

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 202/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„PARMIGIANO REGGIANO”

Nr UE: PDO-IT-0016-AM06 — 2.12.2021

ChNP (X) ChOG ()

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

E-mail: 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

Nazwa produktu

Opis produktu

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: przepisy dotyczące pakowania, karmienia krów

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Rozdział *Normy produkcji sera* podzielono na punkty, aby lepiej uporządkować jego strukturę i ułatwić konsultacje oraz dostosować do struktury rozdziałów *Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego* i *Przepisy dotyczące karmienia krów*, które były już podzielone na punkty.

Punkt „Opis produktu”

Normy produkcji sera

— Punkt 1

W akapicie pierwszym włoskie słowo oznaczające „odtłuszczone” zmieniono z *scremato* na *decremato*.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Wcześniej stosowany termin *parzialmente scremato* oznacza „częściowo odtłuszczone”, co może sugerować wymaganą procentową zawartość tłuszczu, podczas gdy proces odtłuszczania polegający na wytrąceniu się śmietanki na powierzchni w toku produkcji sera „Parmigiano Reggiano” przeprowadza się w oparciu o doświadczenie i technikę rzemieślniczą, a nie w oparciu o konkretną wartość.

Odniesienie do „krów” zawarte w akapicie pierwszym zmieniono na odniesienie do „krów mlecznych”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.2 i 3.3 jednolitego dokumentu.

Celem było dostosowanie terminologii z pkt 1 rozdziału *Przepisy dotyczące karmienia krów*, w którym jest mowa o bydle mlecznym obejmującym wszystkie krowy mleczne, krowy w okresie zasuszania i jałówki od szóstego miesiąca ciąży.

Następujące zdanie w akapicie pierwszym: „Mleko nie może być poddawane obróbce termicznej i nie można stosować dodatków.”

otrzymuje brzmienie:

„Mleko nie może być poddawane obróbce termicznej, fizycznej ani mechanicznej, w tym odwirowaniu, baktofugacji ani mikrofiltracji, i nie można stosować dodatków.”

Zmianę tę częściowo wprowadzono w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Zmianę wprowadzono, aby jednoznacznie zaznaczyć, że mleko nie może być oddawane żadnej obróbce termicznej, fizycznej ani mechanicznej, przez wyraźne wskazanie również obróbki fizycznej i mechanicznej i podanie przykładów zakazanych procesów, co służy podkreśleniu, że należy stosować mleko surowe i nieprzetworzone.

— Punkt 4

W akapicie pierwszym:

— następujące zdanie: „Ser „Parmigiano Reggiano” charakteryzuje się następującymi cechami:

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Parmigiano Reggiano« nie może być poddawany obróbce, która pogarsza jego właściwości chemiczne/fizyczne lub organoleptyczne, i charakteryzuje się następującymi cechami:”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Słowne i graficzne odniesienia do ChNP „Parmigiano Reggiano” lub nazwy chronionej „Parmesan” (Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej, sprawa C-132/05 z dnia 26 lutego 2008 r.) stosuje się na etykiecie, przy prezentacji lub w reklamach wielu pakowanych łączonych, gotowych i przetworzonych produktów spożywczych obecnie dostępnych na rynku, w szczególności w UE. Takie odniesienia są obecnie stosowane zdecydowanie częściej, co wynika zarówno z renomy nazwy „Parmigiano Reggiano” (lub „Parmesan”), jak i z uniwersalności sera „Parmigiano Reggiano”, który nadaje się do zastosowania w wielu przetworach spożywczych. Z takimi produktami często wiąże się szereg problemów, w szczególności ponieważ składnik określany mianem „Parmigiano Reggiano” lub „Parmesan” w rzeczywistości nie stanowi sera „Parmigiano Reggiano”, tylko półprodukt, który powstaje z „Parmigiano Reggiano”, ale nie ma już właściwości wymaganych w specyfikacji produktu, gdyż ser został poddany konkretnej obróbce, w tym odwodnieniu lub liofilizacji, lub też połączony z innymi składnikami.

Należy zapobiegać wykorzystywaniu renomy „Parmigiano Reggiano” przez stosowanie tej nazwy jedynie w celu zwiększenia wartości gotowego produktu spożywczego zawierającego półprodukt wytwarzany z „Parmigiano Reggiano”. We względu jednak na obowiązujące obecnie przepisy trudno jest wyeliminować na rynku UE takie wykorzystanie ChNP „Parmigiano Reggiano” lub nazwy chronionej „Parmesan” w odniesieniu do produktów, które – mimo że są zrobione z sera „Parmigiano Reggiano” – nie spełniają już specyfikacji produktu. W związku z tym w tekście obecnie wyraźnie wskazano, że „ser »Parmigiano Reggiano« nie może być poddawany obróbce, która pogarsza jego właściwości chemiczne/fizyczne lub organoleptyczne”, aby jednoznacznie zaznaczyć, iż w odniesieniu do żadnego produktu uzyskanego z zastosowaniem tego typu obróbki nie może już stosować ChNP „Parmigiano Reggiano”.

Zmianę tę wprowadzono ze względu na występowanie szczególnych trudności w rozwiązaniu wyżej opisanych problemów wynikających z braku przejrzystego przepisu w specyfikacji produktu ChNP „Parmigiano Reggiano”. Zmiana ta jest konieczna, ponieważ na rynku UE dochodzi do wielu przypadków niezgodnego z prawem wykorzystania ChNP „Parmigiano Reggiano” ze względu na renomę tego produktu. Ma ona zatem przyczynić się do zapewnienia ochrony autentyczności i renomy ChNP „Parmigiano Reggiano” na rynku UE.

W akapicie pierwszym wprowadzono następujące zmiany we właściwościach sera „Parmigiano Reggiano”:

— następujące zdanie: „kręgi mają średnicę podstawy 35–45 cm i wysokość 20–26 cm;”

otrzymuje brzmienie:

„kręgi mają średnicę podstawy 35–43 cm i wysokość 20–26 cm;”;

— następujące zdanie: „wygląd zewnętrzny: skórka ma naturalną barwę słomkowożółtą;”

otrzymuje brzmienie:

„barwa skórki: naturalna barwa słomkowożółta, która może zmieniać się z czasem;”.

Zmiany te wprowadzono w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Przez wiele lat wytwarzane kręgi sera ważyły średnio 40 kg i miały średnicę podstawy wynoszącą 40 cm oraz rzadko osiągały wartości zbliżone do górnego limitu. W ostatnich latach obserwuje się jednak postępującą tendencję w kierunku wytwarzania coraz większych kręgów serów, które czasami osiągają niemal maksymalną dozwoloną średnicę 45 cm. Chociaż ich wymiary mieszczą się w zakresie dozwolonym w specyfikacji produktu, to jednak sery osiągające takie wymiary potrafią ważyć około 50 kg, co znacznie utrudnia ich przemieszczanie, czyszczenie i porcjowanie, gdyż maszyny wykorzystywane w tych procesach zwykle są projektowane z myślą o serach o średnich wymiarach. Aby uniknąć trudności przy przeprowadzaniu tych operacji wynikających z faktu, że produkowane sery mają średnicę bliską maksymalnej średnicy dopuszczalnej obecnie w specyfikacji produktu, zmniejszono zatem maksymalną średnicę podstawy z 45 na 43 cm. Zmiana ta będzie skutkować ograniczeniem całkowitej wagi kręgu sera „Parmigiano Reggiano” o około 4 kg do około 46 kg bez wywierania wpływu na jego cechy jakościowe.

Chociaż skórka zwykle ma naturalną barwę słomkowożółtą, wahania warunków środowiskowych w okresie sezonowania (wilgotność, temperatura) oraz stosowane techniki i częstotliwość czyszczenia serów mogą spowodować zmienność barwy skórki w minimalnym dwunastomiesięcznym okresie sezonowania. Oznacza to, że barwa może być niejednolita i w pewnym stopniu zróżnicowana z naturalnych powodów, a zmianę wprowadzono, aby wyraźnie stwierdzić ten fakt.

W akapicie drugim dodaje się zdanie w brzmieniu: „Do celów zapewnienia charakterystycznych cech struktury sera należy odnieść się do kategorii produktu określonych w rozdziale Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego.”.

W celu lepszego usystematyzowania tekstu specyfikacji produktu obecnie wskazano w nim, że oprócz cech sera „Parmigiano Reggiano” opisanych i wymienionych w pkt 5 rozdziału *Normy produkcji sera* należy również uwzględnić charakterystyczne cechy struktury sera (w tym wszelkie dopuszczalne wady) określone i skategoryzowane w rozdziale *Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego* specyfikacji produktu, a konkretnie w załączniku *Kategorie produktu*.

— Punkt 5

Akapit pierwszy: „Ser »Parmigiano Reggiano« tarty i porcjowany (ze skórką lub bez skórki) należy pakować na obszarze pochodzenia w celu zagwarantowania jakości, identyfikowalności i kontroli.”

otrzymuje brzmienie:

„Operacje tarcia, porcjowania oraz późniejszego pakowania sera »Parmigiano Reggiano« i porcji (ze skórką lub bez skórki) muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym w celu zagwarantowania jakości, identyfikowalności i kontroli.”.

Akapit ten zmieniono w celu zastosowania terminologii już użytej w pkt 3.5 akapit drugi jednolitego dokumentu.

Akapit trzeci: „Jak już ustanowiono w dekreście Prezesa Rady Ministrów z dnia 4 listopada 1991 r., nazwę pochodzenia »Parmigiano Reggiano« można stosować również w przypadku sera tartego uzyskanego wyłącznie z całego sera spełniającego wymogi stosowania tej nazwy pochodzenia, pod warunkiem że ser ściera się w miejscu jego produkcji, a następnie uzyskany w ten sposób tarty ser zostaje natychmiast zapakowany bez poddawania go obróbce i bez dodawania do niego jakiegokolwiek substancji mogącej zmienić okres trwałości sera lub jego pierwotne właściwości organoleptyczne.”

otrzymuje brzmienie:

„Jak już ustanowiono w dekreście Prezesa Rady Ministrów z dnia 4 listopada 1991 r., nazwę pochodzenia »Parmigiano Reggiano« można stosować również w przypadku sera tartego uzyskanego wyłącznie z całego sera spełniającego wymogi stosowania tej nazwy pochodzenia, pod warunkiem że ser ściera się w miejscu jego produkcji, a następnie uzyskany w ten sposób tarty ser zostaje natychmiast zapakowany bez poddawania go obróbce i bez dodawania do niego jakiegokolwiek substancji.”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

W tekście dotyczącym pakowania tartego sera „Parmigiano Reggiano” fragment „bez dodawania do niego jakiegokolwiek substancji mogącej zmienić okres trwałości sera lub jego pierwotne właściwości organoleptyczne” zastąpiono sformułowaniem „bez dodawania do niego jakiegokolwiek substancji”. Tekst przeformułowano, aby jednoznacznie wskazać, że zakaz dodawania substancji dotyczy wszystkich substancji.

Dodaje się nowy akapit w brzmieniu: „Wykorzystanie »skrawków« jest jednak również dozwolone na warunkach określonych powyżej.”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Obecnie wyraźnie stwierdzono, że tarty ser „Parmigiano Reggiano” można uzyskiwać zarówno ze „skrawków”, jak i z całych kręgów sera.

Na przestrzeni lat rynek zmieniał się zgodnie ze zróżnicowanymi wymaganiami konsumentów, co oznacza, że obecnie na rynku dostępnych jest znacznie więcej postaci i rodzajów porcjowanego sera „Parmigiano Reggiano”. W szczególności w przeszłości dostępne były niemal wyłącznie porcje sera o wadze 1 kg, natomiast obecnie na skutek zmiany przyzwyczajeń konsumentów istnieje popyt na ser w coraz mniejszej postaci (stała waga 150/200 g, miniaturowe porcje „przekąsek” bez skórki itp.). Otrzymanie sera „Parmigiano Reggiano” w takich postaciach wiąże się ze znacznym zwiększeniem ilości ścinków (tj. na przykład podstawy kręgu sera, środkowa część kręgu lub porcje wykraczające lub nieosiągające ustalonej wagi), które nie powstawały w przypadku wytwarzania sera w większej postaci.

Takich ścinków zwanych „skrawkami” nie pakuje się jako porcje, tylko są one ponownie wykorzystywane przez podmioty w ramach systemu kontroli w celu przygotowania innych postaci, w szczególności tartego sera „Parmigiano Reggiano”, jak określono w pkt 8. Zmiana ta służyła zatem wyraźnemu stwierdzeniu, że tarty ser można uzyskiwać zarówno ze „skrawków”, jak i z całych kręgów sera.

W akapicie piątym wprowadzono następujące zmiany we właściwościach tartego sera „Parmigiano Reggiano”:

- następujące zdanie: „zawartość skórki nie większa niż 18 %;”

otrzymuje brzmienie:

„zawartość skórki nie większa niż 18 % wagi;”;

- następujące zdanie: „jednorodny wygląd, nieprzypominający proszku, przy czym cząstki, których średnica nie przewyższa 0,5 mm, nie powinny stanowić więcej niż 25 % całkowitej zawartości.”

otrzymuje brzmienie:

„jednorodny wygląd, nieprzypominający proszku, przy czym cząstki, których średnica nie przewyższa 0,5 mm, nie powinny stanowić więcej niż 35 % całkowitej zawartości.”

Pierwszą z tych zmian wprowadzono w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Dodano wyrażenie „wagi”, aby wskazać, w jaki sposób należy obliczyć tę wartość procentową.

Zamiast parametru jakości produktu użyto ograniczenia dotyczącego zawartości „drobnych” cząstek w tartym serze, które to ograniczenie wprowadzono pierwotnie już lata temu ze względu na ryzyko przygotowywania przez podmioty sera oznaczonego ChNP „Parmigiano Reggiano” częściowo lub w całości z sera suszonego (który z natury jest drobny i sypki). Ustanowiono zatem limit cząstek, których średnica nie przewyższa 0,5 mm.

Wielkość cząstek wynika z wielu czynników (wilgoć, sezonowanie, rodzaj tarki, nacisk tarcia), przez co jest znacznie zróżnicowana.

Na przestrzeni ostatnich lat nastąpił rozwój rynku i technologii produkcji. Ze strony podmiotów istnieje coraz większy popyt na drobniejszy, bardziej jednolicie tarty ser, zwłaszcza gdy jest on przeznaczony do zmieszania z innymi składnikami. Co więcej, bardziej dojrzały ser (sezonowany przez dłużej niż 30 miesięcy) i małe postaci (przekąski w formie kostek i małe porcje) są coraz bardziej popularne. Przygotowanie takich małych postaci sera wiąże się z wytwarzaniem dużej ilości ścinków (w tym niewielkich ścinków), które szybciej się wysuszają, a w przypadku ścierania bardzo dojrzałego sera jest on odporniejszy, co oznacza, że w przypadku użycia takiej samej siły nacisku na ser otrzymuje się ser tarty o mniejszych cząstkach. Ograniczenie procentowej zawartości cząstek o średnicy mniejszej niż 0,5 mm zmieniono zatem z 25 % na 35 %, co lepiej oddaje obecny stan produkcji tartego sera „Parmigiano Reggiano” bez wywierania negatywnego wpływu na cechy jakościowe sera.

- Punkt 7

Dodaje się nowy akapit w brzmieniu: „Ścinki sera »Parmigiano Reggiano«, które mają być wykorzystywane przez podmioty w ramach systemu kontroli w celu przygotowania innych postaci, określa się mianem »skrawków”.

Tę ostatnią zmianę wprowadzono w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Jak już wskazano w pkt 5 i z tego samego powodu wyjaśniono pojęcie „skrawków”.

Punkt „Metoda produkcji”

Normy produkcji sera

- Punkt 3

Z akapitu trzeciego skreślono następujący przepis: „Mleko nie może być poddawane procesom odwirowania.” Wynika to z faktu, iż przepis ten przeniesiono do art. 1 w nowym brzmieniu: „Mleko nie może być poddawane obróbce termicznej, fizycznej ani mechanicznej, w tym odwirowaniu [...]”. Uzasadnienie przedmiotowej zmiany przedstawiono w zmianie w pkt 1 w pkt „Opis produktu”.

Akapit piąty: „Mleko wieczorne zostaje częściowo odtłuszczone [zastosowanie włoskiego określenia *scremato*] przez naturalne wytrącanie się śmietanki na powierzchni w otwartych u góry stalowych zbiornikach. Po dostarczeniu do serowarni mleko z porannego udoju jest mieszane z częściowo odtłuszczonym [*scremato*] mlekiem z poprzedniego wieczora. Mleko może być również częściowo odtłuszczone [*scrematura*] przez naturalne wytrącanie się śmietanki na powierzchni.”

otrzymuje brzmienie:

„Mleko wieczorne zostaje częściowo odtuszczone [zastosowanie włoskiego określenia *decremato*] przez naturalne wytrącanie się śmietanki na powierzchni w otwartych stalowych zbiornikach o naturalnej wentylacji. Po dostarczeniu do serowarni mleko z porannego udoju jest mieszane z częściowo odtuszczonym [*decremato*] mlekiem z poprzedniego wieczora. Mleko może być również częściowo odtuszczone [*decrematura*] przez naturalne wytrącanie się śmietanki na powierzchni.”

W pkt 3.4 jednolitego dokumentu słowo w celu zapewnienia przejrzystości przed słowem „wieczór” dodano określenie „poprzedni”.

Tradycyjnie jako zbiorniki stosowano otwarte kadzie, w których pozostawia się mleko do czasu wytrącenia się śmietanki na powierzchni. Na przestrzeni lat opracowano nowe technologie z myślą zarówno o ograniczeniu wykorzystywanej przestrzeni, jak i o utrzymaniu czystości w zakładach i zwiększeniu ich wydajności, a takie zbiorniki zastąpiono wielopoziomowymi instalacjami z pokrywami, które można otwierać, w związku z czym w opisie stalowych zbiorników określenie „otwarte u góry” zastąpiono określeniem „otwarte o naturalnej wentylacji”.

Włoskie terminy *scremato* i *scrematura* oznaczające „mleko odtuszczone” i „proces odtuszczania” zastąpiono terminami *decremato* i *decrematura* zgodnie ze zmianą w pkt 1 w pkt „Opis produktu”.

Tę ostatnią zmianę wprowadzono w pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

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

otrzymuje brzmienie:

„Stosunek tłuszczu do kazeiny w mleku w kadiach grzewczych, liczony jako średnia ważona wszystkich partii w kadiach w danym dniu produkcji, nie może przekraczać 1,10 + 10 %.”

Tę ostatnią zmianę wprowadzono w pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Zmieniono stosunek tłuszczu do kazeiny przez ograniczenie tolerancji z 12 % do 10 %, a zapis „1,1” zmieniono na bardziej przejrzysty zapis „1,10”.

Na podstawie różnych statystyk i badań naukowych ustalono, że średnia wartość odniesienia w przypadku stosunku tłuszczu do kazeiny w serze „Parmigiano Reggiano” wynosi około 1,1, a ponieważ stosunek ten może być zmienny – ze względu na rzemieślnicze techniki serowarskie stosowane przy produkcji tego sera i różnice w zawartości tłuszczu w wykorzystywanym mleku wynikające zarówno z pory roku, jak i techniki rolniczej – ustalono tolerancję początkowo oszacowaną na poziomie około 10 %.

Dodano 2 % (z 10 na 12 %), aby uwzględnić niepewność pomiaru i próbkowania, a także wyżej wskazaną zmienność, i w ten sposób zaproponowano stosunek 1,1 + 12 % na etapie zatwierdzenia nieznacznej zmiany specyfikacji produktu (Dz.U. C 132 z 13.4.2018, s. 7).

Po tym zatwierdzeniu na etapie sporządzania planu kontroli upoważniony organ kontrolny (OCQPR Soc. Coop.) w dniu 23 maja 2018 r. przesłał do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej wniosek o wyjaśnienie kwestii dotyczącej stosunku tłuszczu do kazeiny w serze „Parmigiano Reggiano”, a mianowicie zapytał, czy w wymogu, zgodnie z którym „[s]tosunek tłuszczu do kazeiny w mleku w kadiach grzewczych [...] nie może przekraczać 1,1 + 12 %”, określonym w tekście, uwzględniono niepewność pomiaru.

W odpowiedzi Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej stwierdziło, że sama wartość 1,1 + 12 % nie obejmuje niepewności pomiaru, więc tolerancję należy obniżyć o 2 punkty procentowe, aby dostosować przepis specyfikacji produktu z zasadą przyjętą w pierwotnej decyzji.

Akapit siódmy: „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 odtuszczenia wraz z wieczornym mlekiem, aby umożliwić wypłynięcie śmietany na powierzchnię.”

otrzymuje brzmienie:

„Poranne mleko w ilości do 15 % można odstawić na potrzeby produkcji sera następnego dnia. Mleko w ilości przekraczającej 15 % można odstawić, pod warunkiem że odstawiona ilość mleka starcza na wytworzenie nie więcej niż jednego kręgu sera. Mleko to, które musi być przechowywane w mleczarni w stalowych pojemnikach w temperaturze nie niższej niż 10 °C, należy pozostawić w zbiorniku do odtuszczenia wraz z wieczornym mlekiem, aby umożliwić wypłynięcie śmietany na powierzchnię.”

W tekście obecnie przewidziano, że poranne mleko można odstawić na potrzeby produkcji sera następnego dnia w ilości przekraczającej 15 %, pod warunkiem że większa procentowa ilość mleka jest potrzebna do wytworzenia nie więcej niż jednego kręgu sera. Dzięki temu dodatkowemu zapisowi w tekście ilość mleka przechowywanego w kadzi grzewczej przez małe serownie w określonych okresach w ciągu roku powinna wystarczyć do produkcji całego kręgu sera.

Akapit ósmy: „Do mleka dodaje się szczep serwatki, naturalne fermenty mlekowe uzyskane przez pozostawienie serwatki pozostałej z czynności serowarskich wykonanych poprzedniego dnia do spontanicznego skwaśnienia.”

otrzymuje brzmienie:

„Do mleka dodaje się szczep serwatki, naturalną kulturę bakterii kwasu mlekowego uzyskaną przez pozostawienie »słodkiej« serwatki pozostałej z poprzednich czynności serowarskich do spontanicznej fermentacji w kontrolowanych warunkach temperaturowych.”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

W tym samym akapicie dodaje się fragment w brzmieniu: „Do szczepu serwatki nie można dodawać kultur bakterii kwasu mlekowego do celów dostosowania lub wzmocnienia ani dodatków odżywczych wspomagających wzrost bakterii kwasu mlekowego. Dopuszczalne jest jedynie dodanie pojedynczej porcji mleka.”.

W opisie cech szczepu serwatki termin „fermenty mlekowe” zastąpiono bardziej poprawnym technicznym określeniem „bakterie kwasu mlekowego”. Wyraźnie określono ponadto zakaz stosowania niektórych praktyk, tj. dodawania kultur bakterii kwasu mlekowego lub dodatków odżywczych wspomagających wzrost naturalnych bakterii kwasu mlekowego. Zmianę tę wprowadzono, aby wyraźnie stwierdzić, że szczep serwatki stanowi naturalny składnik, oraz aby podkreślić jego rolę w procesie produkcji sera „Parmigiano Reggiano”: silny związek między terytorium a produktem. Dlatego też szczep serwatki można uzyskiwać wyłącznie w wyniku fermentacji słodkiej serwatki pozostałej z poprzednich czynności serowarskich. Słowo „dnia” usunięto, aby umożliwić serowarom dodawanie – z uwzględnieniem chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych właściwości mleka – również niewielkich ilości szczepu serwatki – tego samego szczepu, który zostanie dodany do mleka w kadzi grzewczej następnego dnia – do mleka z udoju wieczornego pozostawionego w zbiornikach, aby umożliwić wypłynięcie śmietany na powierzchnię. Celem tej praktyki jest wprowadzenie bakterii kwasu mlekowego i lekkie zakwaszenie mleka przez noc, co sprawia, że następnego dnia rano jest ono bardziej odpowiednie do produkcji sera.

Ponadto wyraźnie zaznaczono, że możliwe jest dodanie jednej porcji mleka z mleczarni, co jest autentyczną i niezmienną praktyką lokalną, która była już utrwaloną tradycją. Praktyka ta pozwala na dostarczenie bakteriom kwasu mlekowego w szczepie serwatki składników odżywczych stymulujących rozwój.

Na końcu akapitu trzynastego dodaje się zdanie w brzmieniu: „Sery mogą być sezonowane na drewnianych półkach.”.

Zmianę tę częściowo wprowadzono w pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

W trosce o przejrzystość wyraźnie podkreślono możliwość sezonowania serów na drewnianych półkach, ponieważ wykorzystanie drewna w piwnicach, w których dojrzewa ser „Parmigiano Reggiano”, jest ugruntowaną i dobrze uzasadnioną tradycją, której nie można zmienić. Ponieważ w ostatnich latach na niektórych rynkach zagranicznych (w szczególności w Stanach Zjednoczonych) pojawiły się potencjalne kwestie zdrowotne lub higieniczne związane z wykorzystaniem drewna, uważa się za istotne, by w specyfikacji produktu wyraźnie zaznaczyć, że drewno jest podstawowym materiałem i że – właśnie ze względu na ugruntowaną tradycję – nigdy nie powodowało problemów zdrowotnych.

Punkt „Etykietowanie”

Normy produkcji sera

— Punkt 8

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Z wyjątkiem ścinków wykorzystywanych jako »skrawki« ścinki z powierzchni i boków kręgów sera (kawałki, w których zawartość skórki przekracza 18 %) nie mogą być opatrzone nazwą »Parmigiano Reggiano«.”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Cechy jakościowe „Parmigiano Reggiano” są dobrze określone w specyfikacji produktu, w której mowa jest konkretnie o masie sera:

- *charakterystyka smakowo-zapachowa masy: ser jest pachnący, delikatny, o smaku pełnym, ale nie silnym;*
- *struktura masy: drobnoziarnista i krusząca się na kawałki.*

Ponadto od 1991 r. w specyfikacji produktu zawartość skórki w serze tartym ograniczona jest do 18 % (dekret Prezesa Rady Ministrów z dnia 4 listopada 1991 r.). Dodanie tego wymogu dotyczyło jedynie sera tartego, ponieważ w postaciach sera ze skórką (całe kręgi i porcje ze skórką) zawartość skórki jest zawsze mniejsza niż 18 %. Jak opisano wcześniej w odniesieniu do „skrawków”, ścinki z powierzchni i boków kręgów sera (kawałki, w których zawartość skórki przekracza 18 %) są pozostałościami z przygotowywania sera do sprzedaży w różnej postaci. Jeżeli ścinki te nie mają być wykorzystane do przygotowania tartego sera „Parmigiano Reggiano”, w którym to przypadku dodanie masy sera koryguje stosunek masy do skórki, mogą być one sprzedawane. Takie ścinki zawierają jednak dużą ilość skórki, a zatem nie zawierają wystarczającej ilości rzeczywistej masy sera, aby odpowiadać definicji typowych właściwości „Parmigiano Reggiano”. W związku z tym, ponieważ nie są już zgodne ze specyfikacją produktu, nie mogą być już sprzedawane jako ser „Parmigiano Reggiano”.

Z powyższych względów, a także w celu dostarczenia konsumentom dokładnych informacji i zapewnienia uczciwej konkurencji między podmiotami, o ile ścinki nie są wykorzystywane jako „skrawki”, ścinki z powierzchni i boków kręgów sera (kawałki, w których zawartość skórki przekracza 18 %) nie mogą być opatrzone ChNP „Parmigiano Reggiano”.

— Punkt 9

W akapicie pierwszym następujący fragment: „[...] na każdym opakowaniu musi być umieszczone logo przedstawione poniżej, na którym znajduje się rysunek kawałka sera, kręgu sera »Parmigiano Reggiano« i małego noża, a w dolnej części napis »PARMIGIANO REGGIANO«. To logo musi być wydrukowane w CMYK zgodnie ze specyfikacją techniczną określoną przez Konsorcjum w odpowiedniej umowie.”



otrzymuje brzmienie:

„[...] na każdym opakowaniu musi być umieszczone logo przedstawione poniżej, na którym znajduje się stylizowany rysunek kawałka sera i kręgu sera »Parmigiano Reggiano«, a w dolnej części napis »PARMIGIANO REGGIANO«. To logo musi być wydrukowane w kolorze zgodnie ze specyfikacją techniczną określoną przez Konsorcjum w odpowiedniej umowie.”



Zmianę tę częściowo wprowadzono w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Logo zmieniono, aby stało się bardziej nowoczesne i aktualne pod względem stylistycznym. Umieszczono je również w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Akapit drugi: „Aby konsumenci mogli dowiedzieć się, jaka jest dojrzałość sera »Parmigiano Reggiano«, minimalny czas dojrzewania musi być podany na etykietowaniu wszystkich pakowanych porcji o wadze ponad 15 g wprowadzonych do obrotu.”

otrzymuje brzmienie:

„Aby można było dowiedzieć się, jaka jest dojrzałość sera »Parmigiano Reggiano«, minimalny czas dojrzewania musi być podany na etykietach wszystkich pakowanych porcji o wadze ponad 15 g wprowadzonych do obrotu.”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Skreślono odniesienie do „konsumentów”, ponieważ obowiązek podawania minimalnej dojrzałości sera musi mieć zastosowanie do wszystkich paczkowanych porcji sera o wadze ponad 15 g, w tym w przypadku, gdy mają być sprzedawane podmiotom komercyjnym (przedsiębiorstwom przetwórczym, zakładom żywienia zbiorowego takim jak restauracje itp.), a nie tylko konsumentom końcowym. Zmiana ta służy doprecyzowaniu tego. Na podstawie definicji ustanowionych w art. 2 ust. 2 lit. i) oraz j) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 termin „etykietowanie” zmieniono na „etykieta”, ponieważ minimalny czas dojrzewania musi być podany na opakowaniu lub pojemniku i nie może być określony w dokumentach.

Dodaje się akapit trzeci w brzmieniu:

„Ponieważ aromat i smak sera »Parmigiano Reggiano« zmieniają się w trakcie procesu dojrzewania, w celu przekazania informacji o właściwościach organoleptycznych na etykiecie można stosować następujące przymiotniki opisowe, jak również podawać czas dojrzewania w odniesieniu do określonych klas dojrzałości:

- *delicato [delikatny] (12–19 miesięcy);*
- *armonico [harmonijny] (ok. 20–26 miesięcy);*
- *aromatico [aromatyczny] (ok. 27–34 miesiące);*
- *intenso [intensywny] (ok. 35–45 miesięcy).”.*

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Wprowadzenie wymogu określania minimalnej dojrzałości sera „Parmigiano Reggiano” wprowadzanego do obrotu w porcjach o wadze ponad 15 g spowodowało konieczność wyrażenia oceny organoleptycznej przy użyciu przymiotników „opisowych”, które różnią się w zależności od dojrzałości. Ponieważ ser „Parmigiano Reggiano” dojrzewa przez długi czas, od 12 do ponad 40 miesięcy, jego aromat i smak zmieniają się, dlatego dodano możliwość używania przymiotników „opisowych” na etykietach, aby pomóc konsumentom w wyborze produktu.

Akapit czwarty: „Określenie numeru rejestracji lub nazwy mleczarni na etykietowaniu jest obowiązkowe tylko w przypadku sera tartego lub porcjowanego pochodzącego z serów oznakowanych jako »Premium« zgodnie z pkt 15 rozdziału »Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego«.”

otrzymuje brzmienie:

„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 pkt 15 rozdziału »Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego“.

Na podstawie definicji ustanowionych w art. 2 ust. 2 lit. i) oraz j) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 termin „etykietowanie” zmieniono na „etykieta”, ponieważ numer rejestracji lub nazwa mleczarni muszą być podany na opakowaniu lub pojemniku i nie mogą być określone w dokumentach.

Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego

- Punkt 1: „Oznakowania”

Ppkt 2: „2. Każda mleczarnia musi oznaczać swoje sery informacjami o pochodzeniu przez:

- a) umieszczenie na każdym kręgu sera płytki kazeinowej zawierającej kod identyfikacyjny kręgu;
- b) umieszczenie napisu linią kropkowaną o treści »Parmigiano-Reggiano« (zob. rys. 1), numeru rejestracji mleczarni oraz roku i miesiąca produkcji po bokach kręgu przy użyciu obręczy znakujących.”

otrzymuje brzmienie:

- „2. Każda mleczarnia musi oznaczać swoje sery informacjami o pochodzeniu przez:

- a) umieszczenie na każdym kręgu sera płytki kazeinowej lub zastosowanie równoważnego systemu zapewniającego niepowtarzalny kod identyfikacyjny każdego kręgu sera (zwane dalej »płytką« lub »płytkami«);
- b) umieszczenie napisu linią kropkowaną o treści »Parmigiano-Reggiano« (zob. rys. 1 i rys. 1a), numeru rejestracji mleczarni, roku i miesiąca produkcji oraz skrótu »DOP« [ChNP] po bokach kręgu przy użyciu obręczy znakujących.”

Zmiany te wprowadzono w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Ponieważ rozwój technologiczny może w przyszłości przynieść inne sposoby jednoznacznej identyfikacji serów „Parmigiano Reggiano”, w tekście przewiduje się obecnie możliwość stosowania systemów innych niż płytki kazeinowe.

Dodaje się odniesienie do „rys. 1a”, który dodano do sekcji „Przykładowe obrazy”.

Obecnie w tekście stwierdza się, że obręcze znakujące używane do nanoszenia na sery oznakowań pochodzenia muszą również zawierać skrót DOP (ChNP), ponieważ skrót ten znajduje się już na obecnie używanych matrycach.

Ppkt 3: „3. Oznakowań selekcyjnych dokonuje Konsorcjum Producentów Sera »Parmigiano Reggiano« zgodnie z artykułami 4, 5, 6, 7 i 8 poniżej po przeprowadzeniu kontroli przez upoważniony organ kontrolny.”

otrzymuje brzmienie:

- „3. Oznakowań selekcyjnych dokonuje Konsorcjum Producentów Sera »Parmigiano Reggiano« zgodnie z przepisami art. 4, 5, 6, 7 i 8 poniżej po przeprowadzeniu kontroli przez upoważniony organ kontrolny.”

Słowo „artykułami” napisane w całości zastąpiono skrótem „art.”.

— Punkt 3: „Obowiązki mleczarni”

Ppkt 1: „1. Co najmniej cztery miesiące przed rozpoczęciem działalności mleczarnie zamierzające produkować ser »Parmigiano Reggiano« muszą złożyć do Konsorcjum wniosek o przyznanie im numeru rejestracji oraz o wydanie im obręczy znakujących i płytek kazeinowych, przy czym mleczarnie muszą złożyć oświadczenie, że zostały włączone do systemu kontroli.”

otrzymuje brzmienie:

- „1. Przed rozpoczęciem działalności mleczarnie zamierzające produkować ser »Parmigiano Reggiano« muszą złożyć do Konsorcjum wniosek o przyznanie im numeru rejestracji oraz o wydanie im obręczy znakujących i płytek, przy czym mleczarnie muszą złożyć oświadczenie, że zostały włączone do systemu kontroli.”

Usunięto sformułowanie „cztery miesiące”, ponieważ uznano, że termin ten jest zbyt długi. Skreślono słowo „kazeinowych” zgodnie ze zmianą w pkt 1.

Ppkt 2: „2. Mleczarnie są odpowiedzialne za prawidłowe stosowanie i konserwację obręczy znakujących i płytek kazeinowych, które są im dostarczane na zasadzie zaufania.”

otrzymuje brzmienie:

- „2. Mleczarnie są odpowiedzialne za konserwację i prawidłowe stosowanie obręczy znakujących i płytek, które są im dostarczane na zasadzie zaufania.”

Zmiana ta polega na przeformułowaniu zdania dotyczącego konserwacji i prawidłowego stosowania obręczy znakujących i płytek, tak aby jego szyk był bardziej logiczny.

Ppkt 5: „5. [...] W przypadku niezgodności Konsorcjum nakazuje wycofanie obręczy znakujących i płytek lub nałożenie kary zgodnie z procedurami określonymi w planie kontroli.”

otrzymuje brzmienie:

- „6. [...] W przypadku niezgodności Konsorcjum nakazuje wycofanie obręczy znakujących i płytek lub nałożenie kary zgodnie z obowiązującymi przepisami.”

Doprecyzowano, że każde wycofanie obręczy znakujących i płytek lub nałożenie kar przez Konsorcjum musi być zgodne z obowiązującymi przepisami.

— Punkt 6: „Klasyfikacja serów”

Ppkt 2: „2. Aby proces kontroli jakości był jak najbardziej obiektywny, w celu oceny właściwości strukturalnych i organoleptycznych zespół kontrolny musi przekroić co najmniej jeden krąg sera na partię, a nigdy nie mniej niż jeden ser na tysiąc lub część tej liczby. [...]”

otrzymuje brzmienie:

- „2. „Aby pomóc kontrolerom w ocenie serów, zespoły kontrolne muszą przekroić co najmniej jeden krąg sera na partię, a w każdym razie tyle serów, ile jest to konieczne do oceny właściwości strukturalnych i organoleptycznych. [...]”.

Działania kontrolerów w zakresie oceny sera „Parmigiano Reggiano” są obecnie bardziej poprawnie opisane, ponieważ doprecyzowano, że przekrojenie serów ma pomóc kontrolerom w procesie oceny jakości. Ponadto zamiast określania minimalnej liczby serów, które zespoły kontrolne muszą przekroić, w tekście obecnie wymaga się, aby zespoły te przekroiły tyle serów, ile jest konieczne do najlepszej oceny właściwości strukturalnych i organoleptycznych masy sera, co służy poprawieniu oceny dokonywanej przez te zespoły.

— Punkt 7: „Znakowanie tuszem”

Akapit pierwszy: „Podczas kontroli jakości, o których mowa w pkt 6, na serach umieszcza się nieusuwalnym tuszem tymczasowe oznakowanie przypisujące jedną z następujących kategorii określonych w załączniku:”

otrzymuje brzmienie:

„Podczas kontroli jakości, o których mowa w pkt 6, na serach umieszcza się nieusuwalnym tuszem lub przy użyciu równoważnego systemu tymczasowe oznakowanie przypisujące jedną z następujących kategorii określonych w załączniku:”.

Po kontroli jakości i dokonaniu klasyfikacji kontrolerzy zgodnie z obecną praktyką stemplują sery tuszem, tymczasowo oznaczając je przypisaną im kategorią jakości – pierwszą, drugą lub trzecią – do czasu poddania serów późniejszemu procesowi znakowania, który może mieć miejsce po upływie siedmiu dni od kontroli, zgodnie z poleceniem organu kontrolnego. Z uwagi na rozwój technologii zmiana ta ma na celu umożliwienie stosowania różnych mechanizmów do tymczasowej identyfikacji serów.

— Punkt 9: Unieważnienie oznakowań

Następujący akapit: „Personel Konsorcjum usuwa oznakowania z serów kategorii trzeciej [...]”.

otrzymuje brzmienie:

„Personel Konsorcjum usuwa oznakowania pochodzenia z boków serów kategorii trzeciej [...]”.

Oznakowania pochodzenia umieszczane na serach to: napis linią kropkowaną o treści „Parmigiano-Reggiano”, jak również numer rejestracji mleczarni-producenta, rok i miesiąc produkcji oraz skrót DOP (ChNP), które to dane są odcisnięte na bokach kręgu sera przy użyciu obręczy znakującej, a także płytka kazeinowa do celów identyfikowalności, którą zwykle umieszcza się na płaskiej powierzchni kręgu. W przypadku gdy ser nie spełnia wymogów stosowania ChNP, z boków kręgu usuwa się oznakowania pochodzenia, w tym napis linią kropkowaną o treści „Parmigiano-Reggiano”, tak aby ser ten nie był już prezentowany konsumentom jako „Parmigiano Reggiano”, natomiast płytka kazeinowa, która zwykle znajduje się na jednej z płaskich powierzchni kręgu sera i musi pozostać w miejscu, aby zapewnić identyfikowalność, pozostaje przymocowana. Celem tej zmiany jest doprecyzowanie, że unieważnienie oznakowań pochodzenia dotyczy tylko tych oznakowań, które znajdują się na bokach kręgu sera.

— Punkt 11: „Odwołania”

Ppkt 1: „1. Mleczarnie mogą odwołać się od orzeczenia z kontroli jakości, zwracając się do Konsorcjum na piśmie listem poleconym w terminie czterech dni od zakończenia każdej pojedynczej sesji kontroli jakości.”

otrzymuje brzmienie:

- „1. Mleczarnie mogą odwołać się od orzeczenia z kontroli jakości, zwracając się do Konsorcjum na piśmie w terminie dwóch (2) dni od zakończenia każdej pojedynczej sesji kontroli jakości.”.

Okres, w którym można odwołać się od orzeczenia z kontroli jakości, skrócono z czterech dni do dwóch dni. W celu uproszczenia procesu administracyjnego tekst stanowi obecnie, że odwołania muszą być składane na piśmie, a nie koniecznie przesyłane listem poleconym.

— Punkt 12: „Wnioskowanie o korektę oznakowań pochodzenia”

Punkt ten, który obecnie brzmi: „Jeżeli w celu skorygowania wad powstałych podczas dojrzewania konieczne są prace na tej części skórki, na której znajduje się płytka, mleczarnia zwraca się do Konsorcjum o zastąpienie płytki nieusuwalną pieczęcią. Mleczarnie muszą przechowywać usunięte płytki i przekazywać je Konsorcjum.”

otrzymuje brzmienie:

- „1. Jeżeli po dojrzewaniu płytka nie przylega już prawidłowo do sera lub jeżeli w celu skorygowania wad powstałych podczas dojrzewania konieczne są prace na tej części skórki, na której znajduje się płytka, mleczarnia niezwłocznie zwraca się do Konsorcjum o zastąpienie płytki nieusuwalną pieczęcią. Mleczarnie muszą przechowywać usunięte płytki i przekazywać je Konsorcjum.”

Obecnie w tekście wymaga się również, aby mleczarnie zwróciły się do Konsorcjum o zastąpienie płytek nieusuwalnych pieczęciami, w przypadku gdy płytka nie przylega już prawidłowo do sera, i doprecyzowuje się, że wniosek ten musi zostać złożony niezwłocznie.

— Punkt 13: „Wnioskowanie o unieważnienie oznakowań pochodzenia”

Punkt ten, który obecnie brzmi: „Jeżeli podczas dojrzewania pojawiają się wady, które są tak poważne, że procesu dojrzewania nie można kontynuować, przed kontrolą jakości mleczarnie mają prawo zwrócić się do Konsorcjum z wnioskiem o unieważnienie oznakowań pochodzenia sera dotkniętego wadą lub o przekazanie tego sera zgodnie z pkt 9.”

otrzymuje brzmienie:

„Jeżeli podczas dojrzewania pojawiają się wady, które są tak poważne, że procesu dojrzewania przez minimalny okres nie można kontynuować, przed kontrolą jakości mleczarnie mają prawo zwrócić się do Konsorcjum z wnioskiem o unieważnienie oznakowań pochodzenia umieszczonych na bokach sera dotkniętego wadą lub o przekazanie tego sera zgodnie z pkt 9.”

Dodano „przez minimalny okres” w celu doprecyzowania, że mleczarnie mogą wystąpić z wnioskiem o unieważnienie oznakowania w ciągu minimalnego okresu dojrzewania trwającego 12 miesięcy. Ponadto zgodnie ze zmianą w pkt 9 i przepisami tego punktu doprecyzowano, że unieważnienie oznakowań pochodzenia dotyczy wyłącznie tych oznakowań, które znajdują się na bokach kręgu sera.

— Punkt 16: „Koszty”

Ppkt 3: „Mleczarnie są zobowiązane do pokrycia kosztów wymiany obręczy znakujących, które zużyły się przedwcześnie lub zostały uszkodzone w inny sposób.”

otrzymuje brzmienie:

„Mleczarnie mogą być zobowiązane do pokrycia kosztów wymiany obręczy znakujących, które zużyły się przedwcześnie lub zostały uszkodzone w inny sposób.”

Słowo „są” zmieniono na „mogą być”, ponieważ żądanie zapłaty tych kosztów jest możliwością, a nie obowiązkiem.

Załącznik

„Klasyfikacja produktów”

W pkt 3, który dotyczy sera „Parmigiano Reggiano” *mezzano* [średnio dojrzalego], następujące sformułowanie: „dobrze wykonane korekty na bokach lub płaskich powierzchniach kręgu, które są na tyle minimalne, że nie wpływają znacząco na wygląd zewnętrzny sera, bez wad zapachowych.”

otrzymuje brzmienie:

„korekty na bokach lub płaskich powierzchniach kręgu, które są na tyle minimalne, że nie wpływają znacząco na wygląd zewnętrzny sera, bez wad zapachowych.”

Zgodnie ze zwyczajami i praktykami właściwymi dla określenia kategorii handlowych sera „Parmigiano Reggiano”, o których mowa w pkt 6 rozdziału *Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego*, a w szczególności w lit. b) (Kategorie wyboru rynkowego 0–1) rozdziału *Klasyfikacja serów* w sekcji czwartej (*Ser Parmigiano Reggiano*) *Regionalnego kompendium celnego Izby Handlowej Reggio Emilia* z 1990 r., *Rzemiosło i rolnictwo*, w przypadku sera „kategorii 0” mogą występować „pewne drobne, dobrze wykonane korekty lub drobne problemy wymagające korekty, które nie powodują deformacji kręgu sera”. Pojęcie „korekty” obejmuje zarówno wady estetyczne, które nadal występują na skórcie sera, różniące się pod względem wielkości, głębokości i ewentualnie zawartości wilgoci („problem oczekujący na korektę”), jak i wynik usunięcia wady estetycznej, zazwyczaj w drodze kauteryzacji, w celu rozwiązania lub ograniczenia problemu lub usunięcia wilgoci („wykonana korekta”).

W pkt 2 („Parmigiano Reggiano” kategorii 0 i kategorii 1) lit. a) (kategoria 0) załącznika Kategorie produktów do rozdziału Przepisy dotyczące oznakowania identyfikacyjnego nie ma rozróżnienia między „wykonanymi korektami” a „problemami oczekującymi na korektę”, a jedynie mowa jest o tym, że ewentualne korekty muszą być niewielkie i nie mogą powodować deformacji sera.

Obecnie powszechną praktyką jest wskazywanie przez mleczarnie „problemów oczekujących na korektę” zespołowi kontroli jakości, w którym to przypadku serom przypisuje się kategorię produktu odpowiednią do stopnia wady.

Ponieważ obecność sformułowania „dobrze wykonane” oznaczała, że przepis ten obejmował jedynie „wykonane korekty”, słowa te usunięto, umożliwiając przedstawienie do kontroli serów kategorii drugiej zarówno z „wykonanymi korektami”, jak i z „problemami oczekującymi na korektę”.

PRZYKŁADOWE OBRAZY

W celach ilustracyjnych zamieszczono obraz przedstawiający napis linią kropkowaną o treści „Parmigiano-Reggiano” wokół boków kręgu sera „Parmigiano Reggiano”.

Punkt „Inne”

Podpunkt „Pakowanie”

Normy produkcji sera

— Punkt 6

Następujący akapit: „Porcje sera »Parmigiano Reggiano« mogą być pakowane do osobistej sprzedaży bezpośredniej w tym samym zakładzie, w którym nastąpiło ich krojenie.”

otrzymuje brzmienie:

„Operacje tarcia, porcjowania i pakowania do sprzedaży bezpośredniej mogą odbywać się w punkcie sprzedaży detalicznej wyłącznie do celów sprzedaży konsumentowi końcowemu.”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

W obecnej wersji specyfikacji produktu przewiduje się możliwość porcjowania i pakowania sera „Parmigiano Reggiano” do osobistej sprzedaży bezpośredniej w punkcie sprzedaży detalicznej, w którym odbywa się porcjowanie. Możliwość tę wprowadzono na podstawie zasad sformułowanych przez Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej (pkt 62 wyroku z dnia 20 maja 2003 r. w sprawie C-469/00). Umożliwia to również zakładom świadczenie usług na rzecz konsumentów końcowych, ponieważ odkrajanie porcji z kręgów lub części kręgów sera jest procesem czasochłonnym i byłaby to dla punktów sprzedaży – zwłaszcza przy dużym natężeniu ruchu – bardzo duża trudność, gdyby porcje można było odkrajać jedynie na żądanie konsumenta.

Ponieważ w wyroku Trybunału Sprawiedliwości mowa jest również o procesie tarcia, zmiana ta obejmuje wyraźną możliwość, żeby tarcie i pakowanie również odbywały się w punkcie sprzedaży detalicznej do celów bezpośredniej sprzedaży konsumentowi końcowemu, z tych samych powodów, o których mowa powyżej. Doprecyzowanie to jest również konieczne ze względu na częste zastrzeżenia, które w ostatnich latach zgłaszano organom odpowiedzialnym za kontrole, w odniesieniu do możliwości tarcia i pakowania sera „Parmigiano Reggiano” w punktach sprzedaży detalicznej do celów sprzedaży bezpośredniej.

Rozdział „Przepisy dotyczące karmienia krów”

Przepisy dotyczące karmienia krów

— Punkt 1: „Zakres stosowania”

W pkt 1 dodano akapity drugi, trzeci i czwarty.

Akapit drugi brzmi:

„Produkcja mleka musi odbywać się w gospodarstwach znajdujących się na obszarze pochodzenia i objętych systemem kontroli”.

Zdanie to wprowadzono w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, a skreślono następujące fragmenty: zdanie z pkt 3.3, które brzmi: „Mleko pochodzi od krów hodowanych na określonym obszarze geograficznym.”; zdanie z pkt 3.4, które brzmi: „Hodowle krów mlecznych, od których pochodzi mleko przeznaczone do produkcji sera »Parmigiano Reggiano«, znajdują się na określonym obszarze geograficznym.”; oraz odniesienie do „produkcji” mleka z pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Doprecyzowano, że mleko krowie wykorzystywane jako surowiec musi być produkowane na określonym obszarze geograficznym w gospodarstwach podlegających kontrolom urzędowym w celu sprawdzania zgodności ze specyfikacją produktu.

Akapit trzeci brzmi:

„Chów zastępczych krów mlecznych (»odnowa stad«) musi być prowadzony na obszarze pochodzenia i objęty systemem kontroli jako szczególna działalność gospodarstwa mleczarskiego. Przepisy ustanowione w pkt 9 mają zastosowanie do zwierząt gospodarskich pochodzących z innych sektorów produkcji”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Obecnie tekst zawiera wyraźne odniesienie do chowu zastępczych krów mlecznych („odnowy stad”), tj. chowu cieląt płci żeńskiej i jałówek, które dołączą do stada mlecznego w przyszłości, a także niezbędne odniesienie do tego, że jest to szczególna działalność gospodarstwa mleczarskiego. Ze względu na ten strukturalny i funkcjonalny związek z chowem bydła mlecznego tekst zawiera obecnie wymóg, aby odnowa stad odbywała się na określonym obszarze geograficznym i podlegała kontrolom urzędowym w celu sprawdzania zgodności ze specyfikacją produktu.

Ponadto wprowadzono odesłanie do pkt 9 rozdziału *Przepisy dotyczące karmienia krów*, który reguluje wprowadzanie zwierząt gospodarskich z łańcuchów produkcyjnych innych niż łańcuch produkcji „Parmigiano Reggiano” do gospodarstw mleczarskich lub jednostek odnowy stad.

Akapit czwarty brzmi:

„Gospodarstwa mleczarskie, które w dniu 5 stycznia 2021 r. prowadziły działalność w zakresie odnowy stad poza obszarem pochodzenia, mogą kontynuować tę działalność poza obszarem pochodzenia, pod warunkiem że jest ona objęta systemem kontroli”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

W zmianie uwzględniono oświadczenia niektórych przedsiębiorstw zajmujących się hodowlą zwierząt gospodarskich i produkcją mleka przeznaczonego na ser „Parmigiano Reggiano”, które – zgodnie z obecną wersją specyfikacji produktu – od dawna zarządzają własnymi cyklami produkcyjnymi, wykorzystując jednostkę odnowy stad znajdującą się poza określonym obszarem geograficznym. Jedynym celem tej działalności jest chów cieląt płci żeńskiej i młodych jałówek, które po osiągnięciu dojrzałości zastąpią krowy mleczne w gospodarstwach mleczarskich należących do tych samych przedsiębiorstw na określonym obszarze geograficznym. Zmiana ta umożliwia zatem zapewnienie ciągłości modelu biznesowego zorganizowanego w ten sposób, choć równoważona jest przez poddanie działalności w zakresie odnowy stad prowadzonej przez te przedsiębiorstwa poza określonym obszarem geograficznym podstawowym wymogom określonym w pkt 5 i 9 rozdziału „Przepisy dotyczące karmienia krów” oraz kontrolom urzędowym w celu sprawdzania zgodności ze specyfikacją produktu, pod warunkiem że działalność ta była już prowadzona w chwili publikacji w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej wniosku o zmianę.

— Punkt 4: „Dozwolone pasze”

Akapit pierwszy tiret drugie: „Krowy mleczne mogą być karmione:

— [...]

— zycią pastewną, żytem pastewnym, owsem pastewnym, jęczmieniem pastewnym, pszenicą pastewną, kukurydzą pastewną [...];”

otrzymuje brzmienie:

„Krowy mleczne mogą być karmione:

— [...]

— zycią pastewną, żytem pastewnym, owsem pastewnym, jęczmieniem pastewnym, pszenicą pastewną, pszenżytem pastewnym, kukurydzą pastewną [...];”.

Pszenżyto pastewne, które ma cechy podobne cech innych roślin paszowych już dozwolonych (jęczmienia, pszenicy, żyta itp.), wprowadzono na listę dozwolonych pasz. Ponieważ stosowanie pszenżyta pastewnego, świeżego albo suszonego, może być przedmiotem szczególnego zainteresowania w bardziej górzystych częściach określonego obszaru geograficznego, gdzie jest ono szczególnie rozpowszechnione, obecnie w tekście wyraźnie przewiduje się możliwość wykorzystania tego pszenżyta w celu maksymalnego zwiększenia możliwości stosowania paszy pochodzącej z lokalnego obszaru.

— Punkt 5: „Zabronione pasze i produkty uboczne”

Pierwsze dwa akapity:

„Aby zapobiec skażeniu kiszoncek środowiska pomieszczeń dla bydła, w których hodowane są cielęta płci żeńskiej, jałowki do szóstego miesiąca ciąży oraz krowy mleczne – w tym zapobiec skażeniu poprzez glebę i paszę – zabrania się stosowania i posiadania jakichkolwiek kiszonek.

Gospodarstwa, w których hodowane są krowy mleczne, muszą dopilnować, aby stosowano całkowicie oddzielne obszary do celów działalności rolniczej w innych łańcuchach produkcji (hodowli bydła na wołowinę, komór fermentacyjnych itp.). Kiszzone zboża i produkty uboczne mogą być przechowywane i wykorzystywane do tych innych form działalności rolniczej.”

otrzymują brzmienie:

„Aby zapobiec skażeniu kiszonką środowiska pomieszczeń dla bydła, w tym zapobiec skażeniu poprzez glebę i paszę, oraz aby umożliwić fizjologiczne przystosowanie się zwierząt do pokarmu bez kiszonki, zabrania się stosowania i posiadania jakichkolwiek kiszonek w gospodarstwach mleczarskich i jednostkach odnowy stad.

Gospodarstwa, w których hodowane są krowy mleczne, muszą dopilnować, aby stosowano całkowicie oddzielne obszary do celów działalności rolniczej w innych łańcuchach produkcji (hodowli bydła na wołowinę, komór fermentacyjnych itp.). Kiszzone zboża i produkty uboczne mogą być przechowywane i wykorzystywane do tych innych form działalności rolniczej.”

Zmianę akapitu pierwszego wprowadzono w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Celem tej zmiany jest, po pierwsze, dostosowanie tego punktu w celu odzwierciedlenia zmian w pkt 1 rozdziału Przepisy dotyczące karmienia krów, w tym ujednoczenie stosowanej terminologii, przez ustanowienie, że – jak ma to już miejsce w przypadku gospodarstw mleczarskich – również w jednostkach odnowy stad obowiązuje zakaz stosowania i posiadania jakichkolwiek kiszonek. Po drugie, zmiana wyraźnie zawiera drugi podstawowy powód zakazu posiadania i stosowania kiszonek, oprócz zapobiegania skażeniu środowiska pomieszczeń dla bydła: konieczność umożliwienia fizjologicznego przystosowania się zwierząt do diety bez kiszonek (od młodego wieku). W odniesieniu do tego drugiego aspektu – zob. uzasadnienie zmian w pkt 9 rozdziału Przepisy dotyczące karmienia krów.

Podobnie zmiana w akapicie drugim ma również na celu dostosowanie tego artykułu do zmian wprowadzonych w pkt 1 rozdziału Przepisy dotyczące karmienia krów.

Skreślono odniesienie do „melasy w postaci płynnej (z wyjątkiem przypadków, gdy jej stosowanie jest dozwolone na mocy pkt 6)”, stanowiące wcześniej lit. b) tiret szóste w akapicie czwartym.

Całkowity zakaz stosowania melasy, pierwotnie wprowadzony z powodu często niskiej jakości i bardzo zróżnicowanych cech tego produktu, zniesiono (choć pkt 6 nadal reguluje jej stosowanie), ponieważ produkt ten jest obecnie całkowicie wiarygodny dzięki nowoczesnej technologii produkcji, której stosowanie jest wymagane prawem. Stosowanie melasy jest nawet zalecane w przypadku niektórych dawek pokarmowych, takich jak dawki na bazie siana, które mają mniejszą zawartość cukru niż świeża trawa, ponieważ łagodna fermentacja, która przekształca trawę w siano, powoduje utratę pewnej zawartości cukru.

Obecnie w pomieszczeniach dla bydła gospodaruje się w bardzo odmienny sposób, co oznacza, że ryzyko zanieczyszczenia koryt i sprzętu rolniczego – początkowo jeden z głównych powodów, dla których zalecano wyjątkową ostrożność przy stosowaniu melasy wewnątrz pomieszczeń – jest obecnie łatwe do opanowania.

— Punkt 6: „Surowce w materiałach paszowych innych niż zielonka”

Następujące akapity: „W mieszankach paszowych uzupełniających można również stosować:

— chleb świętojański w maksymalnej ilości do 3 %;

— melasę w maksymalnej ilości do 3 %.

Dopuszcza się podawanie produktów paszowych w postaci bloków melasy, w tym w postaci rozdrobnionej, w maksymalnej ilości do 1 kg na zwierzę dziennie. Bloków melasy nie należy jednak stosować łącznie z produktami paszowymi zawierającymi melasę.

Dozwolone są również produkty na bazie cukru lub produkty na bazie glikolu propylenowego i gliceryny, w postaci płynnej albo zmieszane z paszą, w maksymalnej ilości do 300 g na zwierzę dziennie.”

otrzymują brzmienie:

„W mieszankach paszowych uzupełniających można również stosować chleb świętojański, melasę buraczaną i melasę z trzciny cukrowej, ekstrakt słodowy, glikol propylenowy i glicerynę w maksymalnej całkowitej ilości do 6 %.

Stosowanie produktów na bazie cukru, w tym produktów w postaci płynnej lub na bazie melasy (melasy z trzciny cukrowej lub melasy buraczanej), ekstraktu słodowego, glikolu propylenowego i gliceryny, w żywieniu krów dojnych, niezależnie od tego, czy są podawane poszczególnym krowom, czy dodawane do całkowitej mieszanej dawki pokarmowej, jest ograniczone do 800 g na zwierzę dziennie. Produktów tych nie można podawać w wodzie pitnej.”

W punkcie tym po prostu łączy się limity dotyczące chleba świętojańskiego i melasy (oraz innych podobnych produktów cukrowych), wcześniej podzielone na 3 % melasy + 3 % chleba świętojańskiego, w jeden ogólny limit wynoszący 6 %.

Stosowanie produktów cukrowych, w tym melasy, które wcześniej były zakazane przepisami pkt 5, rozszerzono z wyłącznie bloków melasy na szerszą grupę podobnych produktów i uregulowano przez ustanowienie maksymalnego dziennego limitu, który uznaje się za odpowiedni do uzupełnienia typowych dla łańcucha produkcji „Parmigiano Reggiano” dawek pokarmowych o wysokiej zawartości włókna pokarmowego.

Stosowanie tych produktów jest obecnie szczególnie odpowiednie w porównaniu z okresem opracowywania poprzedniej wersji specyfikacji produktu, ponieważ ogólna mieszana dawka pokarmowa jest obecnie powszechnie stosowana, a produkty te mogą pełnić pożyteczną funkcję: wiążą one dawkę i sprawiają, że jest ona mniej sypka, co prowadzi do uzyskania bardziej jednnorodnej mieszaniny i bardziej higienicznego środowiska w pomieszczeniach.

Akapit piąty: „Bez uszczerbku dla pkt 8 inne produkty i materiały paszowe dopuszczone na mocy obowiązujących przepisów do stosowania u krów mlecznych mogą być również stosowane pod warunkiem przeprowadzenia badań przez Konsorcjum Producentów Sera »Parmigiano Reggiano«, które powiadamia właściwe organy po sprawdzeniu zgodności takich produktów i materiałów paszowych.”

jest obecnie akapitem czwartym i otrzymuje brzmienie:

„Bez uszczerbku dla pkt 8 inne produkty i materiały paszowe dopuszczone na mocy obowiązujących przepisów do stosowania u krów mlecznych mogą być również stosowane pod warunkiem przeprowadzenia oceny przez Konsorcjum Producentów Sera »Parmigiano Reggiano«, które powiadamia właściwe organy po sprawdzeniu zgodności takich produktów i materiałów paszowych z zasadami określonymi w pkt 2.”.

W odniesieniu do zakazu stosowania niektórych surowców w materiałach paszowych innych niż zielonka i produktach do karmienia krów mlecznych termin „badania” zmieniono na termin „ocena”. Obecnie doprecyzowano, że zgodność należy sprawdzić z „ogólnymi zasadami dotyczącymi pasz” określonymi w pkt 2 rozdziału *Przepisy dotyczące karmienia krów*.

- Punkt 7: „Stosowanie prostych i wieloskładnikowych mieszanek paszowych uzupełniających, wzbogaconych i niewzbogaconych”

Skreślono akapit czwarty: Brzmiał on: „Całkowita ilość surowego tłuszczu z produktów i produktów ubocznych soi, lnu, słonecznika, zarodków kukurydzy i zarodków pszenicy nie może przekraczać 300 g na zwierzę dziennie”.

Bez zmiany przesłanek leżących u podstaw tego szczególnego wymogu lub zmiany ogólnego podejścia przyjętego w specyfikacji produktu do stosowania tłuszczów – które musi być ściśle uregulowane – powyższą metodę ilościowego określania udziału tłuszczu z niektórych składników wykorzystywanych do produkcji materiałów paszowych innych niż zielonka zastąpiono metodą opisaną w ostatnim akapicie, tak aby zwiększyć wykonalność kontroli, ponieważ bardzo trudno jest rozróżnić tłuszcze dostarczane przez same „produkty i produkty uboczne soi, lnu, słonecznika, zarodków kukurydzy i zarodków pszenicy”, a znacznie łatwiej sprawdzić całkowitą ilość podawanego tłuszczu, zarówno pod względem dokumentacji (na podstawie kart informacji o żywieniu lub na podstawie składników umieszczanych w mieszalniku TMR), jak i z perspektywy analitycznej.

Następujący akapit, wcześniej pkt 8 akapit drugi, przeniesiono w to miejsce jako akapit czwarty: „Krowy mleczne nie mogą być karmione mydłem ani tłuszczem pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego (olej, łój, smalec, masło), ani bezpośrednio, ani jako składnikiem paszy”.

Pkt 8 akapit trzeci 3: „Do przenoszenia i ochrony mikroskładników odżywczych można stosować lipidy pochodzenia roślinnego w maksymalnej ilości do 100 g na zwierzę dziennie.”

stanowi obecnie pkt 7 akapit piąty i otrzymuje brzmienie:

„Oleje i tłuszcze roślinne dowolnego rodzaju lub w dowolnej postaci można stosować wyłącznie jako nośniki premiksów oraz do ochrony aminokwasów, witamin, minerałów i innych składników odżywczych w maksymalnej ilości do 50 g na zwierzę dziennie.”.

Zmiany w tekście, który wcześniej znajdował się w pkt 8, polegają na zmianie „lipidów pochodzenia roślinnego” i „mikroskładników odżywczych” na odpowiednio „oleje i tłuszcze roślinne” oraz „aminokwasy, witaminy, minerały i inne składniki odżywcze”, ponieważ są to pojęcia bardziej wyczerpujące.

Limit olejów i tłuszczów roślinnych dowolnego rodzaju lub w dowolnej postaci dodawanych w postaci niezmienionej zostaje obniżony z 100 g do 50 g na zwierzę dziennie, ponieważ jedyną funkcją tych substancji musi być ochrona aminokwasów, witamin, minerałów i innych składników odżywczych, a nie ukryty sposób dodawania zakazanych tłuszczów, która to praktyka stała się bezcelowa dzięki zmniejszeniu ogólnej ilości tłuszczów, a jednocześnie zachowaniu ich stosowania jako nośnika aminokwasów takich jak metionina lub witamin takich jak cholina.

Dodaje się akapit szósty w brzmieniu: „Aby uniknąć negatywnego zakłócenia fermentacji żwaczowej i pogorszenia jakości mleka, dzienna ilość lipidów (ocenianych jako ekstrakt eterowy) podawana krowom dojnym:

- nie może przekraczać 4,0 % całkowitej suchej masy;
- nie może przekraczać 700 g w przeliczeniu na ilość podawaną w materiałach paszowych innych niż zielonka określonych w pkt 2 niniejszych przepisów.”.

Maksymalny dzienny limit lipidów, które można podawać krowom dojnym w dozwolonych produktach, ustalono na poziomie 4 % całkowitej suchej masy w dawce pokarmowej. Ten ogólny limit jest osiągnięty dzięki limitowi tłuszczu podawanego w materiałach paszowych innych niż zielonka. Limit 300 g tłuszczów, która to ilość mogła być podawana w nasionach oleistych (soja, len, słonecznik, zarodki kukurydzy i zarodki pszenicy), co było bardzo trudne do zweryfikowania, zastąpiono limitem 700 g tłuszczów, którą to ilość można podawać w materiałach paszowych innych niż zielonka jako tłuszcze naturalnie występujące we wszystkich materiałach paszowych (zatem na przykład również w kukurydzy).

— Punkt 8: „Zabronione materiały paszowe i zabronione produkty”

W akapicie pierwszym tiret pierwsze następujący fragment: „cała żywność pochodzenia zwierzęcego: mączka rybna, mięso, krew, osocze, pióra, różne produkty uboczne z uboju oraz suszone produkty uboczne z przetwórstwa mleka i jaj;”

otrzymuje brzmienie:

„cała żywność pochodzenia zwierzęcego: mączka rybna, mięso, krew, osocze, pióra, różne produkty uboczne z uboju, jak również suszone produkty uboczne z przetwórstwa mleka i jaj;”.

Zmieniono brzmienie tekstu, zastępując spójnik „oraz” spójnikiem „jak również”.

W akapicie pierwszym tiret ósme „algi hodowlane” zmieniono na same „algi”, ponieważ pochodzenia alg nie można zweryfikować oraz ponieważ produkty znajdujące się obecnie na rynku, a zatem podlegające obowiązującym przepisom, gwarantują wystarczający poziom ogólnego bezpieczeństwa.

Następujący fragment z akapitu czwartego tiret drugie: „przeciwutleniające – butylohydroksyanizol, butylohydroksytoluen i etoksychinę.”

jest obecnie akapitem drugim tiret drugie i otrzymuje brzmienie:

„przeciwutleniające – butylohydroksyanizol, butylohydroksytoluen i etoksychinę, chyba że są podawane z witaminami do celów technologicznych jako czynniki stabilizujące.”.

Dodano wyrażenie „chyba że są podawane z witaminami do celów technologicznych jako czynniki stabilizujące” zostały dodane, ponieważ wymienione przeciwutleniające w rzeczywistości zawsze stosowano w paszy w ten sposób, gdyż są zawarte w premiksach witaminowych, które wytwórcy pasz wykorzystują do produkcji pasz w celu zapewnienia stabilności i jakości witamin rozpuszczalnych w tłuszczach takich jak witamina A (która łatwo się utlenia i dlatego nie może być stosowana bez czynników stabilizujących). Niedawne zmiany w przepisach oznaczają jednak, że składniki muszą być wymienione na produkcie końcowym, co oznacza, że mogą one pojawiać się na ulotkach informacyjnych, powodując pozorną niezgodność, mimo że sytuacja w rzeczywistości nie uległa zmianie.

W związku z tym tekst dostosowano w celu odzwierciedlenia faktu, że zgodnie z wymogami prawa produkty te muszą być wymienione w ulotkach informacyjnych, gdy są stosowane w premiksach. Zakaz stosowania tych produktów jako samodzielnych składników w paszach pozostaje jednak utrzymany, ponieważ celem tego przepisu jest zapobieżenie wykorzystywaniu ich jako rozwiązania problemów wynikających ze stosowania materiałów paszowych niskiej jakości.

— Punkt 9: „Zwierzęta gospodarskie pochodzące z innych sektorów produkcji”

Pierwsze dwa akapity pkt 9:

„Krowy mleczne z łańcuchów produkcji innych niż łańcuch »Parmigiano Reggiano« nie można wprowadzać do środowiska, w których trzymane są krowy dojne i krowy zasuszone, przez co najmniej cztery miesiące po ich przybyciu do gospodarstwa.

W tym okresie krowy mleczne muszą być żywione zgodnie z niniejszymi przepisami, a produkowane przez nie mleko nie może być dostarczane do serowni.”

otrzymują brzmienie:

„Wprowadzanie zwierząt gospodarskich z łańcuchów produkcji innych niż łańcuch produkcji »Parmigiano Reggiano«, a zatem nieobjętych systemem kontroli, do gospodarstw mleczarskich lub jednostek odnowy stad musi nastąpić nie później niż w dniu, w którym zwierzę osiągnie wiek 10 miesięcy.”.

Zmianę tę wprowadzono w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Kluczowe elementy, które sprawiają, że ser „Parmigiano Reggiano” jest wyjątkowy, można podsumować następująco:

- Terytorium: należy je rozumieć jako glebę, powietrze i wodę; ma ono zasadnicze znaczenie dla zdolności do wytwarzania pożywienia dla zwierząt gospodarskich i utrzymania aktywności „dobrej” mikroflory, która ma kluczowe znaczenie dla produkcji i dojrzewania sera. Za elementy kluczowe dla zachowania tego terytorium uznaje się w szczególności zakaz stosowania jakichkolwiek kiszonek w odniesieniu do krów mlecznych oraz rolę zielonek z pastwisk, takich jak trwałe i tymczasowe użytki zielone. Delikatną równowagę mikrobiologiczną niezbędną do produkcji sera można zachować jedynie przez staranne gospodarowanie glebą, pomieszczeniami dla bydła i serowarniami.
- Zwierzęta gospodarskie: zarządzanie zwierzętami gospodarskimi, w szczególności właściwe żywienie, pomaga rozwinąć u zwierząt zdolność do przekształcania pokarmu w mleko, jak również poprawić produktywność, zdrowie i długość życia. W związku z tym uzasadnione jest, aby w specyfikacji produktu zachęcano do zwrócenia większej uwagi na te kwestie, również w przypadku pojawienia się nowych informacji.
- Mikroorganizmy „dobre” dla serowarstwa: zawsze uważano, że odgrywają one zasadniczą rolę w nadawaniu serowi „Parmigiano Reggiano” wyjątkowego charakteru.

Wszystkie przepisy zawarte w obowiązującej specyfikacji produktu mają na celu promowanie korzystnego środowiska mikrobiologicznego od pola przez gospodarstwo do mleczarni. W szczególności zakaz stosowania jakichkolwiek kiszonek w chowie cieląt płci żeńskiej, jałówek do szóstego miesiąca ciąży i krów mlecznych, w połączeniu z żywieniem pasza na bazie siana, stanowią podstawę podejścia do selekcji flory charakterystycznej dla obszaru produkcji „Parmigiano Reggiano”, zarówno pod względem flory „dobrej”, jak i „złej”.

Na podstawie tych związanych zasad uznaje się za istotne, aby specyfikację produktu zmieniano i ustanawiano przepisy dotyczące zarządzania cielętami płci żeńskiej i jałowkami, które po osiągnięciu dojrzałości będą wytwarzać mleko do produkcji sera. Od dłuższego czasu przepisy dotyczące żywienia krów dojnych zawarte w specyfikacji produktu mają również zastosowanie do krów zasuszonych i jałówek od szóstego miesiąca ciąży. Przepisy te mają na celu nie tylko zapobieganie pogorszeniu cech jakościowych mleka, ponieważ te dwie ostatnie kategorie zwierząt nie produkują mleka, lecz także (i przede wszystkim) ukierunkowanie producentów na model rolnictwa zgodny z podstawowymi założeniami: zakazem stosowania kiszonek, żywieniem dawkami pokarmowymi na bazie siana, rozwinięciem zdolności zwraca do przetwarzania włókna pokarmowego i koncentracją na całym bydle w gospodarstwie. Jak już wspomniano, w obowiązującej specyfikacji produktu rozszerza się zakaz stosowania i posiadania jakichkolwiek kiszonek na chów cieląt płci żeńskiej i jałówek do szóstego miesiąca ciąży.

Głównym celem wniosku o zmianę polegającą na tym, że wprowadzanie jakichkolwiek zwierząt gospodarskich z innych łańcuchów produkcji do gospodarstwa mleczarskiego lub do wymienionych w systemie kontroli jednostek, w których prowadzona jest szczególna działalność związana z odnową stada w gospodarstwie mleczarskim, musi nastąpić przed ukończeniem 10 miesiąca życia, ma na celu poprawę i zwiększenie zdolności krów do przystosowania się na całe życie do pożywienia typowego dla gospodarstw objętych systemem kontroli ChNP „Parmigiano Reggiano”, którym to pożywieniem karmione są już krowy hodowane bezpośrednio na obszarze produkcji, z wykorzystaniem zielonki i zakazem karmienia kiszoncek.

Chociaż teoretycznie najlepiej byłoby, gdyby zwierzęta te były wprowadzane do gospodarstw zaraz po odsadzeniu, tak aby przez całe życie mogły być przystosowane do pożywienia typowego dla gospodarstw objętych systemem kontroli ChNP „Parmigiano Reggiano”, uznaje się, że wiek 10 miesięcy jest wystarczająco wczesny, aby można było osiągnąć wyraźną poprawę sytuacji w ramach obowiązującej specyfikacji produktu. Propozycja ta stanowi sprawiedliwy kompromis, pozwalający uniknąć nałożenia znacznego obciążenia ekonomicznego na podmioty, które obecnie prowadzą chów młodych zwierząt gospodarskich poza łańcuchem produkcji ChNP „Parmigiano Reggiano”.

Ponadto z uwagi na ogólną tendencję do zapładniania jałówek w coraz młodszy wiek, w niektórych przypadkach zbliżonym do 12 miesięcy, wymóg wprowadzenia zwierząt do 10. miesiąca życia posłużyłby zapewnieniu, aby do zapłodnienia doszło w gospodarstwach należących do łańcucha produkcji ChNP, co ma na celu udoskonalanie genetyczne.

Wymóg żywienia bydła bez kiszonki od 10. miesiąca życia ma na celu zapewnienie rozwoju żwacza przy karmieniu sianem, co oznacza, że można oczekiwać wykształcenia się u zwierząt cech anatomicznych i histologicznych bardziej odpowiednich do późniejszego etapu produkcji mleka, co oznacza, że krowy będą lepiej funkcjonować na tym rodzaju pożywienia. Powszechnie uważa się, że żywienie cieląt płci żeńskiej i jałówek pożywieniem opartym na przetrwałej suchej zielonki, a nie kiszzonek, wpływa korzystnie na rozwój morfologiczny zwierząt, co skutkuje większą głębokością brzusznią i zwiększoną zdolnością przyjmowania pokarmu, a także zmniejsza ryzyko nadmiernego otluszczenia (czemu szczególnie sprzyja niewłaściwe stosowanie kiszonki z kukurydzy).

Niedawne badania wykazały, że karmienie jałówek sianem przynosi korzyści pod względem poboru suchej masy i wzrostu, a spożywanie siana zamiast kiszonki wpływa pozytywnie na zdolność wykorzystania zielonki przez zwierzę, prawdopodobnie w wyniku lepszego rozwoju morfofunkcjonalnego żwacza rosnącej jałowki. Należy również dodać, że stosowanie dawek pokarmowych, które są kwasotwórcze ze względu na nieproporcjonalnie spowodowane dużą ilością skrobi, jak to zwykle bywa w przypadku dawek na bazie kiszonych zbóż (a w szczególności kiszonki z kukurydzy), może powodować uszkodzenia tkanek w błonie śluzowej żwacza (nadżerki) i w wątrobie (ropnie). Te nieodwracalne uszkodzenia sprawiają, że zwierzęta są bardziej podatne na inne choroby i mniej efektywnie przetwarzają dawki pokarmowe na bazie zielonek objętościowych o dużej zawartości włókna pokarmowego, takich jak dawki na bazie siana, typowe dla gospodarstw objętych systemem kontroli ChNP „Parmigiano Reggiano”. Uszkodzenia te występują bardzo rzadko u zwierząt, których żywienie oparte jest na zielonce niekiszzonej, w szczególności na sianie.

W porównaniu ze stosowaniem kiszzonek żywienie jałówek świeżą zielonką i sianem również znacznie zmniejsza ryzyko spożycia przez nie mikotoksyn, których potencjalne skutki obejmują osłabienie układu odpornościowego zwierzęcia, zwiększenie podatności na choroby i tym samym skrócenie długości życia.

Zmiana ta ma na celu również poprawę kontroli w certyfikowanym systemie produkcji sera „Parmigiano Reggiano”, co da konsumentowi końcowemu większą pewność, że produkt ten jest zgodny z jego specyfikacją.

Obecnie w specyfikacji produktu zabrania się stosowania i posiadania jakichkolwiek kiszzonek w hodowli cieląt płci żeńskiej, jałówek do szóstego miesiąca ciąży oraz krów mlecznych. Wymóg „kwarantanny”, o którym mowa w pkt 9 rozdziału *Przepisy dotyczące karmienia krów* w obowiązującej specyfikacji produktu, ma na celu w szczególności zmniejszenie ryzyka skażenia zarodnikami środowiska, w którym przebywa bydło mleczne dostarczające mleko do produkcji sera „Parmigiano Reggiano”, dlatego też w okresie „kwarantanny” podmioty są zobowiązane do odpowiedniego odseparowania krów z łańcuchów produkcji innych niż łańcuch „Parmigiano Reggiano”, oddzielenia ich mleka i prowadzenia odpowiedniej dokumentacji gospodarstwa.

Na przestrzeni lat kontrole przeprowadzone w celu sprawdzenia, czy przepisy dotyczące „kwarantanny” są przestrzegane zgodnie z obowiązującą specyfikacją produktu, wykazały liczne uchybienia w przestrzeganiu wymogu „kwarantanny” w odniesieniu do warunków określonych w planie kontroli ChNP „Parmigiano Reggiano”.

Dokładniej rzecz ujmując, w latach 2012–2017 w ramach kontroli przestrzegania wymogu „kwarantanny” upoważniony organ kontrolny ChNP „Parmigiano Reggiano” stwierdził 12 przypadków „poważnej niezgodności”. Te przypadki „poważnej niezgodności” doprowadziły do konsekwencji określonych w „tabeli kontroli”, związanych z postępowaniem z surowcem, a w szczególności do wykluczenia produktu z ChNP, a także do podjęcia przez zainteresowane podmioty działań naprawczych w celu wyeliminowania przyczyny lub przyczyn. W tym samym okresie upoważniony organ kontrolny stwierdził 639 przypadków „drobnej niezgodności”, które doprowadziły do podjęcia przez zainteresowane podmioty działań naprawczych w celu wyeliminowania przyczyny lub przyczyn.

Ponadto liczba przypadków „poważnej niezgodności” odnotowanych w 2018 r. (5) i 2019 r. (4) wykazuje proporcjonalny wzrost w stosunku do poprzedniego okresu (lata 2012–2017), co sugeruje, że przypadki takie stają się coraz częstsze.

Wymóg wprowadzania krów do łańcucha w wieku do 10 miesięcy byłby po pierwsze znacznie łatwiejszy do sprawdzenia przez upoważniony organ kontrolny, ponieważ wiek zwierzęcia (od urodzenia) można łatwo ustalić w bazach danych, podczas gdy obecne kontrole „kwarantanny” koncentrują się na etapie życia krowy (szósty miesiąc ciąży, okres dojenia lub okres zasuszenia), który różni się w zależności od tego, kiedy doszło do zapłodnienia.

Ponadto „kwarantanna” w obecnym rozumieniu nie byłaby już konieczna, ponieważ, jak już wspomniano, od 10. miesiąca życia krowa miałaby wystarczająco dużo czasu na przystosowanie się do typowego pożywienia (ponieważ średnio minie jeszcze około 12–14 miesięcy, zanim zacznie produkować mleko) i nie istniałoby ryzyko, że podmiot źle zarządza segregacją zwierząt objętych „kwarantanną” i ich mleka, co mogłoby powodować problemy z serem (co może mieć miejsce obecnie, jeżeli w chwili wprowadzenia do gospodarstwa krowa jest już w okresie laktacji).

— Punkt 10: „Wprowadzanie nowych gospodarstw do łańcucha produkcji”

Pkt 9 akapit trzeci: „Gospodarstwa rolne nienależące do łańcucha produkcji »Parmigiano Reggiano« nie są uprawnione do dostarczania mleka przez okres co najmniej czterech miesięcy od wizyty kontrolnej.”

stanowi obecnie pkt 10, zatytułowany „Wprowadzanie nowych gospodarstw do łańcucha produkcji”, i otrzymuje brzmienie:

„Gospodarstwa rolne nienależące do systemu produkcji »Parmigiano Reggiano« nie są uprawnione do dostarczania mleka przez okres co najmniej czterech miesięcy od kontroli przeprowadzonej przez upoważniony organ kontrolny.”.

Obecnie w tekście doprecyzowuje się, że podmiotem odpowiedzialnym za kontrolę zgodności z tymi wymogami jest organ kontrolny.

— Punkt 11

Pkt 10 jest obecnie pkt 11, przy czym zachowano tytuł „Technika karmienia oparta »na jednym posiłku”.

— Punkt 12: „Nowe produkty i technologie”

Punkt 11: „Każde stosowanie środków spożywczych nieobjętych niniejszymi przepisami, zmiana zalecanych ilości lub wprowadzenie metod przygotowania i podawania, które nie są określone w niniejszych przepisach, są uzależnione od pozytywnego wyniku testów i badań ocenionych przez Konsorcjum Producentów »Parmigiano Reggiano«. W przypadku pozytywnego wyniku można złożyć wniosek o wprowadzenie odpowiednich zmian w specyfikacji produktu.”

stanowi obecnie pkt 12 i otrzymuje brzmienie:

„Każde stosowanie środków spożywczych nieobjętych niniejszymi przepisami, zmiana zalecanych ilości lub wprowadzenie metod przygotowania i podawania, które nie są określone w niniejszych przepisach, są uzależnione od pozytywnego wyniku testów i badań ocenianych przez Konsorcjum Producentów Sera »Parmigiano Reggiano«. W przypadku pozytywnego wyniku oprócz przyjęcia na podstawie przepisów pkt 6 muszą one zostać dodane do specyfikacji produktu przy następnej zmianie.”.

Uściślono, że każde stosowanie paszy i technologii nieobjętych przepisami rozdziału Przepisy dotyczące karmienia krów, zmiana zalecanych ilości lub wprowadzenie metod przygotowania i podawania muszą najpierw uzyskać pozytywny wynik testów i badań ocenianych przez Konsorcjum. W przypadku pozytywnego wyniku oprócz przyjęcia na podstawie przepisów pkt 6 muszą (usunięto słowo „można”) one zostać dodane do specyfikacji produktu przy następnej zmianie.

Ponadto dodano słowo „Sera”, aby w przepisie znajdowała się właściwa nazwa Konsorcjum.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PARMIGIANO REGGIANO”

Nr UE: PDO-IT-0016-AM06 — 2.12.2021

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, gotowany, wolno dojrzewający, wytwarzany z surowego mleka krowiego, częściowo odtuszczonego na skutek wytrącenia się śmietanki na powierzchni. Mleko nie może być poddawane obróbce termicznej, fizycznej ani mechanicznej i musi pochodzić od krów mlecznych karmionych głównie zieloną 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” nie może być poddawany obróbce, która pogarsza jego właściwości chemiczne/fizyczne lub organoleptyczne, i charakteryzuje się następującymi cechami:

- kręgi sera o bokach lekko wypukłych lub prawie prostych i podstawach lekko obrębionych;
- wymiary: kręgi mają średnicę podstawy 35–43 cm i wysokość 20–26 cm;
- minimalna waga kręgu: 30 kg;
- barwa skórki: naturalna barwa słomkowożółta, która może zmieniać się z czasem;
- grubość skórki: około 6 mm;
- barwa masy sera: od lekko słomkowej do słomkowej;
- charakterystyka smakowo-zapachowa masy: ser jest pachnący, delikatny, o smaku pełnym, ale nie silnym;
- struktura masy: drobnoziarnista i krusząca się na kawałki;
- minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 32 %;
- bez dodatków;
- stosunek cyklopropanowych kwasów tłuszczowych: mniejszy niż 22 mg na 100 g tłuszczu (po uwzględnieniu już niepewności pomiaru, ustalony metodą 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)

Chów zastępczych krów mlecznych („odnowa stad”) musi być prowadzony na określonym obszarze geograficznym i objęty systemem kontroli jako szczególna działalność gospodarstwa mleczarskiego. Zabrania się stosowania i posiadania jakichkolwiek kiszzonek.

Wprowadzanie zwierząt gospodarskich z łańcuchów produkcji innych niż łańcuch produkcji „Parmigiano Reggiano”, a zatem nieobjętych systemem kontroli, do gospodarstw mleczarskich lub prowadzących chów do celów odnowy stad musi nastąpić nie później niż w dniu, w którym zwierzę osiągnie wiek 10 miesięcy.

Gospodarstwa mleczarskie, które w dniu 5 stycznia 2021 r. prowadziły działalność w zakresie odnowy stad poza określonym obszarem geograficznym, mogą kontynuować tę działalność poza obszarem pochodzenia, pod warunkiem że jest ona objęta systemem kontroli.

Podstawowe pożywienie krów mlecznych stanowi zielonka z określonego obszaru geograficznego w określonej ilości i o określonej jakości.

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

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

Zabrania się stosowania i posiadania jakichkolwiek kiszzonek.

Mleko krowie, sól, podpuszczka cielęca.

Produkcja mleka musi odbywać się w gospodarstwach znajdujących się na określonym obszarze geograficznym i objętych systemem kontroli.

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

Produkcja sera z mleka musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Surowe i nieprzetworzone mleko uzyskiwane z udoju wieczornego i porannego jest dostarczane do mleczarni zgodnie ze specyfikacją produktu. Mleko z porannego udoju przelewane jest do miedzianych kadzi i mieszane z mlekiem z poprzedniego wieczora, częściowo odtuszczone dzięki wytrąceniu się śmietanki na powierzchni. Stosunek tłuszczu do kazeiny w mleku w kadziach grzewczych, liczony jako średnia ważona wszystkich partii w kadziach w danym dniu produkcji, nie może przekraczać 1,10 + 10 %. Do mleka dodaje się szczep serwatki, naturalną kulturę bakterii kwasu mlekowego uzyskaną przez pozostawienie „słodkiej” serwatki pozostałej z poprzednich czynności serowarskich do spontanicznej

fermentacji w kontrolowanych warunkach temperaturowych. Niedopuszczalne jest stosowanie komercyjnych kultur starterowych. Po koagulacji, do której doprowadza się wyłącznie przez zastosowanie podpuszczki cielęcej, następuje krajenie 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. Sery mogą być sezonowane na drewnianych półkach.

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 produktu.

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 tarty.

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 skórę, 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. Wykorzystanie „skrawków” jest jednak również dozwolone na warunkach określonych powyżej. Zawartość skórki w serze tartym „Parmigiano Reggiano” nie może przekraczać 18 % wagi.

Ścinki sera „Parmigiano Reggiano”, które mają być wykorzystywane przez podmioty w ramach systemu kontroli w celu przygotowania innych postaci, określa się mianem „skrawków”.

Operacje tarcia, porcjowania i pakowania do sprzedaży bezpośredniej mogą odbywać się w punkcie sprzedaży detalicznej wyłącznie do celów sprzedaży konsumentowi końcowemu.

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, roku i miesiąca produkcji oraz skrótu DOP (ChNP), które to dane są odcisnięte na bokach kręgu sera przy użyciu obręczy znakującej, a także z odcisku owalnej pieczęci o treści *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* („Konsorcjum Producentów Sera »Parmigiano Reggiano«”), płytki kazeinowej lub równoważnego systemu zapewniającego niepowtarzalny kod identyfikacyjny każdego kręgu sera oraz z oznakowania „druga kategoria” w przypadku sera z tej kategorii.

Na wprowadzanym do obrotu serze „Parmigiano Reggiano” w opakowaniach, w postaci tartej i porcjowanej umieszczony jest znak logo, na którym znajduje się stylizowany rysunek kawałka sera i kręgu sera „Parmigiano Reggiano”, a w dolnej części napis „PARMIGIANO REGGIANO”.



To logo, stanowiące obowiązkowy element etykiety, musi być wydrukowane w kolorze zgodnie ze specyfikacją techniczną określoną przez Konsorcjum w odpowiedniej umowie.

Aby można było dowiedzieć się, jaka jest dojrzałość sera „Parmigiano Reggiano”, minimalny czas dojrzewania musi być podany na etykietach wszystkich pakowanych porcji o wadze ponad 15 g wprowadzonych do obrotu.

Ponieważ aromat i smak sera „Parmigiano Reggiano” zmieniają się w trakcie procesu dojrzewania, w celu przekazania informacji o właściwościach organoleptycznych na etykiecie można stosować następujące przymiotniki opisowe, jak również podawać czas dojrzewania w odniesieniu do określonych klas dojrzałości:

- *delicato* [delikatny] (12–19 miesięcy);
- *armonico* [harmonijny] (ok. 20–26 miesięcy);
- *aromatico* [aromatyczny] (ok. 27–34 miesięcy);
- *intenso* [intensywny] (ok. 35–45 miesięcy).

Z wyjątkiem ścinków wykorzystywanych jako „skrawki” ścinki z powierzchni i boków kręgów sera (kawalki, w których zawartość skórki przekracza 18 %) nie mogą być opatrzone nazwą „Parmigiano Reggiano”.

4. Zwiąże 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 procesy fermentacji zachodzące w produkcji. 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 kawalki struktura masy, aromatyczność i delikatny smak – pełny, ale nie silny – 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 nasyconej 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 zielonka 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

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