

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 132/07)

Komisja Europejska zatwierdziła przedmiotową zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„PARMIGIANO REGGIANO”****Nr UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016****ChNP (X) ChOG () GTS ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Konsorcjum Producentów Sera „Parmigiano Reggiano”)

Siedziba: Via J. F. Kennedy 18

42124 Reggio Emilia RE

ITALIA

Tel. +39 0522307741

Faks +39 0522307748

Email: staff@parmigianoreggiano.it

Konsorcjum Producentów Sera „Parmigiano Reggiano” zostało utworzone przez producentów sera „Parmigiano Reggiano”. Konsorcjum jest upoważnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [przepisy dotyczące pakowania, aktualizacji przepisów, karmienia krów]

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmiany dotyczące „dowodu pochodzenia”

„Normy produkcji sera”

Dodano nowe przepisy w celu poprawy identyfikowalności tartego i porcjowanego sera „Parmigiano Reggiano” i zapewnienia zgodności z art. 4 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽¹⁾.

- Na stronie 3 specyfikacji stwierdza się obecnie, że „ser tarty i porcjowany (ze skórką lub bez skórki) należy pakować na obszarze pochodzenia w celu zagwarantowania jakości, identyfikowalności i kontroli”. Bezpośrednio po tym dodany zostanie teraz tekst w brzmieniu:

„W związku z tym należy zagwarantować identyfikowalność oryginalnego kręgu (numer rejestracji, miesiąc/rok produkcji i waga) zawsze, gdy „Parmigiano Reggiano” ma być tarty lub porcjowany.”

W celu poprawy identyfikowalności sera „Parmigiano Reggiano”, który jest krojony lub tarty i pakowany na określonym obszarze geograficznym, podmioty muszą obecnie być w stanie zapewnić identyfikowalność oryginalnego kręgu „Parmigiano Reggiano”, z którego pochodzi ser tarty lub porcjowany (numer rejestracji, miesiąc/rok produkcji i waga).

Zmianę tę należy sklasyfikować jako zmianę nieznaczną, ponieważ nie wpływa ona na żadną z okoliczności wymienionych w art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. W szczególności nie oznacza to zwiększenia ograniczeń w handlu produktem.

- Na stronie 4 dodano tekst w brzmieniu:

„Podmioty (producenci mleka, mleczarnie, pomieszczenia do dojrzewania, tarki i krajarki do porcjowania) są zarejestrowane w systemie kontroli i wpisane w rejestrach prowadzonych przez organ kontrolny. Poprzez prowadzenie ewidencji w ramach systemu samoregulacji, z zastrzeżeniem kontroli przez organ kontrolny, podmioty gwarantują, że mogą wykazać pochodzenie materiału paszowego, surowców i produktów z obszaru pochodzenia, a także wskazać dostawcę i odbiorcę. Na każdym etapie należy rejestrować przesyłki przychodzące, przesyłki wychodzące i korelacje między nimi.”

Zmianę tę wprowadza się w celu zapewnienia zgodności z art. 4 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014. Należy ją sklasyfikować jako zmianę nieznaczną, ponieważ nie wpływa ona na żadną z okoliczności wymienionych w art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiany dotyczące „metody produkcji”

„Normy produkcji sera”

Wprowadzono zmiany w szeregu przepisów dotyczących procesu udoju oraz transportu i przetwarzania mleka w mleczarni. Wprowadzono również nowe przepisy dotyczące stosunku tłuszczu do kazeiny w mleku i dotyczące niektórych szczegółowych wartości analitycznych dla sera „Parmigiano Reggiano”, tak aby zapewnić lepszą ochronę konsumentów i ich większą pewność.

- W poniższym fragmencie na stronie 1:

„Maksymalny czas dostępny dla całego gospodarstwa na ukończenie każdego z dwóch dozwolonych codziennych udojów wynosi cztery godziny.”

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36.

wprowadza się następujące zmiany:

„W przypadku mleka wykorzystywanego do produkcji sera oznaczonego ChNP maksymalny czas dostępny dla całego gospodarstwa na ukończenie każdego z dwóch dozwolonych codziennych udojów, z uwzględnieniem transportu do mleczarni, wynosi siedem godzin.”

Wyrażenie „w przypadku mleka wykorzystywanego do produkcji sera oznaczonego ChNP” dodano do specyfikacji w celu objaśnienia, że termin ten nie ma zastosowania do mleka nieużywanego do produkcji „Parmigiano Reggiano”. Ponieważ jest to jedynie objaśnienie i nie ma wpływu na produkcję „Parmigiano Reggiano”, jest to zmiana nieznaczna.

Maksymalny czas udoju został również wydłużony z obecnego limitu czterech godzin do siedmiu godzin (z uwzględnieniem czasu transportu, który, jak już podano w specyfikacji, nie może przekroczyć dwóch godzin), aby zapewnić większą elastyczność w zakresie rzeczywistych czasów udoju, umożliwić zastosowanie nowej technologii udoju oraz umożliwić usprawnienie stosowania urządzeń i norm higieny mleka.

Wydłużenie maksymalnego czasu udoju z czterech do siedmiu godzin należy uznać za zmianę nieзначną, ponieważ nie ma wpływu ani na sposób przetwarzania mleka ani na dojrzewanie sera, a zatem nie ma wpływu na istotne cechy produktu; w dzisiejszych czasach mleko ma bardzo niską zawartość bakterii i dlatego można je przechowywać dłużej w temperaturze 18 °C (zawartość bakterii gwałtownie spadła w ciągu ostatnich pięciu lat, przy czym średnia liczba bakterii na płycie wynosi około 30 000 na mililitr, znacznie poniżej prawnie dozwolonego limitu 100 000 na mililitr), tak że w odniesieniu do sera „Parmigiano Reggiano” od 2014 r. nie zachodzi potrzeba stosowania odstępstwa dotyczącego zawartości bakterii, przewidzianego we włoskim ustawodawstwie dotyczącym zdrowia (art. 9 rozporządzenia prezydenckiego nr 54/97 [wdrażającego dyrektywy Rady 92/46/EWG ⁽¹⁾ i 92/47/EWG ⁽²⁾ w sprawie produkcji i wprowadzania do obrotu mleka i produktów na bazie mleka]).

- Na stronie 1 dodano fragment w brzmieniu (ten sam tekst dodano również w pkt 3.4 jednolitego dokumentu):

„Stosunek tłuszczu do kazeiny w mleku w kadziach grzewczych, liczony jako średnia ważona wszystkich partii w danym dniu produkcji, nie może przekraczać 1,1 + 12 %.”

Powodem określenia stosunku tłuszczu do kazeiny w mleku w kadziach grzewczych jest fakt, że to wyraźne wskazanie jest jedynym wiarygodnym, zrozumiałym sposobem pomiaru zawartości tłuszczu w produkcie końcowym. Wspomniany stosunek nie może przekraczać 1,1 + 12 %. Ten wskaźnik wynoszący 1,1 jest średnią wartością, którą ustalono na przestrzeni lat w tradycyjnej produkcji sera „Parmigiano Reggiano”, natomiast margines tolerancji wynoszący 12 % odzwierciedla fakt, że wartości stwierdzone w „Parmigiano Reggiano” mogą się znacznie różnić ze względu na stosowanie tradycyjnych metod serwarskich oraz różnice w zawartości tłuszczu w mleku, na które wpływ mają sezonowe wahania i metody chowu. Powyższa zmiana wynika z konieczności zapobiegania praktykom serwarskim, które mogą zagrozić podstawowym cechom produktu – wskaźnik na bardziej ekstremalnym poziomie (powyżej 1,23) naruszałaby charakterystyczną strukturę sera (drobnoziarnista i krusząca się na kawałki).

Uwzględnienie tej wartości należy zatem uznać za zmianę nieзначną, ponieważ nie wiąże się ona z żadną zmianą podstawowych właściwości „Parmigiano Reggiano”, lecz będąc obiektywną wartością, którą można naukowo sprawdzić, zapewnia sposób zapewnienia charakterystycznej struktury sera.

- W poniższym fragmencie na stronie 1:

„Poranne mleko w ilości do 15 % można odstawić na potrzeby produkcji sera następnego dnia. Mleko to musi być przechowywane w mleczarni w odpowiednich stalowych pojemnikach; jeśli jest schłodzone, temperatura nie może być niższa niż 10 °C.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Poranne mleko w ilości do 15 % można odstawić na potrzeby produkcji sera następnego dnia. Mleko to, które musi być przechowywane w mleczarni w odpowiednich stalowych pojemnikach w temperaturze nie niższej niż 10 °C, należy pozostawić w zbiorniku do odtłuszczenia wraz z wieczornym mlekiem, aby umożliwić wypłynięcie śmietany na powierzchnię.”

Powyższa instrukcja dotycząca części porannego mleka odstawionego na następny dzień, tj. wymóg pozostawienia go w zbiorniku do odtłuszczenia tego samego wieczoru, ma zapobiec możliwości przechowywania mleka w niezmienionym stanie (nieodtłuszczonego) do następnego dnia rano.

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 14.9.1992, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 268 z 14.9.1992, s. 33.

Zmianę tę należy uznać za nieznaczną, ponieważ nie ma ona wpływu na istotne cechy produktu. Jej celem jest po prostu lepszy opis etapu metody produkcji.

- Do listy na stronie 2 wprowadzonej zdaniem „Ser »Parmigiano Reggiano« ma następujące właściwości” dodano fragment w brzmieniu:

„— bez dodatków”

W obecnej specyfikacji właściwość ta jest wymieniona tylko w przypadku sera tartego, podczas gdy w rzeczywistości dotyczy wszystkich serów „Parmigiano Reggiano”, niezależnie od ich postaci. Dlatego też brak dodatków dodano do listy ogólnych właściwości „Parmigiano Reggiano”.

Fakt, że produkt nie zawiera dodatków, wskazano już w pkt 3.3 jednolitego dokumentu („Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)”, zgodnie z którym „nie dopuszczalne jest stosowanie dodatków”. Biorąc jednak pod uwagę, że jak wspomniano powyżej, jest to cecha odnosząca się do wszystkich postaci sera „Parmigiano Reggiano”, właściwość tę (brak dodatków) dodano teraz do pkt 3.2 jednolitego dokumentu („Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1”). W związku z tym, w celu uniknięcia powtórzenia informacji tę usunięto z pkt 3.3.

Zmianę tę należy uznać za nieznaczną, ponieważ ma ona jedynie na celu opisanie właściwości „Parmigiano Reggiano” w bardziej logicznej kolejności i nie ma wpływu na istotne cechy produktu.

- W odniesieniu do profilu aminokwasów (typowy profil aminokwasów „Parmigiano Reggiano”), wymienionego po zdaniu wprowadzającym „Ser »Parmigiano Reggiano« ma następujące właściwości:” na stronie 2:

wprowadza się następujące zmiany:

„— całkowita ilość wolnych aminokwasów wynosząca ponad 15 % wszystkich białek (obliczona metodą HPLC i chromatografii jonowymiennej)”.

Profil aminokwasów został dodany do listy właściwości „Parmigiano Reggiano”, ponieważ wartość ta jest obecnie wymieniona tylko dla sera tartego, podczas gdy jest to w rzeczywistości właściwość mająca zastosowanie do wszystkich serów „Parmigiano Reggiano”, niezależnie od ich postaci.

Minimalny próg jest teraz określony dla całkowitych wolnych aminokwasów jako procent całkowitej zawartości białka (nowy tekst: „całkowita ilość wolnych aminokwasów wynosząca ponad 15 % wszystkich białek”). Jako produkt końcowy rozkładu białek przez enzymy w miarę dojrzewania sera, aminokwasy są ściśle związane z wiekiem samego sera, a starzenie się jest minimalnym wymogiem, który musi zostać spełniony, aby zaklasyfikować ser jako „Parmigiano Reggiano”. Niższa od ustalonej wartość procentowa może wynikać z okresu dojrzewania krótszego niż 12 miesięcy.

Zmianę tę należy uznać za nieznaczną, ponieważ nie ma ona wpływu na istotne cechy produktu. Ma raczej na celu lepsze określenie wymogu, który został już uwzględniony w specyfikacji produktu.

- Do listy na stronie 2 wprowadzonej zdaniem „Ser »Parmigiano Reggiano« ma następujące właściwości” dodano następujące wymogi (ten sam tekst dodano również w pkt 3.2 jednolitego dokumentu):

„— typowe profile izotopowe i mineralne »Parmigiano Reggiano«, zgłoszone w Konsorcjum Producentów Sera »Parmigiano Reggiano«, organie kontrolnym i Ministerstwie Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej, oraz obliczone za pomocą technik spektrometrii mas stosunku izotopów (IRMS)

- stosunek cyklopropanowych kwasów tłuszczowych mniejszy niż 22 mg na 100 g tłuszczu (po uwzględnieniu już niepewności pomiaru, metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas [GC/MS]).

W celu poprawy skuteczności kontroli autentyczności „Parmigiano Reggiano”, w szczególności sera porcjowego bez skórki i sera tartego, zarówno przez organ kontrolny, jak i organy odpowiedzialne za przeprowadzanie rzeczywistych kontroli, dodano szczegółowe parametry analityczne. Parametry te określono po przeprowadzeniu badań i doświadczeń oraz udokumentowaniu autentycznych i niezmiennych lokalnych metod stosowanych do wytwarzania sera „Parmigiano Reggiano”. W szczególności, biorąc pod uwagę rosnącą obecność „generycznych” twardej serów na rynkach całego świata, konieczne było wprowadzenie nowych wartości analitycznych określających właściwości charakterystyczne dla sera „Parmigiano Reggiano”.

Po przeprowadzeniu analizy stosunku izotopów stałych oraz makro- i mikroskładników odżywczych utworzono bazę danych, która określa i charakteryzuje ser „Parmigiano Reggiano” i umożliwia określenie, czy produkt pochodzi z określonego obszaru pochodzenia, czy też nie. Wynika to z faktu, że wiele składników odżywczych w pożywieniu spożywanym przez krowy mleczne (pasza, zielonka, woda itp.) jest następnie wydzielanych do mleka na skutek charakterystycznych mechanizmów biochemicznych i fizjologicznych związanych z produkcją mleka. Każdy składnik pożywienia krowy ma własny skład mineralny i zbiór izotopów stałych, które są określone przez specyficzne cechy i pochodzenie geograficzne gatunku lub odmiany danej rośliny (na przykład kukurydza ma znacznie wyższą zawartość izotopu węgla C-13 niż średni poziom w innych gatunkach roślin wykorzystywanych do karmienia zwierząt domowych). Podobnie pojedynczy gatunek rośliny może mieć różne poziomy niektórych minerałów w zależności od obszaru geograficznego. Wynika to z faktu, że każda roślina jest odzwierciedleniem szczególnych właściwości gruntów, na których jest uprawiana lub zbierana, oraz wody, którą pobiera (woda odprowadza pierwiastki ze skały, więc jej skład jakościowy i ilościowy zmienia się w zależności od lokalizacji źródła).

Badając cyklopropanowe kwasy tłuszczowe, można jednak sprawdzić, czy ser został wyprodukowany z mleka pochodzącego od krów karmionych kiszoną, czego zabrania specyfikacja. Cyklopropanowe kwasy tłuszczowe są kwasami tłuszczowymi pochodzenia mikrobiologicznego, uwalnianymi do zielonki podczas fermentacji bakteryjnej, która zachodzi podczas procesu kiszenia. Ponieważ są one wchłaniane w takiej formie i wykorzystywane do syntezy tłuszczu mlecznego, wykryto je w mleku od krów karmionych kiszoną (w szczególności kiszoną z kukurydzy) i produktach uzyskanych z tego mleka (śmietana, masło, ser), podczas gdy ich brak w innych produktach używanych do karmienia bydła oznacza, że nigdy nie występują w mleku krów, których pożywienie nie zawiera kiszonki. Dlatego też obecnie dla sera „Parmigiano Reggiano” określono maksymalny limit cyklopropanowych kwasów tłuszczowych, mianowicie na poziomie 22 mg na 100 g. Liczbę tę, uwzględniającą niepewność pomiaru, wyznaczono metodą chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC/MS).

Uwzględnienie tych wartości w żaden sposób nie zmienia istotnych cech produktu, a pozwala zweryfikować autentyczność produktu. Powyższe zmiany uważa się zatem za zmiany nieznaczne.

— W poniższym fragmencie na stronie 3:

„Nazwy tej można używać wyłącznie w przypadku sera tartego, który spełnia następujące wymogi techniczne i naukowe:”

wprowadza się następujące zmiany:

„Nazwy tej można używać wyłącznie w przypadku sera tartego, który spełnia również następujące wymogi techniczne i naukowe:”

Przysłówek „również” został dodany w celu podkreślenia faktu, że oprócz wymogów, które są wspólne dla wszystkich serów „Parmigiano Reggiano” i są wymienione w poprzednich częściach specyfikacji, ser tarty musi również spełniać określone warunki minimalnej zawartości wilgoci, wyglądu i maksymalnej ilości skórki, które są już obecne w aktualnej specyfikacji produktu.

Zmianę tę należy sklasyfikować jako nieznaczną, ponieważ nie wpływa ona na istotne cechy sera „Parmigiano Reggiano”.

— Z listy na stronie 3 wprowadzonej zdaniem w brzmieniu „Nazwy tej można używać wyłącznie w przypadku sera tartego, który spełnia również następujące wymogi techniczne i naukowe” zostały usunięte następujące wartości:

„— bez dodatków

— typowy profil aminokwasów »Parmigiano Reggiano«.”

Warunki te zostały usunięte z tej sekcji, ponieważ, jak stwierdzono powyżej, nie są one jedynie cechami sera tartego, ale są w istocie właściwościami, które odnoszą się do wszystkich serów „Parmigiano Reggiano”, niezależnie od ich postaci. Zostały one zatem włączone do części specyfikacji dotyczącej ogólnych właściwości „Parmigiano Reggiano”.

Zmiany dotyczące „etykietowania”

„Normy produkcji sera”

Wprowadzono szereg przepisów dotyczących etykietowania, służących zapewnieniu konsumentom większej przejrzystości.

- Do strony 3 dodano fragment w brzmieniu (ten sam tekst został również dodany w pkt 3.6 jednolitego dokumentu):

„Aby konsumenci mogli prawidłowo określić wiek sera, na etykiecie umieszczonej na wszystkich pakowanych porcjach »Parmigiano Reggiano« o wadze powyżej 15 g wprowadzanych do obrotu musi być podana minimalna dojrzałość.”.

Dla większej ochrony konsumentów i poprawy przejrzystości minimalna dojrzałość musi być podana na etykietach wszystkich pakowanych porcji „Parmigiano Reggiano” o masie ponad 15 g wprowadzonych do obrotu. Ponieważ dojrzałość „Parmigiano Reggiano” – od minimalnego okresu 12 miesięcy do ponad 36 miesięcy – jest wartością zmienną, która ma znaczny wpływ na jego cechy strukturalne i organoleptyczne, uznaje się za wskazane i niezbędne informowanie konsumentów o dojrzałości sera, który zamierzają kupić.

Zmianę tę należy sklasyfikować jako zmianę nieznaczną, ponieważ nie wpływa ona na żadną z okoliczności wymienionych w art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

- Na stronie 4 dodano tekst w brzmieniu:

„Określenie numeru rejestracji lub nazwy mleczarni na etykiecie jest obowiązkowe tylko w przypadku sera tartego lub porcjowanego pochodzącego z serów oznakowanych jako »Premium« zgodnie z art. 15 »Przepisów dotyczących oznakowania identyfikacyjnego«.”.

W specyfikacji produktu stwierdza się obecnie, że pakowany, tarty lub porcjowany ser „Parmigiano Reggiano” z nowym dobrowolnym oznakowaniem „Premium” musi być oznaczony numerem rejestracji lub nazwą mleczarni, tak aby konsumenci mieli informacje o producencie w odniesieniu do tego rodzaju produktu.

Jest to oczywiście zmiana nieznaczną, ponieważ nie ma ona wpływu na żadną z okoliczności wymienionych w art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

„Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego”

Wprowadzono zmiany w przepisach dotyczących procedury kwestionowania orzeczenia z kontroli jakości. Uważa się również, że specyfikacja musi być jaśniejsza w zakresie tego, kiedy ser może uzyskać status ChNP i po spełnieniu jakich warunków. Wprowadzono również zmiany do przepisów dotyczących dobrowolnego oznakowania i warunków jego stosowania.

- W poniższym fragmencie art. 11 (zatytułowanego „Zakwestionowanie orzeczenia z kontroli”):

„1. Mleczarnie mogą zakwestionować orzeczenie z kontroli jakości, zwracając się pisemnie do Konsorcjum listem poleconym w terminie czterech dni od zakończenia kontroli.”

wprowadza się następujące zmiany:

„1. Mleczarnie mogą zakwestionować orzeczenie z kontroli jakości, zwracając się pisemnie pisząc do Konsorcjum listem poleconym w terminie czterech dni od zakończenia każdej pojedynczej sesji kontroli jakości.”.

Ponieważ zaobserwowano praktyczne problemy w sposobach kwestionowania orzeczenia kontroli jakości, obecnie określono, że każde takie zakwestionowanie musi być złożone na końcu każdej pojedynczej sesji kontroli jakości, a nie na końcu całej serii. W średnich i dużych mleczarniach, w których do wykonania zadań kontroli jakości potrzeba więcej niż jednego dnia, oznakowanie jakości musi być dołączone lub usunięte na końcu każdej pojedynczej sesji kontroli jakości, tak aby uniknąć zablokowania całej serii.

Zmianę tę należy sklasyfikować jako zmianę nieznaczną, ponieważ nie wpływa ona na żadną z okoliczności wymienionych w art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Chodzi w niej jedynie o procedurę kwestionowania orzeczenia z kontroli jakości.

- W art. 14 („Transport serów przed dwunastym miesiącem”) dodano nowy ust. 1 w brzmieniu:

„1. Ser można wprowadzać do obrotu pod chronioną nazwą „Parmigiano Reggiano” pod warunkiem że jest opatrzone owalną pieczęcią jakości i dojrzewał przez okres co najmniej 12 miesięcy.”.

W celu zachowania jasności określono obecnie, że w celu spełnienia wymogów ChNP i wprowadzenia do obrotu jako „Parmigiano Reggiano” ser musi być opatrzony owalną pieczęcią jakości i dojrzewać przez okres co najmniej 12 miesięcy.

Zmianę tę należy uznać za nieznaczną, ponieważ ogranicza się do wyjaśnienia aspektów już zawartych w specyfikacji.

Poprzedni tekst art. 14 to obecnie art. 14 ust. 2.

— W „Artykuł 15

Oznakowanie »Eksport« i »Extra«

Po osiągnięciu przez ser »Parmigiano-Reggiano« osiemnastego miesiąca dojrzewania można złożyć wniosek do Konsorcjum o użycie oznakowania »Parmigiano Reggiano Export« (zob. zdjęcie 3) lub oznakowania »Parmigiano Reggiano Extra« (zob. zdjęcie 4). Aby ser był opatrzony takimi oznakowaniami, musi spełniać wymogi umożliwiające oznaczenie »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« [określające »certyfikowaną najwyższą jakość«] zgodnie z pkt 7. Certyfikowane kręgi sera, które dojrzewały przez 18 miesięcy, mogą uzyskać prawo do używania tego oznakowania, nawet jeśli zostały przewiezione poza obszar produkcji, aby kontynuować proces dojrzewania; w takim przypadku konieczne jest zawarcie umowy z Konsorcjum, aby mogło ono wykonywać swoje działania nadzorcze. Wszelkie koszty ponoszone w ramach operacji związanych z oznakowaniem pokrywa wnioskodawca.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Artykuł 15

Oznakowanie »Eksport« i »Premium«

1. Po osiągnięciu przez ser »Parmigiano-Reggiano« osiemnastego miesiąca dojrzewania można złożyć wniosek do Konsorcjum o użycie oznakowania »Eksport«. Aby ser był opatrzony tym oznakowaniem, musi spełniać wymogi umożliwiające oznaczenie go jako »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« zgodnie z załącznikiem, o którym mowa w art. 7.

2. Po osiągnięciu przez ser »Parmigiano-Reggiano« dwudziestego czwartego miesiąca dojrzewania można złożyć wniosek do Konsorcjum o użycie oznakowania »Premium«. Aby ser był opatrzony tym oznakowaniem, musi spełniać wymogi umożliwiające oznaczenie go jako »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« zgodnie z załącznikiem, o którym mowa w art. 7. Każda partia dojrzewającego sera musi być poddana badaniom sensorycznym, a prawo do używania tego oznakowania zostanie przyznane wyłącznie serowi, który w procesie badania uzyska lepsze wyniki niż przeciętny ser »Parmigiano Reggiano«, zgodnie z ustaleniami operacyjnymi określonymi przez Konsorcjum.

3. Certyfikowane kręgi sera, które dojrzewały przez 18 miesięcy, mogą uzyskać prawo do używania takiego oznakowania, nawet jeśli zostały przewiezione poza obszar produkcji, aby kontynuować proces dojrzewania.

4. Wszelkie koszty ponoszone w ramach operacji związanych z oznakowaniem pokrywa wnioskodawca.”

Zmienił się tytuł tego punktu, a wyraz „Extra” zastąpiono słowem „Premium”. Dobrowolne oznakowanie „Ekstra” zostało usunięte z powodu braku zastosowania, ponieważ jest ono wymienne pod względem funkcji i właściwości z szerzej stosowanym dobrowolnym oznakowaniem „Eksport”. W miejsce oznakowania „Ekstra” wprowadzono nowe dobrowolne oznakowanie „Premium”, które stanowi zachętę dla producentów do poprawy jakości i wydłużenia okresu dojrzewania sera „Parmigiano Reggiano”. Ponieważ etykieta „Premium” została stworzona jako kategoria wyższej jakości, jest ona stosowana do serów, które oprócz spełniania wymogu w zakresie określenia ich mianem „Parmigiano Reggiano scelto sperlato” (oznaczaającym „certyfikowaną najwyższą jakość”) dojrzewały też przez co najmniej 24 miesiące. Ponadto każda partia dojrzewających serów musi również zostać poddana badaniom, aby upewnić się, że ich cechy sensoryczne są odpowiednie dla tej etykiety w porównaniu z przeciętnym serem „Parmigiano Reggiano”. Ponieważ dobrowolne oznakowania widnieją na serach „Parmigiano Reggiano”, uznano za zbędne umieszczanie na tych dobrowolnych oznakowaniach słów „Parmigiano Reggiano” i je obecnie usunięto. Ponadto, aby usunąć ograniczenia graficzne, znaki logo dobrowolnych oznakowań nie są już podane w „Przepisach dotyczących oznakowania identyfikacyjnego”. Nie określa się już również, że należy zawrzeć umowę z Konsorcjum, aby mogło ono wykonywać swoje działania nadzorcze, ponieważ nie jest to w rzeczywistości działanie nadzorcze, a raczej udzielenie zgody na używanie dobrowolnego oznakowania pod pewnymi warunkami.

Zmianę należy uznać za nieznaczną, ponieważ dotyczy oznakowania, które można zastosować do dobrowolnego oznaczenia produktu już po jego certyfikowaniu.

Załącznik „Klasyfikacja produktów”

Dodano przepis wyjaśniający kwestię „okresu trwałości” sera, w którym zastosowanie ma „klasyfikacja produktów”.

— Dodano zdanie w brzmieniu:

„Klasyfikacja ta dotyczy sera w czasie kontroli jakości.”

Zgodnie z art. 6 („Klasyfikacja serów”) „Przepisów dotyczących oznakowania identyfikacyjnego” w ramach kontroli jakości należy stosować klasyfikację określoną w załączniku „Klasyfikacja produktów”.

Objaśniono klasyfikację produktów ustanowioną w tym załączniku. Obecnie określono, że klasyfikacja ta odnosi się wyłącznie do tego, w jakim stanie jest ser w czasie kontroli jakości. Klasyfikacja nie może faktycznie zagwarantować, że ser jest całkowicie wolny od wad ukrytych lub że wady te nie pojawią się już po oznakowaniu sera. Może się to zdarzyć z wielu powodów, w szczególności na skutek przechowywania w warunkach, które nie są odpowiednio dojrzwania i konserwowania sera, co może zintensyfikować lub pogorszyć właściwości sera i skórki, lub niewielkie wady wykryte podczas kontroli jakości. W ostatnich latach pojawiły się skargi organów kontroli dotyczące faktu, że w kontrolach przeprowadzanych kilka miesięcy po kontroli jakości właściwości strukturalne niektórych serów nie spełniały już wymogów produktowych określonych w specyfikacji. Jak już wspomniano, działanie w ramach kontroli jakości odnosi się do czasu, w którym sery są sprawdzane. Nie można zagwarantować, że ser zachowa swoje właściwości przez cały „okres trwałości”.

Zmianę tę należy uznać za nieznaczną, ponieważ nie ma ona wpływu na istotne cechy produktu, lecz stanowi jedynie wyjaśnienie dotyczące klasyfikacji produktów.

„Inne” zmiany

Zmiany dotyczące pakowania

„Normy produkcji sera”

Wprowadzono zmianę służącą dostosowaniu włoskiej terminologii zastosowanej w specyfikacji do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

— W poniższym fragmencie na stronie 3:

„Ser tarty i porcjowany (ze skórką lub bez skórki) należy pakować [uwaga: użyty włoski termin to *condizionamento*] na obszarze pochodzenia w celu zagwarantowania jakości, identyfikowalności i kontroli.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Ser tarty i porcjowany (ze skórką lub bez skórki) należy pakować [uwaga: użyty włoski termin to *confezionamento*] na obszarze pochodzenia w celu zagwarantowania jakości, identyfikowalności i kontroli.”

Aby dostosować terminologię do terminologii stosowanej w art. 7 ust. 1 lit. e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do „pakowania” obecnie użyto słowa *confezionamento*, a nie *condizionamento*.

Zmianę tę należy uznać za nieznaczną, ponieważ polega ona jedynie na zmianie terminologii w celu dostosowania jej do terminu użytego w obowiązujących przepisach.

Zmiany dotyczące aktualizacji przepisów

„Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego”

— W poniższym zdaniu, które było drugim zdaniem art. 2 ust. 1 (Obowiązki Konsorcjum Producentów Sera „Parmigiano Reggiano”):

„Jeżeli organ odpowiedzialny za sprawdzanie zgodności ze specyfikacją złożoną zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 2081/92 (z późniejszymi zmianami) zauważy niewłaściwe użycie oznakowania pochodzenia lub jakiegokolwiek inne naruszenie specyfikacji, Konsorcjum może skonfiskować matryce oznakowania i płytki znamionowe lub nałożyć kary określone w obowiązujących przepisach.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Jeżeli organ odpowiedzialny za sprawdzanie zgodności ze specyfikacją złożoną zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 (z późniejszymi zmianami) zauważy niewłaściwe użycie oznakowania pochodzenia lub jakiegokolwiek inne naruszenie specyfikacji, Konsorcjum może skonfiskować matryce oznakowania i płytki znamionowe lub nałożyć kary określone w obowiązujących przepisach.”

Ponieważ obecnie obowiązuje rozporządzenie (UE) nr 1151/2012, należy zaktualizować odniesienia do przepisów, zastępując odniesienie do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 odniesieniem do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiany w przepisach dotyczących karmienia krów

„Przepisy dotyczące karmienia krów”

Wprowadzono zmiany w przepisach dotyczących prowadzenia w tym samym gospodarstwie działalności rolniczej innej niż hodowla bydła mlecznego, technik karmienia opartych „na jednym posiłku” oraz sposobu podawania surowców w żywieniu krów mlecznych.

— W poniższym fragmencie z art. 5 („Zabronione pasze i produkty uboczne”):

„Jeżeli zwierzęta są hodowane na mięso, powinny być hodowane w oddzielnych pomieszczeniach i trzymane oddzielnie od krów mlecznych.

Gospodarstwa nie mogą jednak posiadać żadnej kiszonki z trawy ani produktów ubocznych (takich jak wysłodki buraczane, skórki pomidorów itp.), zabezpieczonych w zapakowanych belach, silosach rowowych, silosach bunkrowych lub przy użyciu jakiegokolwiek innej techniki.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Gospodarstwa, w których hodowane są krowy mleczne, muszą dopilnować, aby stosowano całkowicie oddzielne pomieszczenia do celów innych form działalności rolniczej (działalności pozamlecznej, na przykład hodowli bydła na wołowinę, obsługi komór fermentacyjnych itp.). Zboża z kiszonką i produkty uboczne mogą być przechowywane i wykorzystywane do tych innych form działalności rolniczej.

Gospodarstwa nie mogą jednak posiadać kiszonki z trawy, zabezpieczonej w zapakowanych belach, silosach rowowych, silosach bunkrowych lub przy użyciu jakiegokolwiek innej techniki.”

Obecnie określa się, że gospodarstwa, w których hoduje się bydło mleczne, muszą dopilnować, aby stosowano całkowicie oddzielne pomieszczenia nie tylko dla bydła hodowanego na wołowinę, ale także na potrzeby wszelkich innych prowadzonych form działalności rolniczej (przykłady obejmują formy działalności rolniczej stworzone w ostatnich latach, takie jak użycie komór fermentacyjnych). Określono również, że gospodarstwa te mogą posiadać i wykorzystywać zboża z kiszonką i produkty uboczne, ponieważ prowadzenie działalności w całkowicie oddzielnych pomieszczeniach oznacza, że nie istnieje ryzyko skażenia mleka, a w konsekwencji sera sprzedawanego jako „Parmigiano Reggiano”. Z tego samego powodu w specyfikacji nie mówi się też, że gospodarstwa nie mogą posiadać kiszonki z produktów ubocznych (takich jak wysłodki buraczane, skórki pomidorów itp.) zakonserwowanych w zapakowanych belach, silosach rowowych, silosach bunkrowych lub przy użyciu dowolnej innej techniki. Podobnie jak w przypadku zbóż z kiszonką i produktów ubocznych, kiszonka ta jest dozwolona, pod warunkiem że rzeczywiście znajduje się w całkowicie oddzielnych pomieszczeniach do wykorzystania w innych (pozamlecznych) formach działalności rolniczej. Jednak nadal obowiązuje zakaz posiadania jedynie kiszonki z trawy zabezpieczonej w zapakowanych belach, silosach rowowych, silosach bunkrowych lub przy użyciu jakiegokolwiek innej techniki, nawet jeśli jest przechowywana oddzielnie.

Powyższe zmiany nie mają wpływu na surowiec (mleko) używany do produkcji „Parmigiano Reggiano”, w związku z czym nie mają wpływu na sam ser. Są to zatem zmiany nieznaczne.

— W poniższym fragmencie art. 6 („Surowce paszowe”):

„W żywieniu bydła mlecznego można stosować następujące surowce zgodnie z instrukcjami określonymi w załączniku.”

wprowadza się następujące zmiany:

„W żywieniu bydła mlecznego można stosować następujące surowce:”

W art. 11 specyfikacji („Nowe produkty i zmiany technologiczne”) nie ma już załącznika „Surowce paszowe i maksymalne dozwolone dawki” z listą dozwolonych surowców i górnych limitów. Zmiana ta wynika z jednej strony z potrzeby uproszczenia metod obliczania dawek pokarmowych dla krów mlecznych, a z drugiej strony ma na celu ułatwienie kontroli. Niezmieniona pozostaje jednak podstawowa filozofia specyfikacji, oparta na określaniu zabronionych i dozwolonych pasz i ustanawianiu limitów w określonych przypadkach. Powodem wprowadzenia załącznika w przeszłości była przede wszystkim potrzeba „przeszkolenia” podmiotów i standaryzacji ich metod pracy w odniesieniu do dozwolonych surowców na pasze i maksymalnych dawek. Obecnie takie „czarno-białe” instrukcje – wymagające złożonych i kosztownych kontroli organu kontrolnego – nie są już potrzebne, ponieważ od tamtej pory ustanowiono dobre praktyki, rolnicy są teraz lepiej wyszkoleni, a specjaliści oferują więcej pomocy, co zapewnia jakość żywienia krów mlecznych. Załącznik zostanie jednak dołączony do podręcznika dobrych praktyk, który zostanie udostępniony rolnikom.

Powyższa zmiana nie ma wpływu na surowiec (mleko) stosowany do produkcji „Parmigiano Reggiano”, w związku z czym nie ma wpływu na sam ser. Jest to zatem zmiana nieznaczna.

- W art. 7 („Stosowanie prostych/złożonych, zintegrowanych i niezintegrowanych pasz uzupełniających”) skreśla się zdanie w brzmieniu:

„Pasza musi być podawana zgodnie z instrukcjami zawartymi w załączniku.”.

Zmiana ta jest konieczna, ponieważ, jak stwierdzono powyżej, wspomniany załącznik został usunięty.

- W poniższym fragmencie art. 10 („Technika karmienia oparta »na jednym posiłku«”):

„Jeśli mieszanka paszowa jest zwilżona, mieszanie należy przeprowadzać co najmniej dwa razy dziennie, a paszę należy podawać natychmiast po przygotowaniu.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Jeśli mieszanka paszowa jest zwilżona (przy zawartości wilgoci 20 % lub więcej), mieszanie należy przeprowadzać co najmniej dwa razy dziennie, a paszę należy podawać, gdy tylko zostanie przygotowana.”.

Obecnie określono, że jeśli do mieszanki dodaje się wodę w celu zwilżenia paszy (jest to dopuszczalne, aby mieszanka była mniej sypka oraz aby zapobiec rozdzielaniu się składników), zawartość wilgoci musi wynosić co najmniej 20 %.

Poziom zawartości wilgoci, powyżej którego dodaną wodę uznaje się za składnik, ustalono na 20 % z następujących powodów:

- 1) wyłączne stosowanie materiału, który można zdefiniować jako „sucha żywność” (siano i pasza), skutkowałyby maksymalną zawartością wilgoci w końcowej mieszance na poziomie 13–16 %, tj. zawartością wilgoci w takich materiałach paszowych;
- 2) specyfikacja dopuszcza stosowanie (do 800 g na sztukę dziennie) „preparatów cukrowych, w tym preparatów płynnych, na bazie melasy (cukru z buraka i trzciny cukrowej), ekstraktu słodowego, glikolu propylenowego i gliceryny”, w których zawartość wody wynosi około 50 %, co powoduje zwiększenie zawartości wilgoci o kolejne 1,5–2 punkty procentowe;
- 3) zarówno pobór próbek, jak i sam proces badania, jest obciążony pewnym błędem.

W wyniku połączenia tych trzech czynników jedynie przy zawartości wilgoci na poziomie 20 % lub wyższym można stwierdzić na pewno, że mieszanina została zwilżona (mając na uwadze, że „mieszanie należy przeprowadzać co najmniej dwa razy dziennie, a paszę należy podawać natychmiast po przygotowaniu”).

Uzasadnieniem tej zasady jest to, że wysoki poziom wilgoci może wyzwać i podtrzymywać fermentację składnika cukrowego, a proces fermentacji może zmienić paszę zarówno pod względem chemicznym, jak i mikrobiologicznym. Przygotowanie i podawanie mieszanki paszowej dwa razy dziennie skraca czas przechowywania, zmniejszając w ten sposób ryzyko wspomnianej fermentacji.

W tym samym fragmencie, aby wyjaśnić dokładny moment, w którym przygotowywana pasza powinna być podawana, zamiast stwierdzenia, że „paszę należy podawać natychmiast po przygotowaniu”, w specyfikacji stwierdza się obecnie, że „paszę należy podawać, gdy tylko zostanie przygotowana”. Powyższa zmiana nie ma wpływu na surowiec (mleko) stosowany do produkcji „Parmigiano Reggiano”, w związku z czym nie ma wpływu na sam ser. Jest to zatem zmiana nieznaczna.

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

JEDNOLITY DOKUMENT

„**PARMIGIANO REGGIANO**”

Nr UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Parmigiano Reggiano”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Parmigiano Reggiano” to ser twardy wytwarzany z surowego mleka krowiego, częściowo odtuszczonego na skutek wytrącenia się śmietanki na powierzchni. Ser jest gotowany i wolno dojrzewający. Mleko nie może być poddawane obróbce termicznej i musi pochodzić od krów karmionych głównie paszą uzyskaną na obszarze pochodzenia. Sezonowanie musi trwać co najmniej 12 miesięcy. Ser „Parmigiano Reggiano” może być wprowadzany na rynek w całych kręgach, porcjowany lub tarty.

Ser „Parmigiano Reggiano” charakteryzuje się następującymi cechami:

- Sery te mają kształt walca o bokach lekko wypukłych lub prawie prostych i podstawach lekko obrębionych.
- Podstawy mają średnicę od 35 do 45 cm, a wysokość brzegu wynosi od 20 do 26 cm.
- Minimalna waga kręgu sera wynosi 30 kg.
- Zewnętrzna skórka ma naturalną barwę słomkowożółtą.
- Skórka ma grubość około 6 mm.
- Masa ma barwę od lekko słomkowej do słomkowej.
- Pod względem charakterystyki smakowo-zapachowej ser jest pachnący, delikatny, o smaku pełnym, ale nie ostrym.
- Struktura masy jest drobnoziarnista, krusząca się na kawałki.
- Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi 32 %.
- Ser nie zawiera żadnych dodatków.
- Stosunek cyklopropanowych kwasów tłuszczowych mniejszy niż 22 mg na 100 g tłuszczu (po uwzględnieniu już niepewności pomiaru, metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas [GC/MS]).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Krowy należy karmić głównie paszą z określonego obszaru geograficznego, z uwzględnieniem odpowiedniej ilości i jakości paszy.

Co najmniej 75 % suchej masy paszy musi być wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym.

Materiał paszowy nie może stanowić więcej niż 50 % suchej masy dawki pokarmowej.

Zabrania się stosowania jakichkolwiek kiszzonek.

Mleko krowie, sól, podpuszczka cielęca.

Mleko pochodzi od krów hodowanych na określonym obszarze geograficznym.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Hodowle krów mlecznych, od których pochodzi mleko przeznaczone do produkcji sera „Parmigiano Reggiano”, znajdują się na określonym obszarze geograficznym

Produkcja i przetwarzanie mleka muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Surowe i nieodtłuszczone mleko uzyskiwane z udoju wieczornego i porannego jest dostarczane do mleczarni zgodnie ze specyfikacją produkcji. Mleko z porannego udoju przelewane jest do miedzianych kadzi i mieszane z mlekiem z poprzedniego wieczora, częściowo odtłuszczonym dzięki wytrąceniu się śmietanki na powierzchni. Stosunek tłuszczu do kazeiny w mleku w kadziach grzewczych, liczony jako średnia ważona wszystkich partii w danym dniu produkcji, nie może przekraczać 1,1 + 12 %. Do mleka dodaje się serwatkę z produkcji sera z poprzedniego dnia; niedopuszczalne jest stosowanie kultur starterowych. Po koagulacji, do której doprowadza się wyłącznie przez zastosowanie podpuszczki cielęcej, następuje krajanie i parzenie skrzepu. Gdy masa serowa osiadzie na dnie kadzi, jest umieszczana w odpowiednich formach. Następnie na serach nanosi się oznakowanie. Po kilku dniach sery są moczone w solance, a następnie odbywa się sezonowanie przez co najmniej 12 miesięcy.

Sezonowanie przez co najmniej 12 miesięcy musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Po zakończeniu minimalnego okresu sezonowania przeprowadza się kontrolę jakości w celu sprawdzenia zgodności ze specyfikacją produkcji.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser „Parmigiano Reggiano” może być wprowadzany na rynek w całych kręgach, porcjowany lub tartym.

Aby chronić konsumenta i zagwarantować autentyczność sera „Parmigiano Reggiano” wprowadzanego do obrotu w opakowaniach, w postaci tartej lub porcjowanej, operacje tarcia, porcjowania oraz późniejszego pakowania muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Jest to konieczne ze względu na utratę lub brak widoczności na serze tartym i porcjowanym oznakowania identyfikującego ser „Parmigiano Reggiano”, które jest widoczne na całych kręgach sera, tak aby zagwarantowane było pochodzenie produktu pakowanego. Wynika to również z konieczności pakowania sera niedługo po porcjowaniu, z zachowaniem procedur pozwalających uniknąć wysuszenia, utlenienia bądź utraty pierwotnych cech organoleptycznych „Parmigiano Reggiano”. Rozkrojenie kręgu sera pozbawia go bowiem naturalnej ochrony zapewnianej przez skórkę, która ze względu na wysoki stopień odwodnienia doskonale izoluje ser od otoczenia.

Tarty może być tylko ser z całego kręgu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia „Parmigiano Reggiano”. Pakowanie musi odbywać się niezwłocznie po tarcu, bez żadnej obróbki lub dodawania substancji mogących zmienić długość konserwacji sera bądź jego pierwotne cechy organoleptyczne.

Porcje sera „Parmigiano Reggiano” mogą być pakowane w tym samym zakładzie, w którym nastąpiło ich krojenie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oznakowanie identyfikacyjne znajdujące się na każdym kręgu sera „Parmigiano Reggiano” składa się z napisu linią kropkowaną o treści „Parmigiano-Reggiano”, numeru rejestracji mleczarni-producenta oraz roku i miesiąca produkcji, a dane te są odcisnięte na powierzchni brzegu przy użyciu matryc (taśm znakujących). Na serach znajduje się również odcisk owalnej pieczęci o treści „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela”, płytka kazeinowa zawierająca kod identyfikacyjny kręgu oraz, w odpowiednich przypadkach, oznakowanie sera drugiej kategorii.

Na wprowadzanym do obrotu serze „Parmigiano Reggiano” w opakowaniach, w postaci tartej i porcjowanej umieszczony jest znak logo, na którym znajduje się rysunek porcji sera, kręgu sera „Parmigiano Reggiano” i noża, a w dolnej części napis „PARMIGIANO REGGIANO”. Taki znak, stanowiący obowiązkowy element etykiety, musi być umieszczony zgodnie ze specyfikacją techniczną określoną przez Konsorcjum w odpowiedniej umowie.

Aby konsumenci mogli prawidłowo określić wiek sera, na etykiecie umieszczonej na wszystkich pakowanych porcjach „Parmigiano Reggiano” o wadze powyżej 15 g wprowadzanych do obrotu musi być podana minimalna dojrzałość.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny obejmuje część prowincji Bolonia na lewym brzegu rzeki Reno, część prowincji Mantua na prawym brzegu Padu oraz prowincje Modena, Parma i Reggio Emilia.

5. Związek z obszarem geograficznym

Do najważniejszych czynników naturalnych należą właściwości gleb na określonym obszarze geograficznym, rozciągającym się od grzbietów apenińskich po rzekę Pad, w połączeniu z warunkami klimatycznymi, które mają bezpośredni wpływ na skład roślinności naturalnej, a także na fermentację samego sera. W odniesieniu do czynników ludzkich oraz historycznego znaczenia sera dla lokalnej gospodarki należy podkreślić, że skomplikowane operacje, którym jest poddawany ser „Parmigiano Reggiano”, zostały wypracowane na przestrzeni wieków tradycyjnej sztuki serowarskiej zakorzenionej na obszarze produkcji, przekazywanej z pokolenia na pokolenie z poszanowaniem autentycznych i niezmiennych miejscowych zwyczajów.

Cechami wyróżniającymi ser „Parmigiano Reggiano” są drobnoziarnista i krusząca się na kawałki struktura masy, aromatyczność i delikatny smak – pełny, ale nie ostry – wysoki poziom rozpuszczalności i lekkostrawność.

Cechy te odzwierciedlają wyjątkowe właściwości mleka, które jest wykorzystywane w produkcji sera w postaci świeżej, przetwarzane codziennie w miedzianych kadziach i poddawane koagulacji z wykorzystaniem podpuszczki cielęcej o wysokiej zawartości renniny; odzwierciedlają one też kryteria selekcji mleka, praktykę moczenia serów w nasyczonej solance i długi okres dojrzewania.

Szczególne cechy fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne mleka, które gwarantują specyfikę i jakość sera „Parmigiano Reggiano”, wynikają zasadniczo z podawanego krowom mlecznym pożywienia, którego głównym składnikiem jest pasza z obszaru pochodzenia i w przypadku którego zdecydowanie zakazuje się stosowania jakichkolwiek kiszzonek. Sezonowanie przez co najmniej dwanaście miesięcy, które musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym ze względu na jego specyficzne warunki klimatyczne, jest konieczne, aby produkt uzyskany z przetworzonego mleka mógł nabrać – dzięki specyficznym procesom działania enzymów – cech wyróżniających ser „Parmigiano Reggiano”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Tekst skonsolidowany specyfikacji można pobrać ze strony internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub ewentualnie:

poprzez przejście bezpośrednio na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) oraz wybór „Qualità” (w prawym górnym rogu ekranu), następnie „Prodotti DOP, IGP i STG” (w lewej części ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.
