

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2018/C 132/07)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾.**„PARMIGIANO REGGIANO“****EU-Nr.: PDO-IT-02202 — 14.11.2016****g.U. (X) g.g.A. () g.t.S. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Schutzgenossenschaft „Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano“
mit Sitz in der Via J. F. Kennedy 18
42124 Reggio Emilia RE
ITALIEN

Tel. +39 0522307741

Fax +39 0522307748

E-Mail: staff@parmigianoreggiano.it

Die Genossenschaft „Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano“ setzt sich aus Erzeugern von Parmigiano-Reggiano zusammen und ist berechtigt, den Antrag auf Änderung gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Etikettierung
- ☒ Sonstiges: (Verpackung, Aktualisierung von Rechtsvorschriften, Rinderfutter)

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.
- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.
- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

5. Änderung(en)

Rubrik „Ursprungsnachweis“

„Produktionsstandards für den Käse“

Es werden einige Vorschriften hinzugefügt, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses in Bezug auf das Reiben und Portionieren des Käses „Parmigiano Reggiano“ zu verbessern und die Anforderungen gemäß Artikel 4 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ⁽¹⁾ zu erfüllen.

- Nach dem Absatz auf Seite 3 „Das Verpacken des geriebenen Käses ‚Parmigiano Reggiano‘ und des portionierten Käses mit oder ohne Rinde darf nur innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten.“ wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Die Rückverfolgung der ganzen Käselaibe, von denen der geriebene oder portionierte Käse ‚Parmigiano Reggiano‘ stammt (Matrikelnummer, Monat und Jahr der Erzeugung und Gewicht), muss zu diesem Zweck stets gewährleistet sein.“

Für den innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets zerteilten, geriebenen und verpackten Käse „Parmigiano Reggiano“ wird die Anforderung eingeführt, dass der Erzeuger immer in der Lage sein muss, die Rückverfolgbarkeit der Käselaibe des „Parmigiano Reggiano“ zu garantieren (Matrikelnummer, Monat und Jahr der Erzeugung und Gewicht), von denen der „geriebene“ und „portionierte“ Käse stammt, um die Kontrollen und Rückverfolgbarkeit zu verbessern.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da keines der in Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Ausschlusskriterien zutrifft. Insbesondere führt die Änderung nicht zu einer Zunahme der Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis.

- Auf Seite 4 wird folgender Absatz eingefügt:

„Die Unternehmen (Milcherzeuger, Käsereien, Reifungs-, Reibe- und Portionierbetriebe) sind im Kontrollsystem erfasst, in ein eigenes von der Kontrollstelle verwaltetes Verzeichnis eingetragen und stellen den Ursprungsnachweis sicher, indem sie in Eigenkontrolle Dokumente zu den aus dem Ursprungsgebiet stammenden Futtermitteln, Rohstoffen und zu den Erzeugnissen sowie zum Lieferanten und Empfänger erfassen, die von der Kontrollstelle geprüft werden, und für jeden Erzeugungsschritt In- und Output sowie deren Verhältnis dokumentieren.“

Diese Änderung war notwendig, um die Anforderungen gemäß Artikel 4 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 zu erfüllen. Sie ist daher als geringfügig anzusehen, da keines der in Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Ausschlusskriterien zutrifft.

Rubrik „Erzeugungsverfahren“

„Produktionsstandards für den Käse“

Es werden bestimmte Vorgaben für den Vorgang des Melkens, den Transport und die Handhabung der Milch in der Käserei geändert. Ferner werden Vorgaben in Bezug auf das Verhältnis zwischen Fett und Kasein in der Milch und die spezifischen Analyseparameter für den Käse „Parmigiano Reggiano“ eingeführt, um die beste Form der Schutzes und der Garantie für die Verbraucher zu gewährleisten.

- Folgender Absatz auf Seite 1:

„Für den gesamten Bestand an Milchkühen muss das Melken bei jedem der beiden zulässigen täglichen Melkvorgänge innerhalb von 4 Stunden abgeschlossen sein.“

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36.

erhält folgende Fassung:

„Für den gesamten Bestand an Milchkühen muss das Melken der Milch, die zur Weiterverarbeitung zum Käse ‚Parmigiano Reggiano‘ mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmt ist, bei jedem der beiden zulässigen täglichen Melkvorgänge, einschließlich des Transports in die Käserei, innerhalb von sieben Stunden abgeschlossen sein.“

Die spezifische Angabe „der Milch, die zur Weiterverarbeitung zum Käse ‚Parmigiano Reggiano‘ mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmt ist“ dient der näheren Erläuterung, dass der eventuell nicht zur Herstellung des Käses verwendete Milchanteil keinen zeitlichen Einschränkungen unterliegt. Da es sich hierbei nur um eine Angabe zur Erklärung handelt, die nicht die Herstellung des Käses „Parmigiano Reggiano“ betrifft, ist die Änderung daher als geringfügig anzusehen.

Darüber hinaus wird die maximale Melkzeit von derzeit vier Stunden auf sieben Stunden verlängert (allerdings einschließlich des Transports, der auf jeden Fall nicht länger als zwei Stunden dauern darf, wie bereits in der geltenden Produktspezifikation angegeben), um eine höhere Flexibilität hinsichtlich der tatsächlichen Melkzeiten zu gewährleisten, um die Nutzung neuer Melkmethoden zu ermöglichen und die Nutzung der Anlagen und die gesundheitshygienische Qualität der Milch rationeller zu gestalten.

Die Verlängerung der Melkzeit von derzeit vier Stunden auf sieben Stunden ist als geringfügige Änderung anzusehen, da sie weder Einfluss auf den Prozess der Milchverarbeitung und die Käsereifung, noch auf die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses hat, denn es ist zu berücksichtigen, dass die Milch heutzutage im Durchschnitt eine sehr geringe Bakterienlast aufweist, was eine Lagerung von mehreren Stunden bei einer Temperatur von 18 °C ermöglicht (der durchschnittliche Wert der Bakterienlast hat sich in den letzten fünf Jahren erheblich verringert und liegt mit etwa 30 000 Keimen/ml deutlich unter dem in der Richtlinie vorgeschriebenen Grenzwert von 100 000 Keimen/ml). Aus diesem Grund wird für den Käse „Parmigiano Reggiano“ seit 2014 kein Gebrauch von den in den geltenden Gesundheitsbestimmungen vorgesehenen Ausnahmen hinsichtlich der Gesamtbakterienlast gemacht (Art. 9 des D.P.R. Nr. 54/97, Verordnung über die Umsetzung der Richtlinien Nr. 92/46/EWG ⁽¹⁾ und 92/47/EWG ⁽²⁾ betreffend die Produktion und Vermarktung von Rohmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis).

- Auf Seite 1 wurde der nachfolgende Absatz hinzugefügt (der ebenfalls unter Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments aufgenommen wurde):

„Das Verhältnis Fett/Kasein der Kesselmilch, das als gewogener mittlerer Wert für die Kesselmilch am Erzeugungstag berechnet wird, darf höchstens 1,1 + 12 % betragen.“

Es wird der Wert für das Verhältnis zwischen Fett und Kasein in der Kesselmilch hinzugefügt. Dieser spezielle Hinweis bildet den einzigen zuverlässigen Parameter, der den Fettgehalt im Endprodukt angibt, dessen Wert 1,1 + 12 % nicht übersteigen darf. Dieser Wert (1,1) ist ein erprobter mittlerer Wert, der sich im Lauf der Jahre bei der traditionellen Herstellung des Käses „Parmigiano Reggiano“ bestätigt hat. Die Toleranz von 12 % hängt stattdessen mit den erheblichen Schwankungen zusammen, die bei der Verarbeitung des Käses „Parmigiano Reggiano“ auftreten können; sie hängt ebenfalls von der handwerklichen Arbeit und dem unterschiedlichen Fettgehalt der verwendeten Milch ab, der durch jahreszeitliche Schwankungen und die Zuchtart beeinflusst wird. Diese Änderung ist durch die Notwendigkeit bedingt, dem Risiko von Verarbeitungen vorzubeugen, die sich auf die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses auswirken könnten. Eine übermäßige Verarbeitung über einen Wert von 1,23 hinaus würde die typische Konsistenz des Teigs (feinkörnig, brüchig) beeinträchtigen.

Die Aufnahme des betreffenden Parameters ist daher als geringfügige Änderung anzusehen, da sie zu keiner Veränderung der wesentlichen Merkmale des Käses „Parmigiano Reggiano“ führt. Das Verhältnis Fett/Kasein ist hingegen ein objektiver und analysierbarer Parameter, mit dem die typische Konsistenz des Teigs gewährleistet und garantiert wird.

- Folgender Absatz auf Seite 1:

„Es kann ein Anteil der Vollmilch vom Morgen von höchstens 15 % für die Käsebereitung am darauffolgenden Tag aufbewahrt werden. In diesem Fall muss die Milch in der Käserei in geeigneten Stahlkesseln aufbewahrt werden. Wird die Milch heruntergekühlt, darf die Temperatur nicht weniger als 10 °C betragen.“

erhält folgende Fassung:

„Es kann ein Anteil der Vollmilch vom Morgen von höchstens 15 % für die Käsebereitung am darauffolgenden Tag aufbewahrt werden. In diesem Fall muss die Milch in der Käserei in geeigneten Stahlkesseln bei einer Temperatur von nicht unter 10 °C aufbewahrt werden. Sie muss gemeinsam mit der Milch vom Abend in die Becken gegossen werden, wo sich das Fett auf natürliche Weise absetzt.“

Mit der hinzugefügten Spezifizierung in Bezug auf die Aufbewahrung der Milch (insbesondere des Anteils der Milch vom Morgen) bzw. die Angabe, dass diese Milch abends in die Becken gegossen werden muss, wo sich das Fett auf natürliche Weise absetzt, soll vermieden werden, dass die Vollmilch (so wie sie ist) bis zum nächsten Morgen aufbewahrt wird.

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 33.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da sie keinen Einfluss auf die wesentlichen Merkmale des Käses „Parmigiano Reggiano“ hat, sondern nur dazu dient, einen Arbeitsschritt des Erzeugungsverfahrens besser zu definieren.

- Auf Seite 2 werden im Absatz „Der Käse Parmigiano Reggiano verfügt über folgende Eigenschaften: ...“ folgende Angabe hinzugefügt:

„— ohne Zusatzstoffe“.

Die in der Aufzählung der Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ hinzugefügte Angabe „ohne Zusatzstoffe“ ist dadurch begründet, dass dieser Parameter in der derzeitigen Produktspezifikation nur für den „geriebenen“ Käse angegeben ist, während dieses Merkmal für den gesamten Käse „Parmigiano Reggiano“ gilt, unabhängig von der Art des Käses.

Im geltenden Einzigsten Dokument ist die entsprechende Angabe, dass die Versetzung mit Zusatzstoffen nicht erlaubt ist, bereits unter Punkt 3.3 enthalten. „Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)“ mit der Angabe „Die Versetzung mit Zusatzstoffen ist nicht erlaubt“. Da es sich jedoch um ein Merkmal handelt, das den gesamten Käse „Parmigiano Reggiano“ betrifft, wird die Angabe „— ohne Zusatzstoffe“ unter Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments eingefügt. „Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt.“. Demzufolge wird die Angabe unter Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments gestrichen, um eine überflüssige Mehrfachnennung zu vermeiden.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da sie keinen Einfluss auf die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses hat und ausschließlich dazu dient, die Merkmale des Käses „Parmigiano Reggiano“ in geordneter Reihenfolge aufzulisten.

- Auf Seite 2 wird im Absatz „Der Käse Parmigiano Reggiano verfügt über folgende Eigenschaften: ...“ der Parameter über die spezifische Aminosäurezusammensetzung hinzugefügt. Dessen Beschreibung „spezifische Aminosäurezusammensetzung des „Parmigiano Reggiano““

erhält folgende Fassung:

„— freie Aminosäuren insgesamt: mehr als 15 % der Gesamtproteine (HPLC-Methode und Ionenaustauschchromatografie)“.

Der in der Aufzählung der Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ hinzugefügte Parameter über die Aminosäurezusammensetzung ist dadurch begründet, dass dieser Parameter in der derzeitigen Produktspezifikation nur für den „geriebenen“ Käse angegeben ist, während dieses Merkmal für den gesamten Käse „Parmigiano Reggiano“ gilt, unabhängig von der Art des Käses.

Mit der Angabe „freie Aminosäuren insgesamt: mehr als 15 % der Gesamtproteine“ wurde ein genauer Mindestwert für die freien Aminosäuren festgelegt, da sie das Endprodukt des Proteinabbaus durch Enzyme bei der Proteolyse darstellen, die während der Käsereifung stattfindet; sie hängt somit entscheidend mit dem Alter des Käses zusammen. Bei der Beschreibung des Käses „Parmigiano Reggiano“ muss dieser Mindestwert eingehalten werden: Ein niedrigerer Wert ist auf einen Käse mit einer Reifezeit unter zwölf Monaten zurückzuführen.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da sie keinen Einfluss auf die wesentlichen Merkmale des Produkts hat, sondern nur zur besseren Definition eines bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Parameters dient.

- Auf Seite 2 werden im Absatz „Der Käse Parmigiano Reggiano verfügt über folgende Eigenschaften: ...“ die nachfolgenden Parameter hinzugefügt (der zweite Parameter wurde ebenfalls unter Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments aufgenommen):

„— spezifische isotopische Zusammensetzung und Mineralgehalt: Die spezifische Zusammensetzung des Käses „Parmigiano Reggiano“ ist beim Schutzkonsortium des Käses Parmigiano Reggiano, bei der Kontrollstelle und beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft hinterlegt und wird mit einem Isotopenverhältnis-Massenspektrometer (IRMS-Methode) bestimmt.“;

„— Cyclopropan-Fettsäuren: höchstens 22 mg/100 g Fett (bei diesem Wert wurde die Messunsicherheit bereits berücksichtigt, Messmethode: Gaschromatografie mit einem Massenspektrometer (GC-MS)).“.

Um effizientere Kontrollen der Echtheit des Käses „Parmigiano Reggiano“ durch die zuständigen Kontrollbehörden und die Kontrollstelle sicherzustellen, insbesondere beim portionsweise abgepackten Käse ohne Rinde und beim geriebenen Käse, wurden spezifische analytische Parameter aufgenommen, die das Ergebnis von Forschungen, Versuchen sowie der Lektüre der diesbezüglichen Literatur über redliche und ständige örtliche Verfahren zur Herstellung des Käses „Parmigiano Reggiano“ sind. Da das Angebot von „gewöhnlichen“ Hartkäsesorten auf den weltweiten Märkten zunimmt, ist es insbesondere erforderlich, neue analytische Parameter einzuführen, mit denen es möglich ist, die spezifischen Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ zu ermitteln.

Dank der Stabil-Isotopen-Analyse und der Analyse der Makro- und Mikroelemente wurde eine Datenbank zur Definition und Charakterisierung des Käses „Parmigiano Reggiano“ erstellt, sodass ermittelt werden kann, ob das Erzeugnis aus dem Ursprungsgebiet stammt. Dies ist dadurch bedingt, dass aufgrund der spezifischen biochemischen und physiologischen Mechanismen in der Milchkuh ein erheblicher Anteil der über die Nahrung (Futter, Trockenfutter, Wasser usw.) aufgenommenen Nährstoffe in die Milch übergeht, und jeder dieser Nährstoffe einen Gehalt an stabilen Isotopen und Mineralien aufweist, der von der geografischen Herkunft und von den besonderen Eigenschaften der betreffenden Pflanzenspezies und/oder Sorte abhängt (Mais hat beispielsweise mit ^{13}C einen deutlich höheren Isotop-Gehalt als andere Pflanzenspezies, die für die Ernährung und Viehzucht von Interesse sind). Ebenso kann je nach der betreffenden geografischen Region der Gehalt an bestimmten Mineralstoffen bei ein und derselben Pflanzenspezies variieren, weil er in gewisser Weise die besonderen Merkmale des Bodens ausdrückt, auf dem die Pflanze angebaut oder geerntet wird. Selbst das Trinkwasser weist je nach der geografischen Lage der Wasserquelle eine variable qualitative und quantitative Zusammensetzung auf, da die Elemente, aus denen das Gestein besteht, herausgefiltert werden.

Durch die Analyse der Cyclopropan-Fettsäuren kann hingegen untersucht werden, ob der Käse aus der Milch von Kühen erzeugt wurde, die mit Silagen gefüttert werden, die gemäß der Produktspezifikation verboten sind. Tatsächlich sind Cyclopropan-Fettsäuren mikrobiischen Ursprungs, die während der bakteriellen Fermentation bei der Silierung in das Trockenfutter abgegeben werden. Da sie unverändert aufgenommen werden und der Fettsynthese der Milch dienen, wurden Cyclopropan-Fettsäuren in der Milch von Kühen, die mit Silagen (insbesondere Silomais) gefüttert wurden, und auch in den Milchnebenprodukten (Sahne, Butter, Käse) festgestellt. Da Cyclopropan-Fettsäuren in keinen anderen Futtermitteln für Rinder enthalten sind, wurden sie in der Milch von Kühen, an die Futter ohne Silagen verfüttert wird, nie nachgewiesen. Daher wird der zulässige Höchstwert der Cyclopropan-Fettsäuren von 22 mg/100 g für den Käse „Parmigiano Reggiano“ hinzugefügt, bei dem die Messunsicherheit bereits berücksichtigt wurde. Dieser Wert wurde mit der Gaschromatografie mit einem Massenspektrometer (GC-MS) bestimmt.

Die Aufnahme der oben beschriebenen Parameter führt zu keiner Veränderung der wesentlichen Merkmale des Käses, sondern sie ermöglichen es, die Echtheit des Erzeugnisses zu prüfen. Aus diesem Grund sind die o. g. Änderungen als geringfügig anzusehen.

— Folgender Absatz auf Seite 3:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Parmigiano Reggiano‘ ist dem geriebenen Käse vorbehalten, der folgende technische und technologische Parameter aufweist: ...“

erhält folgende Fassung:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Parmigiano Reggiano‘ ist dem geriebenen Käse vorbehalten, der auch folgende technische und technologische Parameter aufweist: ...“

Mit dem hinzugefügten Adverb „auch“ soll hervorgehoben werden, dass neben einigen der bereits zuvor in der Produktspezifikation angegebenen gemeinsamen Merkmalen, die für alle vermarkteten Arten des Käses „Parmigiano Reggiano“ gelten, in Bezug auf den geriebenen Käse bestimmte spezifische Merkmale vorgeschrieben sind: der Mindestwassergehalt, die Beschreibung des äußeren Erscheinungsbildes und der Höchstanteil der Rinde, die bereits in der derzeit gültigen Produktspezifikation angegeben sind.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da sie keinen Einfluss auf die wesentlichen Merkmale des Käses „Parmigiano Reggiano“ hat.

— Auf Seite 3 im Absatz „Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Parmigiano Reggiano‘ ist dem geriebenen Käse vorbehalten, der auch folgende technische und technologische Parameter aufweist: ...“ werden folgende Parameter gestrichen:

„— ohne Zusatzstoffe;“;

„— spezifische Aminosäurezusammensetzung des ‚Parmigiano Reggiano‘.“.

Die genannten Parameter in diesem Absatz werden gestrichen, weil es sich, wie bereits erwähnt, um Merkmale handelt, die für den gesamten Käse „Parmigiano Reggiano“ und nicht nur für den „geriebenen“ Käse gelten. Dementsprechend wurden diese Parameter dem Absatz über die Merkmale des Käses „Parmigiano Reggiano“ hinzugefügt.

Rubrik „Etikettierung“

„Produktionsstandards für den Käse“

Es werden einige Vorschriften für die Etikettierung hinzugefügt, um eine höhere Transparenz gegenüber dem Verbraucher sicherzustellen.

- Auf Seite 3 wird der nachfolgende Absatz hinzugefügt (der ebenfalls unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments aufgenommen wurde):

„Um es dem Verbraucher zu ermöglichen, bei den in den Handel gebrachten Portionen über 15 g die Reifung des fertigverpackten Käses ‚Parmigiano Reggiano‘ genau zu erkennen, ist auf dem Etikett das Mindestalter des Käses anzugeben.“

Es wird die Vorschrift eingeführt, dass bei den in den Handel gebrachten Portionen über 15 g das Mindestalter des fertigverpackten Käses „Parmigiano Reggiano“ auf dem Etikett anzugeben ist, um einen besseren Schutz zu garantieren und den Verbrauchern mehr Transparenz zu bieten. Die Reifung, die mindestens zwölf Monate bis über 36 Monate dauert, stellt eine Variable dar, die entscheidenden Einfluss auf die strukturellen und organoleptischen Merkmale des Käses „Parmigiano Reggiano“ hat. Aus diesen Gründen erscheint es sinnvoll und notwendig, den Verbraucher über den Reifegrad des Käses zu informieren, den er kauft.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da keines der in Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Ausschlusskriterien zutrifft.

- Auf Seite 4 wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Die Angabe der Betriebsnummer und Bezeichnung der Käserei ist nur für den geriebenen/portionierten Käse vorgeschrieben, der von Käseläiben stammt, die gemäß Artikel 15 der Verordnung über die Kennzeichnung mit dem Gütesiegel ‚Premium‘ gekennzeichnet sind.“

Für den Käse „Parmigiano Reggiano“ mit dem neuen freiwilligen Gütesiegel „Premium“ wird in die Produktspezifikation die Pflicht aufgenommen, auf dem Etikett des fertigverpackten, geriebenen und portionierten Käses „Parmigiano Reggiano“ die Betriebsnummer und Bezeichnung der Käserei anzugeben, um den Verbraucher über den Erzeuger des Käses zu informieren.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da keines der in Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Ausschlusskriterien zutrifft.

„Vorschriften zur Kennzeichnung“

Es wird die Bestimmung über das Verfahren geändert, mit dem gegen das Ergebnis der Begutachtung Beschwerde eingelegt werden kann. Ferner erschien es sinnvoll, das Konzept zu verstärken, wann und unter welchen Bedingungen dem Käse „Parmigiano Reggiano“ die geschützte Ursprungsbezeichnung zuerkannt wird. Es werden ebenfalls die Bestimmungen in Bezug auf die entsprechenden freiwilligen Gütesiegel und die jeweiligen Bedingungen zu deren Erhalt geändert.

- Der nachfolgende Absatz in Art. 11 „Beschwerden“

„1. Die Käsereien können innerhalb einer Frist von vier Tagen nach Abschluss der Begutachtung durch eine per Einschreiben zuzusendende Mitteilung an die Genossenschaft Beschwerde gegen das Ergebnis der Begutachtung einlegen.“

erhält folgende Fassung:

„1. Die Käsereien können innerhalb einer Frist von vier Tagen nach Beendigung eines jeden Prüftermins zur Begutachtung durch eine per Einschreiben zuzusendende Mitteilung an die Schutzgenossenschaft Beschwerde gegen das Ergebnis der Begutachtung einlegen.“

Nachdem praktische Probleme in Bezug auf die Modalitäten zur Einreichung von Beschwerden gegen das Ergebnis der Begutachtung aufgetreten sind, wird genauer angegeben, dass die Beschwerde nach Beendigung eines jeden Prüftermins und nicht nach abgeschlossener Begutachtung der gesamten Käsepartie eingelegt werden muss: In mittelgroßen und großen Käsereien, in denen die Begutachtung mehrere Tage dauert, erfolgt die Kennzeichnung der Laibe bzw. die Annullierung der Gütesiegel nach jedem einzelnen Begutachtungstermin, um nicht die gesamte Partie zu blockieren.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da sie ausschließlich das Verfahren betrifft, um gegen die Begutachtung Beschwerde einzulegen, und keines der in Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Ausschlusskriterien zutrifft.

- In Art. 14 „Abgabe von Laiben vor dem zwölften Monat“ wurde folgender Absatz hinzugefügt, der zu Absatz „1“ wird:

„1. Der Käse kann nur mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Parmigiano Reggiano‘ in den Handel gebracht werden, wenn auf dem Käselaiab das ovale Gütesiegel angebracht ist und der Käse mindestens zwölf Monate gereift ist.“

Damit der Käse die Anforderungen der g.U. erfüllt und mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Parmigiano Reggiano“ in den Handel gebracht werden kann, wird zum besseren Verständnis spezifiziert, dass auf dem Käse- laib das ovale Gütesiegel anzubringen ist und der Käse mindestens zwölf Monate gereift sein muss.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da damit Aspekte spezifiziert werden, die bereits implizit in der Produktspezifikation enthalten sind.

Der bereits in Art. 14 enthaltene Absatz ist nun Absatz „2“.

— „Artikel 15

Gütesiegel ‚Export‘ und ‚Extra‘

Ab einer Reifezeit von 18 Monaten können die Erzeuger des Käses ‚Parmigiano-Reggiano‘ bei der Genossenschaft beantragen, das Gütesiegel ‚Parmigiano-Reggiano Export‘ (vgl. Abbildung 3) oder ‚Parmigiano-Reggiano Extra‘ (vgl. Abbildung 4) anzubringen. Damit der Käse ‚Parmigiano-Reggiano‘ die genannten Gütesiegel tragen darf, muss er die für die Güteklasse ‚scelto sperlato‘ (erste Wahl, ohne Mängel) vorgeschriebenen warenkundlichen Eigenschaften gemäß Art. 7 aufweisen. Die zertifizierten Laibe mit einer Reifezeit von mindestens 18 Monaten können für geeignet befunden werden, die o. g. Gütesiegel zu tragen, auch wenn der Käse außerhalb des Erzeugungsgebietes weitergereift ist. In letzterem Fall sind entsprechende Vereinbarungen mit der Schutzgenossenschaft abzuschließen, um ihr die Durchführung der Überwachungstätigkeiten zu ermöglichen. Die Kosten für die Kennzeichnung haben die Antragsteller zu tragen.“

erhält folgende Fassung:

„Artikel 15

Gütesiegel ‚Export‘ und ‚Premium‘

1. Ab einer Reifezeit von 18 Monaten können die Erzeuger des ‚Parmigiano-Reggiano‘ bei der Schutzgenossenschaft beantragen, das Gütesiegel ‚Export‘ anzubringen. Damit der Käse ‚Parmigiano-Reggiano‘ das genannte Gütesiegel tragen darf, muss er die für die Güteklasse ‚scelto sperlato‘ (erste Wahl, ohne Mängel) vorgeschriebenen warenkundlichen Eigenschaften gemäß dem in Art. 7 genannten Anhang aufweisen.

2. Ab einer Reifezeit von 24 Monaten können die Erzeuger des ‚Parmigiano-Reggiano‘ bei der Genossenschaft beantragen, das Gütesiegel ‚Premium‘ anzubringen. Damit der Käse ‚Parmigiano-Reggiano‘ das genannte Gütesiegel tragen darf, muss er die für die Güteklasse ‚scelto sperlato‘ (erste Wahl, ohne Mängel) vorgeschriebenen warenkundlichen Eigenschaften gemäß dem in Art. 7 genannten Anhang aufweisen. Zudem ist jede Käsepartie nach der Reifezeit einer sensorischen Prüfung zu unterziehen und das entsprechende Ergebnis zuzuweisen. Nur der Käse, der einen Punktwert über dem durchschnittlichen Wert für den ‚Parmigiano-Reggiano‘ erreicht hat, wird gemäß den von der Genossenschaft festgelegten operativen Modalitäten für geeignet erklärt.

3. Die zertifizierten Laibe gemäß den vorangegangenen Absätzen können für geeignet befunden werden, die o. g. Gütesiegel zu tragen, auch wenn der Käse in Reifekammern außerhalb des Erzeugungsgebietes weitergereift ist.

4. Die Kosten für die Kennzeichnung haben die Antragsteller zu tragen.“

Es wurde der Titel des Artikels geändert und das Wort „Extra“ durch „Premium“ ersetzt. Das freiwillige Gütesiegel „Extra“ entfällt, da es kaum genutzt wird, weil es hinsichtlich der Funktionen und Merkmale mit dem häufiger verwendeten Gütesiegel „Export“ austauschbar ist. Als Ersatz für das Gütesiegel „Extra“ wird das neue freiwillige Gütesiegel „Premium“ eingeführt, mit dem die Unternehmen dazu angeregt werden sollen, die Qualität und Reifung des Käses „Parmigiano Reggiano“ zu verbessern. Mit der Absicht, eine Klasse mit hervorragender Qualität zu schaffen, werden Käselaibe mit dem Gütesiegel „Premium“ gekennzeichnet, die die für die Güteklasse des Käses „Parmigiano Reggiano“ „scelto sperlato“ (erste Wahl, ohne Mängel) vorgeschriebenen warenkundlichen Eigenschaften aufweisen und zudem für mindestens 24 Monate gereift sind. Bei jeder Käsepartie muss nach der Reifezeit die sensorische Eignung im Vergleich zum durchschnittlichen Punktwert für den Käse „Parmigiano-Reggiano“ bewertet werden. Auf den freiwilligen Gütesiegeln ist der Schriftzug „Parmigiano Reggiano“ nicht mehr abgebildet, da er überflüssig ist, denn die Gütesiegel werden auf freiwilliger Basis auf den Laiben des Käses „Parmigiano Reggiano“ angebracht. Zudem werden die Verweise auf die in den „Vorschriften zur Kennzeichnung“ angegebenen Abbildungen der freiwilligen Gütesiegel gestrichen, um Auflagen hinsichtlich der Grafik zu vermeiden. Es wird der Verweis darauf gestrichen, dass entsprechende Vereinbarungen mit der Schutzgenossenschaft abzuschließen sind, um dieser die Überwachungstätigkeiten zu ermöglichen, da es sich im spezifischen Fall nicht um eine Überwachung handelt, sondern um die Genehmigung zur Nutzung der freiwilligen Gütesiegel, sofern bestimmte Anforderungen erfüllt sind.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da es sich um Gütesiegel handelt, die auf freiwilliger Basis angebracht werden können, nachdem das Erzeugnis bereits die Zertifizierung erhalten hat.

„Anhang: Güteklasseneinteilung des Käses“

Es wird eine Bestimmung hinzugefügt, um zu klären, auf welchen Zeitpunkt des „Lebens“ eines KäselaiBes sich die Güteklasseneinteilung bezieht.

— Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die Güteklasseneinteilung bezieht sich auf den Käse zum Zeitpunkt der Begutachtung.“

Art. 6 „Klasseneinteilung des Käses“ der „Vorschriften zur Kennzeichnung“ sieht vor, dass der Käse zwecks Begutachtung gemäß dem Anhang „Güteklasseneinteilung des Käses“ zu klassifizieren ist.

Diesem Anhang wird eine genaue Angabe in Bezug auf die Güteklasseneinteilung hinzugefügt: Insbesondere wird eindeutiger angegeben, dass sich die Güteklasseneinteilung ausschließlich auf den Käse zum Zeitpunkt der Begutachtung bezieht. Tatsächlich kann durch diese Klassifizierung nicht garantiert werden, dass keinerlei versteckte Mängel vorhanden sind oder nach der Kennzeichnung eventuell Mängel auftreten, die auf unterschiedliche Ursachen zurückzuführen sind, insbesondere auf ungeeignete Bedingungen bei der Reifung und Aufbewahrung des Käses, die die Eigenschaften des Teigs, der Rinde oder geringfügiger Mängel, die bei der Begutachtung festgestellt worden sind, beeinträchtigen oder verschlechtern könnten. In den letzten Jahren haben die zuständigen Kontrollbehörden die Tatsache beanstandet, dass bei den mehrere Monate nach der Begutachtung durchgeführten Kontrollen einige Laibe strukturelle Eigenschaften aufwiesen, die die in der Produktspezifikation angegebenen warenkundlichen Anforderungen nicht erfüllt haben: Wie bereits angesprochen, bezieht sich die Begutachtung auf den Zeitpunkt der Prüfung der Käseläbe und es kann nicht garantiert werden, dass diese Merkmale die gesamte „Lebensdauer“ des Käseläbes über erhalten bleiben.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da es sich nur um eine genauere Angabe in Bezug auf die Güteklasseneinteilung des Käses handelt, die keinen Einfluss auf die wesentlichen Merkmale des Käses hat.

Rubrik „Sonstiges“

Teilrubrik „Verpackung“

„Produktionsstandards für den Käse“

Es wird eine Änderung vorgenommen, um die in der geltenden Produktspezifikation verwendete Terminologie an die Vorgaben in der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 anzugleichen.

— Folgender Absatz auf Seite 3:

„Das Verpacken des geriebenen Käses ‚Parmigiano Reggiano‘ und des portionierten Käses mit oder ohne Rinde darf nur innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten.“

erhält folgende Fassung:

„Das Verpacken des geriebenen ‚Parmigiano Reggiano‘ und des portionierten Käses mit oder ohne Rinde darf nur innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten.“

Um die in Art. 7 Absatz 1 Buchst. e der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 verwendete Terminologie anzugleichen, wurde in der italienischen Fassung das Wort „condizionamento“ durch den Begriff „confezionamento“ ersetzt.

Diese Änderung ist als geringfügig anzusehen, da es sich hierbei nur um einen Begriff handelt, der ersetzt wurde, um sich an die in der geltenden Verordnung verwendete Terminologie anzupassen.

Teilrubrik „Aktualisierung von Rechtsvorschriften“

„Vorschriften zur Kennzeichnung“

— Absatz 1 Untersatz 2 des Art. 2 „Aufgaben der Genossenschaft des Käses Parmigiano-Reggiano“:

„Werden die Ursprungsmarkierungen nicht vorschriftsmäßig verwendet oder die Vorgaben in der Produktspezifikation, die gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 in geltender Fassung hinterlegt wurde, nicht beachtet, wird die Genossenschaft nach Prüfung durch die zuständigen Stellen die Rücknahme der Markierungsschablonen und Plaketten anordnen und/oder eine Strafmaßnahme nach den geltenden Richtlinien auferlegen.“

erhält folgende Fassung:

„Werden die Ursprungsmarkierungen nicht vorschriftsmäßig verwendet oder die Vorgaben in der Produktspezifikation, die gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in geltender Fassung hinterlegt wurde, nicht beachtet, wird die Genossenschaft nach Prüfung durch die zuständigen Stellen die Rücknahme der Markierungsschablonen und Plaketten anordnen und/oder eine Strafmaßnahme nach den geltenden Richtlinien auferlegen.“

Nach Inkrafttreten der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist es notwendig, die Verweise auf die Rechtsvorschriften zu aktualisieren und den Verweis auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 durch den Verweis auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zu ersetzen.

*Teilrubrik „Rinderfutter“**„Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter“*

Es werden Änderungen in Bezug auf die Durchführung etwaiger anderer landwirtschaftlicher Tätigkeiten als Rinderzucht in den Betrieben, auf die Fütterungsmethoden bei der Gabe von Alleinfutter und auf die Rohstoffe bei Futtermitteln für Milchkühe vorgenommen.

— Die nachfolgenden Absätze in Art. 5 „Verbotene Futtermittel und Nebenprodukte“:

„Schlachtvieh muss in gesonderten Bereichen vom Milchvieh getrennt gehalten werden.

Verboten ist auch die einfache Haltung von Grassilagen und Nebenprodukten, wie Zuckerrübenpulpe, Tomatenschalen usw., die im Betrieb in umwickelten Ballen, Rinnen, Schobern oder mit anderen Techniken aufbewahrt werden.“

erhalten folgende Fassungen:

„Betriebe, die Milchkühe halten, müssen sicherstellen, dass andere landwirtschaftliche Tätigkeiten für ‚andere Erzeugungsketten‘ (Schlachtvieh, Biogas-Fermenter usw.) in gesonderten und getrennten Bereichen erfolgen. Bei Letzteren ist die Haltung und Verwendung von Getreidesilagen und Nebenprodukten erlaubt.

Verboten ist auch die einfache Haltung von Grassilagen, die im Betrieb in umwickelten Ballen, Rinnen, Schobern oder mit anderen Techniken aufbewahrt werden.“

Es wird spezifiziert, dass Betriebe, die Milchkühe halten, sicherstellen müssen, dass sowohl die eventuelle Haltung von Schlachtvieh, als auch jede andere landwirtschaftliche Tätigkeit (wie zum Beispiel in den letzten Jahren entwickelte landwirtschaftliche Verfahren wie Biogas-Fermenter usw.) in gesonderten und getrennten Bereichen erfolgen. Zudem wird genau angegeben, dass in diesen Betrieben die Haltung und Verwendung von Getreidesilagen und Nebenprodukten zulässig ist, da bei der Haltung in gesonderten und getrennten Bereichen keine Gefahr der Verunreinigung der Milch und demzufolge des Käses „Parmigiano Reggiano“ besteht. Aus demselben Grund entfällt im darauf folgenden Absatz das Verbot der einfachen Haltung von Grassilagen und Nebenprodukten, wie Zuckerrübenpulpe, Tomatenschalen usw., die in umwickelten Ballen, Rinnen, Schobern oder mit anderen Techniken aufbewahrt werden, da sie zur Nutzung für landwirtschaftliche Tätigkeiten für „andere Erzeugungsketten“ in gesonderten und getrennten Bereichen gehalten werden, wie es ähnlich für Getreidesilagen und Nebenprodukte geregelt ist. Verboten bleibt allerdings die einfache Haltung von Grassilagen, die in umwickelten Ballen, Rinnen, Schobern oder mit anderen Techniken aufbewahrt werden, selbst wenn sie in diesen gesonderten und getrennten Bereichen gehalten werden.“

Diese Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Milch, die zur Herstellung des Käses „Parmigiano Reggiano“ verarbeitet wird, und demzufolge auch nicht auf den Käse „Parmigiano Reggiano“. Aus diesem Grund sind die Änderungen als geringfügig anzusehen.

— Der nachfolgende Absatz in Art. 6 „Rohstoffe für Futter“:

„Für das an die Milchkühe verfütterte Futter dürfen folgende Rohstoffe verwendet werden, und zwar in den im Anhang angegebenen Formen:“

erhält folgende Fassung:

„Für das an die Milchkühe verfütterte Futter dürfen folgende Rohstoffe verwendet werden:“

Der in der derzeitigen Produktspezifikation nach Art. 11 „Neue Produkte und Technologien“ enthaltene Anhang „Zulässige Rohstoffe für Futter und verwendbare Höchstdosen“ wird gestrichen. Diese Änderung geht aus der Notwendigkeit hervor, die Art und Weise der Berechnung der Ration für die Milchkühe wie auch die Kontrollen zu vereinfachen, ohne jedoch den diesbezüglichen Sinn der Produktspezifikation zu verändern, dem die Angabe des verbotenen Viehfutters und der zulässigen Futtermittel mit den Beschränkungen für bestimmte Futtermittel zugrunde liegt. Dieser Anhang wurde seinerzeit eingeführt, um der Notwendigkeit gerecht zu werden, eine Verfahrensweise der Erzeuger in Bezug auf die zulässigen Rohstoffe für das Viehfutter und die entsprechenden Höchstdosen zu „erstellen“ und zu vereinheitlichen. Diese „bindende“ Leitlinie, die für die Kontrollstelle außerdem komplexe und aufwendige Kontrollen zur Folge hat, ist heutzutage nicht mehr notwendig, da die Parameter für die Fütterung der Milchkühe mittlerweile durch bewährte Verfahren, eine bessere Vorbereitung der Landwirte und eine bessere Unterstützung durch Fachleute gewährleistet sind. Dieser Anhang wird jedoch in ein Handbuch über die bewährte Praxis aufgenommen, das die Züchter konsultieren können.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Milch, die zur Herstellung des Käses „Parmigiano Reggiano“ verarbeitet wird, und demzufolge auch nicht auf den Käse „Parmigiano Reggiano“. Aus diesem Grund ist die Änderung als geringfügig anzusehen.

- Der nachfolgende Art. 7 „Verwendung von einfachen Ergänzungsfuttermitteln, Mischfutter und integrierten Mischfuttermitteln“ wird gestrichen:

„Futtermittel sind unter Beachtung der folgenden Angaben gemäß Anhang zu verfüttern.“

Diese Änderung ist notwendig, da der genannte Anhang, wie bereits ausgeführt, gestrichen wurde.

- Der nachfolgende Absatz in Art. 10 „Fütterungsmethode mit vollwertigem Alleinfutter“:

„... wird die Masse angefeuchtet, muss sie mindestens zweimal täglich gemischt werden, und die Fütterung muss unmittelbar der Zubereitung folgen;“

erhält folgende Fassung:

„... wird die Masse angefeuchtet (Feuchte über 20 %), muss sie mindestens zweimal täglich gemischt werden, und die Fütterung muss unmittelbar nach der Zubereitung erfolgen;“.

Wenn die Masse angefeuchtet wird (der Mischung kann Wasser hinzugegeben werden, um die Pulverbildung zu reduzieren und das Risiko zu minimieren, dass sich die Inhaltsstoffe trennen), wird in Bezug auf die Zubereitung der Mischung spezifiziert, dass die Masse nur bei einem Feuchtigkeitswert von über 20 % als angefeuchtet betrachtet werden kann.

Der Wert der Gesamtfeuchtigkeit der Masse, mit dem die erfolgte Zugabe von Wasser als Zutat dokumentiert werden kann, wurde auf 20 % festgelegt, da:

- 1) bei der ausschließlichen Verwendung von trockenen Futtermitteln (Heu und Trockenfutter) die Feuchte der fertigen Mischung nicht über 13 bis 16 % liegt, denn dies ist die Feuchtigkeit, die in diesen Futtermitteln enthalten ist;
- 2) gemäß der Produktspezifikation die Verwendung (begrenzt auf insgesamt 800 g Kopf/Tag) von „zuckerhaltigen Zubereitungen, auch in flüssiger Form, auf der Basis von Melasse (aus Zuckerrüben und Zuckerrohr), Malzextrakten, Propylenglykol und Glycerol“ zulässig ist, deren Wassergehalt durchschnittlich bei 50 % liegt und der Masse somit 1,5 bis 2 % Feuchte zuführen können;
- 3) sowohl die Entnahme einer repräsentativen Probe der Masse als auch die Analyse selbst eine normale Fehlerkomponente aufweisen.

Diese drei Faktoren zusammengekommen haben dazu geführt, den Feuchtigkeitswert auf 20 % festzulegen. Wird dieser Wert überschritten, kann davon ausgegangen werden, dass die Masse angefeuchtet wurde, weshalb „sie mindestens zweimal täglich gemischt werden muss, und die Fütterung unmittelbar nach der Zubereitung erfolgen muss“.

Der Grund für diese Vorschrift ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass höhere Feuchtigkeitswerte Gärungsprozesse des zuckerhaltigen Anteils des Produkts erleichtern, wodurch sich die Masse aus chemischer und mikrobiologischer verändert: Durch die unmittelbare Fütterung und die zweimal tägliche Zubereitung verringern sich die Lagerzeiten der Mischungen, wodurch die Gefahr für solche Gärungsprozesse reduziert wird.

Um den Zeitpunkt genauer anzugeben, in dem die zubereitete Mischung verfüttert werden muss, wird der Satz „... die Fütterung muss unmittelbar der Zubereitung folgen;“ im selben Absatz wie folgt geändert: „... die Fütterung muss unmittelbar nach der Zubereitung erfolgen;“. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Milch, die zur Herstellung des Käses „Parmigiano Reggiano“ verarbeitet wird, und demzufolge auch nicht auf den Käse „Parmigiano Reggiano“. Aus diesem Grund ist die Änderung als geringfügig anzusehen.

6. Aktualisierte Fassung der Produktspezifikation (nur bei den g.U. und g.g.A.)

EINZIGES DOKUMENT

„**PARMIGIANO REGGIANO**“EU-Nr.: **PDO-IT-02202 — 14.11.2016**g.U. (**X**) g.g.A. ()**1. Name**

„Parmigiano Reggiano“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3. Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Käse „Parmigiano Reggiano“ ist ein Hartkäse, der gekocht, langsam gereift und aus Rohmilch und mittels Teilenträumung durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms hergestellt wird. Die Milch darf keiner thermischen Behandlung unterzogen werden und muss von Kühen stammen, deren Futter im Ursprungsgebiet gewonnen wird. Die Reifezeit muss mindestens zwölf Monate betragen. Der Käse „Parmigiano Reggiano“ kann in ganzen Laiben, portionsweise oder gerieben vertrieben werden.

Der Käse „Parmigiano Reggiano“ verfügt über folgende Eigenschaften:

- zylindrische Form mit leicht konvexem oder fast geradem Rand, mit planen, leicht gerändelten Ober- und Unterseiten;
- Abmessungen: Durchmesser der planen Ober- und Unterseite 35 cm bis 45 cm, Randhöhe 20 cm bis 26 cm;
- Mindestgewicht des Laibes: 30 kg;
- äußeres Erscheinungsbild: Die Rinde ist strohfarben;
- Dicke der Rinde: etwa 6 mm;
- Farbe des Teiges: von Hellstrohgelb bis Strohgelb;
- Aroma und Geschmack des Teiges: duftend, mild, schmackhaft, nicht scharf;
- Konsistenz des Teiges: feinkörnig, brüchig;
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 32 %.
- ohne Zusatzstoffe;
- Cyclopropan-Fettsäuren: höchstens 22 mg/100 g Fett (bei diesem Wert wurde die Messunsicherheit bereits berücksichtigt, Messmethode: Gaschromatografie mit einem Massenspektrometer (GC-MS)).

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

An die Kühe wird Viehfutter verfüttert, das aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt und in Menge und Qualität festgelegt ist.

Mindestens 75 % des Trockenanteils des Viehfutters müssen innerhalb des geografischen Gebiets erzeugt werden.

Die Futtermittel dürfen einen Trockenanteil von höchstens 50 % je Ration haben.

Die Verwendung von Silage jeglicher Art ist verboten.

Kuhmilch, Salz, Lab aus Kälbermägen.

Die Milch stammt von Kühen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Haltung von Milchvieh, dessen Milch zur Weiterverarbeitung als Käse „Parmigiano Reggiano“ bestimmt ist, erfolgt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Die Milchgewinnung und die Weiterverarbeitung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Die durch das abendliche und morgendliche Melken gewonnene Milch wird unter Beachtung der Produktspezifikation als rohe Vollmilch an die Käserei geliefert. Die durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmte Milch vom Vorabend wird im Kupferkessel mit der Vollmilch vom nächsten Morgen gemischt. Das Verhältnis Fett/Kasein der Kesselmilch, das als gewogener mittlerer Wert für die Kesselanzahl am Erzeugungstag berechnet wird, darf höchstens $1,1 + 12\%$ betragen. Der Milch wird fermentierte Molke hinzugegeben. Die Zugabe von einzelnen Fermenten ist nicht erlaubt. Nach der Gerinnung, die ausschließlich durch die Zugabe von Lab aus Kälbermägen eingeleitet wird, folgen das Brechen der geronnenen Masse und das Erwärmen. Nachdem sich die Käsemasse am Kesselboden abgesetzt hat, wird sie in spezielle Formen umgefüllt. Es werden die Markenzeichen angebracht. Nach einigen Tagen erhält der Laib ein Bad in der Salzlake und kommt anschließend für mindestens zwölf Monate ins Reifelager.

Die mindestens zwölf Monate dauernde Reifung muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Am Ende der Mindestreifezeit wird jeder Laib von Fachleuten eingehend auf die Übereinstimmung mit der Produktspezifikation geprüft.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Käse „Parmigiano Reggiano“ kann in ganzen Laiben, portionsweise oder gerieben vertrieben werden.

Zum Schutz des Verbrauchers und um die Echtheit des geriebenen und portionsweise fertigverpackten Käses „Parmigiano Reggiano“ zu gewährleisten, dürfen die Vorgänge des Reibens und Portionierens sowie das anschließende Verpacken nur in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Der Grund dafür ist, dass bei geriebenem Käse oder einzelnen Käsestücken die Erkennungsmerkmale von „Parmigiano Reggiano“, die auf der Oberfläche des Käselaibs angebracht sind, nicht vorhanden oder nicht sichtbar sind und somit die Notwendigkeit besteht, den Ursprung des fertigverpackten Erzeugnisses zu garantieren. Zudem muss sichergestellt werden, dass der Vorgang des portionsweisen Verpackens binnen Kürze nach der Portionierung und in einer Weise erfolgt, die das Austrocknen, die Oxidation und den Verlust der ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ verhindert. Durch das Anschneiden des Laibes verliert der Käse seinen natürlichen Schutz durch die Rinde, die, da sie sehr trocken ist, dem Käse eine hervorragende Isolierung gegen Umwelteinflüsse bietet.

Ausschließlich ganze Käselaibe mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Parmigiano Reggiano“ dürfen dem Vorgang des Reibens unterzogen werden, und das anschließende Verpacken muss unverzüglich ohne eine weitere Behandlung und Hinzufügung von die Haltbarkeit oder die ursprünglichen organoleptischen Merkmale verändernden Zusätzen erfolgen.

Portionierter Käse „Parmigiano Reggiano“ darf im Erzeugerbetrieb verpackt werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die auf jedem Käselaib „Parmigiano Reggiano“ angebrachten Erkennungsmerkmale bestehen aus der gepunkteten Aufschrift „Parmigiano Reggiano“ zusammen mit der Betriebsnummer der Käserei sowie dem Erzeugungsjahr und -monat, die in die Randoberfläche mittels einer entsprechenden Schablone (Markierungsbereich) gestanzt werden, dem ovalen Siegel mit der Inschrift „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela“, einer Kaseinplakette mit der Identifikationsnummer des Laibes und einem Gütesiegel bei den Laiben der zweiten Gütestufe.

Das Erkennungsmerkmal des Käses „Parmigiano Reggiano“, der gerieben oder portioniert fertigverpackt vertrieben wird, besteht aus einem Zeichen, auf dessen oberem Teil ein Stück und ein Laib „Parmigiano Reggiano“ und ein kleines Messer abgebildet sind sowie auf dem unteren Teil die Aufschrift „PARMIGIANO REGGIANO“ vorhanden ist. Dieses Erkennungsmerkmal ist zwingend vorgeschriebener Bestandteil der Etikettierung und muss entsprechend den vom Konsortium mittels entsprechender Vereinbarungen bestimmten technischen Gegebenheiten wiedergegeben werden.

Um es dem Verbraucher zu ermöglichen, bei den in den Handel gebrachten Portionen über 15 g die Reifung des fertigverpackten Käses „Parmigiano Reggiano“ genau zu erkennen, ist auf dem Etikett das Mindestalter des Käses anzugeben.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet besteht aus den Gebieten der Provinzen Bologna linksseitig des Flusses Reno, Mantova rechtsseitig des Flusses Po, Modena, Parma und Reggio nell'Emilia.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Betreffend die natürlichen Faktoren wird insbesondere auf die Beschaffenheit der Böden im abgegrenzten geografischen Gebiet, die sich vom Gebirgskamm des Apennin bis an den Po erstrecken, und auf die klimatischen Bedingungen, die die Zusammensetzung der natürlichen Pflanzenwelt und die Besonderheiten der Fermentation des Erzeugnisses direkt beeinflussen, hingewiesen. Betreffend die Humanfaktoren wird auf die historische Bedeutung des Käses für die lokale Wirtschaft hingewiesen und betont, dass die komplexen Vorgänge, denen der Käse „Parmigiano Reggiano“ unterzogen wird, Ergebnis der traditionellen Kunst der Käseherstellung sind, die in dem spezifischen Erzeugungsgebiet seit Jahrhunderten verbreitet und nach traditionell befolgtem, üblichem und redlichem Ortsbrauch überliefert ist.

Die spezifischen Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ sind die Struktur des Teiges, der feinkörnig und brüchig ist, duftet, mild und schmackhaft, ohne scharf zu sein, gut löslich und leicht verdaulich ist.

Sie ergeben sich wiederum aus den Eigenschaften und Auswahlkriterien für die Milch, die täglich roh in Kupferkesseln verarbeitet und durch Zugabe von Lab aus Kälbermägen mit einem hohen Gehalt an Chymosin zur Gerinnung gebracht wird, dem Bad in der Salzlake und der langen natürlichen Reifung.

Die besonderen chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften der Milch, die die spezifischen Eigenschaften und die Qualität des Käses „Parmigiano Reggiano“ gewährleisten, sind in erster Linie auf die Fütterungsmethode der Rinder zurückzuführen, an die Futter aus dem Ursprungsgebiet verfüttert wird, dem keinerlei Silage zugegeben wird. Die Mindestreifezeit von zwölf Monaten, die wegen der besonderen klimatischen Bedingungen im abgegrenzten geografischen Gebiet zu erfolgen hat, ist erforderlich, damit das durch die Verarbeitung der Milch entstandene Erzeugnis durch Prozesse, die mittels spezifischer Enzyme eingeleitet werden, die spezifischen Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ erwerben kann.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internetseite eingesehen werden:

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

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione ...“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.
