



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

61. årgang

13. april 2018

Indhold

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2018/C 132/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8830 — Strategic Value Partners/ Vita Group) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Rådet

2018/C 132/02	Bekendtgørelse til de personer, som er omfattet af foranstaltningerne i Rådets afgørelse 2011/235/FUSP som ændret ved Rådets afgørelse (FUSP) 2018/568 og i Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) 2018/565 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Iran	2
2018/C 132/03	Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Iran	3
2018/C 132/04	Bekendtgørelse til personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2013/255/FUSP og Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien	4

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

Europa-Kommissionen

2018/C 132/05	Euroens vekselkurs	5
---------------	--------------------------	---

Revisionsretten

2018/C 132/06	Særberetning nr. 8/2018 — »EU's støtte til produktive investeringer i virksomheder — der er behov for mere fokus på holdbare resultater«	6
---------------	--	---

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

Europa-Kommissionen

2018/C 132/07	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	7
---------------	---	---

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group)****(EØS-relevant tekst)**

(2018/C 132/01)

Den 3. april 2018 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32018M8830. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

RÅDET

Bekendtgørelse til de personer, som er omfattet af foranstaltningerne i Rådets afgørelse 2011/235/FUSP som ændret ved Rådets afgørelse (FUSP) 2018/568 og i Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) 2018/565 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Iran

(2018/C 132/02)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, der er opført i bilaget til Rådets afgørelse 2011/235/FUSP⁽¹⁾ som ændret ved Rådets afgørelse (FUSP) 2018/568⁽²⁾ og i bilag I til Rådets forordning (EU) nr. 359/2011⁽³⁾ som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) 2018/565⁽⁴⁾ om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Iran.

Rådet for Den Europæiske Union har besluttet, at de personer, der er nævnt i ovennævnte bilag, fortsat skal opføres på listen over personer og enheder, som er omfattet af de restriktive foranstaltninger i afgørelse 2011/235/FUSP og i forordning (EU) nr. 359/2011.

De pågældende personer gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, jf. de websteder, der er nævnt i bilag II til forordning (EU) nr. 359/2011, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne pengemidler til dækning af basale behov eller til specifikke betalinger (jf. forordningens artikel 4).

De berørte personer kan inden den 31. december 2018 indgive en anmodning med tilhørende dokumentation om, at afgørelsen om at opføre dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse, til Rådet på følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
GD C — Afdeling 1C — Horisontale spørgsmål
Generalsekretariatet
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der gøres ligeledes opmærksom på, at de berørte personer har mulighed for at indbringe Rådets afgørelse for Den Europæiske Unions Ret på de betingelser, der er fastsat i artikel 275, stk. 2, og artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

⁽¹⁾ EUT L 100 af 14.4.2011, s. 51.

⁽²⁾ EUT L 95 af 13.4.2018, s. 14.

⁽³⁾ EUT L 100 af 14.4.2011, s. 1.

⁽⁴⁾ EUT L 95 af 13.4.2018, s. 1.

Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Iran

(2018/C 132/03)

De registreredes opmærksomhed henledes på følgende oplysninger i henhold til artikel 12 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 45/2001 ⁽¹⁾:

Retsgrundlaget for denne behandling er Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 ⁽²⁾.

Den registeransvarlige for behandlingen er Rådet for Den Europæiske Union repræsenteret ved generaldirektøren for GD C (Udenrigsanliggender, udvidelse og civilbeskyttelse) i Generalsekretariatet for Rådet, og den afdeling, der har til opgave at behandle personoplysninger, er afdeling 1C i GD C, som kan kontaktes på følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
GD C — Afdeling 1C — Horisontale spørgsmål
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Formålet med behandlingen er at opstille og ajourføre listen over personer, der er omfattet af restriktive foranstaltninger i henhold til forordning (EU) nr. 359/2011.

De registrerede er de fysiske personer, der opfylder kriterierne for opførelse på listen som fastsat i den pågældende forordning.

De indsamlede personoplysninger er oplysninger, der er nødvendige for en korrekt identificering af den pågældende person, begrundelserne og alle andre oplysninger i tilknytning hertil.

De indsamlede personoplysninger kan om nødvendigt deles med EU-Udenrigstjenesten og Kommissionen.

Med forbehold af begrænsningerne i artikel 20, stk. 1, litra a) og d), i forordning (EF) nr. 45/2001 vil anmodninger om indsigt samt anmodninger om berigtigelse eller indsigelse blive besvaret i overensstemmelse med afdeling 5 i Rådets afgørelse 2004/644/EF ⁽³⁾.

Personoplysninger opbevares i fem år fra det tidspunkt, hvor den registrerede er fjernet fra listen over personer, der er omfattet af indefrysning af aktiver, eller gyldigheden af foranstaltningen er udløbet, eller hvis retssagen er indledt, så længe den varer.

De registrerede kan henvende sig til Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 45/2001.

⁽¹⁾ EFT L 8 af 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 100 af 14.4.2011, s. 1.

⁽³⁾ EUT L 296 af 21.9.2004, s. 16.

Bekendtgørelse til personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2013/255/FUSP og Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien

(2018/C 132/04)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for Abd Al-Fatah Qudsiyah (nr. 9), Zoulhima Chaliche (nr. 23), generalmajor Rafiq Shahadah (nr. 37), generalmajor Talal Makhluf (nr. 79), generalmajor Nazih Hassun (nr. 80), Emad Abdul-Ghani Sabouni (nr. 114), Tayseer Qala Awwad (nr. 116), general Amer al-Achi (nr. 147) og generalmajor Muhamad Mahalla (nr. 206), der er opført i bilag I til Rådets afgørelse 2013/255/FUSP ⁽¹⁾ og i bilag II til Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 ⁽²⁾ om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien.

Rådet agter at fastholde de restriktive foranstaltninger over for ovennævnte personer på grundlag af nye begrundelser. Det bekendtgøres hermed for disse personer, at de inden den 19. april 2018 kan indgive en anmodning til Rådet om at få tilsendt den påtænkte begrundelse vedrørende deres opførelse på listen til følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ EUT L 147 af 1.6.2013, s. 14.

⁽²⁾ EUT L 16 af 19.1.2012, s. 1.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

12. april 2018

(2018/C 132/05)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2323	CAD	canadiske dollar	1,5517
JPY	japanske yen	132,04	HKD	hongkongske dollar	9,6734
DKK	danske kroner	7,4451	NZD	newzealandske dollar	1,6700
GBP	pund sterling	0,86745	SGD	singaporeanske dollar	1,6155
SEK	svenske kroner	10,3723	KRW	sydkoreanske won	1 319,86
CHF	schweiziske franc	1,1876	ZAR	sydafrikanske rand	14,7838
ISK	islandske kroner	122,00	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7452
NOK	norske kroner	9,5973	HRK	kroatiske kuna	7,4213
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 968,15
CZK	tjekkiske koruna	25,316	MYR	malaysiske ringgit	4,7770
HUF	ungarske forint	311,40	PHP	filippinske pesos	64,102
PLN	polske zloty	4,1844	RUB	russiske rubler	75,8954
RON	rumænske leu	4,6615	THB	thailandske bath	38,448
TRY	tyrkiske lira	5,0473	BRL	brasilianske real	4,1482
AUD	australske dollar	1,5893	MXN	mexicanske pesos	22,3815
			INR	indiske rupee	80,4170

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

REVISIONSRET TEN

Særberetning nr. 8/2018

»EU's støtte til produktive investeringer i virksomheder — der er behov for mere fokus på holdbare resultater«

(2018/C 132/06)

Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 8/2018 »EU's støtte til produktive investeringer i virksomheder - der er behov for mere fokus på holdbare resultater« er netop blevet offentliggjort.

Beretningen kan læses på eller downloades fra Den Europæiske Revisionsrets websted: <http://eca.europa.eu>

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2018/C 132/07)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN MINDRE ÆNDRING

Ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽²⁾

»PARMIGIANO REGGIANO«

EU-nr.: PDO-IT-02202 — 14.11.2016

BOB (X) BGB () GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Hovedkontor: Via J. F. Kennedy 18
42124 Reggio Emilia RE
ITALIEN

Tlf. +39 0522307741

Fax +39 0522 07748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Konsortiet »Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano« er sammensat af producenter af »Parmigiano Reggiano«. S sammenslutningen er berettiget til at indgive en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Beskrivelse af produktet
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [emballage, ajourføring af lovgivningen, bestemmelser om fodring af køer]

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1

4. Type ændring

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som ikke kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken et enhedsdokument (eller lignende) ikke er blevet offentliggjort.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

Ændringer af »Bevis for oprindelse«

»Standarder for osteproduktion«

Der er tilføjet nye bestemmelser for at forbedre sporbarheden af »Parmigiano Reggiano«, som er revet eller i mindre stykker, og for at sikre overensstemmelsen med artikel 4 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ⁽¹⁾.

- På side 3 i varespecifikationen står der i øjeblikket, at »revet ost og mindre stykker (med eller uden skorpe) skal emballeres i oprindelsesområdet for at sikre kvalitet, sporbarhed og kontrol«. Følgende tekst bliver nu placeret umiddelbart herefter:

»Sporbarheden af den oprindelige hele ost (registreringsnummer, produktionsmåned og -år samt vægt) skal således altid sikres, når »Parmigiano Reggiano« rives eller udskæres i mindre stykker.«

For at sikre sporbarheden af »Parmigiano Reggiano«-ost, som udskæres eller rives og emballeres i det afgrænsede geografiske område, skal de erhvervsdrivende nu være i stand til at garantere, at den oprindelige hele »Parmigiano Reggiano«-ost, som den revne ost eller osten i mindre stykker stammer fra, kan spores (registreringsnummer, produktionsmåned og -år samt vægt).

Denne ændring klassificeres som en mindre ændring, da den ikke vedrører nogen af de forhold, der er nævnt i artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012. Den udgør navnlig ikke nogen skærpelse af restriktionerne for handel med produktet.

- Følgende tekst er blevet medtaget på side 4:

»De erhvervsdrivende (mælkeproducenter, mejerier, lagringslokaler, rive- og portionsudskæringsvirksomheder) registreres i kontrolsystemet og opføres i registre, som føres af kontrolorganet. Ved at føre registrene i et selvreguleringsystem, som kontrolorganet fører kontrol med, sikrer de erhvervsdrivende, at de kan dokumentere oprindelsen af foder, råvarer og produkter fra oprindelsesområdet samt leverandører og modtagere. Modtagne sendinger, udgående sendinger og sammenhængen mellem dem skal registreres i hver fase.«

Denne ændring foretages for at skabe overensstemmelse med artikel 4 i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014. Den skal betragtes som en mindre ændring, da den ikke vedrører nogen af de forhold, der er nævnt i artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Ændringer af »Produktionsmetode«

»Standarder for osteproduktion«

Der er foretaget ændringer af en række bestemmelser om malkningsprocessen samt transport og håndtering af mælk på mejeriet. Der er også indført nye bestemmelser om fedt/kasein-forholdet i mælken og visse specifikke analyseværdier for »Parmigiano Reggiano«-ost for at give forbrugeren en bedre beskyttelse og sikkerhed.

- Følgende stykke på side 1:

»Den maksimale tid, der må anvendes til at gennemføre hver af de to tilladte daglige malkninger af hele besætningen, er fire timer.«

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36.

er ændret som følger:

»For mælk, der skal anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er den maksimale tid, der må anvendes til at gennemføre hver af de to tilladte daglige malkninger af hele besætningen, inklusive transporten til mejeriet, syv timer.«

Ordene »for mælk, der skal anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse« er tilføjet til varespecifikationen for at præcisere, at tidsfristen ikke gælder for mælk, der ikke anvendes til at fremstille »Parmigiano Reggiano«. Da dette udelukkende er en præcisering og ikke vedrører fremstillingen af »Parmigiano Reggiano«, er det en mindre ændring.

Den maksimale malkningstid er også blevet sat op fra den nuværende grænse på fire timer til syv timer (inklusive transporttiden, der, som det allerede blev anført i varespecifikationen, ikke må overstige to timer) for at give større fleksibilitet i den reelle malkningstid, muliggøre brugen af ny malketeknologi og give en bedre strømning af faciliteternes brug og mælkehygiejnestandarderne.

At sætte den maksimale malkningstid op fra fire til syv timer skal betragtes som en mindre ændring, da det ikke har nogen indvirkning på, hvordan mælken forarbejdes, eller på modningen af osten — og dermed ikke vedrører produktets væsentlige egenskaber — eftersom mælk sædvanligvis har en meget lav bakteriemængde nu til dags og derfor kan opbevares længere ved 18 °C (bakteriemængden er faldet kraftigt i løbet af de sidste fem år, med et gennemsnitligt kimalt på ca. 30 000 pr. ml, hvilket er langt under den lovbestemte grænse på 100 000 pr. ml). Derfor har det siden 2014 ikke været nødvendigt at anvende den undtagelse, der er taget højde for i Italiens sundhedslovgivning med hensyn til mikrobiel belastning (artikel 9 i præsidentielt dekret nr. 54/97 (om gennemførelse af Rådets direktiv 92/46/EØF⁽¹⁾ og 92/47/EØF⁽²⁾ om produktion og afsætning af mælk og mælkebaserede produkter)).

— Følgende stykke er tilføjet på side 1 (den samme tekst er også tilføjet til punkt 3.4 i enhedsdokumentet):

»Fedt/kasein-forholdet i mælken i kedlerne, beregnet som det vægtede gennemsnit af alle partier i produktionen på en given dag, må ikke overstige 1,1 + 12 %.«

Årsagen til angivelsen af fedt/kasein-forholdet i mælken i kedlerne er, at denne udtrykkelige angivelse er den eneste pålidelige, informative måde at måle fedtindholdet i slutproduktet på. Dette forhold må ikke overstige 1,1 + 12 %. Denne værdi på 1,1 er et gennemsnitligt tal, der er blevet fastlagt i årenes løb i den traditionelle fremstilling af »Parmigiano Reggiano«-ost, mens tolerancemargenen på 12 % afspejler den omstændighed, at værdierne i »Parmigiano Reggiano« kan variere betydeligt som følge af anvendelsen af traditionelle ostefremstillingsmetoder og forskelle i mælkens fedtindhold, som påvirkes af sæsonudsving og landbrugsmetoder. Denne ændring følger af behovet for at forhindre ostefremstillingspraksis, der kunne påvirke produktets væsentlige egenskaber, idet en mere ekstrem forædling, som overstiger værdien 1,23, ville kunne ændre ostens særlige struktur (finkornet og flaget).

Medtagelsen af denne værdi skal derfor betragtes som en mindre ændring, da den ikke indebærer nogen ændring af »Parmigiano Reggiano«-ostens væsentlige egenskaber, men snarere — som en objektiv værdi, der kan testes videnskabeligt — udgør en måde at sikre ostens karakteristiske tekstur på.

— Følgende stykke på side 1:

»Op til 15 % af mælken fra morgenmalkningen kan sættes til side til den næste dags ostefremstilling. Denne mælk skal opbevares på mejeriet i egnede stålbeholdere. Hvis den nedkøles, må temperaturen ikke være lavere end 10 °C.«

er ændret som følger:

»Op til 15 % af mælken fra morgenmalkningen kan sættes til side til den næste dags ostefremstilling. Denne mælk, der skal opbevares på mejeriet i egnede stålbeholdere ved en temperatur på mindst 10 °C, skal henstå i skunningsbeholderne sammen med mælken fra aftenmalkningen for at muliggøre en naturlig skumning.«

Denne bestemmelse om, at en del af mælken fra morgenmalkningen sættes til side til næste dag — dvs. kravet om, at det skal henstå i skunningsbeholderne samme aften — tager sigte på at undgå, at mælken opbevares, som den er (ikke skummet) indtil næste morgen.

⁽¹⁾ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 1.

⁽²⁾ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 33.

Dette betragtes som en mindre ændring, da den ikke berører produktets væsentlige egenskaber. Den har ganske enkelt til formål at give en bedre beskrivelse af et trin i produktionsmetoden.

- Følgende er tilføjet til listen på side 2, som starter med »Parmigiano Reggiano« har følgende egenskaber:

- »— ingen tilsætningsstoffer«

I den nuværende varespecifikation er denne egenskab kun angivet for revet ost, selv om den reelt gælder for al »Parmigiano Reggiano«-ost uanset format. Fraværet af tilsætningsstoffer er således tilføjet til listen over »Parmigiano Reggiano«-ostens generelle egenskaber.

At produktet ikke indeholder tilsætningsstoffer, var allerede nævnt i punkt 3.3 i enhedsdokumentet (»Råvarer (kun for forarbejdede produkter)«), hvor der stod, at »anvendelse af tilsætningsstoffer er ikke tilladt«. Eftersom dette som nævnt ovenfor er en egenskab, der gælder for al »Parmigiano Reggiano«-ost, er denne egenskab (fraværet af tilsætningsstoffer) nu blevet tilføjet til punkt 3.2 i enhedsdokumentet (»Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1«). For at undgå gentagelser er henvisningen således blevet fjernet fra punkt 3.3.

Dette betragtes som en mindre ændring, da den blot tager sigte på at angive »Parmigiano Reggiano«-ostens egenskaber i en mere logisk rækkefølge og ikke vedrører produktets væsentlige egenskaber.

- Henvisningen til aminosyreprofilen (»Parmigiano Reggiano«-ostens typiske aminosyreprofil), der er medtaget i indledningen »Parmigiano Reggiano« har følgende kendetegn:« på side 2,

er ændret som følger:

- »— samlede frie aminosyrer, som udgør mere end 15 % af de samlede proteiner (beregnet ved hjælp af HPLC og ionbytningskromatografi)«

Aminosyreprofilen er tilføjet til listen over »Parmigiano Reggiano«-ostens egenskaber, fordi denne værdi i øjeblikket kun er angivet for revet ost, selv om det reelt er en egenskab, som gælder for al »Parmigiano Reggiano«-ost uanset format.

Der er nu fastsat en minimumstærskel for samlede frie aminosyrer i procent af det samlede proteinindhold (den nye tekst er »samlede frie aminosyrer, som udgør over 15 % af det samlede proteinindhold«). Aminosyrer, der er slutproduktet af enzymernes nedbrydning af proteiner, efterhånden som osten modner, er tæt forbundet med selve ostens alder, idet lagringen er et minimumskrav, der skal være opfyldt for at kunne klassificere en ost som »Parmigiano Reggiano«. En lavere procentdel end den fastlagte værdi kan spores tilbage til en modningsperiode på under 12 måneder.

Dette betragtes som en mindre ændring, da den ikke berører produktets væsentlige egenskaber. Ændringen tager snarere sigte på at give en bedre definition af et krav, der allerede var medtaget i varespecifikationen.

- Følgende krav er tilføjet til listen, der starter med teksten »Parmigiano Reggiano« har følgende kendetegn:« på side 2 (den samme tekst er også tilføjet til punkt 3.2 i enhedsdokumentet):

- »— isotopisk og mineralsk profil: den typiske profil for »Parmigiano Reggiano«, som er anmeldt til Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, kontrolorganet og det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug, og som beregnes ved hjælp af isotopratio-massespektrometri (IRMS)

- cyclopropan/fedtsyre-forhold: under 22 mg pr. 100 g fedt (hvor der er taget højde for måleusikkerhed, og metoden er gaskromatografi-massespektrometri (CG-MS))«

For at forbedre effektiviteten af de kontroller, som både kontrolorganet selv og de tilsynsførende myndigheder foretager af ægtheden af »Parmigiano Reggiano« — navnlig når det gælder stykker uden skorpe og revet ost — er der medtaget specifikke analyseparametre. Disse parametre blev fastlagt efter forskning, forsøg og dokumentation af de faste og vedvarende lokale metoder, som anvendes til fremstilling af »Parmigiano Reggiano«-ost. Navnlig i betragtning af den voksende forekomst af »generiske« hårde oste på verdensmarkederne var det nødvendigt at indføre nye analyseværdier med hvilke, man kan fastlægge de egenskaber, som er unikke for »Parmigiano Reggiano«.

Efter en analyse af stabile isotopforhold og makro- og mikronæringsstoffer er der oprettet en database, som definerer og karakteriserer »Parmigiano Reggiano«-osten og gør det muligt at finde ud af, om et produkt kommer fra det afgrænsede geografiske område eller ej. Dette skyldes, at mange af de næringsstoffer, som malkekøerne får gennem ernæringen (kraftfoder, grovfoderstoffer, vand, osv.), herefter udskilles i mælken gennem de specifikke biokemiske og fysiologiske mekanismer, som mælkeproduktionen omfatter. Hver bestanddel i køernes ernæring har sin egen mineralsammensætning og en række stabile isotoper, som bestemmes af de specifikke kendetegn for og den geografiske oprindelse af plantearterne og/eller -sorterne (f.eks. har majs indhold af kulstof-13-isotopen, som er betydeligt højere end gennemsnittet for andre plantearter, der anvendes til fodring af husdyr). På samme måde kan en enkelt plantearart have forskellige niveauer af visse mineraler, alt afhængigt af det geografiske område. Dette skyldes, at hver plante afspejler de særlige kendetegn ved det område, hvor den er dyrket eller høstet, og det vand, den har optaget (vandet bortleder stoffer fra klipperne, og derfor varierer dets kvalitative og kvantitative sammensætning alt efter kildens geografiske placering).

Ved at teste for cyclopropanfedtsyrer er det dog muligt at kontrollere, om osten er fremstillet med mælk fra køer, der er fodret med ensilage, hvilket er forbudt i henhold til varespecifikationen. Cyclopropanfedtsyrer er fedtsyrer af mikrobiel oprindelse, som frigives i foderet under den bakteriefermentering, der finder sted under ensileringsprocessen. Da disse fedtsyrer optages uforandret og anvendes til at syntetisere mælkefedtet, er de blevet påvist i mælk fra køer, der fodres med ensilage (navnlig majsensilage), og produkter fremstillet af denne mælk (fløde, smør og ost), men de findes ikke i andre produkter, der anvendes til kvægfoder, og derfor forekommer de aldrig i mælken fra køer, hvis ernæring er ensilagefri. Derfor fastsættes der nu en maksimal cyclopropanfedtsyregrænse for »Parmigiano Reggiano«, nemlig 22 mg pr. 100 g. Dette tal, som tager hensyn til måleusikkerhed, blev bestemt ved hjælp af gaskromatografi-massespektrometri-metoden (GC-MS).

Medtagelsen af disse værdier ændrer ikke produktets væsentlige egenskaber på nogen måde, men giver snarere mulighed for at kontrollere produktets ægthed. Ovenstående ændringer betragtes derfor som mindre ændringer.

— Følgende stykke på side 3:

»Denne betegnelse må kun anvendes for revet ost, der opfylder følgende tekniske og videnskabelige krav:«

er ændret som følger:

»Denne betegnelse må kun anvendes for revet ost, der også opfylder følgende tekniske og videnskabelige krav:«

Adverbiet »også« er blevet tilføjet for at understrege, at ud over de krav, der er fælles for al »Parmigiano Reggiano«-ost, og som er anført i de foregående afsnit af varespecifikationen, skal revet ost også opfylde visse særlige betingelser — minimumsvandindhold, udseende og maksimal skorpe — som allerede er medtaget i den gældende varespecifikation.

Denne ændring klassificeres som en mindre ændring, da den ikke berører »Parmigiano Reggiano«-ostens væsentlige egenskaber.

— Følgende værdier er fjernet fra listen på side 3, der starter med »Denne betegnelse må kun anvendes for revet ost, der også opfylder følgende tekniske og videnskabelige krav:«

»— ingen tilsætningsstoffer

— den typiske aminosyreprofil for »Parmigiano Reggiano«

Disse betingelser er slettet fra dette afsnit, da de, som anført ovenfor, ikke blot er egenskaber, der gælder for revet ost, men reelt gælder for al »Parmigiano Reggiano«-ost uanset format. De er derfor blevet medtaget i den del af varespecifikationen, der omhandler »Parmigiano Reggiano«-ostens generiske egenskaber.

Ændringer af »Mærkning«

»Standarder for osteproduktion«

Der er indført en række mærkningsbestemmelser for at skabe større gennemsigtighed for forbrugerne.

— Følgende stykke er tilføjet på side 3 (den samme tekst er også medtaget i punkt 3.6 i enhedsdokumentet):

»For at gøre forbrugerne i stand til at se ostens alder skal alle markedsførte forpakkede »Parmigiano Reggiano«-stykker på over 15 g mærkes med ostens minimumslagring.«

For at forbedre beskyttelsen og gennemsigtigheden for forbrugerne skal minimumslagringen angives på etiketten for alle markedsførte forpakkede »Parmigiano Reggiano«-stykker på over 15 g. Eftersom »Parmigiano Reggiano«-ostens lagring — der går fra en minimumsperiode på 12 måneder til over 36 måneder — er en variabel, som har stor indflydelse på dens strukturelle og organoleptiske kendetegn, betragtes det som tilrådeligt og nødvendigt at informere forbrugerne om lagringen af den ost, de køber.

Denne ændring klassificeres som en mindre ændring, da den ikke vedrører nogen af de forhold, der er nævnt i artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

— Følgende tekst er blevet medtaget på side 4:

»At angive mejeriets registreringsnummer eller navn på etiketten er kun obligatorisk, når der er tale om revet ost eller stykker, der stammer fra oste mærket som »Premium« i henhold til artikel 15 i »Bestemmelser om identifikationsmærkning.«

Der står nu i varespecifikationen, at forpakket revet »Parmigiano Reggiano«-ost eller »Parmigiano Reggiano«-ost i mindre stykker, hvor den nye frivillige »Premium«-mærkning er anvendt, skal være mærket med mejeriets registreringsnummer eller navn, så forbrugerne får producentoplysninger for denne produkttype.

Dette er tydeligvis en mindre ændring, da den ikke vedrører nogen af de forhold, der er nævnt i artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

»Bestemmelser om identifikationsmærkning«

Der er ændringer til bestemmelserne om proceduren for at anfægte resultatet af en kvalitetskontrol. Det er også opfattelsen, at varespecifikationen tydeligere skal angive, hvornår en ost kan opnå BOB-status og på hvilke betingelser. Der er også ændringer til bestemmelserne om frivillig mærkning og betingelserne for at bruge dem.

— Følgende stykke i artikel 11 (med overskriften »Anfægtelse af resultatet af en kontrol«):

»1. Mejerierne kan anfægte resultatet af en kvalitetskontrol ved at sende konsortiet et rekommanderet brev senest fire dage efter kontrollens afslutning.«

er ændret som følger:

»1. Mejerierne kan anfægte resultatet af en kvalitetskontrol ved at sende konsortiet et rekommanderet brev senest fire dage efter den enkelte kvalitetskontrols afslutning.«

Da der har været praktiske problemer med hensyn til måderne at anfægte resultatet af en kvalitetskontrol på, præciseres det nu, at en sådan anfægtelse skal ske ved afslutningen af hver enkelt kvalitetskontrol og ikke først ved afslutningen af kvalitetskontrollen af hele partiet. På mellemstore og store mejerier, hvor kvalitetskontrolopgaver tager mere end én dag, skal kvalitetsmærkerne påsættes eller fjernes ved afslutningen af hver enkelt kvalitetskontrol, så man undgår at blokere et helt parti.

Denne ændring klassificeres som en mindre ændring, da den ikke vedrører nogen af de forhold, der er nævnt i artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012. Den vedrører udelukkende proceduren for at anfægte resultatet af en kvalitetskontrol.

— Der er medtaget et nyt stk. 1 i artikel 14 (»Overførsel af ost inden 12. måned«):

»1. Ost kan markedsføres med den beskyttede betegnelse »Parmigiano Reggiano«, såfremt den bærer det ovale kvalitetsstempel og er lagret i en periode på mindst 12 måneder.«

Af klarhedshensyn præciseres det nu, at for at opfylde BOB-kravene og kunne markedsføres som »Parmigiano Reggiano« skal osten bære det ovale kvalitetsstempel og være lagret i en periode på mindst 12 måneder.

Dette skal betragtes som en mindre ændring, da den blot præciserer nogle aspekter, som allerede var underforstået i varespecifikationen.

Den tidligere tekst i artikel 14 er nu artikel 14, stk. 2.

— »Artikel 15

»Export«- og »Extra«-mærkning

Når en »Parmigiano Reggiano«-ost har nået sin 18. lagringsmåned, kan der indgives en ansøgning til konsortiet om anvendelse af »Parmigiano Reggiano Export«-mærkningen (se billede 3) eller »Parmigiano Reggiano Extra«-mærkningen (se billede 4). For at kunne bære disse mærkninger skal osten opfylde kravene til mærkning som »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« (som betegner »certificeret topkvalitet«) i henhold til artikel 7. Certificerede hele oste, som er lagret i 18. måneder, kan opnå tilladelse til at bære disse mærkninger, selv om deres fortsatte lagring sker uden for produktionsområdet. I så fald skal den nødvendige aftale være indgået med konsortiet, så det kan varetage sine tilsynsaktiviteter. Eventuelle omkostninger i forbindelse med mærkningsaktiviteterne afholdes af ansøgeren.«

er ændret som følger:

»Artikel 15

»Export«- og »Premium«-mærkning

1. Når en »Parmigiano Reggiano«-ost har nået sin 18. lagringsmåned, kan der indgives en ansøgning til konsortiet om anvendelse af »Export«-mærkningen. For at kunne bære denne mærkning skal osten opfylde kravene til mærkning som »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« i henhold til det i artikel 7 omhandlede bilag.

2. Når en »Parmigiano Reggiano«-ost har nået sin 24. lagringsmåned, kan der indgives en ansøgning til konsortiet om anvendelse af »Premium«-mærkningen. For at kunne bære denne mærkning skal osten opfylde kravene til mærkning som »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« i henhold til det i artikel 7 omhandlede bilag. Hvert parti lagret ost skal være genstand for organoleptiske undersøgelser, og retten til at anvende denne mærkning gives kun til ost, som opnår bedre resultater i denne undersøgelsesproces end den gennemsnitlige »Parmigiano Reggiano« i henhold til de driftsbetingelser, der er fastsat af konsortiet.

3. Certificerede hele oste, som er lagret i 18. måneder, kan opnå tilladelse til at bære disse mærkninger, selv om deres fortsatte lagring sker uden for produktionsområdet.

4. Eventuelle omkostninger i forbindelse med mærkningsaktiviteterne afholdes af ansøgeren.«

Denne artikels titel er ændret, idet ordet »Extra« er erstattet med ordet »Premium«. Den frivillige »Extra«-mærkning er afskaffet på grund af manglende brug, da den både med hensyn til funktioner og karakteristika svarer til den hyppigere anvendte frivillige »Export«-mærkning. I stedet for »Extra«-mærkningen er der indført en ny frivillig »Premium«-mærkning som et incitament for producenterne til både at forbedre kvaliteten og øge lagringstiden for »Parmigiano Reggiano«-ost. Eftersom »Premium«-mærkningen blev indført som en højere kvalitetskategori, anvendes den på oste, der ud over at opfylde kravene for betegnelsen »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« (som betegner »certificeret topkvalitet«) også er lagret i mindst 24 måneder. Desuden skal hvert parti lagrede oste også testes for at sikre, at deres organoleptiske egenskaber er egnede til dette mærke sammenlignet med den gennemsnitlige »Parmigiano Reggiano«. Eftersom der er frivillige mærkningsordninger i forbindelse med »Parmigiano Reggiano«-oste, ansås det for overflødig at medtage ordene »Parmigiano Reggiano« i disse frivillige mærkninger, og derfor er de nu blevet fjernet. For at fjerne de grafiske begrænsninger indeholder »Bestemmelser om identifikationsmærkning« desuden ikke længere logoerne for frivillig mærkning. Det er heller ikke længere fastsat, at der skal indgås en aftale med konsortiet, så det kan varetage sine tilsynsaktiviteter, da det reelt ikke drejer sig om en tilsynsaktivitet, men snarere om bevillingen af en tilladelse til at anvende en frivillig mærkning på visse betingelser.

Dette skal betragtes som en mindre ændring, da den vedrører mærkning af produktet på frivillig basis, når først produktet er blevet certificeret.

Bilaget »Produktklassifikation«

Der er tilføjet en bestemmelse for at præcisere det tidspunkt i ostens »levetid«, hvor produktklassifikationen gælder.

— Følgende sætning er tilføjet:

»Denne klassifikation gælder for osten på tidspunktet for kvalitetskontrol.«

I henhold til artikel 6 (»Ostens klassifikation«) i »Bestemmelser om identifikationsmærkning« skal den klassifikation, der er fastsat i bilaget »Produktklassifikation«, anvendes i kvalitetskontrollerne.

Produktklassifikationen i bilaget er præciseret. Det specificeres nu, at denne klassifikation udelukkende henviser til, hvordan osten er på tidspunktet for kvalitetskontrol. Klassifikationen kan reelt ikke sikre, at en ost er helt fri for skjulte mangler, eller at der ikke kan opstå fejl, når mærkningen har fundet sted. Dette kan ske af en række grunde, herunder navnlig oplagring på betingelser, der er uegnede til modning og konservering af osten, hvilket kan øge eller forringe ostens eller skorpens egenskaber eller mindre fejl konstateret i forbindelse med kvalitetskontrollen. I de senere år har der været klager fra kontrolmyndighederne over, at der i kontroller, som blev foretaget nogle måneder efter kvalitetskontrollen, var nogle oste, hvis strukturmæssige egenskaber ikke længere opfyldte de produktkrav, der er fastsat i varespecifikationen. Som allerede nævnt henviser kvalitetskontrollen til det tidspunkt, hvor ostene kontrolleres. Det er ikke muligt at garantere, at osten vil bevare egenskaberne i hele sin »levetid«.

Dette betragtes som en mindre ændring, da den ikke berører produktets væsentlige egenskaber, men blot er en præcisering af produktets klassificering.

Ændringer af »Andet«

Ændringer, der vedrører emballering

»Standarder for osteproduktion«

Der er foretaget en ændring for at bringe den italienske terminologi, som anvendes i varespecifikationen, i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1151/2012.

— Følgende stykke på side 3:

»Revet ost og mindre stykker (med eller uden skorpe) skal emballeres (bemærk: den anvendte italienske term er »condizionamento«) i oprindelsesområdet for at sikre kvalitet, sporbarhed og kontrol.«

er ændret som følger:

»Revet ost og mindre stykker (med eller uden skorpe) skal emballeres (bemærk: den anvendte italienske term er »confezionamento«) i oprindelsesområdet for at sikre kvalitet, sporbarhed og kontrol.«

For at sikre overensstemmelsen med den terminologi, der anvendes i artikel 7, stk. 1, litra e), i forordning (EU) nr. 1151/2012, anvender man nu ordet »confezionamento« for »emballering« i stedet for »condizionamento«.

Dette skal betragtes som en mindre ændring, da den udelukkende består i en ændring af terminologien med henblik på at bruge den term, der bruges i gældende lovgivning.

Ændringer med henblik på at ajourføre lovgivningen

»Bestemmelser om identifikationsmærkning«

— Følgende sætning, der tidligere var andet punktum i artikel 2, stk. 1 (Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano's pligter):

»Hvis et organ, som er ansvarligt for at kontrollere overensstemmelsen med den varespecifikation, der er fremsendt i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 (som ændret), bemærker en ukorrekt anvendelse af oprindelsesmærkning eller enhver anden tilsidesættelse af varespecifikationen, kan konsortiet konfiskere mærkningsstencils og navneplader og/eller pålægge sanktioner som fastsat i de gældende forordninger.«

er ændret som følger:

»Hvis et organ, som er ansvarligt for at kontrollere overensstemmelsen med den varespecifikation, der er fremsendt i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012 (som ændret), bemærker en ukorrekt anvendelse af oprindelsesmærkning eller enhver anden tilsidesættelse af varespecifikationen, kan konsortiet konfiskere mærkningsstencils og navneplader og/eller pålægge sanktioner som fastsat i de gældende forordninger.«

Eftersom forordning (EU) nr. 1151/2012 nu er trådt i kraft, skal henvisningerne til lovgivningen ajourføres, således at henvisningen til Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 erstattes med en henvisning til forordning (EU) nr. 1151/2012.

Ændringer, som vedrører bestemmelser om fodring af køer

»Bestemmelser om fodring af køer«

Der er foretaget ændringer af bestemmelserne om udførelse af andre landbrugsaktiviteter end opdræt af malkekvæg på samme bedrift, fodringsteknik baseret på en enhedsration, og hvordan råvarerne tilføres i malkekøernes foder.

— Følgende stykke i artikel 5 (»Forbudt foder og biprodukter«):

»Hvis der holdes kvæg med henblik på kødproduktion, skal det opdrættes i andre staldområder og holdes adskilt fra malkekøerne.

Bedrifterne må dog ikke være i besiddelse af nogen græsensilage eller biprodukter (såsom roesnitter, tomatkind, osv.), der opbevares i emballerede baller, plansiloer, køresiloer eller ved hjælp af enhver anden teknik.«

er ændret som følger:

»Bedrifter, hvor der opdrættes malkekøer, skal sikre, at der anvendes helt separate staldområder til alle andre landbrugsaktiviteter (som ikke er relateret til malkning, f.eks. opdræt af kødkvæg, drift af rådnetanke, osv.). Korn til ensilering og biprodukter kan opbevares og anvendes til sådanne andre landbrugsaktiviteter.

Bedrifterne må dog ikke være i besiddelse af nogen græsensilage, der opbevares i emballerede baller, plansiloer, køresiloer eller ved hjælp af enhver anden teknik.«

Det specificeres nu, at bedrifter, hvor der opdrættes malkekvæg, skal sikre, at der anvendes helt separate staldområder ikke blot til det kødkvæg, der opdrættes, men også til alle andre landbrugsaktiviteter, de måtte udføre (f.eks. landbrugsaktiviteter, der er udviklet i de senere år, såsom brugen af rådnetanke). Det specificeres ligeledes, at det er tilladt for disse bedrifter at være i besiddelse af og anvende korn til ensilering og biprodukter, eftersom aktiviteternes adskillelse i separate staldområder betyder, at der ikke er nogen risiko for kontaminering af mælken og dermed af den ost, der skal sælges som »Parmigiano Reggiano«. Af samme grund står der ikke længere i varespecifikationen, at bedrifterne ikke må være i besiddelse af ensilage fra biprodukter (såsom roesnitter, tomatkind, osv.), der opbevares i emballerede baller, plansiloer, køresiloer eller ved hjælp af enhver anden teknik. Ligesom med korn til ensilering og biprodukter er denne ensilage tilladt, så længe den reelt forvaltes i helt separate staldområder og anvendes til andre landbrugsaktiviteter (som ikke er relateret til malkning). Der er dog stadig forbud mod besiddelse af græsensilage, der opbevares i emballerede baller, plansiloer, køresiloer eller ved hjælp af enhver anden teknik, også selv om den opbevares helt separat.

Disse ændringer har ingen indvirkning på den råvare (mælk), der anvendes til fremstilling af »Parmigiano Reggiano«, og derfor er de uden betydning for selve osten. Der er således tale om mindre ændringer.

— Følgende stykke i artikel 6 (»Råvarer til foder«):

»Følgende råvarer kan anvendes til foder til malkekøer i henhold til instruktionerne i bilaget:«

er ændret som følger:

»Følgende råvarer kan anvendes til foder til malkekøer:«

Artikel 11 i varespecifikationen (»Nye produkter og teknologisk udvikling«) efterfølges ikke længere af et bilag om »Råvarer til foder og maksimalt tilladte doser«, som indeholder en liste over tilladte råvarer og øvre grænser. Denne ændring følger af behovet for dels at forenkle metoderne til beregning af foderrationerne for malkekøer og dels at lette kontrollen. Den underliggende filosofi i varespecifikationen, der bygger på en præcisering af forbudt og tilladt foder og fastlægger grænseværdier i visse tilfælde, forbliver dog uændret. Begrundelsen for i det hele taget at indføre bilaget var, at det var nødvendigt at »uddanne« de erhvervsdrivende og standardisere deres arbejdsmetoder med hensyn til de tilladte råvarer til foder og de maksimale doser. Der er i dag ikke længere behov for sådanne »sort-hvide« regler — som kræver komplekse og omkostningstunge kontroller fra kontrolorganets side — eftersom bedste praksis nu er etableret, landbrugerne nu er bedre uddannede, og fagfolk yder større assistance, hvilket alt sammen sikrer kvaliteten af malkekøernes foder. Bilaget vil dog blive medtaget i en håndbog om god praksis, der stilles til rådighed for landbrugerne.

Denne ændring har ingen indvirkning på den råvare (mælk), der anvendes til fremstilling af »Parmigiano Reggiano«, og derfor er den uden betydning for selve osten. Det er således en mindre ændring.

- Følgende slettes fra artikel 7 (»Brug af enkle/sammensatte integrerede og ikke-integrerede fodertilskud«):

»Foderet skal gives som anvist i bilaget.«

Denne ændring er nødvendig, fordi dette bilag er slettet som nævnt ovenfor.

- Følgende tekst i artikel 10 (»Fodrings teknik baseret på en enhedsration«):

»Hvis foderblandingen befugtes, skal blandingen foretages mindst to gange dagligt, og foderet skal gives umiddelbart efter tilberedningen.«

er ændret som følger:

»Hvis foderblandingen befugtes (et vandindhold på 20 % eller derover), skal blandingen foretages mindst to gange dagligt, og foderet skal gives, lige så snart det er tilberedt.«

Det specificeres nu, at hvis der tilsættes vand til blandingen for at befugte foderet (dette er tilladt for at gøre blandingen mindre pulveragtig og undgå, at ingredienserne skiller), skal vandindholdet være mindst 20 %.

Vandindholdet, hvor det kan konkluderes, at der er tilsat vand som en ingrediens, er fastsat til 20 % af følgende grunde:

- 1) Udelukkende brug af det, der kan defineres som »tørfoder« (hø og foder), ville medføre et maksimalt vandindhold i den færdige blanding på 13-16 %, dvs. vandindholdet i et sådant foder.
- 2) Varespecifikationen tillader brug (op til 800 g i alt pr. dyr pr. dag) af »sukkerprodukter, herunder i flydende form, baseret på melasse (roer og rørsukker), maltekstrakt, propylenglycol og glycerol«, hvis gennemsnitlige vandindhold er ca. 50 %, og som derfor kan tilføje yderligere 1,5-2 procentpoint til vandindholdet.
- 3) Både prøveudtagningen og selve analysen omfatter en normal fejlmarginal.

Kombinationen af disse tre faktorer har gjort det muligt at fastsætte 20 % som den grænse, over hvilken man kan være sikker på, at en blanding er befugtet, hvilket indebærer at »blanding skal foretages mindst to gange dagligt, og foderet skal gives, lige så snart det er tilberedt«.

Begrundelsen for denne bestemmelse er, at et højt vandindhold kan resultere i opståen og udvikling af gæring af sukkerkomponenten, og denne gæringsproces kan ændre foderet i både kemisk og mikrobiologisk henseende. Hurtig tilberedning og tildeling af foderblandingen to gange om dagen reducerer opbevaringstiden, hvorved risikoen for gæring begrænses.

For at præcisere det nøjagtige tidspunkt, som det tilberedte foder bør tildeles på, står der nu i varespecifikationen — i stedet for »foderet skal gives umiddelbart efter tilberedningen« — at »foderet skal gives, lige så snart det er tilberedt«. Denne ændring har ingen indvirkning på den råvare (mælk), der anvendes til fremstilling af »Parmigiano Reggiano«, og derfor er den uden betydning for selve osten. Der er således tale om en mindre ændring.

6. Ajourført varespecifikation (kun for BOB og BGB)

ENHEDSDOKUMENT

»PARMIGIANO REGGIANO«

EU-nr.: PDO-IT-02202 — 14.11.2016

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Parmigiano Reggiano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Parmigiano Reggiano« er en fast, langtidslagret ost, der er fremstillet under opvarmning af rå, naturligt skummet komælk. Mælken må ikke være varmebehandlet og skal stamme fra køer, hvis fodring er baseret på anvendelse af grovfoder, der stammer fra oprindelsesområdet. Lagringen skal vare mindst 12 måneder. »Parmigiano Reggiano« kan markedsføres som hele oste, i mindre stykker eller som revet ost.

»Parmigiano Reggiano« har følgende kendetegn:

- cylindrisk med let udadbuede eller næsten lige sider, flad over- og underside med en let fremtrædende kant
- dimensioner: over- og underfladediameter på 35-45 cm, kantens højde er 20-26 cm
- mindstevægt (hel ost): 30 kg
- ostens ydre: lysgullig skorpe
- skorpens tykkelse: ca. 6 mm
- ostemassens farve: svagt lysgullig til lysgullig
- ostemassens karakteristiske aroma og smag: vellugtende, fin smag, der er kraftig uden at være pikant
- ostemassens struktur: finkornet, spalter sig let i flager
- fedtindhold i tørstof: mindst 32 %.
- osten indeholder ingen tilsætningsstoffer
- cyclopropan/fedtsyre-forhold: under 22 mg pr. 100 g fedt (hvor der er taget højde for måleusikkerhed, og metoden er gaskromatografi-massespektrometri (CG-MS)).

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Køernes fodring er baseret på anvendelse af grovfoder, der stammer fra det afgrænsede geografiske område, og for hvilket der er fastlagt mængde og kvalitet.

Mindst 75 % af foderets tørstof skal være produceret inden for det afgrænsede geografiske område.

Andelen af kraftfoder må højst udgøre 50 % af foderrationens samlede mængde tørstof.

Det er ikke tilladt at anvende ensileret foder af nogen art.

Komælk, salt og kalveløbe.

Mælken kommer fra køer, der er opdrættet inden for det afgrænsede geografiske område.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

De malkekvægsbedrifter, hvis mælkeproduktion anvendes til fremstilling af »Parmigiano Reggiano«, er beliggende i det afgrænsede geografiske område.

Produktionen af mælk og dens videre forarbejdning skal foregå inden for det afgrænsede geografiske område. Mælken fra aftenmalkningen og morgenmalkningen leveres som foreskrevet i varespecifikationens bestemmelser i rå og hel tilstand til mejeriet. Mælken fra morgenmalkningen hældes over i kobberkar, hvor den blandes med mælken fra aftenmalkningen, hvor fløden er delvist naturligt skummet fra. Fedt/kasein-forholdet i mælken i kedlerne, beregnet som det vægtede gennemsnit af alle partier i produktionen på en given dag, må ikke overstige 1,1 + 12 %. Mælken tilsættes autokton valle. Tilsætning af udvalgte syrevækkere er ikke tilladt. Efter mælkens koagulering, som udelukkende opnås ved anvendelse af kalveløbe, følger ituskæring af ostekoaglet og opvarmning. Efter nedfældningen overføres ostemassen til dertil beregnede forme for at give osten sin form. Herefter forsynes ostene med et mærke. Efter nogle dages forløb overføres ostene til saltning i saltlagen og herefter til modning, der skal vare mindst 12 måneder.

Modningen skal vare mindst 12 måneder og skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

Efter minimumsmodningsperioden foretager sagkyndige kontrol med henblik på at kontrollere, om produktet er i overensstemmelse med varespecifikationen.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Parmigiano Reggiano« kan markedsføres som hele oste, i mindre stykker eller som revet ost.

Af forbrugerbeskyttelseshensyn og for at garantere ægtheden af »Parmigiano Reggiano«, der er bragt forpakket på markedet som enten revet ost eller i mindre stykker, skal rivningen og udskæringen og den efterfølgende indpakning foregå inden for det afgrænsede geografiske område. Grunden til dette er, at når der er tale om revet ost eller mindre stykker, er det identifikationsmærke, som anbringes på osten »Parmigiano Reggiano«, inden den skæres i mindre stykker, forsvundet eller ikke længere synligt, og det er derfor nødvendigt at give garanti for det forpakkedes oprindelse. Det er endvidere også nødvendigt at garantere, at pakningen af osten i mindre stykker sker kort tid efter ostens opdeling i mindre stykker på en sådan måde, at udtørring, oxidation og tab af »Parmigiano Reggiano« organoleptiske egenskaber undgås. Udskæringen af den hele ost bevirker, at osten mister sin naturlige beskyttelse i form af skorpen, der, fordi den er meget tør, yder osten optimal beskyttelse mod omgivelserne.

Kun den hele ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Parmigiano Reggiano« må rives, og pakningen heraf skal finde sted umiddelbart efter uden behandling af nogen art eller tilsætning af stoffer, der ændrer holdbarheden og de oprindelige organoleptiske egenskaber.

Pakningen af udskårne stykker af »Parmigiano Reggiano« kan foregå på det sted, hvor de udskæres.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Hver hel ost med betegnelsen »Parmigiano Reggiano« bærer følgende identifikationsmærker: navnet »Parmigiano Reggiano« med prikskrift, mejeriets kontrolnummer, produktionsår og -måned præget på ostens sideoverflade ved hjælp af særlige matricer (med markeringsringe), et ovalt segl med indskriften »Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela«, et kaseinmærke med ostens identifikationskode og, hvis det drejer sig om oste af anden klasse, det dertil anvendte identifikationsmærke.

Identifikationsmærket på »Parmigiano Reggiano«, der markedsføres som forpakket, revet eller i mindre stykker, består af et mærke, hvor der foroven er et billede af et stykke af og en hel »Parmigiano Reggiano« ved siden af en kniv og forneden betegnelsen »PARMIGIANO REGGIANO«. Dette kendingsmærke, som det er obligatorisk at sætte på etiketten, skal være gengivet i henhold til de tekniske specifikationer, som sammenslutningen (»il Consorzio«) har fastlagt i den relevante aftale.

For at gøre forbrugerne i stand til at se ostens alder skal alle markedsførte forpakkede »Parmigiano Reggiano«-stykker på over 15 g mærkes med ostens minimumslagring.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område omfatter provinserne Bologna på venstre side af floden Reno, Mantova på Poflodens højre side, Modena, Parma og Reggio Emilia.

5. Tilknytning til det geografiske område

Af naturlige faktorer skal særligt fremhæves jordbundens beskaffenhed i det afgrænsede geografiske område, der strækker sig fra Appenninerbjergkæden til Pofloden, sammen med de klimatiske forhold, der har direkte indvirkning på både den naturlige floras sammensætning og produktets særlige syringsegenskaber. Hvad angår de menneskelige faktorer, skal det ud over ostens historiske betydning for den lokale økonomi nævnes, at de komplekse arbejdsgange, som »Parmigiano Reggiano« underkastes, er resultatet af traditionelle ostefremstillingsteknikker, der har bredt sig gennem århundreder i det pågældende produktionsområde og er overleveret med respekt for lokal og fast praksis.

De særlige kendetegn ved »Parmigiano Reggiano« er ostemassens finkornede struktur, der let spalter sig i flager, den behagelige aroma og fine smag, der er kraftig uden at være pikant, og den høje grad af opløselighed og letfordøjelighed.

De særlige kendetegn beror på mælkenes egenskaber og udvælgelseskriterierne for mælken, der anvendes rå på daglig basis i kobberkar og koaguleret med kalveløbe med et højt indhold af chymosin, saltningen i saltlage og den lange naturlige modning.

Mælkenes særlige kemiske og fysiske og mikrobiologiske egenskaber, der sikrer de særlige egenskaber og kvaliteter ved »Parmigiano Reggiano«, skyldes hovedsagelig kvægets fodring, som er baseret på anvendelse af foder fra oprindelsesområdet og nøje udelukker anvendelse af ensileret foder af enhver art. Minimumsmodningsperioden på 12 måneder, der på grund af områdets klimatiske forhold skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område, er nødvendig for, at det produkt, der frembringes ved mælkenes forarbejdning, gennem særlige enzymprocesser får de særlige egenskaber, der er kendetegnende for netop »Parmigiano Reggiano«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan findes på:

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

eller

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), herefter på »Prodotti DOP, IGP e STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di produzione all'esame dell'UE«.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA