

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2023/C 202/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO
ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„PARMIGIANO REGGIANO“

č. EU: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“)
se sídlem Via J. F. Kennedy 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITÁLIA

Tel. +39 0522307741

Fax +39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“ je tvořeno výrobci sýra „Parmigiano Reggiano“ a je oprávněno předložit žádost o změnu v souladu s čl. 13 odst. 1 vyhlášky italského ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Jiná: balení, krmení skotu

4. Druh změny (změn)

- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.
- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. Změna (změny)

Norma produkce sýra se člení na články, aby byla strukturovanější a usnadnila konzultace a také aby byla v souladu s Pravidly pro označování a Pravidly pro krmení krav, která již byla strukturována do článků.

Položka „Popis produktu“

Norma produkce sýra

— Článek 1

V prvním odstavci se italský výraz pro „odtučněný“ mění ze *scremato* na *decremato*.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Dříve používaný výraz *parzialmente scremato* znamená „částečně odtučněný“, což by mohlo naznačovat požadovaný procentní obsah tuku, zatímco proces odtučnění mléka při produkci sýra „Parmigiano Reggiano“ vychází spíše ze zkušeností a řemeslných technik než z konkrétní hodnoty.

V prvním odstavci se odkaz na „krávy“ mění na „dojnice“.

Tato změna je zahrnuta do bodů 3.2 a 3.3 jednotného dokumentu.

Cílem zde bylo sjednotit terminologii s článkem 1 podpoložky Pravidla pro krmení krav, který odkazuje na stádo dojníc, jež zahrnuje všechny dojnice, suchostojné krávy a jalovice od šestého měsíce březosti.

V prvním odstavci se věta: *Mléko nesmí být podrobena tepelnému zpracování a nesmějí se používat přísady.*

se mění takto:

Mléko nesmí být podrobena tepelnému zpracování ani fyzikálnímu či mechanickému ošetření, např. odstředováním, baktofugací nebo mikrofiltrací, a nesmějí se používat přísady.

Tato změna se částečně zahrnuje do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Cílem této změny je jasně stanovit, že mléko nesmí být tepelně zpracováno, ani fyzikálně nebo mechanicky ošetřeno, a to výslovným uvedením fyzikálního a mechanického ošetření a příkladů zakázaných postupů, aby se zdůraznilo, že mléko nesmí být při použití tepelně ani jinak neošetřené.

— Článek 4

V prvním odstavci:

— Věta: *Sýr „Parmigiano Reggiano“ vykazuje tyto charakteristiky:*

se mění takto:

Sýr „Parmigiano Reggiano“ nesmí být podroben žádnému ošetření, které by narušilo jeho chemické či fyzikální nebo organoleptické vlastnosti, a vykazuje tyto charakteristiky:

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Slovní nebo grafické odkazy na CHOP „Parmigiano Reggiano“ nebo na chráněné označení „parmesan“ (Soudní dvůr Evropské unie, věc C-132/05, 26. února 2008) lze nalézt na etiketách, v obchodní úpravě nebo v reklamě mnoha balených směsí, hotových a zpracovaných potravin, které jsou v současnosti na trhu, zejména v EU. Používání těchto odkazů se značně rozšířilo, a to jednak kvůli pověsti názvu „Parmigiano Reggiano“ (nebo „parmesan“), jednak také proto, že sýr „Parmigiano Reggiano“ je univerzální surovinou, kterou lze použít v mnoha pokrmech. Tyto produkty často představují některé problémy, zejména proto, že složka označovaná jako „Parmigiano Reggiano“ nebo „parmesan“ není ve skutečnosti „Parmigiano Reggiano“, nýbrž polotovár vyrobený ze sýra „Parmigiano Reggiano“, který již nemá vlastnosti požadované specifikací produktu, protože sýr byl podroben specifickému ošetření, jako je dehydratace nebo lyofilizace, nebo byl smíchán s jinými složkami.

Je třeba zabránit zneužívání názvu a pověsti sýra „Parmigiano Reggiano“, ke kterému dochází pouze za účelem přidání hodnoty konečnému potravinářskému produktu, jenž obsahuje polotovár vyrobený ze sýra „Parmigiano Reggiano“. Nyní platná pravidla však vedou k tomu, že snahy zastavit toto používání CHOP „Parmigiano Reggiano“ nebo chráněného označení „parmesan“ u produktů, které, přestože jsou vyrobeny ze sýra „Parmigiano Reggiano“, již neodpovídají specifikaci produktu, na trhu EU narážejí na obtíže. V textu se proto nyní výslovně uvádí, že sýr „Parmigiano Reggiano“ nesmí být podroben žádnému ošetření, které by narušilo jeho chemické či fyzikální nebo organoleptické vlastnosti, aby bylo zřejmé, že produkt získaný takovým ošetřením již nesmí být označován CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Tato změna se provádí vzhledem ke zjištěným potížím při řešení výše popsáných problémů v důsledku absence jasněho ustanovení ve specifikaci produktu CHOP „Parmigiano Reggiano“. Změna je nezbytná z důvodu čteného nezákonného používání CHOP „Parmigiano Reggiano“ na trhu EU, které je důsledkem dobré pověsti tohoto produktu. Účelem této změny je proto přispět k zajištění ochrany pravosti a pověsti CHOP „Parmigiano Reggiano“ na trhu EU.

V prvním odstavci se charakteristiky sýra „Parmigiano Reggiano“ mění takto:

— odrážka: *rozměry bochníku: průměr plochých podstav od 35 do 45 cm, výška od 20 do 26 cm;*

se mění takto:

rozměry bochníku: průměr plochých podstav od 35 do 43 cm, výška od 20 do 26 cm;

— odrážka: *vnější vzhled: kůra přirozené slámové barvy;*

se mění takto:

barva kůry: přirozeně slámová barva, která se může časem měnit;

Tyto změny se zahrnují do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Dlouhá léta činila hmotnost vyrobených bochníků sýra v průměru přibližně 40 kg, což odpovídalo průměru plochých podstav 40 cm, a hodnoty se jen zřídka blížily maximální hranici. V posledních letech se však postupně projevuje tendence vyrábět stále větší sýry, které se v některých případech blíží maximálnímu povolenému průměru 45 cm. Sýry se sice vejdu do limitů stanovených ve specifikaci produktu, ale při těchto maximálních rozměrech mohou mít hmotnost přibližně 50 kg, což způsobuje vážné problémy při jejich přemísťování, čištění a porcování, protože stroje používané při těchto procesech jsou obvykle konstruovány pro průměrné rozměry. Maximální průměr plochých podstav se proto snižuje ze 45 na 43 cm, aby se během těchto úkonů předešlo problémům vznikajícím v důsledku produkce sýrů s průměrem blížícím se maximálnímu, v současné době povolenému specifikací produktu. Díky této změně se hmotnost jednoho bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“ sníží přibližně o 4 kg, aniž by byly ohroženy jeho jakostní charakteristiky, a celková hmotnost se tak sníží přibližně na 46 kg.

I když má kůra obvykle přirozeně slámovou barvu, kolísání podmínek prostředí během zrání (vlhkost, teplota) a techniky používané k čištění sýrů a četnost čištění mohou způsobit, že se barva kůry během minimálně dvanáctiměsíčního zrání bude měnit. To znamená, že barva nemusí být jednotná a může vykazovat určité odchylky způsobené přirozenými příčinami, a cílem této změny je tuto otázku vyjasnit.

Vkládá se druhý odstavce, který zní: *Pokud jde o strukturu sýra, je třeba odkázat na kategorie produktu vymezené v Pravidlech pro označování.*

V zájmu systematictějšího výkladu specifikace produktu toto znění upřesňuje, že kromě vlastností sýra „Parmigiano Reggiano“ popsaných a uvedených v článku 5 Normy produkce sýra je třeba zohlednit také strukturální charakteristiky (spolu s případnými přípustnými vadami) vymezené a zařazené do kategorií v části specifikace produktu týkající se Pravidel pro označování, a konkrétněji pak v příloze Kategorie produktu.

— Článek 5

První odstavce: *Balení sýra „Parmigiano Reggiano“, strouhaného a v porcích, s kůrou nebo bez kůry, musí probíhat v oblasti původu, aby byla zajištěna kvalita, sledovatelnost a kontrola.*

se mění takto:

Strouhání, porcování a následné balení sýra „Parmigiano Reggiano“ strouhaného a v porcích, s kůrou nebo bez kůry, musí probíhat v oblasti původu, aby byla zaručena kvalita, sledovatelnost a kontrola.

Cílem změny tohoto odstavce je soulad s pojmy již použitými ve druhém odstavci bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Třetí odstavce: *Jak již bylo stanoveno v nařízení předsedy vlády ze dne 4. listopadu 1991, označení původu „Parmigiano Reggiano“ může být použito i pro strouhaný sýr získaný výhradně z celých bochníků, které jsou způsobilé pro toto označení původu, pokud strouhání probíhá v sýrařské oblasti a strouhaný sýr je poté ihned zabalen bez jakéhokoli ošetření a bez přidání jakýchkoli látek, které by mohly změnit jeho trvanlivost nebo původní organoleptické vlastnosti.*

se mění takto:

Jak již bylo stanoveno v nařízení předsedy vlády ze dne 4. listopadu 1991, označení původu „Parmigiano Reggiano“ může být použito i pro strouhaný sýr získaný výhradně z plnotučného sýra, který je způsobilý pro toto označení původu, pokud strouhání probíhá v sýrařské oblasti a strouhaný sýr je poté ihned zabalen bez jakéhokoli ošetření a bez přidání jakýchkoli látek.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

V části týkající se balení strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“ se text „bez přidání jakýchkoli látek, které by mohly změnit jeho trvanlivost nebo původní organoleptické vlastnosti“ mění na „bez přidání jakýchkoli látek“. Cílem tohoto nového znění je jednoznačně stanovit, že zákaz přidávání látek se vztahuje na všechny látky.

Doplňuje se nový odstavce, který zní: *Využití „ořezů“ je však rovněž povoleno za výše uvedených podmínek.*

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Nově je výslovně uvedena možnost používat pro strouhaný sýr „Parmigiano Reggiano“ „ořezy“ i celé bochníky.

V průběhu let se trh vyvíjel v souladu s měnicími se požadavky spotřebitelů, takže v současné době je na trhu k dispozici porcovaný sýr „Parmigiano Reggiano“ v mnoha různých formátech a podobách. Zatímco dříve byla téměř jedinou dostupnou velikostí porce o hmotnosti 1 kg, měnící se zvyky spotřebitelů vedou k tomu, že je nyní poptávka po stále menších formátech (pevně stanovená hmotnost 150/200 g, miniaturní „svačtinové“ porce bez kůry atd.). Při porcování sýra „Parmigiano Reggiano“ do těchto formátů vzniká mnohem více odřezků (například ploché podstavy sýrových bochníků, části sýrového jádra zevnitř bochníků nebo části, jež přesahují stanovenou hmotnost nebo jí nedosahují), které při přípravě velkých formátů nevznikaly.

Tyto odřezky nazývané „ořezy“ nejsou baleny v porcích, ale jsou provozovateli v rámci systému kontroly opětovně používány k přípravě jiných formátů, zejména strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“ podle článku 8. Účelem této změny proto bylo upřesnit, že strouhaný sýr lze získávat jak z „ořezů“, tak z celých bochníků.

V pátém odstavci se charakteristiky strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“ mění takto:

— odrážka: obsah kůry nejvýše 18 %;

se mění takto:

obsah kůry nejvýše 18 % hmotnostních;

— odrážka: homogenní, nikoli práškový vzhled, kde podíl kousků o průměru menším než 0,5 mm netvoří více než 25 %.

se mění takto:

homogenní, nikoli práškový vzhled, kde podíl kousků o průměru menším než 0,5 mm netvoří více než 35 %.

První z uvedených změn je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Záměrem přidání výrazu „hmotnostních“ je určit způsob výpočtu tohoto procentního podílu.

Toto omezení množství „malých“ kousků ve strouhaném sýru bylo původně před lety zavedeno nikoli jako parametr jakosti produktu, ale kvůli riziku, že by provozovatelé mohli připravovat strouhaný sýr CHOP „Parmigiano Reggiano“ zčásti nebo zcela ze sušeného sýra (který je ze své podstaty jemný a sypký). Proto byla stanovena mezní hodnota pro kousky o průměru menším než 0,5 mm.

Velikost kousků ovlivňuje řada faktorů (vlhkost, zrání, typ struhadla, tlak při strouhání), a je proto velmi proměnlivá.

Trh a výrobní technologie v posledních letech prošly vývojem. Ze strany hospodářských subjektů roste poptávka po jemnějším a homogennějším strouhaném sýru, zejména pokud má být smíchán s jinými složkami. Kromě toho jsou stále oblíbenější vyzrálější sýry (zrající 30 a více měsíců) a malé formáty (kostky a malé porce). Při přípravě těchto malých formátů vzniká velké množství sýrových odřezků (včetně malých odřezků), které jsou náchylnější k vysychání, a pokud je strouhaný sýr velmi zralý, je ještě odolnější, což znamená, že při stejném tlaku při strouhání sýra je velikost strouhaných kousků menší. Z tohoto důvodu se mění procentní podíl kousků o průměru menším než 0,5 mm z maximálně 25 % na maximálně 35 %, což přesněji odráží současnou produkci strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“, aniž by byly ohroženy jeho jakostní vlastnosti.

— Článek 7

Doplňuje se nový odstavec, který zní: Odřezky sýra „Parmigiano Reggiano“, které mohou hospodářské subjekty v rámci systému kontroly použít k přípravě jiných formátů, se označují jako „orezy“.

Tato posledně uvedená změna je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Pojem „orezy“ je již vysvětlen u článku 5 a za použití týchž důvodů.

Položka „Metoda produkce“

Norma produkce sýra

— Článek 3

Ve třetím odstavci se zrušuje toto pravidlo: Mléko nelze podrobit odstředování. Přesouvá se do článku 1 a v nové formulaci zní: Mléko nesmí být podrobeno tepelnému zpracování ani fyzikálnímu či mechanickému ošetření, např. odstředováním [...]. Důvody této změny jsou stejné jako důvody uvedené pro změnu článku 1 v položce Popis produktu.

Pátý odstavec: Mléko z večerního dojení se částečně odtuční [italský výraz *scremato*] tím, že se tuková složka nechá přirozeně usadit na povrchu v ocelových nádobách s otevřeným víkem. Mléko z ranního dojení se při dodání do sýrárny smíchá s částečně odtučeným [*scremato*] mlékem z předchozího večera. Může být také částečně odtučněno [*scrematura*], a to tak, že se tuková složka nechá přirozeně usadit na povrchu.

se mění takto:

*Mléko z večerního dojení se částečně odtuční [italský výraz *decremato*] tím, že se tuková složka nechá přirozeně usadit na povrchu v otevřených, přirozeně větraných ocelových nádobách. Mléko z ranního dojení se při dodání do sýrárny smíchá s částečně odtučněným [*decremato*] mlékem z předchozího večera. Může být také částečně odtučněno [*decrematura*], a to tak, že se tuková složka nechá přirozeně usadit na povrchu.*

V bodě 3.4 jednotného dokumentu se v zájmu jasnosti před slovo „večera“ vkládá slovo „předchozího“.

Mléko se tradičně nechávalo odstát v otevřených kádích, aby se tuková složka usadila na povrchu. V průběhu let byly vyvinuty nové technologie, které umožnily zmenšení prostoru a čistší a účinnější provoz, a tyto nádoby byly nahrazeny víceúrovňovými zařízeními s víky, která lze otevřít, takže popis ocelových nádob jako nádob „s otevřeným víkem“ se mění na nádoby „otevřené, přirozeně větrané“.

Italské výrazy pro odstředěné mléko a proces odstředování, *scremato* a *scrematura*, byly změněny na *decremato* a *decrematura* v souladu se změnou článku 1 v položce Popis produktu.

Tato posledně uvedená změna je zahrnuta do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Šestý odstavec: *Poměr tuk/kasein v mléce v kotli, vypočtený jako vážená průměrná hodnota ze všech šarží v kotlích v den zpracování, nesmí překročit 1,1 + 12 %.*

se mění takto:

Poměr tuk/kasein v mléce v kotli, vypočtený jako vážená průměrná hodnota ze všech šarží v kotlích v den zpracování, nesmí překročit 1,10 + 10 %.

Tato posledně uvedená změna je zahrnuta do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Poměr tuk/kasein byl revidován, tolerance byla snížena z 12 % na 10 % a hodnota „1,1“ byla pro přehlednost změněna na „1,10“.

Na základě různých statistik a vědeckých studií bylo zjištěno, že průměrná referenční hodnota poměru tuk/kasein v sýru „Parmigiano Reggiano“ činí přibližně 1,1, a protože řemeslné techniky produkce tohoto sýra a rozdíly v obsahu tuku v použitém mléce, které jsou ovlivněny jak ročním obdobím, tak technikou chovu, mohou způsobit určité kolísání tohoto poměru, byla stanovena tolerance, která se původně odhadovala přibližně na 10 %.

Další 2 % (z 10 % na 12 %) byla přidána kvůli zohlednění nejistoty měření a odběru vzorků, jakož i výše uvedeného kolísání, a proto byl při schvalování změny menšího rozsahu u specifikace produktu navržen poměr 1,1 + 12 % (Úř. věst. C 132, 13.4.2018, s. 7).

Po tomto schválení zaslal pověřený kontrolní subjekt (OCQPR Soc. Coop.) dne 23. května 2018 při přípravě plánu kontroly Ministerstvu zemědělství, potravinářství a lesnictví žádost o vysvětlení týkající se poměru tuk/kasein požadovaného pro sýr „Parmigiano Reggiano“, v níž se dotazoval, zda požadavek, že „poměr tuk/kasein v mléce v kotli [...] nesmí překročit 1,1 + 12 %“, uvedený v textu, zahrnuje nejistotu měření.

Ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví odpovědělo, že tato hodnota 1,1 + 12 % sama o sobě nezahrnuje nejistotu měření, a proto je třeba toleranci snížit o dva procentní body, aby bylo pravidlo ve specifikaci produktu uvedeno do souladu se zásadou, z níž vychází původní rozhodnutí.

Sedmý odstavec: *Část mléka z ranního dojení, omezená na 15 %, může být uchována k sýření na následující den. V takovém případě musí být mléko skladované v sýrárně v ocelových nádobách určených k tomuto účelu při teplotě nejméně 10 °C společně s mlékem z večerního dojení přelito do kotlů určených k přirozenému usazení tukové složky na povrchu.*

se mění takto:

Část mléka z ranního dojení, omezená na 15 %, může být uchována k sýření na následující den. Více než 15 % může být uchováno, pokud je z tohoto množství možné vyrobit maximálně jeden bochník sýra. V takovém případě musí být mléko skladované v sýrárně v ocelových nádobách při teplotě nejméně 10 °C společně s mlékem z večerního dojení přelito do kotlů určených k přirozenému usazení tukové složky na povrchu.

Toto znění umožňuje uchovat více než 15 % mléka z ranního dojení k sýření na následující den, pokud je větší procentní podíl potřebný pro produkci nejvýše jednoho bochníku sýra. Toto doplněné znění by mělo malým sýrárnám umožnit, aby v určitých ročních obdobích měly v kotli dostatek mléka na produkci celého bochníku.

Osmý odstavec: *Do mléka se přidává kontinuální syrovátková kultura, což je přírodní mléčná startovací kultura, která se získává tak, že se syrovátka, která zbyla z předchozího dne produkce sýra, nechá samovolně zkysnout.*

se mění takto:

Do mléka se přidává kontinuální syrovátková kultura, což je přírodní kultura bakterií mléčného kvašení získaná ponecháním „sladké“ syrovátky, která zbyla po předchozích sýrařských operacích, k samovolnému kvašení při kontrolované teplotě.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Do téhož odstavce se doplňuje toto: *Do kontinuální syrovátkové kultury se nesmějí přidávat ani kultury bakterií mléčného kvašení pro úpravu nebo posílení, ani výživové doplňky podporující rozvoj mléčné flóry. Povoleno je pouze přidání jedné porce mléka.*

V popisu vlastností kontinuální syrovátkové kultury se výraz „mléčná startovací kultura“ mění na technicky správnější „kultura bakterií mléčného kvašení“. Výslovně se také stanoví zákaz určitých postupů – přidávání kultur bakterií mléčného kvašení nebo výživových doplňků, které podporují rozvoj přírodních bakterií mléčného kvašení. Cílem této změny je zdůraznit, že kontinuální syrovátková kultura je přírodní složka, a zdůraznit její úlohu při produkci sýra „Parmigiano Reggiano“: úzkou souvislost mezi územím a produktem. Proto lze kontinuální syrovátkovou kulturu získat pouze fermentací sladké syrovátky, která zbyla z předchozích sýrařských operací. Slovo „dne“ se vypouští, aby se výrobcům sýra umožnilo s ohledem na chemické, fyzikální a mikrobiologické vlastnosti mléka přidávat do mléka z večerního dojení, které zůstává v nádobách, také malé množství kontinuální syrovátkové kultury – stejné kultury, která bude přidána do mléka v kotli následujícího dne –, aby se tuková složka mohla usadit na povrchu. Účelem tohoto postupu je přispět k tvorbě mléčné flóry a mírně prokysat mléko přes noc, aby bylo následující ráno vhodnější pro produkci sýrů.

Nakonec se výslovně uvádí, že je možné přidat jednu porci mléka ze sýrárny, což je spolehlivá a neměnná místní praxe, která byla již zavedenou tradicí. Tento postup umožňuje poskytnout bakteriím mléčného kvašení v syrovátkové kultuře živiny podporující růst.

Na konci třináctého odstavce se doplňuje toto: *Sýry mohou zrát na dřevěných regálech.*

Tato změna je částečně zahrnuta do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

V zájmu transparentnosti je upřesněna možnost zrání sýrů na dřevěných regálech, protože používání dřeva ve sklepích, kde zraje sýr „Parmigiano Reggiano“, je zavedenou a pevně zakotvenou tradicí, kterou nelze změnit. Vzhledem k tomu, že na některých zahraničních trzích (zejména ve Spojených státech) se v posledních letech objevují námitky v souvislosti s potenciálními zdravotními nebo hygienickými problémy spojenými s použitím dřeva, považuje se za důležité ve specifikaci produktu jasně uvést, že dřevo je základním materiálem a že – právě díky tomu, že tvoří součást zavedené tradice – nikdy nezpůsobilo žádné zdravotní problémy.

Položka „Označování“

Norma produkce sýra

— Článek 8

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

Odřezky z podstav a stran sýrových bochníků (kusy s více než 18 % kůry) nemohou nést název „Parmigiano Reggiano“, s výjimkou případů, kdy se používají jako „ořezy“.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Jakostní charakteristiky sýra „Parmigiano Reggiano“ jsou přesně vymezeny ve specifikaci produktu a obsahují zvláštní odkazy na sýrovou hmotu:

- *charakteristická vůně a chuť hmoty: pronikavá, jemná a lahodná, nikoliv však výrazná;*
- *struktura hmoty: drobně zrnitá, drolí se na odštěpky.*

Kromě toho je od roku 1991 ve specifikaci produktu stanoveno maximální množství kůry ve výši 18 % ve strouhaném sýru (nařízení předsedy vlády ze dne 4. listopadu 1991). Doplnění tohoto požadavku se týká pouze strouhaného sýra, protože u formátů s kůrou (celé bochníky a porce s kůrou) je podíl kůry vždy nižší než 18 %. Jak již bylo popsáno v souvislosti s „ořezy“, jedná se o odřezky z podstav a stran sýrových bochníků (kusy s více než 18 % kůry), které zůstávají po přípravě prodejních formátů. Pokud tyto odřezky nejsou určeny k přípravě strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“, kdy se poměr hmoty a kůry upraví přidáním sýrové hmoty, lze je prodat. Tyto odřezky však tvoří velké množství kůry, a proto neobsahují dostatečné množství skutečné sýrové hmoty, aby odpovídala definici typických vlastností sýra „Parmigiano Reggiano“. Protože již neodpovídají specifikaci produktu, nelze je již prodávat jako sýr „Parmigiano Reggiano“.

Z výše uvedených důvodů, jakož i z důvodu poskytnutí přesných informací spotřebitelům a zajištění spravedlivé hospodářské soutěže mezi hospodářskými subjekty, nelze v případě odřezků z podstav a stran sýrových bochníků (kusy s více než 18 % kůry), pokud nejsou použity jako „ořezy“, používat CHOP „Parmigiano Reggiano“.

— Článek 9

V prvním odstavci se následující text: [...] na každém balení musí být uvedena níže uvedená identifikační značka, která je tvořena v horní části vyobrazením plátku a bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“ a nožíku, v dolní části pak nápisem „PARMIGIANO REGGIANO“. Tato značka musí být vytištěna v odstínech CMYK za technických podmínek vymezených sdružením („Consortio“) v rámci příslušné úmluvy.



se mění takto:

[...] na každém balení musí být uvedena níže uvedená identifikační značka, která v horní části obsahuje stylizované vyobrazení plátku a bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“, v dolní části pak název „PARMIGIANO REGGIANO“. Tato značka musí být vytištěna barevně za technických specifikací vymezených sdružením („Consortio“) v rámci příslušné úmluvy.



Tato změna je částečně zahrnuta do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Identifikační značka se mění, aby byla stylově modernější a aktuálnější. I toto je zahrnuto do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Druhý odstavec: Aby spotřebitelé mohli zjistit dobu zrání sýra „Parmigiano Reggiano“ v hotovém balení propuštěného ke spotřebě v porcích o hmotnosti vyšší než 15 gramů, musí být na označení uvedeno minimální stáří sýra.

se mění takto:

Aby bylo možné zjistit dobu zrání sýra „Parmigiano Reggiano“ v hotovém balení propuštěného ke spotřebě v porcích o hmotnosti vyšší než 15 gramů, musí být na etiketě uvedeno minimální stáří sýra.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Odkaz na „spotřebitele“ byl vypuštěn, protože povinnost uvádět minimální stáří sýra se musí vztahovat na všechny balené sýry v porcích o hmotnosti větší než 15 g, a to i v případě, že jsou určeny k prodeji komerčním subjektům (zpracovatelským podnikům, podnikům hromadného stravování, jako jsou restaurace, atd.), a nikoli pouze konečným spotřebitelům. Cílem této změny je toto upřesnit. Na základě definic stanovených v čl. 2 odst. 2 body i) a j) nařízení (EU) č. 1169/2011 bylo slovo „označení“ změněno na „etiketa“, protože minimální doba zrání musí být uvedena na obalu nebo nádobě a nesmí být uvedena v dokladech.

Doplňuje se třetí odstavec, který zní:

Vzhledem k tomu, že vůně a chuť sýrové hmoty sýra „Parmigiano Reggiano“ se v průběhu zrání vyvíjejí, mohou být pro vyjádření organoleptických vlastností na etiketě použita následující popisná přídavná jména, jakož i doba zrání pro určité třídy zralosti:

- *delicato [jemný] (12–19 měsíců);*
- *armonico [harmonický] (přibližně 20–26 měsíců);*
- *aromatico [aromatický] (přibližně 27–34 měsíců);*
- *intenso [intenzivní] (přibližně 35–45 měsíců).*

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Se zavedením povinnosti uvádět minimální stáří sýra „Parmigiano Reggiano“ uváděného na trh v porcích o hmotnosti vyšší než 15 gramů vznikla potřeba vyjádřit organoleptické hodnocení pomocí „popisných“ přídavných jmen, která se liší podle zralosti. Vzhledem k tomu, že sýr „Parmigiano Reggiano“ zraje dlouhou dobu, a sice od 12 do více než 40 měsíců, jeho vůně a chuť se vyvíjejí, a proto je doplněna možnost používat na etiketě „popisná“ přídavná jména, která mají spotřebitelům pomoci při výběru produktu.

Čtvrtý odstavec: *Uvádět v označení číslo nebo název sýrárny je v souladu s článkem 15 Pravidel pro označování povinné pouze pro strouhaný nebo porcovaný sýr pocházející z bochníků opatřených značkou „Premium“.*

se mění takto:

Uvádět na etiketě číslo nebo název sýrárny je v souladu s článkem 15 Pravidel pro označování povinné pouze pro strouhaný nebo porcovaný sýr pocházející z bochníků opatřených značkou „Premium“.

Na základě definic stanovených v čl. 2 odst. 2 bodech i) a j) nařízení (EU) č. 1169/2011 bylo slovo „označení“ změněno na „etiketa“, protože číslo nebo název sýrárny musí být uvedený na obalu nebo nádobě a nesmí být uvedený v dokladech.

Pravidla pro označování

— Článek 1: „Označení“

Druhý odstavec: 2. Každá sýrárna musí označit své sýry údaji o původu:

- a) *přípevněním kaseinového štítku s identifikačními kódy ke každému bochníku sýra;*
- b) *vytištěním tečkovaného textu „Parmigiano Reggiano“ (viz obrázek 1), čísla sýrárny a roku a měsíce produkce po stranách bochníku s použitím značkovacích pásek.*

se mění takto:

2. Každá sýrárna musí označit své sýry údaji o původu:

- a) *přípevněním kaseinového štítku nebo použitím rovnocenného systému, který zajistí jedinečnou identifikaci každého bochníku (dále jen „štítek“ nebo „štítky“);*
- b) *vytištěním tečkovaného textu „Parmigiano Reggiano“ (viz obrázek 1 a obrázek 1a), čísla sýrárny, roku a měsíce produkce a zkratky „DOP“ [CHOP] po stranách bochníku s použitím značkovacích pásek.*

Tyto změny jsou zahrnuty do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Vzhledem k tomu, že technologický vývoj může v budoucnu přinést jiné způsoby jedinečné identifikace sýrů „Parmigiano Reggiano“, uvádí se nyní v textu možnost použití jiných systémů než kaseinových štítků.

Doplňuje se odkaz na „obrázek 1a“, který se doplňuje v oddíle „Vzory vyobrazení“.

V textu se nyní uvádí, že na značkovacích páscích, které se používají k otiskování označení původu do sýrů, musí být uvedena také zkratka DOP (CHOP), protože tato zkratka na dnes používaných značkovacích páscích již existuje.

Třetí odstavce: 3. Výběrové označení provádí Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“ v souladu s čl. 4, 5, 6, 7 a 8 níže po provedení kontroly oprávněným kontrolním subjektem.

se mění takto:

3. Výběrové označení provádí Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“, jak je stanoveno v člancích 4, 5, 6, 7 a 8 níže, po provedení kontrol oprávněným kontrolním subjektem.

Zkratka „čl.“ se nahrazuje slovem „články“ vypsané v plném znění.

— Článek 3: „Povinnosti sýráren“

První odstavce: 1. Sýrárny, které hodlají vyrábět sýr „Parmigiano Reggiano“, musí nejméně čtyři měsíce před zahájením činnosti požádat sdružení („Conorzio“) o zařazení do systému kontroly, aby jim bylo přiděleno registrační číslo a aby si mohly vyžádat značkovací pásky a kaseinové štítky pro označení původu.

se mění takto:

1. Sýrárny, které hodlají vyrábět sýr „Parmigiano Reggiano“, musí před zahájením činnosti požádat sdružení („Conorzio“) o zařazení do systému kontroly, aby jim bylo přiděleno registrační číslo a aby si mohly vyžádat značkovací pásky a štítky pro označení původu.

Odkaz na „čtyři měsíce“ byl odstraněn, protože tato lhůta byla považována za příliš dlouhou. Slovo „kaseinový“ bylo vypuštěno v souladu se změnou článku 1.

Druhý odstavce: 2. Sýrárny odpovídají za správné používání a uchovávání značkovacích pásek a kaseinových štítků, které jsou jim dodávány na základě důvěry.

se mění takto:

2. Sýrárny odpovídají za uchovávání a správné používání značkovacích pásek a štítků, které jsou jim dodávány na základě důvěry.

Tato změna spočívá v přeformulování věty o uchovávání a správném používání značkovacích pásek a štítků do logičtějšího pořadí.

Pátý odstavce: 5. [...] V případě nedodržení nařídí sdružení („Conorzio“) odebrání značkovacích pásek a štítků a/nebo uložení sankce podle postupů stanovených v plánu kontroly.

se mění takto:

6. [...] V případě nedodržení nařídí sdružení („Conorzio“) odebrání značkovacích pásek a štítků a/nebo uložení sankce v souladu s platnými právními předpisy.

Upřesňuje se, že odebrání značkovacích pásek nebo štítků a/nebo uložení sankcí ze strany sdružení („Conorzio“) musí být v souladu s platnými právními předpisy.

— Článek 6: „Klasifikace sýra“

Druhý odstavce: 2. Aby bylo odborné posouzení co nejobjektivnější, musí komise pro odborné posouzení rozkrojit nejméně jeden sýrový bochník z každé šarže a nikdy ne méně než jeden sýr na každých tisíc kusů nebo jejich část, aby bylo možné posoudit strukturu a organoleptické vlastnosti. [...]

se mění takto:

2. *Aby se kontrolorům usnadnilo hodnocení sýrů, musí komise pro odborné posouzení rozkrojit alespoň jeden sýrový bochník z každé šarže, v každém případě však tolik sýrů, kolik je nezbytné pro posouzení struktury a organoleptických vlastností. [...]*

Činnost kontrolorů při hodnocení sýra „Parmigiano Reggiano“ je nyní popsána správněji, když je upřesněno, že účelem krájení sýrů je pomoci jim v odborném posouzení. Navíc místo odkazu na minimální počet sýrů, které musí komise pro odborné posouzení rozkrojit, se nyní požaduje, aby rozkrojily tolik sýrů, kolik je nezbytné pro co nejlepší posouzení struktury a organoleptických vlastností sýrové hmoty, čímž se zlepší jejich hodnocení.

— Článek 7: „Razítkování inkoustem“

První odstavec: Při odborném posouzení podle článku 6 se sýry opatří předběžným označením nesmazatelným inkoustem, které přiřazuje jednu z následujících kategorií definovaných v příloze:

se mění takto:

Při odborném posouzení podle článku 6 se sýry opatří předběžným označením nesmazatelným inkoustem nebo s použitím rovnocenného systému, které přiřazuje jednu z následujících kategorií definovaných v příloze:

Po odborném posouzení a zařazení je v současné době zvykem, že kontrolori označují sýry inkoustovým razítkem, kterým je předběžně označena kategorie jakosti, která jim byla přidělena – první, druhá nebo třetí – do doby, než sýry projdou následným procesem značení, který může proběhnout od sedmi dnů po posouzení, podle pokynů kontrolního subjektu. Vzhledem k tomu, že technologie se vyvíjí, je cílem této změny umožnit používání různých mechanismů pro tuto dočasnou identifikaci sýrů.

— Článek 9: „Zrušení označení“

Odstavec: Označení ze sýrů třetí kategorie [...] odstraní pracovníci sdružení („Consorzio“) [...].

se mění takto:

Označení původu ze stran sýrů třetí kategorie [...] odstraní pracovníci sdružení („Consorzio“) [...].

Označení původu na sýrech jsou následující: tečkovaný text „Parmigiano Reggiano“ (a číslo sýrárny, která sýr vyprodukovala, rok a měsíc produkce a zkratka DOP [CHOP]), vytištěný po stranách bochníku pomocí značkovacího pásku; a kaseinový štítek pro účely sledovatelnosti, který je obvykle připevněn k ploché podstavě bochníku. Pokud sýr nesplňuje požadavky na používání CHOP, odstraní se označení původu po stranách, včetně tečkovaného textu „Parmigiano Reggiano“, takže sýr již není spotřebitelům předkládán jako „Parmigiano Reggiano“, zatímco kaseinový štítek, který je obvykle umístěn na jedné z plochých podstav sýrového bochníku a který musí zůstat na místě, aby byla zajištěna sledovatelnost, je ponechán. Účelem změny je upřesnit, že zrušení označení původu se týká pouze označení na straně sýrového bochníku.

— Článek 11: „Odvolání“

První odstavec: 1. Sýrárny mohou podat odvolání proti výsledku odborného posouzení prostřednictvím zaslání oznámení sdružení („Consorzio“), a to do čtyř dnů od ukončení každé části odborného posouzení a v podobě doporučeného dopisu.

se mění takto:

1. *Sýrárny mohou podat odvolání proti výsledku odborného posouzení prostřednictvím zaslání písemného oznámení sdružení („Consorzio“), a to do dvou dnů od ukončení každé části odborného posouzení.*

Lhůta, ve které lze podat odvolání proti výsledku odborného posouzení, se zkracuje ze čtyř dnů na dva dny. V zájmu zjednodušení správního procesu je nyní v textu uvedeno, že odvolání musí být podáno písemně, a nemusí být nutně zasláno doporučeným dopisem.

— Článek 12: „Žádost o opravu označení původu“

Článek, jenž zní: Pokud je třeba provést úpravy na části kůry, kde je umístěn štítek, za účelem odstranění vad vzniklých během zrání, sýrárna požádá sdružení („Consortio“) o nahrazení štítku nesmazatelným razítkem. Sýrárny musí odstraněné štítky uchovat a předat je sdružení („Consortio“).

se mění takto:

1. Pokud štítek po ukončení zrání přestane správně přiléhat k sýru nebo pokud je třeba provést úpravy na části kůry, kde je umístěn štítek, za účelem odstranění vad vzniklých během zrání, sýrárna neprodleně požádá sdružení („Consortio“) o nahrazení štítku nesmazatelným razítkem. Sýrárny musí odstraněné štítky uchovat a předat je sdružení („Consortio“).

Toto nové znění také vyžaduje, aby sýrárny požádaly sdružení („Consortio“) o nahrazení štítků nesmazatelnými razítky v případě, že štítek přestane řádně přiléhat k sýru, a upřesňuje, že tato žádost musí být podána neprodleně.

— Článek 13: „Žádost o zrušení označení původu“

Článek, jenž zní: Pokud se během zrání objeví vady, které jsou natolik závažné, že proces zrání nemůže pokračovat, jsou sýrárny před odborným posouzením oprávněny požádat, aby sdružení („Consortio“) zrušilo označení původu dotčeného sýra nebo aby byl sýr předán v souladu s článkem 9.

se mění takto:

Pokud se během zrání objeví vady, které jsou natolik závažné, že proces minimálního zrání nemůže pokračovat, jsou sýrárny před odborným posouzením oprávněny požádat, aby sdružení („Consortio“) zrušilo označení původu po stranách dotčeného sýra nebo aby byl sýr předán v souladu s článkem 9.

Doplňuje se slovo „minimální“, aby bylo jasné, že sýrárny mohou požádat o zrušení označení během minimální doby zrání, která trvá 12 měsíců. Kromě toho se v souladu se změnou článku 9 a v souladu s ustanoveními uvedeného článku upřesňuje, že zrušení označení původu se týká pouze označení, které je umístěno po stranách sýrového bochníku.

— Článek 16: „Náklady“

Třetí odstavce: Sýrárny jsou povinny uhradit náklady na výměnu značkovacích pásků, které se předčasně opotřebovaly nebo jsou jinak poškozeny.

se mění takto:

Sýrárny mohou být požádány o úhradu nákladů na výměnu značkovacích pásků, které se předčasně opotřebovaly nebo jsou jinak poškozeny.

Výraz „jsou povinny“ se mění na výraz „mohou být požádány“, protože žádost o úhradu těchto nákladů je možností, nikoli povinností.

Příloha

„Kategorie produktu“

V bodě 3, pokud jde o sýr „Parmigiano Reggiano“ mezzano [středně zralý], se text: *dobře provedené opravy na stranách nebo plochých podstavcích bochníku, které jsou natolik minimální, že výrazně nenarušují vnější vzhled sýra a nemají žádné čichové vady.*

se mění takto:

opravy provedené na stranách nebo plochých podstavcích bochníku, které jsou natolik minimální, že výrazně nenarušují vnější vzhled sýra a nemají žádné čichové vady.

Při uplatňování zvyklostí a postupů týkajících se vymezení obchodních kategorií sýra „Parmigiano Reggiano“, jak je uvedeno v článku 6 Pravidel pro označování, a konkrétně v písmeni b) (kategorie tržního výběru 0–1) položky Klasifikace sýra ve čtvrtém oddíle (Sýr Parmigiano Reggiano) provinčního celního sborníku Obchodní komory Reggio Emilia z roku 1990, Řemesla a zemědělství sýr „kategorie 0“ může mít „určité menší dobře provedené opravy nebo menší problémy čekající na opravu, které nemají za následek deformaci sýrového bochníku“. Tento pojem „oprava“ zahrnuje jak estetické vady, které jsou na kůře sýra stále přítomny a které se liší velikostí, hloubkou a případně i vlhkostí („problém čekající na opravu“), tak výsledek opravy estetické vady, obvykle kauterizací, která problém vyřeší, zmenší nebo vlhkost odstraní („provedená oprava“).

V příloze *Kategorie produktu Pravidel pro označování*, v bodě 2 (*kategorie 0 a kategorie 1 sýra „Parmigiano Reggiano“*), se v písmeni a) (*kategorie 0*) nerozlišuje mezi „provedenými opravami“ a „problémy čekajícími na opravu“, ale pouze se odkazuje na to, že každá oprava musí být malého rozsahu a nesmí způsobit deformaci sýra.

V současné době je běžnou praxí, že sýrárny předkládají komisi pro odborné posouzení „problémy čekající na opravu“, a v takovém případě je sýr zařazen do kategorie produktu odpovídající rozsahu vady.

Jelikož zařazení výrazu „dobře provedená“ znamenalo, že se tato část vztahuje pouze na „provedené opravy“, byl tento výraz vymazán, takže sýry druhé kategorie mohou být předloženy k posouzení jak s „provedenými opravami“, tak s „problémy čekajícími na opravu“.

VZORY VYOBRAZENÍ

Pro ilustraci se vkládá vyobrazení tečkovaného textu „Parmigiano Reggiano“ po straně bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“.

Položka „Jiná“

Podpoložka „Balení“

Norma produkce sýra

— Článek 6

Odstavec: Porce sýra „Parmigiano Reggiano“ mohou být baleny k okamžitému osobnímu prodeji ve stejném podniku, který porci nakrájel.

se mění takto:

Strouhání, porcování a balení pro přímý prodej lze provádět v maloobchodní prodejně výhradně za účelem prodeje konečnému spotřebiteli.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Stávající verze specifikace produktu stanoví možnost porcování a balení sýra „Parmigiano Reggiano“ k okamžitému osobnímu prodeji v maloobchodní prodejně, kde se provádí porcování. Tato možnost byla zahrnuta na základě zásad vyjádřených Soudním dvorem Evropské unie (rozsudek ze dne 20. května 2003 ve věci C-469/00, bod 62). Podnikům to rovněž umožňuje poskytovat službu konečným spotřebitelům, protože krájení porcí z bochníků nebo z částí sýrových bochníků je časově náročný proces a pro prodejní místa by bylo – zejména při velkém vytížení – velmi obtížné, kdyby se porce mohly krájet pouze na žádost spotřebitele.

Vzhledem k tomu, že rozsudek Soudního dvora se rovněž týká procesu strouhání, zahrnuje tato změna výslovnou možnost, aby i strouhání a balení probíhalo v maloobchodní prodejně za účelem přímého prodeje konečnému spotřebiteli, a to ze stejných důvodů, které byly uvedeny výše. Toto upřesnění je nezbytné také z důvodu častých námitek, které byly v posledních letech vzneseny u kontrolních orgánů v souvislosti s možností strouhání a balení sýra „Parmigiano Reggiano“ v maloobchodních prodejnách za účelem přímého prodeje.

Podpoložka „Krmení krav“

Pravidla pro krmení krav

— Článek 1: „Oblast působnosti“

V článku 1 byl doplněn druhý, třetí a čtvrtý odstavec.

Druhý odstavec zní:

Mléko musí být vyprodukováno v zemědělských podnicích v oblasti původu a zahrnuto do systému kontroly.

Tato věta se vkládá do bodu 3.3 jednotného dokumentu a vypouštějí se následující věty: věta v bodě 3.3, která zní: *Mléko pochází od krav chovaných ve vymezené zeměpisné oblasti*; věta v bodě 3.4, která zní: *Skot, jehož mléko se zpracovává na sýr „Parmigiano Reggiano“, se chová ve vymezené zeměpisné oblasti*; a odkaz na „produkcí“ mléka v bodě 3.4 jednotného dokumentu.

Upřesňuje se, že kravské mléko použité jako surovina musí být vyprodukováno ve vymezené zeměpisné oblasti v zemědělských podnicích, které podléhají úředním kontrolám za účelem ověření souladu se specifikací produktu.

Třetí odstavec zní:

Chov náhradních dojníc („obnova stavů“) musí být prováděn v oblasti původu a musí být zahrnut do kontrolního systému jako specifická činnost mléčné farmy. Pravidla stanovená v článku 9 se vztahují na hospodářská zvířata pocházející z jiných odvětví produkce.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Text nyní obsahuje výslovný odkaz na chov náhradních dojníc („obnovu stavů“), tj. chov telat samičího pohlaví a jalovic, které se v budoucnu připojí ke stádu dojníc, spolu s nezbytným odkazem, že se jedná o specifickou činnost mléčné farmy. Vzhledem k této strukturální a funkční souvislosti s chovem dojníc se nyní vyžaduje, aby se obnova stavů uskutečňovala ve vymezené zeměpisné oblasti a podléhala úředním kontrolám, které ověří soulad se specifikací produktu.

V neposlední řadě se odkazuje na článek 9 *Pravidel pro krmení krav*, který upravuje vstup hospodářských zvířat z jiných produkčních řetězců, než je řetězec sýra „Parmigiano Reggiano“, do mléčných farem nebo jednotek pro obnovu stavů.

Čtvrtý odstavec zní:

Mléčné farmy, které k 5. lednu 2021 prováděly činnosti obnovy stavů mimo oblast původu, mohou tuto činnost mimo oblast původu provádět i nadále, pokud je zahrnuta do systému kontroly.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Změna zohledňuje připomínky některých podniků zabývajících se chovem hospodářských zvířat a produkcí mléka určeného k produkci sýra „Parmigiano Reggiano“, které – jak umožňuje stávající znění specifikace produktu – již dlouho řídí své vlastní produkční cykly pomocí jednotky pro obnovu stavů mimo vymezenou zeměpisnou oblast. Jediným účelem této činnosti je chov telat samičího pohlaví a mladých jalovic, které po dosažení dospělosti nahradí dojnice v mléčných farmách vlastněných stejnými podniky ve vymezené zeměpisné oblasti. Tato změna tedy umožňuje zajistit kontinuitu takto organizovaného obchodního modelu, i když je vyvážena tím, že činnosti těchto podniků při obnově stavů prováděné mimo vymezenou zeměpisnou oblast podléhají základním požadavkům stanoveným v článcích 5 a 9 *Pravidel pro krmení krav* a úředním kontrolám za účelem ověření souladu se specifikací produktu, pokud tyto činnosti již probíhaly v době zveřejnění žádosti o změnu v Úředním věstníku Italské republiky.

— Článek 4: „Povolené krmivo“

V prvním odstavci se druhý bod: *Dojnice mohou být krmeny:*

— [...]

— *jílek, krmné žito, krmný oves, krmný ječmen, krmná pšenice, krmná kukuřice [...];*

se mění takto:

Dojnice mohou být krmeny:

— [...]

— *jílek, krmné žito, krmný oves, krmný ječmen, krmná pšenice, krmné tritikale, krmná kukuřice [...];*

Na seznam povolených krmiv se zařazuje krmné tritikale, které má podobné vlastnosti jako ostatní již povolené píce (ječmen, pšenice, žito atd.). Vzhledem k tomu, že použití krmného tritikale, ať už čerstvého nebo sušeného, může být předmětem zvláštního zájmu zejména v kopcovitých částech vymezené zeměpisné oblasti, kde je obzvláště rozšířené, v textu se nyní výslovně uvádí možnost jeho použití, aby se maximalizovala možnost využití krmiv z místní oblasti.

— Článek 5: „Píce a zakázané vedlejší produkty“

První dva odstavce:

Aby se zabránilo kontaminaci prostředí stáji pro chov skotu, v nichž jsou chována telata samičího pohlaví, jalovice do šestého měsíce březosti a dojnice, siláží – včetně prevence kontaminace prostřednictvím půdy a krmiva –, je zakázáno používat a přechovávat siláž jakéhokoli typu.

Zemědělské podniky zabývající se chovem dojníc musí zajistit, aby případné další zemědělské činnosti z jiných produkčních řetězců (jatečný skot, vyhnívací nádrže atd.) byly provozovány ve zvláštních oddělených prostorách; v rámci těchto činností je povoleno přechovávat a používat obilnou siláž a siláž z vedlejších produktů.

se mění takto:

Aby se zabránilo kontaminaci prostředí stájí pro chov skotu siláží – včetně prevence kontaminace prostřednictvím půdy a krmiva – a aby se bachor zvířat mohl fyziologicky přizpůsobit stravě bez siláže, je v mléčných farmách a jednotkách pro obnovu stavů zakázáno používat a přechovávat siláž jakéhokoli typu.

Zemědělské podniky zabývající se chovem dojníc a jednotky pro obnovu stavů musí zajistit, aby případné další zemědělské činnosti z jiných produkčních řetězců (jatečný skot, vyhnívací nádrže atd.) byly provozovány ve zvláštních oddělených prostorách; v rámci těchto činností je povoleno přechovávat a používat obilnou siláž a siláž z vedlejších produktů.

Změna prvního odstavce je zahrnuta do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Účelem této změny je především přizpůsobit článek změnám článku 1 Pravidel pro krmení krav, včetně sjednocení používané terminologie, a stanovit, že stejně jako u mléčných farem je i u jednotek pro obnovu stavů zakázáno používat a přechovávat jakýkoli typ siláže. Za druhé, změna výslovně uvádí druhý zásadní důvod pro zákaz přechovávání a používání siláže, a to vedle prevence kontaminace prostředí stájí: nutnost umožnit fyziologické přizpůsobení bachoru zvířat na stravu bez siláže (od mladého věku). Pokud jde o tento druhý aspekt, viz odůvodnění změn článku 9 Pravidel pro krmení krav.

Podobně i změna druhého odstavce má za cíl uvést tento článek do souladu se změnami článku 1 Pravidel pro krmení krav.

Odkaz na melasu v tekuté podobě (s výjimkou případů, kdy je použití povoleno podle článku 6), dříve odst. 4 písm. b) šestá odrážka, se vypouští.

Absolutní zákaz používání melasy, který byl původně zaveden z důvodu časté nízké kvality velmi proměnlivých vlastností tohoto produktu, se zrušuje (i když jeho používání je stále regulováno článkem 6), protože tento produkt je nyní zcela spolehlivý díky moderním produkčním technologiím, jejichž používání vyžadují právními předpisy. U některých krmných dávek, například u krmných dávek na bázi sena, které obsahují méně cukru než čerstvá tráva, se použití melasy dokonce doporučuje, protože mírná fermentace, při níž se tráva mění na seno, způsobuje ztrátu části cukru.

Ustájení skotu je dnes řízeno zcela jinak, což znamená, že riziko znečištění žlabů a vybavení zemědělského podniku, které bylo původně jedním z hlavních důvodů, proč se doporučovala mimořádná opatrnost při používání melasy ve stájích, je nyní snadno zvládnutelné.

— Článek 6: „Suroviny v nepécninných krmivech“

Následující odstavce: V doplňkových krmných směsích mohou být použity také následující látky:

— karob v maximálním množství 3 %;

— melasa až do maximálního množství 3 %.

Podávání krmiv ve formě melasových bloků, včetně drcených, je povoleno v maximálním množství 1 kg na kus dobytka/den. Použití melasových bloků však není slučitelné s použitím krmiv, která melasu obsahují.

Povoleny jsou rovněž produkty na bázi cukru a/nebo produkty na bázi propylenglykolu a glycerolu, a to buď v tekuté formě, nebo přimíchané do krmiva, v maximálním množství 300 g na kus dobytka/den.

se mění takto:

V doplňkových krmných směsích mohou být použity také karob, řepná a třtinová melasa, sladový výtažek, propylenglykol a glycerol v celkovém množství maximálně 6 %.

Použití produktů na bázi cukru, včetně produktů v tekuté formě nebo ve formě melasy (třtinová nebo řepná melasa), sladového výtažku, propylenglykolu a glycerolu ve výživě dojníc, ať už jsou podávány jednotlivým kravám nebo přidávány do celkové směsné krmné dávky, je omezeno na 800 g na kus dobytka/den. Tyto přípravky se nesmí podávat prostřednictvím pitné vody.

Článek jednoduše slučuje limity pro karob a melasu (a další podobné produkty z cukru), které byly dříve rozděleny na 3 % melasy + 3 % karobu, do jednoho celkového limitu 6 %.

Používání produktů z cukru, včetně melasy, které byly dříve zakázány článkem 5, se rozšiřuje z pouhých melasových bloků na širší skupinu podobných produktů a upravuje stanovením maximální denní hodnoty, která je považována za vhodnou pro doplnění dávek s vysokým obsahem vlákniny typických pro produkční řetězec sýra „Parmigiano Reggiano“.

Použití těchto produktů je dnes obzvláště vhodné v porovnání s dobou, kdy byla vypracována předchozí verze specifikace produktu, protože jejich celkový smíšený příděl se nyní široce používá a mohou plnit užitečnou funkci: spojují krmnou dávku a činí ji méně sypkou, což vede k homogennější směsi a hygieničtějšímu prostředí stáje.

Pátý odstavce: *Aniž je dotčen článek 8, mohou být použity i jiné produkty a krmiva, jejichž použití pro dojnice je povoleno platnými právními předpisy, a to na základě analýzy provedené Sdružením na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“, které po ověření slučitelnosti těchto produktů a krmiv informuje příslušné orgány.*

je nyní čtvrtým odstavcem a mění se takto:

Aniž je dotčen článek 8, mohou být použity i jiné produkty a krmiva, jejichž použití pro dojnice je povoleno platnými právními předpisy, a to na základě hodnocení provedeného Sdružením na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“, které po ověření slučitelnosti těchto produktů a krmiv se zásadami stanovenými v článku 2 informuje příslušné orgány.

V souvislosti se zákazem používání některých surovin v nepécninných krmivech a produktech určených ke krmení dojníc se výraz „analýza“ mění na „hodnocení“. Upřesňuje se, že slučitelnost musí být kontrolována podle „obecných zásad pro krmiva“ stanovených v článku 2 *Pravidel pro krmení krav*.

— Článek 7: „Používání dodatečných, jednoduchých či složených, doplňkových nebo nedoplňkových krmiv“

Čtvrtý odstavce se zrušuje. Odstavec zněl: *Celkové množství surového tuku z produktů a vedlejších produktů ze sóji, lnu, slunečnice, kukuřičných klíčků a pšeničných klíčků nesmí překročit 300 g na kus dobytka/den.*

Aniž se mění odůvodnění tohoto zvláštního požadavku nebo celkový přístup specifikace produktu k používání tuků – které musí být přísně regulováno –, výše uvedený způsob vyčíslení podílu tuku v některých složkách používaných k výrobě nepécninných krmiv se nahrazuje způsobem popsaným v posledním odstavci s cílem zlepšit proveditelnost kontrol, protože je velmi obtížné rozlišit tuky pocházející pouze z „produktů a vedlejších produktů ze sóji, lnu, slunečnice, kukuřičných klíčků a pšeničných klíčků“, je mnohem snazší zkontrolovat celkové množství podávaného tuku, a to jak z administrativního hlediska (na základě informačních listů krmiv nebo složek vkládaných do míchacího krmného vozu), tak z analytického hlediska.

Následující text, který byl dříve druhým odstavcem článku 8, se přesouvá sem a stává se čtvrtým odstavcem článku 7: *Dojnice nesmějí být krmeny žádným mýdlem nebo tukem živočišného nebo rostlinného původu (olej, lůj, sádlo, máslo), a to ani přímo, ani jako přísada do krmiva.*

Třetí odstavce článku 8: *K přenosu a ochraně mikroživin lze použít lipidy rostlinného původu v množství nejvýše 100 g na kus dobytka/den.*

je nyní pátým odstavcem článku 7 a mění se takto:

Rostlinné oleje a tuky jakéhokoli druhu nebo v jakékoli formě mohou být použity pouze jako nosiče premixu a k ochraně aminokyselin, vitaminů, minerálních látek a dalších živin, a to v množství maximálně 50 g na kus dobytka/den.

Změny textu, který byl předtím v článku 8, spočívají ve změně výrazů „lipidy rostlinného původu“ a „mikroživiny“ na výrazy „rostlinné oleje a tuky“ a „aminokyseliny, vitaminy, minerální látky a jiné živiny“, protože tyto pojmy jsou konkrétnější.

Maximální množství rostlinných olejů a tuků přidávaných „jako takové“ v jakémkoli druhu nebo v jakékoli formě se snižuje ze 100 g na 50 g na kus dobytka/den, protože tyto látky musí plnit výhradně funkci ochrany aminokyselin, vitaminů, minerálních látek a dalších živin a nemají být používány jako skrytý způsob přidávání tuků, které jsou jinak zakázány, což se snížením celkového množství stává bezpředmětným, přičemž je zachováno jejich použití jako nosiče aminokyselin, například methioninu, nebo vitaminů, například cholinu.

Doplňuje se šestý odstavec, který zní: *Aby se předešlo nepříznivým zásahům do fermentačních procesů v bachoru a zhoršení jakosti mléka, denní množství lipidů (hodnocených jako etherový extrakt) podávaných dojnicím:*

- *nesmí překročit 4,0 % celkové sušiny;*
- *nesmí překročit 700 g, pokud jde o množství podané prostřednictvím nepéčinných krmiv, jak je definováno v článku 2 těchto pravidel.*

Maximální denní limit lipidů, které lze dojnicím podávat prostřednictvím povolených produktů, se stanoví na 4 % celkové sušiny v krmné dávce. Tohoto celkového limitu je dosaženo omezením tuku podávaného prostřednictvím nepéčinných krmiv. Mezní hodnota 300 g tuku, který lze podávat prostřednictvím olejnatých semen (sója, len, slunečnice, kukuřičné klíčky a pšeničné klíčky), již bylo velmi obtížné ověřit, se nahrazuje mezní hodnotou 700 g tuků, které lze podávat v nepéčinných krmivech prostřednictvím tuků přirozeně přítomných ve všech krmných surovinách (tedy například i v kukuřici).

— Článek 8: „Zakázané krmné suroviny a zakázané produkty“

V prvním odstavci první odrážce se text: *všechny potraviny živočišného původu: rybí moučka, maso, krev, plazma, peří, různé vedlejší jatečné produkty a sušené vedlejší produkty zpracování mléka a vaječ,*

mění takto:

všechny potraviny živočišného původu: rybí moučka, maso, krev, plazma, peří, různé vedlejší jatečné produkty a také sušené vedlejší produkty zpracování mléka a vaječ,

V novém znění se spojka *a* nahrazuje spojením *a také*.

V prvním odstavci osmé odrážce se výraz *pěstované řasy* mění pouze na *řasy*, protože jejich původ nelze ověřit a protože produkty, které jsou v současné době na trhu, a tudíž podléhají platným pravidlům, zaručují dostatečnou úroveň celkové bezpečnosti.

Ve čtvrtém odstavci druhé odrážce text: *antioxidanty butylovaný hydroxyanizol, butylovaný hydroxytoluen a etoxychin.*

je nyní druhou odrážkou druhého odstavce a mění se takto:

antioxidanty butylovaný hydroxyanizol, butylovaný hydroxytoluen a etoxychin, pokud nejsou podávány s vitamíny pro technologické účely jako stabilizační činidla.

Text „pokud nejsou podávány s vitamíny pro technologické účely jako stabilizační činidla“ se doplňuje proto, že uvedené antioxidanty se ve skutečnosti vždy používaly v krmivech tímto způsobem, neboť jsou obsaženy ve vitaminových premixech, které používají krmivářské podniky k výrobě krmiv, aby byla zajištěna stabilita a kvalita vitaminů rozpustných v tucích, jako je vitamin A (který snadno oxiduje, a proto nemůže být použit bez stabilizačních činidel). Z nedávných změn právních předpisů však vyplývá, že složky musí být uvedeny na konečném produktu, což znamená, že by se mohly objevit na informačních letácích, a to by vedlo ke zjevnému nesouladu, a to i přesto, že se situace ve skutečnosti nezměnila.

Proto se znění upravuje s cílem zohlednit právní požadavek, aby tyto produkty, pokud jsou použity v premixech, byly uvedeny v informačních letácích. Zákaz těchto produktů jako samostatných složek v krmivech však zůstává zachován, protože záměrem tohoto pravidla je zamezit jejich používání jako řešení problémů vyplývajících z používání nekvalitních krmných surovin.

— Článek 9: „Hospodářská zvířata pocházející z jiných produkčních odvětví“

První dva odstavce článku 9:

Dojnice z jiných produkčních řetězců než z produkčního řetězce sýra „Parmigiano Reggiano“ mohou být do prostředí, v němž jsou drženy dojnice a suchostojné krávy, přemístěny až po uplynutí nejméně čtyř měsíců od jejich příchodu do zemědělského podniku.

Během tohoto období musí být tyto dojnice krmeny v souladu s těmito pravidly a mléko, které vyprodukují, nesmí být dodáváno do sýráren.

se mění takto:

Přemístění hospodářských zvířat z jiných produkčních řetězců než z produkčního řetězce sýra „Parmigiano Reggiano“, která tudíž nejsou zahrnuta do systému kontroly, do sýráren podniků nebo jednotek pro obnovu stavů se musí uskutečnit nejpozději v den, kdy zvíře dosáhne věku 10 měsíců.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Hlavní prvky, které činí sýr „Parmigiano Reggiano“ jedinečným, lze shrnout takto:

- Území: to je třeba chápat z hlediska půdy, vzduchu a vody a je to nezbytné pro jeho schopnost vytvářet potravu pro hospodářská zvířata a udržovat aktivní „dobrou“ mikroflóru, která je rozhodující pro produkci a zrání sýra. Za klíčové prvky pro ochranu tohoto území jsou považovány zejména zákaz používání siláže jakéhokoli typu pro krmení dojníc a úloha pícnin na pastvinách, např. trvalých a dočasných travních porostů. Křehkou mikrobiologickou rovnováhu, která je pro produkci sýrů nezbytná, lze zachovat pouze pečlivým hospodařením s půdou, řízením ustájení dobytka a sýráren.
- Hospodářská zvířata: chov hospodářských zvířat, zejména správná výživa, pomáhá zvířatům rozvíjet schopnost přeměnit podávané krmné dávky na mléko, jejich produkční reakci, zdraví a dlouhověkost. Proto má smysl, aby specifikace produktu podporovala větší zaměření na tyto otázky, a to i v případě, že jsou k dispozici nové informace.
- „Dobré“ mikroorganismy pro produkci sýrů: ty vždy hrály zásadní roli při vytváření jedinečnosti sýra „Parmigiano Reggiano“.

Všechna pravidla současné specifikace produktu jsou navržena tak, aby podporovala příznivé mikrobiologické prostředí od pole přes zemědělský podnik až po sýrárnu. Zejména zákaz jakéhokoli silážování při chovu telat samičího pohlaví, jalovic do šestého měsíce březosti a dojníc spolu s krmením na bázi sena tvoří základní kameny přístupu k výběru flóry specifické pro oblast produkce sýra „Parmigiano Reggiano“, a to jak z hlediska „dobré“, tak „špatné“ flóry.

Na základě těchto stručných základů je považováno za důležité, aby se specifikace produktu vyvíjela a stanovila pravidla pro chov telat samičího pohlaví a jalovic, které po dosažení dospělosti budou produkovat mléko určené k produkci sýra. Již dlouhou dobu se pravidla pro krmení dojníc ve specifikaci produktu vztahují také na suchostojné krávy a na jalovice od šestého měsíce březosti. Cílem těchto pravidel není jen zabránit zhoršení jakostních charakteristik mléka, protože tyto dvě kategorie mléka neprodukují, ale také (a především) vést producenty k modelu hospodaření, který je v souladu se základními pilíři: zákaz používání siláže, krmné dávky na bázi sena, schopnost bachoru zpracovávat vlákninu a zaměření na veškerý skot v hospodářském podniku. Jak již bylo uvedeno, stávající specifikace produktu rozšiřuje zákaz používání a přechovávání siláže všeho typu na chov telat samičího pohlaví a jalovic do šestého měsíce březosti.

Hlavním cílem žádosti o změnu, podle níž se umístění jakýchkoli hospodářských zvířat z jiných produkčních řetězců do sýrárny nebo do jednotek uvedených v systému kontroly, v nichž se provádějí specifické činnosti obnovy stavů v mléčné farmě, musí uskutečnit do dosažení věku deseti měsíců, je zlepšit a zvýšit schopnost krav přizpůsobit se na celý život stravě typické pro podniky zařazené do systému kontroly CHOP „Parmigiano Reggiano“, která je již podávána kravám chovaným přímo v oblasti produkce, s použitím pícnin a zákazem krmení siláží.

Teoreticky by bylo ideální, kdyby se tato zvířata dostala do podniků ihned po odstavení, aby se mohla celoživotně přizpůsobit typické stravě v zemědělských podnicích, které jsou zahrnuty do systému kontroly CHOP „Parmigiano Reggiano“, věk deseti měsíců se považuje za dostatečně raný na to, aby se dosáhlo zřetelného zlepšení situace v porovnání se stávající specifikací produktu. Tento návrh představuje spravedlivý kompromis, který by neměl představovat velkou ekonomickou zátěž pro ty, kteří v současné době chovají mladá zvířata mimo produkční řetězec CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Kromě toho, vzhledem k obecné tendenci oplodňovat jalovice ve stále nižším věku, blížícím se v některých případech věku dvanácti měsíců, by požadavek na zařazení zvířat do dosažení věku deseti měsíců zajistil, aby v zemědělských podnicích v rámci produkčního řetězce CHOP docházelo k oplodnění s cílem genetického zlepšení.

Cílem požadavku, aby byl skot od desátého měsíce života krmen stravou bez siláže, je zajistit, aby se jeho bachor vyvíjel s použitím sena, což znamená, že lze očekávat, že se u něj vyvinou anatomické a histologické vlastnosti, které jsou vhodnější pro následující fázi produkce mléka, takže krávy budou s tímto typem stravy prospívat lépe. Obecně se má za to, že krmení telat samičího pohlaví a jalovic krmivem založeným na převládajícím použití suché píce, a nikoli siláže, má pozitivní vliv na jejich morfolologický vývoj, což vede k větší hloubce břicha a větší schopnosti trávit potravu a snižuje riziko nadměrného ztučnění (které je často způsobeno zejména nesprávným používáním kukuřičné siláže).

Nedávný výzkum zjistil, že zkrmování sena jalovicemi přináší výhody z hlediska příjmu sušiny a růstu a že konzumace sena namísto siláže má pozitivní dopad na schopnost zvířat zužitkovávat píci, pravděpodobně v důsledku lepšího morfologicko-funkčního vývoje bacheru rostoucí jalovice. Je třeba také dodat, že používání krmných dávek, které jsou acidogenní v důsledku nerovnováhy s vysokým obsahem škrobu, což krmné dávky založené na obilné siláži (a zejména kukuřičné siláži) často bývají, může způsobit poškození tkání v bacherové sliznici (eroze) a v játrech (abscesy). Toto poškození, které je nevratné, zvyšuje náchylnost zvířat k dalším chorobám a snižuje účinnost zpracování krmných dávek založených na objemných krmivech s vysokým obsahem vlákniny, jako jsou krmné dávky založené na senu, které jsou typické pro chovy zařazené do systému kontroly CHOP „Parmigiano Reggiano“. U zvířat, jejichž strava je založena na nesilážovaném krmivu, zejména na senu, se toto poškození vyskytuje velmi zřídka.

V porovnání s použitím siláže se při krmení jalovic čerstvou píci a senem také výrazně snižuje riziko požití mykotoxinů, jejichž potenciální účinky mohou mimo jiné narušit imunitní systém zvířete, zvýšit jeho náchylnost k nemocem, a zkrátit tak délku jeho života.

Cílem této změny rovněž je zlepšit kontroly v systému certifikované produkce sýra „Parmigiano Reggiano“, což konečnému spotřebiteli poskytne větší jistotu, že produkt odpovídá specifikaci.

Specifikace produktu v současné době zakazuje používání a přechovávání siláže jakéhokoli typu při chovu telat samičího pohlaví, jalovic do šestého měsíce březosti a dojníc. Požadavek na „karanténu“ stanovený v článku 9 *Pravidel pro krmení krav* ve stávající specifikaci produktu má za cíl zejména snížit riziko kontaminace sporami v prostředí, v němž jsou ustájeny dojnice, jejichž mléko se používá k produkci sýra „Parmigiano Reggiano“, a proto jsou hospodářské subjekty povinny během tohoto „karanténního“ období řádně oddělit krávy z jiných produkčních řetězců, než je produkční řetězec sýra „Parmigiano Reggiano“, uchovávat jejich mléko odděleně a vést příslušné záznamy zemědělského podniku.

Při kontrolách dodržování „karanténních“ pravidel v souladu s platnou specifikací produktu bylo postupem času zjištěno mnoho případů nedodržení „karanténního“ režimu v souladu s podmínkami stanovenými v plánu kontroly pro CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Přesněji řečeno, pověřený kontrolní subjekt pro CHOP „Parmigiano Reggiano“ zjistil v letech 2012 až 2017 při kontrolách dodržování „karanténního“ režimu dvanáct případů „závažného nesouladu“. Tyto případy „závažného nesouladu“ vedly k důsledkům stanoveným v „kontrolní tabulce“ týkající se nakládání se surovinami, a zejména k vyloučení produktu z CHOP, jakož i k přijetí nápravných opatření ze strany dotčených hospodářských subjektů s cílem odstranit příčinu nebo příčiny. Ve stejném období zjistil pověřený kontrolní subjekt 639 případů „méně závažného nesouladu“, které vedly k přijetí nápravných opatření ze strany dotčených hospodářských subjektů s cílem odstranit příčinu nebo příčiny.

Případy „závažného nesouladu“ zaznamenané v letech 2018 (5 případů) a 2019 (4 případy) navíc vykazují poměrný nárůst oproti předchozímu období (2012–2017), což znamená, že se stávají častějšími.

Požadavek, aby krávy byly zařazeny do řetězce ve věku deseti měsíců, by jednak byl pro oprávněný kontrolní subjekt mnohem snáze kontrolovatelný, neboť věk zvířete (od narození) lze snadno zjistit z databázi, zatímco současné „karanténní“ kontroly se zaměřují na určitou fázi života krávy (šestý měsíc březosti, dojení nebo období stání na sucho), která se liší v závislosti na tom, kdy došlo k oplodnění.

Kromě toho by „karanténa“ v současném pojetí již nebyla nutná, neboť, jak již bylo uvedeno, od 10 měsíců věku by kráva měla dostatek času na přizpůsobení se typické stravě (protože v průměru bude trvat ještě přibližně 12–14 měsíců, než začne produkovat mléko) a nehrozilo by, že by hospodářský subjekt špatně řídil oddělení zvířat v „karanténě“ a toky jejich mléka, což by mohlo způsobit problémy se sýrem (to se v současnosti může stát, pokud je kráva v době příchodu do hospodářského podniku již v laktaci).

— Článek 10: „Vstup nových zemědělských podniků do produkčního řetězce“

Třetí odstavce článku 9: *Zemědělské podniky, které nejsou součástí produkčního řetězce sýra „Parmigiano Reggiano“, jsou oprávněny dodávat mléko až po uplynutí nejméně čtyř měsíců od inspekční prohlídky.*

je nyní článkem 10 s názvem „Vstup nových zemědělských podniků do produkčního řetězce“, který zní:

Zemědělské podniky, které nejsou součástí systému produkce sýra „Parmigiano Reggiano“, jsou oprávněny dodávat mléko až po uplynutí nejméně čtyř měsíců od kontroly provedené oprávněným kontrolním subjektem.

Text nyní upřesňuje, že stranou odpovědnou za kontrolu dodržování těchto požadavků je kontrolní subjekt.

— Článek 11

Článek 10 se mění na článek 11 a ponechává si název „Krmení celkovou směsnou krmnou dávkou“.

— Článek 12: „Nové produkty a technologie“

Článek 11: *Jakékoli použití potravin, na které se tato pravidla nevztahují, změny předepsaných množství nebo zavedení způsobů přípravy a podávání, které nejsou v těchto pravidlech stanoveny, podléhají kladnému výsledku analýzy a studií, které vyhodnocuje Sdružení na ochranu „Parmigiano Reggiano“. Pokud je výsledek kladný, lze podat žádost o příslušnou změnu specifikace produktu.*

je nyní článkem 12, který zní:

Jakékoli použití potravin, na které se tato pravidla nevztahují, změny předepsaných množství nebo zavedení způsobů přípravy a podávání, které nejsou v těchto pravidlech stanoveny, podléhají kladnému výsledku analýzy a studií, které vyhodnocuje Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“. Pokud je výsledek kladný a pokud byl přijat na základě ustanovení článku 6, musí být doplněn do specifikace produktu při její příští změně.

Upřesňuje se, že pro jakékoli použití krmiv a technologií, na které se nevztahují Pravidla pro krmení krav, změny předepsaných množství nebo zavedení způsobů přípravy a podávání se nejprve vyžaduje kladný výsledek analýzy a studií, které vyhodnocuje sdružení („Consortio“). Pokud je výsledek kladný a pokud byl přijat na základě ustanovení článku 6, musí (a již nikoli „mohou“) být do specifikace produktu doplněny, a to při její příští změně.

Rovněž se vkládá slovo „sýr“, aby byl uveden správný název sdružení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PARMIGIANO REGGIANO“

č. EU: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Parmigiano Reggiano“

2. členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Parmigiano Reggiano“ je sýr s tvrdou vařenou hmotou. Vyznačuje se pomalým zráním a produkuje se z tepelně neošetřeného kravského mléka, k jehož částečnému odtučnění dochází přirozeným usazením tukové složky na povrchu. Mléko nesmí být podrobeno tepelnému zpracování ani fyzikálnímu či mechanickému ošetření a musí pocházet od dojníc, jež jsou v první řadě krmeny píce píce píce pocházejícími z oblasti původu. Zrání sýra musí trvat alespoň 12 měsíců. Sýr „Parmigiano Reggiano“ může být prodáván v podobě celého bochníku, v porcích nebo strouhaný.

Sýr „Parmigiano Reggiano“ nesmí být podroben žádnému ošetření, které by narušilo jeho chemické či fyzikální nebo organoleptické vlastnosti, a vykazuje tyto charakteristiky:

- bochníky sýra s mírně vypouklými nebo téměř rovnými stranami, s mírně zvednutým okrajem na plochých podstavách,
- rozměry: rozměry bochníku: průměr plochých podstav od 35 do 43 cm, výška od 20 do 26 cm;
- minimální hmotnost bochníku: 30 kg,
- barva kůry: přirozeně slámová barva, která se může časem měnit,
- tloušťka kůry: přibližně 6 mm,
- barva sýrové hmoty: od slabě slámové po slámovou,
- charakteristická vůně a chuť hmoty: pronikavá, jemná a lahodná, nikoliv však výrazná,
- struktura hmoty: drobně zrnitá, drolí se na odštěpky,
- podíl tuku v sušině: minimálně 32 %,
- přísady: žádné,
- cyklopropanové mastné kyseliny: méně než 22 mg/100 g tuků (tato hodnota, stanovená pomocí plynové chromatografie ve spojení s hmotnostní spektrometrií [CG-MS], již zahrnuje určitou míru nejistoty).

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Chov náhradních dojníc („obnova stavů“) musí být prováděn ve vymezené zeměpisné oblasti a musí být zahrnut do systému kontroly jako specifická činnost mléčné farmy. Používání a přechovávání siláže jakéhokoli typu je zakázáno.

Zařazení hospodářských zvířat z jiných produkčních řetězců, než je produkční řetězec sýra „Parmigiano Reggiano“, která tudíž nejsou zahrnuta do systému kontroly, do mléčných farem nebo jednotek pro obnovu stavů se musí uskutečnit nejpozději v den, kdy zvíře dosáhne věku 10 měsíců.

Mléčné farmy, které ke dni 5. ledna 2021 prováděly činnosti obnovy stavů mimo vymezenou zeměpisnou oblast, mohou tuto činnost nadále provádět mimo oblast původu, pokud je zahrnuta do systému kontroly.

Základ krmiva dojníc tvoří pícniny z vymezené zeměpisné oblasti. Je stanoveno množství a jakost krmiva.

Nejméně 75 % suché složky pícnin musí být produkováno v rámci zeměpisné oblasti.

Nepícninná krmiva mohou tvořit maximálně 50 % suché složky přídelu.

Používání a přechovávání siláže jakéhokoli typu je zakázáno.

Kravské mléko, sůl, telecí syřidlo.

Mléko musí být produkováno v zemědělských podnicích ve vymezené zeměpisné oblasti, které jsou zahrnuty do systému kontroly.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Zpracování mléka na sýr se musí provádět ve vymezené zeměpisné oblasti. Mléko, které se získává z večerního a ranního dojení, se do mlékárny v souladu se specifikací produkce dodává tepelně neošetřené a neupravené. Mléko z ranního dojení se přelévá do měděných kotlů a smíchá se s mlékem z večerního dojení, k jehož částečnému odtučnění dochází přirozeným usazením tukové složky na povrchu. Poměr tuk/kasein v mléce v kotli, vypočtený jako vážená průměrná hodnota ze všech šarží v kotlích v den zpracování, nesmí překročit 1,10 + 10 %. Do mléka se přidává kontinuální syrovátková kultura, což je přírodní kultura bakterií mléčného kvašení získaná ponecháním „sladké“ syrovátky, která zbyla po předchozích sýrařských operacích, k samovolnému kvašení při kontrolované

teplotě. Používání komerčních kvasných kultur není povoleno. Po srážení mléka, k němuž dochází výlučně použitím syřidla, následuje rozbití sýřeniny a vaření. Po usazení se sýrová hmota přemísť do příslušných forem, kde se tvaruje. Sýry se poté označí. Po několika dnech se přistoupí k solení v solném nálevu a následně k zrání, které musí trvat nejméně 12 měsíců. Sýry mohou zrát na dřevěných regálech.

Zrání, které musí trvat nejméně 12 měsíců, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Po uplynutí minimální doby zrání se provádí kontrolní zkoušky, aby se ověřil soulad se specifikací produktu.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Sýr „Parmigiano Reggiano“ se může prodávat v podobě celého bochníku, v porcích nebo strouhaný.

S cílem ochrany spotřebitele a zaručení pravosti sýra „Parmigiano Reggiano“ uvedeného na trh v hotovém balení, jako strouhaný a v porcích musí strouhání, porcování a následné balení proběhnout ve vymezené zeměpisné oblasti. Požadavek vyplývá z toho, že se na strouhaném a porcovaném sýru identifikační značky sýra „Parmigiano Reggiano“ (které se nacházejí na celém bochníku) buď nenacházejí, nebo nejsou viditelné. Požadavek vyplývá rovněž z potřeby zaručit, aby balení porcí proběhlo v krátkém čase po porcování a aby postup vyloučil riziko dehydratace, oxidace a ztráty původních organoleptických vlastností sýra „Parmigiano Reggiano“. Dělením bochníku ztrácí sýr přirozenou ochranu v podobě kůry, která díky značné dehydrataci vytváří dokonalou izolaci sýra vůči okolnímu prostředí.

Strouhání se týká pouze sýra vcelku, kterému bylo přiznáno chráněné označení původu „Parmigiano Reggiano“, a balení musí být prováděno ihned po strouhání, bez dalšího zpracování a aniž by byly přidány jakékoli látky. Využití „ořezů“ je však rovněž povoleno za výše uvedených podmínek. Obsah kůry ve strouhaném sýru „Parmigiano Reggiano“ nesmí překročit 18 % hmotnostních.

Odřezky sýra „Parmigiano Reggiano“, které mohou hospodářské subjekty v rámci systému kontroly použít k přípravě jiných formátů, se označují jako „ořezy“.

Strouhání, porcování a balení pro přímý prodej lze provádět v maloobchodní prodejně výhradně za účelem prodeje konečnému spotřebiteli.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Identifikační značky umístěné na každém bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“ jsou představovány tečkovaným textem „Parmigiano Reggiano“ spolu s číslem sýrárny, která sýr vyprodukovala, rokem a měsícem produkce a zkratkou DOP (CHOP), které jsou vytištěny po stranách bochníku sýra pomocí značkovacích pásek, oválnou známkou s textem *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* (Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“), kaseinovým štítkem nebo rovnocenným systémem, který zajišťuje jedinečnou identifikaci každého bochníku, a razítkem „kategorie 2“ v případě bochníků zařazených do této kategorie.

Identifikační značka sýra „Parmigiano Reggiano“ uvedeného na trh v hotovém balení, jako strouhaného a v porcích, je v horní části tvořena stylizovaným vyobrazením plátku a bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“, v dolní části pak nápisem „PARMIGIANO REGGIANO“.



Tato značka, která je povinným prvkem označení, musí být vytištěna barevně podle technických specifikací stanovených sdružením („Consorzio“) v rámci příslušné úmluvy.

Aby bylo možné zjistit dobu zrání sýra „Parmigiano Reggiano“ v hotovém balení propuštěného ke spotřebě v porcích o hmotnosti vyšší než 15 gramů, musí být na etiketě uvedeno minimální stáří sýra.

Vzhledem k tomu, že vůně a chuť sýrové hmoty sýra „Parmigiano Reggiano“ se v průběhu zrání vyvíjejí, mohou být pro vyjádření organoleptických vlastností na etiketě použita následující popisná přídavná jména, jakož i doba zrání pro určité třídy zralosti:

- *delicato* [jemný] (12–19 měsíců),
- *armonico* [harmonický] (přibližně 20–26 měsíců),
- *aromatico* [aromatický] (přibližně 27–34 měsíců),
- *intenso* [intenzivní] (přibližně 35–45 měsíců).

Odřezky z podstav a stran sýrových bočnicků (kusy s více než 18 % kůry) nemohou nést název „Parmigiano Reggiano“, s výjimkou případů, kdy se používají jako „orezy“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje území těchto správních oblastí: Boloňa – na levém břehu řeky Reno, Mantova – na pravém břehu řeky Pád a také provincie Modena, Parma a Reggio nell'Emilia.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Pokud jde o přírodní činitele, je třeba zejména zmínit pedologické vlastnosti půd vymezené zeměpisné oblasti rozkládajících se od apeninského hřebenu až po řeku Pád, které spolu s klimatickými podmínkami přímo ovlivňují jak přirozené složení květeny, tak jedinečnou fermentaci produktu. Pokud jde o lidské činitele, vedle historického významu sýra pro místní ekonomiku se zdůrazňuje, že složité postupy vztahující se na produkci sýra „Parmigiano Reggiano“ jsou výsledkem tradičního sýrárenského umění, které se v průběhu staletí rozšířilo v příslušné oblasti produkce a které se věrně předávalo v rámci místní, poctivé a zavedené praxe.

Ke specifickým vlastnostem sýra „Parmigiano Reggiano“ patří drobně zrnitá textura jeho těsta, která se drolí na odštěpky, pronikavá vůně a jemná, lahodná, nikoli však výrazná chuť, vysoká rozpustnost a stravitelnost.

Tyto vlastnosti jsou dány specifiky a kritérii výběru tepelně neošetřeného mléka, které se denně zpracovává v kotlích z mědi a koaguluje s telecím syřidlem o vysokém obsahu chymozinu, solením v nasycené solné lázni a dlouhotrvajícím přirozeným zráním.

Jedinečné chemicko-fyzikální a mikrobiologické vlastnosti mléka, které zaručují specifické vlastnosti a jakost sýra „Parmigiano Reggiano“, jsou do značné míry dány krmivem skotu, jehož základ tvoří pícniny z oblasti původu a jež přísně vylučuje používání siláže jakéhokoli typu. Zrání, které musí po dobu nejméně 12 měsíců probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti vzhledem ke zvláštním klimatickým podmínkám této oblasti, je nezbytné pro to, aby produkt získaný zpracováním mléka mohl prostřednictvím specifických enzymatických procesů získat vlastnosti typické pro sýr „Parmigiano Reggiano“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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