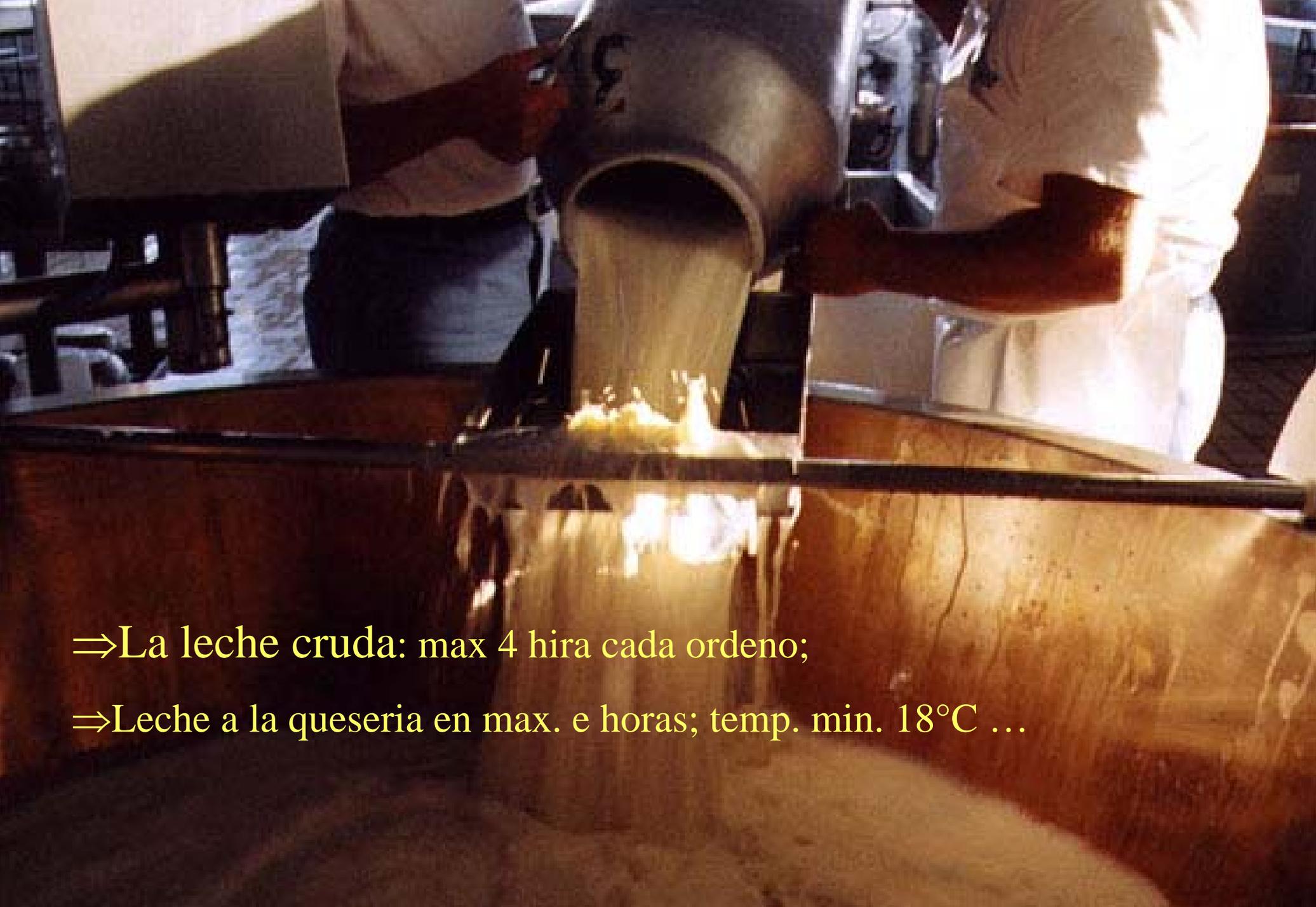
# I. Parmigiano-Reggiano: una Denominación de Origen noble e histórica.

- Ocho siglos de nobleza
  - Se hace “como hace ocho siglos”:
    - en los mismos lugares
    - con los mismos ingredientes naturales
    - con el mismo proceso artesanal



Los alimentos: ... no ensilajes...





⇒ La leche cruda: max 4 hira cada ordeno;

⇒ Leche a la queseria en max. e horas; temp. min. 18°C ...

No aditivos...



*Queso hecho cada día...*





# I. Parmigiano-Reggiano: una Denominación de Origen noble e histórica.

- Ocho siglos de nobleza
  - Siglo XIII: se encuentran las primeras huellas importantes de su presencia, en las grandes fincas de los monjes benedictinos (“*ora et labora*”)
  - Siglo XIV: el Parmigiano-Reggiano se cita en la obra más importante del Boccaccio, el “*Decameron*”
  - Siglo XV: el Parmigiano-Reggiano se difunde en Europa: cita de uno de los *chefs* más importantes
  - Siglo XIX: las queserías (*caseifici*) se convierten en edificios característicos de forma octagonal
  - 1934: creación del primer Consejo Regulador (*Consorzio*) de protección de la denominación



# I. Parmigiano-Reggiano: una Denominación de Origen noble e histórica.

- Parmigiano-Reggiano: “Rey de los quesos”
  - El vínculo estrecho y único con el territorio
    - vacas alimentadas con forrajes locales
    - leche cruda producida y transformada exclusivamente en la zona de origen
    - leche cruda caracterizada por una intensa actividad bacteriana por la flora microbiana autóctona, debido a los factores ambientales, en especial los forrajes locales que constituyen el principal alimento



# I. Parmigiano-Reggiano: una Denominación de Origen noble e histórica.

- Parmigiano-Reggiano: “Rey de los quesos”
  - El proceso artesanal
    - habilidad, tradición, sensibilidad
    - el quesero, el “*stagionatore*”



# I. Parmigiano-Reggiano: una Denominación de Origen noble e histórica.

- Parmigiano-Reggiano: “Rey de los quesos”
  - Naturalidad de los ingredientes
    - exclusivamente leche cruda, sal y cuajo
    - prohibición absoluta de aditivos y de cualquier tratamiento a la leche
  - Curación
    - mínimo 12 meses
    - más tiempo, más tipicidad de textura, olor y aroma
    - altísima digeribilidad





# I. Parmigiano-Reggiano: una Denominación de Origen noble e histórica.

- Parmigiano-Reggiano: los números (año 2004)
  - 215.000 vacas producen leche para el Parmesano
  - 4.413 granjas abastecen leche 2 veces por día a las queserías
  - 461 queserías productoras de Parmigiano-Reggiano
  - 15 litros de leche para un kilogramo de Parmesano
  - 600 litros de leche necesarios para una onza
  - 30 Kilogramos peso mínimo de una onza
  - 38 Kilogramos peso medio de una onza
  - 12 meses curación mínima
  - 20-24 meses curación media
  - 3.089.732 onzas producidas en el año 2006



## II. DOP Parmigiano-Reggiano: el pliego de condiciones.

1. El pliego de condiciones en el Reglamento (CEE) n. 510/06 (ex 2081/92)
  - Parmigiano Reggiano constituye en el territorio de la Unión Europea una Denominación de Origen Protegida en virtud del Reglamento (CEE) n. 510/06 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios;
  - Artículo 4 Reglamento (CEE) 510/06: pliego de condiciones elemento fundamental e imprescindible para tener derecho a la protección;
  - Elementos del pliego (no exhaustivos): descripción del producto, incluidas las materias primas; delimitación de la zona geográfica; descripción del método de obtención del producto; justificación del vínculo con el medio geográfico o con el origen geográfico; justificación de la necesidad de que el envasado tiene que producirse en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad o el control; etc.



## II. DOP Parmigiano-Reggiano: el pliego de condiciones.

### 2. El pliego de condiciones en el Parmigiano-Reggiano

- El pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano está formado por tres partes:
  - Reglamento de alimentación de las vacas
  - Estándar de producción
  - Reglamento de marcación

## II. DOP Parmigiano-Reggiano: el pliego de condiciones.

### 3. El pliego de condiciones en el Parmigiano-Reggiano

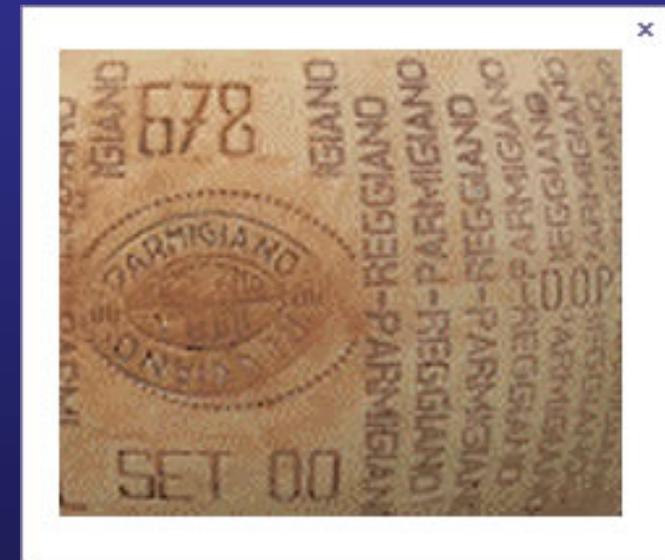
- Reglamento de marcación

- Marcas de origen (que imprimen las queserías) (escritura Parmigiano-Reggiano con “*puntitos*” con número de la quesería, y sello de caseína con código alfanumérico que identifica toda onza);

- Marcas de selección (que imprime el Consorzio) (sello de fuego con esta figura y el año de producción, que el Consorzio estampa en la onza tras el control operado por la estructura de inspección);

- Estándar de producción

- el envasado del queso Parmigiano-Reggiano rallado tiene que producirse en la zona de origen.





### III. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” y el sistema de control.

1. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano”
  - Creado en el año 1934;
  - Entidad sin ánimo de lucro con funciones de protección, promoción y salvaguardia de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano;
  - Pueden ser miembros del Consorzio, siempre que tengan su establecimiento en la zona de origen:
    - Criadores productores de leche dirigida a la producción de Parmesano;
    - Queserías productoras de Parmigiano-Reggiano;
    - Curadores y/o ralladores, hasta que el queso cumpla el periodo mínimo de curación.



### III. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” y el sistema de control.

#### 2. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano”

- Encargado de la protección de la Denominación en toda fase de la producción y comercialización del Parmesano, frente a cualquiera;
- Durante la producción, en especial:
  - establece las modalidades para la utilización de las marcas de origen y su correcta utilización por parte de los queseros, en el respeto del pliego de condiciones;
  - estampa el sello de fuego, tras el control positivo por parte de la estructura de inspección.
- Durante la comercialización:
  - se encarga de la protección de la Denominación de Origen frente a toda usurpación, imitación, utilización inapropiada, etc. (artículo 13 Reglamento 510/06);
  - en Italia, sus agentes están equiparados a los agentes de Seguridad Pública.



### III. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” y el sistema de control.

#### 3. El sistema de control en el Reglamento 510/06

- Todo producto que ostente un nombre geográfico protegido debe cumplir los requisitos del pliego;
- Autoridades designadas y/o organismos de control deben verificar el cumplimiento del pliego antes de la comercialización del producto;
- Norma europea 45011/Guía ISO/IEC 65: a partir de 1 de mayo de 2010
- Adecuadas garantías de objetividad e imparcialidad;
- Todo agente económico que cumple el Reglamento 510/06 debe tener acceso al sistema de control;
- Costes de los controles a cargo de los agentes económicos sujetos a los controles.



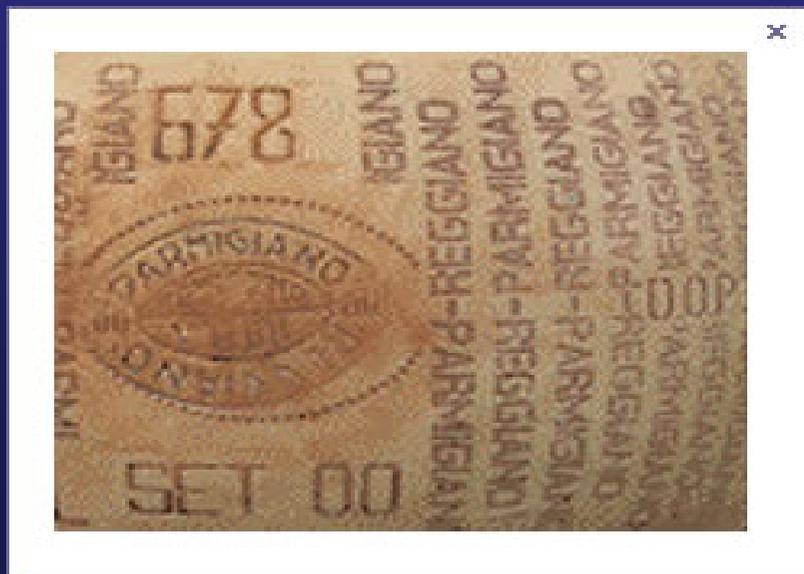
### III. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” y el sistema de control.

#### 4. El sistema de control en la DOP Parmigiano-Reggiano

- Estructura de control: *DCQ-Dipartimento Controllo Qualità PR*
- Organismo privado autorizado por el Ministerio Italiano de las Políticas Agrícolas y en cumplimiento de la norma EN 45011;
- La impresión de las marcas de selección en la onza se realiza por parte del Consorzio tras el control operado por el DCQ P.R. que garantiza el cumplimiento del pliego de condiciones;
- Todo productor establecido en la zona de origen tiene derecho a las marcas de origen y acceso al sistema de control: sólo en caso de que se cumplan los requisitos del pliego  
su queso podrá ostentar la Denominación de Origen

### III. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” y el sistema de control.

5. La DOP Parmigiano-Reggiano
  - La onza (*forma*) de Parmesano



### III. El “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” y el sistema de control.

#### 5. La DOP Parmigiano-Reggiano

- El Parmesano envasado

El Consorzio autoriza, mediante acuerdos específicos y muy estrictos, el uso de Denominación y las marcas colectivas que ostenta para la comercialización de porciones envasadas de onzas de Parmesano y Parmesano rallado





## IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

1. La protección en el territorio de los 27 países de la Unión Europea artículo 13 Reglamento (CEE) 510/06: *ius prohibendi*
  - toda utilización comercial, directa o indirecta, de una denominación registrada, también respecto a productos no comparables en la medida en que al usar la denominación se aprovechen de la reputación de la denominación protegida;
  - toda usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto o si la denominación protegida se traduce o va acompañada de expresiones como “género”, “tipo” (...) o similar;
  - cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos, en el envase o en el embalaje, (...);
  - cualquier otra práctica que pueda inducir a error a los consumidores sobre el auténtico origen del producto;
  - Las denominaciones protegidas no podrán convertirse en denominaciones genéricas;

# IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

en Italia, además...

- artículo 13 Reglamento (CEE) n. 510/06: instrumento fundamental
- Ley n. 297/2004, aprobada en aplicación del Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de sanciones administrativas respecto a las infracciones de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas;
- Nuevo Código de la Propiedad Industrial (Ley 10/2/2005 n. 30) (artículos 29 e 30)
- Disposiciones en materia de competencia desleal;
- Código penal (artículos 515 y siguientes y 517 bis).



## IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

### 1. La protección en Italia

“Parmital”: evocación de la Denominación de Origen Protegida y marca nula *ex tunc*



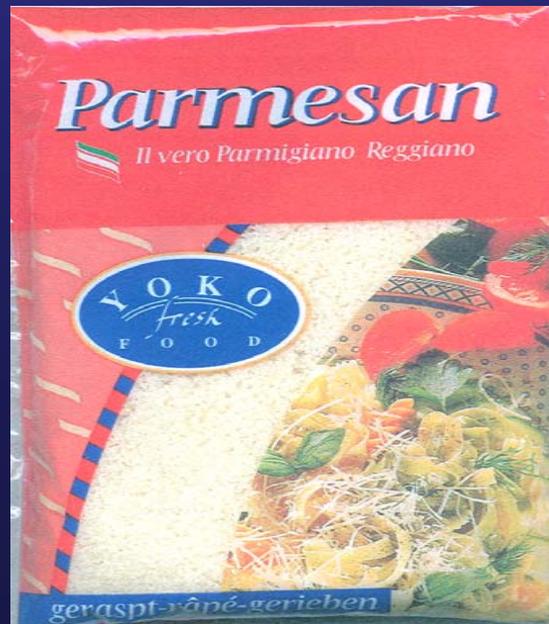


## IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

### 1. La protección en el territorio de los 27 países de la Unión Europea

Bélgica

“Parmesan, il vero Parmiggiano Reggiano”: imitación, aprovechamiento de la reputación, indicaciones falaces





## IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

### 1. La protección en el territorio de los 27 países de la Unión Europea

Lituania

“Parmezanas”: imitación, usurpación en lituano





## IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

1. La protección en el territorio de los 27 países de la Unión Europea

España

“Parma”: evocación, aprovechamiento de la reputación





## IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

### 1. La protección en el territorio de los 27 países de la Unión Europea

España

“Parmesan”: imitación, aunque la denominación se traduce, aprovechamiento de la reputación





# IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

## 2. La protección fuera de la Unión Europea

- Reglamento 510/06: no aplicable.
- Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967: “sólo” 26 países miembros.
- Artículo 22 Acuerdo ADPIC de 15 de abril de 1994 sobre los aspectos de los derechos de la propiedad intelectual relacionados con el comercio: no suficiente.



# IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

## 2. La protección fuera de la Unión Europea

México (país miembro de la Unión de Lisboa)

“Parmigiano reggiano”: imitación, usurpación (queso producido en Alemania y exportado a México, dónde se etiquetaba)



## QUESO PARMEZANO

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Producto Italiano elaborado por: Ostbayrische Milchwerke Eg. Passau Postfach 2123-94011 Passau. Exportado por Deutches Milch-Kontor GmbH Haubachstrabe 86, 22765 Hamburg Alemania. Importado por: Bou Import Export, S.A. de C.V. Alhambra No. 726 Col. Portales México, D.F. C.P. 03300 Tel. 609 04 11 y 609 03 51 R.F.C. BIE-920903 Q55. m.g. 34% min. proteína 27% min. humedad 36% max. Pésese en presencia del consumidor, conservese en refrigeración, Consumir preferentemente antes de, verse reverso del producto. Ingredientes: Leche de vaca, cuajo y fermento animal, sal.

LOTE:



## IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

### 2. La protección fuera de la Unión Europea

Brasil (país no parte contratante del Arreglo de Lisboa)

“Parmesao”: usurpación de la traducción en portugués





## IV. La protección de la Denominación de Origen Protegida Parmigiano-Reggiano.

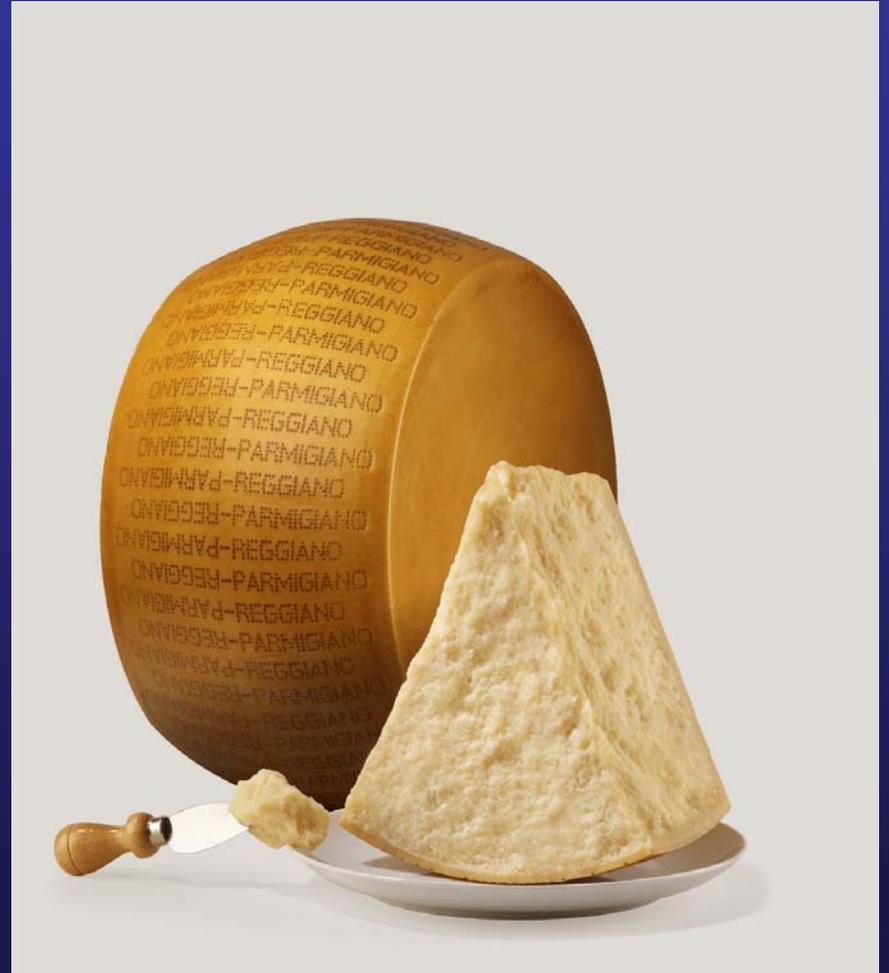
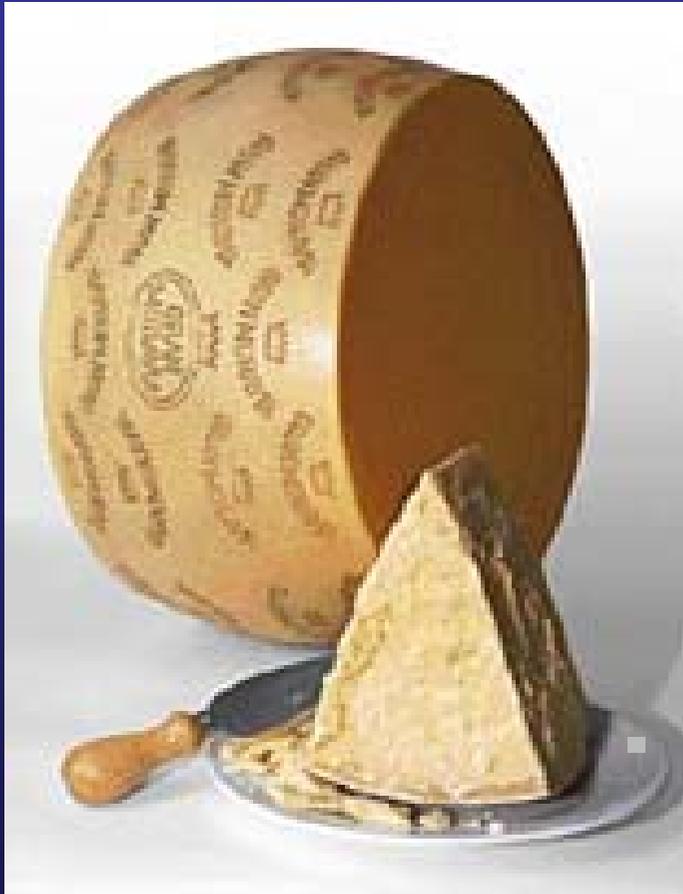
### 2. La protección fuera de la Unión Europea

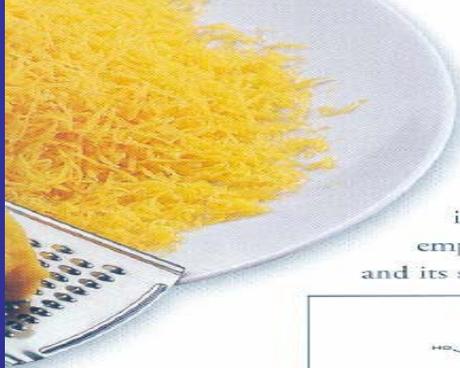
Estados Unidos (país no parte contratante del Arreglo de Lisboa)

“Parmesan”: usurpación de la traducción Parmesan y utilización como genérico

“Reggiano”: utilización denominación Reggiano como genérico

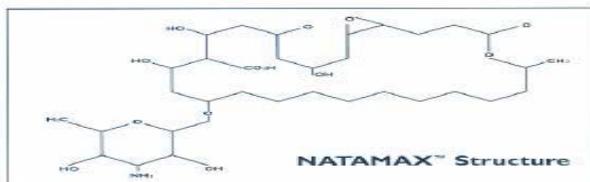






## PROPERTIES

**1. Structure - NATAMAX™** is supplied in crystalline form. Its empirical formula is  $C_{33}H_{47}NO_{13}$  and its structure is as follows:



**2. Physical/Chemical Properties - NATAMAX™** has very low solubility in aqueous solutions which makes it particularly suitable for surface applications. However, solubility does increase at pH's below 3 and above 9. NATAMAX™ also has low solubility in most organic solvents. Because of its ring structure, NATAMAX™ is susceptible to oxidation and ultraviolet irradiation and care should be taken to prevent exposure to chemical oxidants and sunlight.

**3. Microbiological Properties - NATAMAX™** is active against all mold and yeast. It is not effective against bacteria, viruses or other microorganisms (i.e., protozoa, etc.). This property has been shown in both laboratory and field tests. Considering that the microbial load varies in different food products, it is important that the minimum inhibitory concentration (MIC) of this preparation be determined for each specific food application. General MIC's have been determined for specific yeast and fungi, and this information may be found in **Table 1**.

**4. Activity/Stability -** In field applications, the effective concentration of NATAMAX™ is determined by the conditions of use. Those factors that have a direct influence on product stability are pH, temperature, amount of light and presence of oxidizing agents and heavy metals. Aqueous solutions of NATAMAX™ are stable for up to 24 hours at room temperature.

**ACIDITY.** In dilute aqueous suspensions, the activity of NATAMAX™ on mold and yeast is minimally affected by pH in the range of pH 4-7. The optimal activity of NATAMAX™ is achieved between pH 5 and 7. However, the activity between pH 3 and 5 may be diminished by 8-10%, and at values below pH 3 and above 9 there may be as much as a 30% loss in antifungal activity.

**TEMPERATURE.** Solutions of NATAMAX™ are stable at ambient temperatures and for short periods, at high temperatures (to 212° F, 100° C). Loss of activity is due to hydrolysis of the ring structure and is enhanced if the product is held at temperatures above 122° F (50° C) for extended periods of more than 24 hours.

**LIGHT.** NATAMAX™ in the powdered and aqueous forms should be protected from direct sunlight. Loss of activity can occur as a result of the gradual deterioration of the product due to exposure to ultraviolet light.

**OXIDIZING AGENTS.** Avoid contact with oxidizing agents, especially those that contain peroxides or sulfhydryls, as they can reduce the effectiveness of NATAMAX™ as a result of chemical oxidation.

**HEAVY METALS.** Heavy metals, such as lead or mercury, can affect the stability of NATAMAX™. Store the product in glass, plastic or stainless steel containers to avoid a reduction in activity.





# *La protección de un nombre geográfico: una estrategia global*

- “Parmesano” al Tribunal de Justicia de la UE
- El mercado
- El marketing de la DO en (Norte) America
- El Codex Alimentarius
- Los media



## *GI: Benefits and difficulties*

Protection

Restrictions

Notoriety

Imitations

Added value

Costs

Vigilance

Control

Collective mark

Private brand



La clave es: tutela de la tradición, innovación respetuosa, formas de protección comunes en el ámbito internacional, comunicación y promoción.

Si hay una homologación imperante, el mercado se basará sólo en el precio, favoreciendo quien tiene sistemas productivos más fuertes, más estructurados y por lo tanto menos costos. La alternativa es construir un mercado que se alimente de calidad y de identidad. La identidad de los productos es el único factor de contraste a la competencia de precios

## V. Los retos imprescindibles para las Indicaciones Geográficas.

### CONCLUSIONES

- Las Indicaciones Geográficas necesitan una mejor protección a nivel internacional.
- Fundamental la extensión de la protección establecida en el artículo 23 ADPIC para las IGs de los vinos y bebidas espirituosas a las IGs de todos los productos.
- Las IG y la asociatividad entre empresas, una manera de promover la calidad y la competitividad en un contexto global

[www.parmigiano.reggiano.it](http://www.parmigiano.reggiano.it)

[www.origin-gi.com](http://www.origin-gi.com)

[www.clal.it](http://www.clal.it)

*Grazie*

