



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

61. vuosikerta

13. huhtikuuta 2018

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

| | | |
|---------------|--|---|
| 2018/C 132/01 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8830 – Strategic Value Partners / Vita Group) ⁽¹⁾ | 1 |
|---------------|--|---|

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Neuvosto

| | | |
|---------------|---|---|
| 2018/C 132/02 | Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan neuvoston päätöksessä 2011/235/YUTP, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2018/568, ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 359/2011, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön Iranin tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetulla neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2018/565, säädettyjä toimenpiteitä | 2 |
| 2018/C 132/03 | Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Iranin tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetussa neuvoston asetuksessa (EU) N:o 359/2011 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä | 3 |
| 2018/C 132/04 | Ilmoitus tietyille henkilöille, joihin sovelletaan neuvoston päätöksessä 2013/255/YUTP ja Syyrian tilanteen johdosta määrättäviä rajoittavia toimenpiteitä koskevassa neuvoston asetuksessa (EU) N:o 36/2012 tarkoitettuja rajoittavia toimenpiteitä | 4 |

Euroopan komissio

| | | |
|---------------|--------------------|---|
| 2018/C 132/05 | Euron kurssi | 5 |
|---------------|--------------------|---|

Tilintarkastustuomioistuin

| | | |
|---------------|---|---|
| 2018/C 132/06 | Erityiskertomus nro 8/2018 – ”Yritysten tuotannollisiin investointeihin myönnettävä EU:n tuki – pysyvyyteen kiinnitettävä enemmän huomiota” | 6 |
|---------------|---|---|

V *Ilmoitukset*

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

| | | |
|---------------|--|---|
| 2018/C 132/07 | Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen | 7 |
|---------------|--|---|

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.8830 – Strategic Value Partners / Vita Group)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2018/C 132/01)

Komissio päätti 3. huhtikuuta 2018 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32018M8830. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

NEUVOSTO

Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan neuvoston päätöksessä 2011/235/YUTP, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2018/568, ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 359/2011, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön Iranin tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetulla neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2018/565, säädetyt toimenpiteet

(2018/C 132/02)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille, jotka mainitaan neuvoston päätöksen 2011/235/YUTP ⁽¹⁾ liitteessä, sellaisena kuin päätös on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2018/568 ⁽²⁾, sekä neuvoston asetuksen (EU) N:o 359/2011 ⁽³⁾ liitteessä I, sellaisena kuin asetus on pantu täytäntöön Iranin tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetulla neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2018/565 ⁽⁴⁾.

Euroopan unionin neuvosto on päättänyt, että edellä mainituissa liitteissä luetellut henkilöt olisi edelleen sisällytettävä luetteloon henkilöistä ja yhteisöistä, joihin sovelletaan päätöksessä 2011/235/YUTP ja asetuksessa (EU) N:o 359/2011 säädetyt rajoittavat toimenpiteet.

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota siihen, että he voivat hakea asetuksen (EU) N:o 359/2011 liitteessä II mainituilla verkkosivuilla ilmoitetuilta asianomaisten jäsenvaltioiden toimivaltaisilta viranomaisilta lupaa käyttää jäädytettyjä varoja perustarpeisiin tai tiettyjen maksujen suorittamiseen (ks. asetuksen 4 artikla).

Asianomaiset henkilöt voivat toimittaa 31. joulukuuta 2018 mennessä neuvostolle pyynnön, että neuvosto harkitsisi uudelleen päätöstään sisällyttää heidät edellä mainittuun luetteloon. Pynnön tueksi on liitettävä asianmukaiset asiakirjat, ja se on lähetettävä seuraavaan osoitteeseen:

Council of the European Union
DG C 1C – Horizontal Issues Unit
General Secretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
B-1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota myös siihen, että neuvoston päätökseen voi hakea muutosta unionin yleiseltä tuomioistuimelta Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 275 artiklan toisessa kohdassa ja 263 artiklan neljännessä ja kuudennessa kohdassa määrättyjen edellytysten mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 100, 14.4.2011, s. 51.

⁽²⁾ EUVL L 95, 13.4.2018, s. 14.

⁽³⁾ EUVL L 100, 14.4.2011, s. 1.

⁽⁴⁾ EUVL L 95, 13.4.2018, s. 1.

Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Iranin tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetussa neuvoston asetuksessa (EU) N:o 359/2011 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä

(2018/C 132/03)

Rekisteröityjä pyydetään kiinnittämään huomiota seuraaviin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 45/2001 ⁽¹⁾ 12 artiklan mukaisiin tietoihin:

Tämän käsittelyn oikeusperustana on neuvoston asetus (EU) N:o 359/2011 ⁽²⁾.

Tämän käsittelyn rekisterinpitäjänä on Euroopan unionin neuvosto, jota edustaa neuvoston pääsihteeristön pääosaston C (ulkoasiat, laajentuminen ja pelastuspalvelu) pääjohtaja. Käsitteystä vastaa pääosaston C yksikkö 1C, jonka yhteystiedot ovat seuraavat:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C - Horizontal Issues Unit
Rue de la Loi 175 / Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

Käsittelyn tarkoituksena on laatia ja pitää ajan tasalla luettelo henkilöistä, joihin sovelletaan asetuksen (EU) N:o 359/2011 mukaisia rajoittavia toimenpiteitä.

Rekisteröidyt ovat luonnollisia henkilöitä, jotka täyttävät asetuksessa säädetyt luetteloon merkitsemisen edellytykset.

Kerättyihin henkilötietoihin kuuluvat tiedot, joita tarvitaan kyseisen henkilön asianmukaiseen tunnistamiseen ja perusteluihin, ja muut asiaan liittyvät tiedot.

Kerätyt henkilötiedot voidaan tarvittaessa jakaa Euroopan ulkosuhdehallinnon ja komission kanssa.

Tietoihin tutustumista koskeviin pyyntöihin samoin kuin oikaisupyyntöihin ja vastaväitteisiin vastataan neuvoston päätöksen 2004/644/EY ⁽³⁾ 5 jakson mukaisesti, tämän vaikuttamatta asetuksen (EY) N:o 45/2001 20 artiklan 1 kohdan a ja d alakohdassa säädettyihin rajoituksiin.

Henkilötiedot säilytetään viiden vuoden ajan sen jälkeen, kun rekisteröity on poistettu niiden henkilöiden luettelosta, joihin sovelletaan varojen jäädyttämistä, tai kun toimenpiteen voimassaolo on lakannut, taikka oikeuskäsittelyn ajan, mikäli se on aloitettu.

Rekisteröidyt voivat asetuksen (EY) N:o 45/2001 mukaisesti saattaa asian Euroopan tietosuojavaltuutetun käsiteltäväksi.

⁽¹⁾ EYVL L 8, 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 100, 14.4.2011, s. 1.

⁽³⁾ EUVL L 296, 21.9.2004, s. 16.

Ilmoitus tietyille henkilöille, joihin sovelletaan neuvoston päätöksessä 2013/255/YUTP ja Syyrian tilanteen johdosta määrättäviä rajoittavia toimenpiteitä koskevassa neuvoston asetuksessa (EU) N:o 36/2012 tarkoitettuja rajoittavia toimenpiteitä

(2018/C 132/04)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille Abd Al-Fatah Qudsiyah (nro 9), Zoulhima Chalice (nro 23), kenraalimajuri Rafiq Shahadah (nro 37), kenraalimajuri Talal Makhluף (nro 79), kenraalimajuri Nazih Hassun (nro 80), Emad Abdul-Ghani Sabouni (nro 114), Tayseer Qala Awwad (nro 116), kenraali Amer al-Achi (nro 147) and kenraalimajuri Muhamad Mahalla (nro 206), jotka on lueteltu neuvoston päätöksen 2013/255/YUTP ⁽¹⁾ liitteessä I ja Syyrian tilanteen johdosta määrättäviä rajoittavia toimenpiteitä koskevan neuvoston asetuksen (EU) N:o 36/2012 ⁽²⁾ liitteessä II.

Neuvosto on päättänyt pitää edellä mainittuihin henkilöihin kohdistetut rajoittavat toimenpiteet voimassa uusien perusteiden. Asianomaisille henkilöille ilmoitetaan täten, että he voivat esittää neuvostolle 19. huhtikuuta 2018 mennessä seuraavaan osoitteeseen pyynnön saada tietoonsa nämä uudet perusteet:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi / Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussels
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ EUVL L 147, 1.6.2013, s. 14.

⁽²⁾ EUVL L 16, 19.1.2012, s. 1.

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

12. huhtikuuta 2018

(2018/C 132/05)

1 euro =

| | Rahayksikkö | Kurssi | | Rahayksikkö | Kurssi |
|-----|-----------------------|---------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | Yhdysvaltain dollaria | 1,2323 | CAD | Kanadan dollaria | 1,5517 |
| JPY | Japanin jeniä | 132,04 | HKD | Hongkongin dollaria | 9,6734 |
| DKK | Tanskan kruunua | 7,4451 | NZD | Uuden-Seelannin dollaria | 1,6700 |
| GBP | Englannin punttaa | 0,86745 | SGD | Singaporen dollaria | 1,6155 |
| SEK | Ruotsin kruunua | 10,3723 | KRW | Etelä-Korean wonia | 1 319,86 |
| CHF | Sveitsin frangia | 1,1876 | ZAR | Etelä-Afrikan randia | 14,7838 |
| ISK | Islannin kruunua | 122,00 | CNY | Kiinan juan renminbiä | 7,7452 |
| NOK | Norjan kruunua | 9,5973 | HRK | Kroatian kunaa | 7,4213 |
| BGN | Bulgarian leviä | 1,9558 | IDR | Indonesian rupiaa | 16 968,15 |
| CZK | Tšekin korunaa | 25,316 | MYR | Malesian ringgitiä | 4,7770 |
| HUF | Unkarin forinttia | 311,40 | PHP | Filippiinien pesoa | 64,102 |
| PLN | Puolan zlotya | 4,1844 | RUB | Venäjän ruplaa | 75,8954 |
| RON | Romanian leuta | 4,6615 | THB | Thaimaan bahtia | 38,448 |
| TRY | Turkin liiraa | 5,0473 | BRL | Brasilian realia | 4,1482 |
| AUD | Australian dollaria | 1,5893 | MXN | Meksikon pesoa | 22,3815 |
| | | | INR | Intian rupiaa | 80,4170 |

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN

Erityiskertomus nro 8/2018

”Yritysten tuotannollisiin investointeihin myönnettävä EU:n tuki – pysyvyyteen kiinnitettävä enemmän huomiota”

(2018/C 132/06)

Euroopan tilintarkastustuomioistuin tiedottaa, että erityiskertomus nro 8/2018 ”Yritysten tuotannollisiin investointeihin myönnettävä EU:n tuki – pysyvyyteen kiinnitettävä enemmän huomiota” on juuri julkaistu.

Kertomus on luettavissa ja ladattavissa Euroopan tilintarkastustuomioistuimen internetsivustolla (<http://eca.europa.eu>).

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2018/C 132/07)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän asetuksen (EU) N:o 664/2014⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitetun vähäisen muutoksen.

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽²⁾ 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

"PARMIGIANO REGGIANO"

EU-nro: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

SAN (X) SMM () APT ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Päätöimipaikka: via J. F. Kennedy 18
42124 Reggio Emilia RE
ITALIA

P. + 39 0522307741

F. + 39 0522307748

Sähköposti: staff@parmigianoreggiano.it

Hakijaryhmän "Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano" muodostavat Parmigiano Reggiano tuottajat. Se on 14 päivänä lokakuuta 2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (decreto) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen tekemiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen kuvaus
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta [pakkaaminen, lainsäädännön tarkistaminen, lypsylehmien ravintoa koskevat säännöt]

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, mutta julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuoteeritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Alkuperätodisteita koskevat muutokset

”Juuston tuotantoa koskevat normit”

Raastetun ja paloitellun Parmigiano Reggionon jäljitettävyyden parantamiseksi sekä komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 (1) 4 artiklan noudattamisen varmistamiseksi on lisätty uusia määräyksiä.

- Eritelmän sivulla 3 todetaan tällä hetkellä, että ”raastettuna tai paloina myytävä juusto (kuorineen tai ilman kuorta) on pakattava alkuperäalueella laatu- ja jäljitettävyyssyistä.” Seuraava teksti lisätään nyt välittömästi sen jälkeen:

”Alkuperäisen tahkon jäljitettävyys (rekisterinumero, tuotantokuukausi/-vuosi ja paino) on tämän vuoksi aina varmistettava, kun Parmigiano Reggiano -juustoa raastetaan tai paloitellaan.”

Rajatulla maantieteellisellä alueella leikatun, raastetun ja pakatun Parmigiano Reggiano -juuston jäljitettävyyden parantamiseksi toimijoiden on nyt varmistettava, että ne voivat taata, että alkuperäinen Parmigiano Reggiano -juustotahko, josta raastettu tai paloiteltu juusto on saatu, voidaan jäljittää (rekisterinumero, tuotantokuukausi/-vuosi ja paino).

Tämä olisi luokiteltava vähäiseksi muutokseksi, koska se ei vaikuta mihinkään asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa lueteltuihin ominaispiirteisiin. Se ei etenkään lisää tuotteella käytävän kaupan rajoituksia.

- Seuraava teksti on lisätty sivulle 4:

”Toimijat (maidontuottajat, juustonvalmistajat, kypsytyspaikat, raastajat ja paloittelijat) on rekisteröity valvontajärjestelmään ja luetellaan valvontaelimen ylläpitämässä rekisterissä. Toimijat varmistavat, että ne voivat osoittaa rehun, raaka-aineiden ja tuotteiden olevan peräisin alkuperäalueelta sekä osoittaa näiden toimittajan ja vastaanottajan säilyttämällä tiedot omavalvontajärjestelmässä, jonka valvonnasta vastaa valvontaelin. Tuodut ja viedyt erät sekä niiden väliset yhteydet on rekisteröitävä kaikissa vaiheissa.”

Muutoksella on tarkoitus noudattaa täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 4 artiklaa. Se olisi luokiteltava vähäiseksi muutokseksi, koska se ei vaikuta mihinkään asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa lueteltuihin ominaispiirteisiin.

Tuotantomenetelmää koskevat muutokset

”Juuston tuotantoa koskevat normit”

Useisiin lypsämistä sekä maidon kuljettamista meijeriin ja käsittelemistä siellä koskeviin sääntöihin on tehty muutoksia. Myös maidon rasvan ja kaseiinin suhdetta ja tiettyjä Parmigiano Reggiano -juustoa koskevia analyttisiä arvoja koskevia uusia määräyksiä on lisätty kuluttajansuojan ja kuluttajien luottamuksen parantamiseksi.

- Sivulla 1 oleva katkelma

”Koko maatilalla on käytettävissä enintään neljä tuntia aikaa kummankin päivittäisen lypsyn suorittamiseen.”

(1) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36.

muutetaan seuraavasti:

"SAN-tuotteeseen käytettävän maidon osalta koko maatilalla on käytettävissä kummankin päivittäisen lypsytyn suorittamiseen sekä meijeriin toimittamiseen enintään seitsemän tuntia."

Ilmaus "SAN-tuotteeseen käytettävän maidon osalta" on lisätty eritelämään sen selventämiseksi, että aikarajoitusta ei sovelleta maitoon, jota ei käytetä Parmigiano Reggiano -juuston valmistukseen. Koska tämä on pelkkä selvitys eikä vaikuta Parmigiano Reggiano -juuston tuotantoon, kyse on vähäisestä muutoksesta.

Enimmäislypsyaikaa on myös lisätty nykyisestä neljästä tunnista seitsemään tuntiin (joka käsittää kuljetusajan, joka eritelmässä jo esitetyn mukaan ei saa ylittää kahta tuntia) varsinaisen lypsyajan joustavuuden lisäämiseksi, uuden lypsyteknologian käytön mahdollistamiseksi sekä laitoksen käytön ja maidon hygieniavaatimusten noudattamisen tehostamiseksi.

Lypsyajan pidentäminen neljästä seitsemään tuntiin on luokiteltava vähäiseksi muutokseksi, koska sillä ei ole vaikutusta maidon jalostukseen eikä juuston kypsytukseen – eikä se näin ollen vaikuta tuotteen olennaisiin ominaispiirteisiin. Maidon bakteerimäärä on nimittäin nykyisin hyvin vähäinen, ja maitoa voidaan tämän vuoksi varastoida pidempään 18 celsiusasteessa (bakteerimäärä on vähentynyt jyrkästi viimeksi kuluneiden viiden vuoden aikana, ja keskimääräinen pesäkemäärä on noin 30 000/ml, mikä alittaa reilusti lainsäädännössä asetetun 100 000/ml rajan). Parmigiano Reggiano -juuston osalta ei näin ollen ole ollut tarpeen hyödyntää Italian terveyslainsäädännössä mikrobimäärän osalta myönnettyä poikkeusta (presidentin asetuksen N:o 54/97 9 artikla [maidon ja maitopohjaisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevien neuvoston direktiivien 92/46/ETY⁽¹⁾ ja 92/47/ETY⁽²⁾ täytäntöönpanosta]) vuodesta 2014 lähtien.

— Seuraava katkelma on lisätty sivulle 1 (sama teksti on lisätty myös yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohtaan):

"Maidon rasvan ja kaseiinin suhde lämmityskattilassa, laskettuna tietyn päivän tuotannon kaikkien erien painotettuna keskiarvona, ei saa ylittää 1,1 + 12:ta prosenttia."

Syy maidon rasvan ja kaseiinin suhteen täsmentämiselle lämmityskattilassa on se, että vain tämä, täsmällinen ilmaisu on luotettava ja informatiivinen keino lopputuotteen rasvapitoisuuden mittaamiseksi. Kyseinen suhde ei saa ylittää 1,1 + 12:ta prosenttia. Kyseinen 1,1:n arvo on keskiarvo, joka on vakiintunut perinteisen Parmigiano Reggiano -juuston valmistusvuosien aikana, ja 12 prosentin sallittu vaihteluväli vastaa sitä, että Parmigiano Reggiano -juustossa todetut arvot voivat vaihdella merkittävästi perinteisten juustonvalmistusmenetelmien ja maidon rasvapitoisuuden vaihtelun vuoksi, johon vaikuttavat vuodenaikojen vaihtelu ja viljelymenetelmät. Muutos perustuu tarpeeseen estää sellaiset juustonvalmistuskäytännöt, jotka voivat vaarantaa tuotteen olennaiset ominaispiirteet. Suuremmat vaihteluvälit (yli 1,23) vaarantaisivat juustolle ominaisen rakenteen (hienorakeinen ja lohkeava).

Tämän vuoksi arvon sisällyttäminen olisi katsottava vähäiseksi muutokseksi, koska siihen ei liity minkäänlaisia Parmigiano Reggiano -juuston olennaisien ominaispiirteiden muutoksia. Muutoksella pikemminkin tarjotaan keino taata juustolle ominainen rakenne, koska objektiivinen arvo voidaan testata tieteellisesti.

— Sivulla 1 oleva katkelma

"Enintään 15 prosenttia aamumaidosta voidaan ottaa talteen seuraavan päivän juustonvalmistusta varten. Maito on säilytettävä juustolassa sopivissa terässäiliöissä; jos se jäädytetään, lämpötila ei saa laskea alle 10 celsiusasteen."

muutetaan seuraavasti:

"Enintään 15 prosenttia aamumaidosta voidaan ottaa talteen seuraavan päivän juustonvalmistusta varten. Maito, joka on säilytettävä juustolassa sopivissa terässäiliöissä korkeintaan 10 celsiusasteen lämpötilassa, on jätettävä rasvanerotinsäiliöihin iltamaidon kanssa, jotta kerma nousee pintaan."

Seuraavaa päivää varten talteen otettavaa aamumaidon osuutta koskevalla määräyksellä – eli vaatimuksella, jonka mukaan se on siirrettävä samana iltana rasvanerotinsäiliöihin – on tarkoitus estää mahdollisuus säilyttää maito sellaisenaan (kuorimattomana) seuraavaan aamuun.

(¹) EYVL L 268, 14.9.1992, s. 1.

(²) EYVL L 268, 14.9.1992, s. 33.

Tämä on katsottava vähäiseksi muutokseksi, koska se ei vaikuta tuotteen olennaisiin ominaispiirteisiin. Sillä pyritään pelkästään kuvaamaan paremmin tuotantomenetelmän vaihetta.

- Seuraava teksti on lisätty sivulla 2 olevaan luetteloon, joka alkaa sanoin ”Parmigiano Reggiano -juustolla on seuraavat ominaisuudet:”

”— ei lisäaineita”

Nykyisessä eritelmässä tämä ominaisuus luetellaan vain raastetun juuston osalta, vaikka se todellisuudessa koskee kaikkia Parmigiano Reggiano -juustoja niiden muodosta riippumatta. Tämän vuoksi lisäaineettomuus on lisätty Parmigiano Reggiano -juuston yleisten ominaisuuksien luetteloon.

Tuotteen lisäaineettomuus mainittiin jo yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohdassa (”Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)”), jonka mukaan ”lisäaineiden käyttö on kielletty”. Koska, kuten edellä on mainittu, tämä ominaisuus koskee kuitenkin kaikkia Parmigiano Reggiano -juustoja, ominaisuus (lisäaineettomuus) on nyt lisätty yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan (”Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta”). Toiston välttämiseksi kyseinen viittaus on poistettu 3.3 kohdasta.

Tämä on katsottava vähäiseksi muutokseksi, koska sillä pyritään ainoastaan asettamaan Parmigiano Reggiano -juuston ominaisuudet loogiseen järjestykseen, eikä tällä ole vaikutusta tuotteen olennaisiin ominaispiirteisiin.

- Sivun 2 viittaus aminohappokoostumukseen (”Parmigiano Reggiano -juuston tyypillinen aminohappokoostumus”), joka esitetään johdannossa ”Parmigiano Reggiano -juuston ominaisuudet ovat seuraavat:”

muutetaan seuraavasti:

”— vapaita aminohappoja yhteensä vähintään 15 prosenttia kokonaisproteiinipitoisuudesta (laskettu HPLC:n ja ionivaihtokromatografian avulla)”

Aminohappokoostumus on lisätty Parmigiano Reggiano -juuston ominaisuuksien luetteloon, koska arvo on tällä hetkellä esitetty vain raastetun juuston osalta, vaikka ominaisuus todellisuudessa koskee kaikkia Parmigiano Reggiano -juustoja niiden muodosta riippumatta.

Vapaiden aminohappojen kokonaisuuden vähimmäismäärä täsmennetään nyt prosentuaalisena osuutena kokonaisproteiinipitoisuudesta (uusi teksti kuuluu ”vapaita aminohappoja yhteensä vähintään 15 prosenttia kokonaisproteiinipitoisuudesta”). Koska lopputuotteen proteiinit hajoavat entsyymien vaikutuksesta juuston kypsyyssä, aminohapot liittyvät tiiviisti juuston ikään, ja kypsytyks on vähimmäisvaatimus, jonka on täyttyvä, jotta juusto voidaan luokitella Parmigiano Reggiano -juustoksi. Vahvistettua arvoa pienempi prosentuaalinen osuus viittaa alle 12 kuukauden kypsytykseen.

Tämä on katsottava vähäiseksi muutokseksi, koska se ei vaikuta tuotteen olennaisiin ominaispiirteisiin. Pikeminkin tarkoituksena on määritellä paremmin vaatimus, joka jo sisältyi tuote-eritelämään.

- Seuraavat vaatimukset on lisätty sivulla 2 olevaan luetteloon, joka alkaa sanoin ”Parmigiano Reggiano -juustolla on seuraavat ominaisuudet:” (sama teksti on lisätty myös yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan):

”— Parmigiano Reggiano -juuston tyypilliset isotooppi- ja mineraaliprofiilit, sellaisina kuin ne on rekisteröity Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggianoon, valvontaelimeen sekä maa- ja metsätalousministeriöön, ja laskettu isotooppisuhdemassaspektrometrin (IRMS) tekniikan avulla

- syklopropanirasvahappojen osuus alle 22 mg 100 grammassa rasvaa (sisältää mittausepävarmuuden, kaasukromatografi-massaspektrometri [CG-MS] -menetelmä)”

Parmigiano Reggiano -juuston – erityisesti kuorettomien palojen ja raasteen – aitouden tarkistamisen tehostamiseksi on lisätty erityisen analyttiset parametrit valvontaelintä sekä varsinaisista tarkastuksista vastaavia viranomaisia varten. Nämä parametrit on määritetty tutkimusten, kokeiden sekä Parmigiano Reggiano -juuston valmistuksen aitouden ja muuttumattomien paikallisten menetelmien dokumentoinnin perusteella. Erityisesti oli tarpeen ottaa käyttöön uusia analyttisiä arvoja, jotka ilmaisevat Parmigiano Reggiano -juuston ainutlaatuisia ominaisuuksia, koska ”tavallisten” kovien juustojen määrä lisääntyy markkinoilla.

Vakaiden isotooppien suhteen sekä makro- ja mikroravintoaineiden analysoinnin jälkeen perustettiin tietokanta, jossa määritellään ja luonnehditaan Parmigiano Reggiano -juustoa ja jonka avulla voidaan todeta, onko tuote peräisin alkuperäalueelta. Tämä perustuu siihen, että monet lypsylehmien ravintoon (kasvirehu, nurmirehu, vesi jne.) kuuluvat ravintoaineet erittyvät maitoon maidontuotannolle ominaisten biokemiallisten ja fysiologisten mekanismien kautta. Kullakin lypsylehmän ravintoon kuuluvalla ainesosalla on oma mineraalikoostumuksensa ja ryhmä vakaita isotooppeja, jotka määrittyvät kasvilajien erityisten ominaisuuksien ja maantieteellisen alkuperän perusteella (esimerkiksi maississa on huomattavan paljon enemmän hiili-13-isotooppia kuin muissa tuotantoeläinten rehuna käytetyissä kasvilajeissa keskimäärin). Vastaavasti tiettyssä kasvilajissa voi esiintyä tiettyjä mineraaleja eri määriä maantieteellisestä alueesta riippuen. Tämä johtuu siitä, että kukin kasvi heijastaa erityispiirteitä maaperästä, jossa se on kasvanut tai josta se on kerätty, sekä käyttämästään vedestä (vesi kuluttaa kiveä, joten sen laadullinen ja määrällinen koostumus vaihtelee lähteen sijainnin mukaan).

Testaamalla syklopropanirasvahappoja on kuitenkin mahdollista tarkistaa, onko juusto valmistettu eritelmässä kiellettyä säilörehua saaneiden lypsylehmien maidosta. Syklopropanirasvahapot ovat mikrobiologista alkuperää olevia rasvahappoja, joita vapautuu rehuun säilöntäprosessin aikaisen bakteerikäymisen aikana. Koska ne imeytyvät sellaisenaan ja niitä käytetään maitorasvan syntetisoitumiseen, niitä on havaittu säilörehua (erityisesti maissisäilörehua) saaneiden lypsylehmien maidossa ja tästä maidosta saaduissa tuotteissa (kerma, voi, juusto), kun taas niiden puuttuminen muusta karjan rehusta merkitsee, ettei niitä esiinny koskaan sellaisten lehmien maidossa, joille ei anneta säilörehua. Tämän vuoksi Parmigiano Reggiano -juustolle on nyt täsmennetty syklopropanirasvahappojen enimmäismäärä, 22 mg/100 g. Luku, jossa otetaan huomioon mittausepävarmuus, määritettiin kaasukromatografi-massaspektrometri [CG-MS] -menetelmällä.

Näiden arvojen sisällyttäminen ei vaikuta millään tavalla olennaisesti ominaispiirteisiin, vaan mahdollistaa tuotteen aitouden tarkistamisen. Tämän vuoksi edellä esitetyt muutokset on katsottava vähäisiksi.

— Sivulla 3 oleva katkelma

"Tätä nimitystä voidaan käyttää vain raastetusta juustosta, joka täyttää seuraavat tekniset ja tieteelliset vaatimukset:"

muutetaan seuraavasti:

"Tätä nimitystä voidaan käyttää vain raastetusta juustosta, joka täyttää myös seuraavat tekniset ja tieteelliset vaatimukset:"

Sana "myös" on lisätty sen painottamiseksi, että raastetun juuston on täytettävä kaikille Parmigiano Reggiano -juustoille yhteisten, eritelmän aiemmissa kohdissa lueteltujen vaatimusten lisäksi myös tietyt erityisedellytykset – vähimmäiskosteuspitoisuus, ulkonäkö ja kuoren enimmäispaksuus –, jotka esitetään jo nykyisessä tuote-eritelmässä.

Tämä on luokiteltava vähäiseksi muutokseksi, koska se ei vaikuta Parmigiano Reggiano -juuston olennaisiin ominaispiirteisiin.

— Seuraavat arvot on poistettu sivulla 3 olevasta luettelosta, joka alkaa sanoin "Tätä nimitystä voidaan käyttää vain raastetusta juustosta, joka täyttää myös seuraavat tekniset ja tieteelliset vaatimukset:"

"— ei lisäaineita

— Parmigiano Reggiano -juuston tyypillinen aminohappokoostumus"

Nämä vaatimukset on poistettu tästä osasta, koska kuten edellä on todettu, ne eivät ole pelkästään raastettuun juustoon liittyviä ominaisuuksia, vaan ne koskevat kaikkia Parmigiano Reggiano -juustoja muodosta riippumatta. Tämän vuoksi ne on sisällytetty eritelmän osaan, jossa esitetään Parmigiano Reggiano -juuston yleiset ominaispiirteet.

Merkintöjä koskevat muutokset

"Juuston tuotantoa koskevat normit"

Useita merkintöjä koskevia uusia sääntöjä on sisällytetty avoimuuden lisäämiseksi kuluttajia kohtaan.

- Seuraava katkelma on lisätty sivulle 3 (sama teksti on sisällytetty myös yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaan):

"Kaikkiin esipakattuihin paloina myyntiin saatettaviin Parmigiano Reggiano -juustoihin, joiden paino ylittää 15 grammaa, on merkittävä vähimmäiskypsyys, jotta kuluttajat tunnistavat oikein juuston iän."

Kuluttajansuojan ja avoimuuden lisäämiseksi vähimmäiskypsyys on esitettävä kaikkien myyntiin saatettavien esipakattujen yli 15 grammaa painavien Parmigiano Reggiano -juustopalojen merkinnöissä. Koska Parmigiano Reggiano -juuston kypsyyden (kypsyysaika voi olla 12–36 kuukautta) vaihtelulla on merkittävä vaikutus juuston rakenteellisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin, katsottiin suotavaksi ja tarpeelliseksi tiedottaa kuluttajille näille tarjolla olevan juuston kypsyudesta.

Tämä olisi luokiteltava vähäiseksi muutokseksi, koska se ei vaikuta mihinkään asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa lueteltuihin ominaispiirteisiin.

- Seuraava teksti on lisätty sivulle 4:

"Juustolan rekisterinumeron tai nimen esittäminen merkinnöissä on pakollista vain, kun on kyse suojattuja nimityksiä koskevia sääntöjä koskevan 15 artiklan mukaisesti "Premium"-merkitystä juustosta peräisin olevasta raasteesta tai paloista."

Tuote-eritelmässä esitetään nyt, että esipakattuihin, raastettuihin tai paloitetuihin Parmigiano Reggiano -juustoihin, joissa käytetään uutta vapaaehtoista "Premium"-merkintää, on merkittävä juustolan rekisterinumero tai nimi, jotta kuluttajat saavat tuottajatiedot tämän tuotetyypin osalta.

Tämä on selvästi vähäinen muutos, koska se ei vaikuta mihinkään asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa lueteltuihin ominaispiirteisiin.

"Suojattuja nimityksiä koskevat säännöt"

Muutoksia on tehty määräyksiin, jotka koskevat laadun tarkastuksesta tehdyn lausunnon riitauttamismenettelyä. Eritelmän selvennys katsottiin tarpeelliseksi myös niiltä osin, milloin juusto voi saada suojatun alkuperänimityksen ja millä edellytyksin. Myös vapaaehtoisia merkintöjä ja niiden käytön edellytyksiä koskeviin sääntöihin on tehty muutoksia.

- Seuraava katkelma 11 artiklasta (nimeltä "tarkastuslausunnon riitauttaminen")

"1. Juustolat voivat riitauttaa laadun tarkastuksesta tehdyn lausunnon kirjallisesti Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggianolle neljän päivän kuluessa tarkastuksen päättymisestä."

muutetaan seuraavasti:

"1. Juustolat voivat riitauttaa laadun tarkastuksesta tehdyn lausunnon kirjallisesti Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggianolle neljän päivän kuluessa kunkin yksittäisen laaduntarkastuspäivän päättymisestä."

Koska laaduntarkastuksesta laaditun lausunnon riitauttamistavoissa on havaittu käytännön ongelmia, nyt täsmennetään, että riitauttaminen on esitettävä kunkin yksittäisen laaduntarkastustapaamisen päättyessä eikä koko erän tarkastuksen jälkeen. Keskisuurissa ja suurissa juustoloissa, joissa laaduntarkastustehtäviin kuluu enemmän kuin yksi päivä, laatumerkinät on kiinnitettävä tai poistettava kunkin yksittäisen laaduntarkastuspäivän jälkeen, jotta kokonainen erä ei pysähtyisi.

Tämä olisi luokiteltava vähäiseksi muutokseksi, koska se ei vaikuta mihinkään asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa lueteltuihin ominaispiirteisiin. Se koskee lähinnä laadun tarkastuksesta tehdyn lausunnon riitauttamismenettelyä.

- Uusi 1 kohta on lisätty 14 artiklaan ("juustojen siirtäminen ennen kahdettatoista kuukautta"):

"1. Juusto voidaan saattaa markkinoille suojatulla nimikkeellä Parmigiano Reggiano sillä edellytyksellä, että siihen on merkitty soikea laatuleima ja sitä on kypsytetty vähintään vaaditut kaksitoista kuukautta."

Selvyyden vuoksi näin täsmennetään, että SAN-vaatimusten täyttämiseksi ja jotta juusto voidaan saattaa markkinoille Parmigiano Reggiano -juustona, siinä on oltava soikea laatuleima ja sitä on kypsytettävä vähintään vaaditut kaksitoista kuukautta.

Tämä on katsottava vähäiseksi muutokseksi, koska sillä pelkästään selvennetään eritelämään jo implisiittisesti sisältyneitä näkökohtia.

Eritelmän entinen 14 artikla on nyt 14 artiklan 2 kohta.

— ”15 artikla

”Export”- ja ”Extra”-merkinnät

Kun Parmigiano Reggiano -juustoa on kypsytetty 18 kuukautta, Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggianoilta voidaan hakea lupaa käyttää ”Parmigiano Reggiano Export” -merkintää (ks. kuva 3) tai ”Parmigiano Reggiano Extra” -merkintää (ks. kuva 4). Jotta juustolle voidaan myöntää nämä merkinnät, sen on täytettävä ”Parmigiano Reggiano scelto sperlato” [”parhaan laatuluokituksen”] -merkinnän edellytykset 7 artiklan mukaisesti. Laatuluokitellut 18 kuukautta kypsyneet juustotahkot voivat saada oikeuden näihin merkintöihin, vaikka ne olisi viety tuotantoalueen ulkopuolelle kypsymistä varten, ja tässä tapauksessa Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano kanssa on tehtävä sopimus, jotta se voi toteuttaa valvontatoimensa. Merkintätoimista mahdollisesti aiheutuvista kustannuksista vastaa hakija.”

muutetaan seuraavasti:

”15 artikla

”Export”- ja ”Premium”-merkinnät

1. Kun Parmigiano Reggiano -juustoa on kypsytetty 18 kuukautta, Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggianoilta voidaan hakea lupaa käyttää ”Export”-merkintää. Jotta juustolle voidaan myöntää nämä merkinnät, sen on täytettävä ”Parmigiano Reggiano scelto sperlato” -merkinnän edellytykset 7 artiklassa mainitun liitteen mukaisesti.

2. Kun Parmigiano Reggiano -juustoa on kypsytetty 24 kuukautta, Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggianoilta voidaan hakea lupaa käyttää ”Premium”-merkintää. Jotta juustolle voidaan myöntää nämä merkinnät, sen on täytettävä ”Parmigiano Reggiano scelto sperlato” -merkinnän edellytykset 7 artiklassa mainitun liitteen mukaisesti. Kukin kypsytetty juustoerä on testattava aistinvaraisesti, ja oikeus käyttää tätä merkintää myönnetään vain juustolle, joka saa tässä testausmenettelyssä keskimääräistä ”Parmigiano Reggiano” -juustoa paremmat tulokset Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano toimintamenetelmien mukaisesti.

3. Laatuluokitellut 18 kuukautta kypsyneet juustotahkot voivat saada oikeuden näihin merkintöihin, vaikka ne olisi viety tuotantoalueen ulkopuolelle kypsymistä varten.

4. Merkintätoimista mahdollisesti aiheutuvista kustannuksista vastaa hakija.”

Artiklan otsikko on muutettu siten, että sana ”Extra” on korvattu sanalla ”Premium”. Vapaaehtoinen ”Extra”-merkintä on poistettu käytön puutteen vuoksi, koska se on vaihtokelpoinen toimintojensa ja ominaisuuksiensa osalta laajemmin käytössä olevan vapaaehtoisen ”Export”-merkinnän kanssa. ”Extra”-merkinnän sijaan on otettu käyttöön uusi vapaaehtoinen ”Premium”-merkintä, joka kannustaa tuottajia sekä parantamaan laatua että pidentämään ”Parmigiano Reggiano” -juuston kypsytyksensä. Koska ”Premium”-merkintä luotiin huippulaadukkaaksi luokaksi, sitä sovelletaan juustoihin, jotka sekä täyttävät edellytykset nimitykselle ”Parmigiano Reggiano scelto sperlato” (”sertifioitu huippulaatu”) että ovat kypsyneet vähintään 24 kuukautta. Lisäksi kukin kypsytettyjen juustojen erä on myös testattava sen varmistamiseksi, että niiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat merkinnälle soveltuvat verrattuna keskimääräiseen Parmigiano Reggiano -juustoon. Koska Parmigiano Reggiano -juustoihin lisätään vapaaehtoisia merkintöjä, sanojen ”Parmigiano Reggiano” sisällyttäminen näihin vapaaehtoisiin merkintöihin katsottiin tarpeettomaksi, joten tästä on luovuttu. Lisäksi graafisten rajoitusten poistamiseksi vapaaehtoisten merkintöjen tunnuksista ei enää määrätä ”Suojattuja nimityksiä koskeissa säännöissä”. Enää ei myöskään täsmennetä, että Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano kanssa olisi tehtävä sopimus, jotta se voi toteuttaa valvontatoimiaan, koska kyse ei varsinaisesti ole valvontatoimista vaan luvasta käyttää vapaaehtoisia merkintöjä tietyin edellytyksin.

Tämä on katsottava vähäiseksi muutokseksi, koska se koskee merkintöjä, joita voidaan vapaaehtoisesti lisätä tuotteeseen sen jälkeen kun se on jo sertifioitu.

”Tuoteluokitus”-liite

Eritelmään on lisätty määräys sen kohdan selventämiseksi juuston ”elinkaareissa”, jolloin ”tuoteluokitusta” sovelletaan.

— Seuraava virke on lisätty:

”Luokitusta sovelletaan juustoon laatutarkastuksen hetkellä.”

”Suojattuja nimityksiä koskevien sääntöjen” 6 artiklan (”Juustojen luokitus”) mukaan ”Tuoteluokitus”-liitteen mukaista luokitusta on sovellettava laatutarkastuksissa.

Kyseisessä liitteessä esitettyä tuoteluokitusta on selvennetty. Nyt selvennetään, että luokituksella viitataan yksinomaan juuston laatuun laatutarkastushetkellä. Itse asiassa luokituksella ei voida varmistaa, että juustossa ei ole mitään piileviä vikoja tai että vikoja ei kehity merkinnän jälkeen. Näin voi tapahtua monista syistä, erityisesti varastoinnista olosuhteissa, jotka eivät sovellu juuston kypsyttämiseen ja säilyttämiseen, mikä voi voimistaa tai heikentää juuston ja sen kuoren ominaispiirteitä tai laatutarkastuksessa havaittuja vähäisiä vikoja. Viime vuosina tarkastusviranomaiset ovat valittaneet siitä, että joitakin kuukausia laatutarkastuksen jälkeen toteutetuissa tarkistuksissa joissain juustoissa oli rakenteellisia ominaispiirteitä, jotka eivät enää täyttäneet tuote-eritelmässä esitettyjä vaatimuksia. Kuten edellä mainittiin, laatutarkastustoiminta koskee ajankohtaa, jona juustot tarkastetaan. Ei ole mahdollista taata, että juusto säilyttää ominaispiirteensä koko ”elinkaarensa” ajan.

Tämä on katsottava vähäiseksi muutokseksi, koska se ei vaikuta tuotteen olennaisiin ominaispiirteisiin, vaan sillä pelkästään selvennetään tuotteen luokittelua.

Kohtaan ”Muuta” tehdyt muutokset

Pakkausta koskevat muutokset

”Juuston tuotantoa koskevat normit”

Tekstiin on tehty muutos eritelmässä käytetyn italiankielisen terminologian saattamiseksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaiseksi.

— Sivulla 3 oleva katkelma

”Raastettu juusto ja palat (kuorineen tai ilman kuorta) on pakattava [huomautus: käytetty italiankielinen termi on condizionamento] alkuperäalueella laadun, jäljitettävyyden ja valvonnan takaamiseksi.”

muutetaan seuraavasti:

”Raastettu juusto ja palat (kuorineen tai ilman kuorta) on pakattava [huomautus: käytetty italiankielinen termi on confezionamento] alkuperäalueella laadun, jäljitettävyyden ja valvonnan takaamiseksi.”

Jotta teksti vastaisi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan 1 kohdan e alakohdassa käytettyä terminologiaa, sanan ”condizionamento” sijaan käytetään nyt sanaa ”confezionamento”.

Tämä on katsottava vähäiseksi muutokseksi, koska kyse on pelkästään terminologian saattamisesta sovellettavan lainsäädännön terminologian mukaiseksi.

Muutokset lainsäädännön päivittämiseksi

”Suojattuja nimityksiä koskevat säännöt”

— Seuraava katkelma, joka oli 2 artiklan 1 kohdan toinen virke (”Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” tehtävät)

”Jos neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 (sellaisena kuin se on muutettuna) mukaisesti esitetyn eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaava elin havaitsee alkuperämerkintöjen epäasianmukaista käyttöä tai muun eritelmän vastaisen toimen, Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano voi takavarikoida merkintäsablunat ja nimikyltit ja/tai määrätä sovellettavissa asetuksissa esitettyjä seuraamuksia.”

muutetaan seuraavasti:

”Jos neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (sellaisena kuin se on muutettuna) mukaisesti esitetyn eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaava elin havaitsee alkuperämerkintöjen epäasianmukaista käyttöä tai muun eritelmän vastaisen toimen, Concorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano voi takavarikoida merkintäsablunat ja nimikyltit ja/tai määrätä sovellettavissa asetuksissa esitettyjä seuraamuksia.”

Koska asetus (EU) N:o 1151/2012 on nyt voimassa, viittaukset lainsäädäntöön on päivitettävä korvaamalla viittaus neuvoston asetukseen (ETY) N:o 2081/92 viittauksella asetukseen (EU) N:o 1151/2012.

Muutokset lehmien ruokintaa koskeviin sääntöihin

”Lehmien ruokintaa koskevat säännöt”

Muutoksia on tehty maataloustoiminnan harjoittamista koskeviin sääntöihin. Ne koskevat muun kuin lypsykarjan kasvattamista samalla maatilalla, ”yhden rehun” ruokintatekniikkaa sekä sitä, miten raaka-aineiden osuuksia lypsy-lehmien ravinnossa annostellaan.

— Seuraava katkelma 5 artiklassa (”Kielletyt rehut ja sivutuotteet”):

”Jos tilalla kasvatetaan lihakarjaa, sitä on kasvatettava eri tiloissa ja se on pidettävä erillään lypsylehmistä.

Tiloilla ei kuitenkaan saa olla lainkaan säilörehua tai sivutuotteita (kuten sokerijuurikasmassaa, tomaattien kuoria jne.), joita säilytetään kääriytyissä paaleissa, aumoissa, siiloissa tai muun tekniikan avulla.”

muutetaan seuraavasti:

”Tiloilla, joilla lypsylehmiä kasvatetaan, on varmistettava täysin erilliset tilat muulle maataloustoiminnalle (muu kuin maidontuotanto, kuten lihakarjan kasvattaminen, mädättämöiden pitäminen). Näitä muita maataloustoimintoja varten voidaan pitää ja niissä voidaan käyttää säilörehuviljaa ja sivutuotteita.

Tiloilla ei kuitenkaan saa olla lainkaan nurmisäilörehua, jota säilytetään kääriytyissä paaleissa, aumoissa, siiloissa tai muun tekniikan avulla.”

Nyt täsmennetään, että tiloilla, joilla lypsykarjaa kasvatetaan, on varmistettava, että sekä lihakarjan kasvattamiseen että kaikkiin muihin mahdollisiin maataloustoimintoihin käytetään täysin erillisiä tiloja (kuten esimerkiksi mädättämöiden käytön kaltaiset viime vuosina kehitetyt maataloustoiminnot). Nyt täsmennetään myös, että näillä tiloilla voi olla säilörehuviljaa ja sivutuotteita ja niitä voidaan käyttää, koska toimintojen säilyttäminen kokonaan erillisissä tiloissa tarkoittaa, ettei maidon ja näin ollen ”Parmigiano Reggiano” myytävän juuston saastumisen vaaraa ole. Samasta syystä eritelmässä ei enää todeta, että tiloilla ei saa olla sivutuotteista (kuten sokerijuurikasmassasta ja tomaattien kuorista) saatua säilörehua, jota säilytetään kääriytyissä paaleissa, aumoissa, siiloissa tai muun tekniikan avulla. Tämä säilörehu, kuten säilörehuvilja ja sivutuotteetkin, ovat sallittuja, kunhan ne pidetään täysin erillisissä tiloissa, joita käytetään muuhun maataloustoimintaan (kuin maidontuotantoon). Kääriytyissä paaleissa, aumoissa, siiloissa tai muun tekniikan avulla säilytetty nurmisäilörehu on kuitenkin edelleen kiellettyä, vaikka se varastoitaisiin täysin erillään.

Näillä muutoksilla ei ole vaikutusta ”Parmigiano Reggiano” -juuston valmistuksen raaka-aineeseen (maitoon) eikä näin ollen itse juustoon. Ne ovat siten vähäisiä muutoksia.

— Seuraava katkelma 6 artiklassa (”Rehujen raaka-aineet”):

”Seuraavia raaka-aineita voidaan käyttää lypsykarjan ruokinnassa liitteessä esitettyjen ohjeiden mukaisesti:”

muutetaan seuraavasti:

”Seuraavia raaka-aineita voidaan käyttää lypsykarjan ruokinnassa:”

Eritelmän 11 artiklaan (”Uudet tuotteet ja uuden teknologian kehitys”) ei enää liitetä ”Rehun raaka-aineita ja suurimpia sallittuja annoksia” koskevaa liitettä, jossa luetellaan sallitut raaka-aineet ja enimmäismäärät. Muutos liittyy tarpeeseen toisaalta yksinkertaistaa lypsylehmien rehuosuuden laskentaa ja toisaalta helpottaa tarkastuksia. Eritelmän perustana oleva ajatus kiellettyjen ja sallittujen rehujen täsmennyksestä ja rajoittamisesta tietyissä tapauksissa kuitenkin säilyy. Syy liitteen sisällyttämiseen oli alun perin tarve ”kouluttaa” toimijoita ja standardoida niiden menetelmiä sallittujen rehuraaka-aineiden ja niiden enimmäismäärien osalta. Tällaisille mustavalkoisille ohjeille – jotka edellyttävät valvontaelimen monimutkaisia ja kalliita tarkastuksia – ei enää ole tarvetta, koska parhaat käytännöt ovat sittemmin vakiintuneet, maanviljelijöillä on parempi koulutus ja ammattilaiset tarjoavat enemmän tukeaan, ja tällä varmistetaan lypsylehmien ruokinnan laatu. Liite sisällytetään kuitenkin hyvien käytäntöjen käsikirjaan, joka on saatavilla maanviljelijöiden tueksi.

Tällä muutoksella ei ole vaikutusta Parmigiano Reggiano -juuston valmistuksen raaka-aineeseen (maitoon) eikä siten itse juustoon. Se on näin ollen vähäinen muutos.

- Seuraava katkelma poistetaan 7 artiklasta ("Viljantuotantoon liittyvän tai siitä erillisen yksinkertaisen rehun/seosrehun lisäkäyttö"):

"Rehu on annosteltava liitteessä esitettyjen ohjeiden mukaan."

Muutos on tarpeen, koska kuten edellä mainittiin, liite on poistettu.

- Seuraava katkelma 10 artiklasta ("Yhden rehun" ruokintatekniikka")

"Jos rehuseos kostutetaan, kostutus on tehtävä vähintään kahdesti päivässä ja rehu on annosteltava välittömästi valmistuksen jälkeen."

muutetaan seuraavasti:

"Jos rehuseos kostutetaan (vähintään 20 prosentin kosteuspitoisuus), kostutus on tehtävä vähintään kahdesti päivässä ja rehu on annosteltava välittömästi valmistuksen jälkeen."

Nyt täsmennetään, että jos seokseen lisätään vettä sen kostuttamiseksi (tämä on sallittua rehun pölyämisen vähentämiseksi ja ainesosien erottumisen välttämiseksi), kosteuspitoisuuden on oltava vähintään 20 prosenttia.

Kosteuspitoisuuden raja-arvo, jonka jälkeen voidaan todeta, että rehussa on ainesosana vettä, on vahvistettu 20 prosenttiin seuraavista syistä:

- 1) Pelkästään "kuivarehuksi" määritellyn rehun (heinä ja rehu) käyttö johtaisi valmiin seoksen enintään 13–16 prosentin kosteuspitoisuuteen, eli tällaisen rehun kosteuspitoisuuteen;
- 2) Eritelmässä sallitaan (enintään 800 gramman annos eläintä kohden päivässä) "melassipohjaisten (sokerijuuri- kas ja sokeriruoko) sokerivalmisteiden – myös nestemäisten valmisteiden – mallasuutteen, propyleeniglykolin ja glyserolin käyttö". Näiden vesipitoisuus on noin 50 prosenttia, mikä lisää kosteuspitoisuutta 1,5–2 prosenttiyksikköä;
- 3) Sekä näytteenottoon että varsinaiseen testausmenettelyyn sisältyy tietty virhemarginaali.

Kun nämä kolme tekijää yhdistetään, on mahdollista vahvistaa varmuudella se, että seosta on kostutettu (pitäen mielessä, että "kostutus on tehtävä vähintään kahdesti päivässä ja rehu on annosteltava välittömästi valmistuksen jälkeen") vähintään 20 prosenttia.

Syy tähän sääntöön on se, että korkea kosteuspitoisuus voi käynnistää ja pitää yllä sokerin osuuden käymistä, ja käymisprosessi voi muuttaa rehun kemiallista ja mikrobiologista koostumusta. Rehuseoksen valmistaminen ja annosteleminen kahdesti päivässä lyhentää varastointiaikaa ja vähentää näin käymisriskiä.

Samassa katkelmassa todetaan nyt lauseen "rehu on annosteltava välittömästi valmistuksen jälkeen" sijaan, että "rehu on annosteltava heti, kun se on valmistettu" rehuvalmisteen annostelun täsmällisen ajankohdan määrittämiseksi. Tällä muutoksella ei ole vaikutusta Parmigiano Reggiano -juuston valmistuksen raaka-aineeseen (maitoon) eikä siten itse juustoon. Se on näin ollen vähäinen muutos.

6. Päivitetty tuote-eritelmä (vain SAN ja SMM)

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”**PARMIGIANO REGGIANO**”

EU-nro: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

SAN (X) SMM ()

1. **Nimi (nimet)**

”Parmigiano Reggiano”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Parmigiano Reggiano on kova ja hitaasti kypsytetty juusto, joka valmistetaan tuoreesta, osittain pinnalta kuoritusta lehmän raakamaidosta. Maitoa ei saa käsitellä lämmöllä, ja maitoa tuottavien lehmien ravinnon on perustuttava ainoastaan alkuperäalueelta saatuun rehuun. Kypsytyksen on kestettävä vähintään 12 kuukautta. Parmigiano Reggiano voidaan saattaa myyntiin kokonaisina tahkoina, paloina tai raastettuna.

Sen ominaisuudet ovat seuraavat:

- Muoto on lieriönmuotoinen, kanta hiukan kovera tai melkein suora, tasaisilla pinnoilla hiukan kohollaan olevat reunat.
- Tasaisten pintojen halkaisija on 35–45 cm, kannan korkeus 20–26 cm.
- Tahkon vähimmäispaino on 30 kilogrammaa.
- Kuori on luonnonoljen värinen.
- Kuoren paksuus on noin 6 mm.
- Massan väri on vaalean oljen tai oljen värinen.
- Massan luonteenomainen tuoksu ja maku on tuoksuva, kevyt, maukas mutta ei väkevä.
- Massan rakenne on hienorakeinen ja lohkeava.
- Rasvapitoisuus kuiva-aineesta on vähintään 32 %.
- Juusto ei sisällä lisäaineita.
- Syklopropanirasvahappojen osuus on alle 22 mg 100 grammassa rasvaa (sisältää mittausepävarmuuden, kaasukromatografi-massaspektrometri [CG-MS] -menetelmä).

3.3 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Lehmien ravinto perustuu rajatulta maantieteelliseltä alueelta saatuun rehuun, jonka määrä ja laatu on määritelty.

Vähintään 75 % rehun kuiva-aineesta on oltava tuotettu rajatulla maantieteellisellä alueella.

Rehuaineet saavat muodostaa enintään 50 % annoksen kuiva-aineesta.

Kaikenlaisen säilörehun käyttö on kielletty.

Lehmänmaito, suola, vasikanjuoksute.

Maito saadaan rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatetuista lehmistä.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tilat, joilla kasvatetaan Parmigiano Reggiano -juuston valmistukseen käytettävää maitoa tuottavia lehmä, sijaitsevat rajatulla maantieteellisellä alueella.

Maidon tuotannon ja sen jalostuksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella. Maito otetaan iltalypsystä ja aamulypsystä ja viedään tuoreena kokomaitona juustolaan tuotantoeritelmän mukaisesti. Aamumaito kaadetaan kuparikattilaan ja sekoitetaan iltamaidon kanssa, joka on osittain pinnalta kuorittu. Maidon rasvan ja kaseiinin suhde lämmityskattilassa, laskettuna tietyn päivän tuotannon kaikkien erien painotettuna keskiarvona, ei saa ylittää 1,1 + 12:ta prosenttia. Edellisen päivän juustonvalmistuksesta saatu hera lisätään maitoon. Heräteviljelmien käyttö on kielletty. Juoksettumisen saadaan aikaan käyttämällä yksinomaan vasikanjuoksutetta. Juoksettumisen jälkeen juustomassa rikotaan ja kaltataan. Kun saostunut juustomassa on painunut kattilan pohjaan, se siirretään muotteihin. Merkit kiinnitetään juustoihin. Muutaman päivän kuluttua tahkot käytetään suolaliuoksessa, jonka jälkeen juustoa kypsytetään vähintään 12 kuukautta.

Tämän 12 kuukauden kypsytyksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Kypsytyksen vähimmäisajan jälkeen otetaan näytteitä sen varmistamiseksi, että tuotantoeritelmaa on noudatettu.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Parmigiano Reggiano voidaan saattaa myyntiin kokonaisina tahkoina, paloina tai raastettuna.

Kuluttajansuojasyistä, jotka liittyvät esipakattuna, raastettuna tai paloina myydyin Parmigiano Reggiano aitouden varmistamiseen, on paloittelun, raastamisen ja pakkaamisen tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella. Tämä johtuu siitä, ettei juustopaloissa tai -raasteissa ole näkyvissä kokonaisessa juustotahkossa olevia Parmigiano Reggiano -juuston tunnistamiseen tarkoitettuja merkkejä. Täytyy siis varmistaa erityisesti, että esipakatun tuotteen aitous taataan. On myös taattava, että palat pakataan nopeasti paloittelun jälkeen niin, että estetään kuivuminen ja hapettuminen ja siten Parmigiano Reggiano -juuston alkuperäisten aistinvaraisten ominaisuuksien huononeminen. Kun juustotahkoa leikataan, juusto menettää kuivan kuoren tarjoaman luonnollisen suojan, joka eristää juuston erinomaisesti ilman vaikutukselta.

Vain kokonaisia Parmigiano Reggiano -juuston tahkoja saa raastaa myytäväksi. Raaste on pakattava välittömästi. Sitä ei saa käsitellä millään tavoin eikä siihen saa lisätä aineita, jotka voivat muuttaa säilyvyyttä tai alkuperäisiä aistinvaraisia ominaisuuksia.

Parmigiano Reggiano -juuston palat voidaan pakata samoissa tiloissa, joissa ne leikataan.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kaikissa Parmigiano Reggiano -juustotuotteissa olevat tunnisteet kirjoitetaan pistekirjoituksella sabluunaa käyttämällä juuston kannan pintaan. Nimen "Parmigiano Reggiano" lisäksi ilmoitetaan juustontuottajan rekisterinumero, tuotantovuosi ja -kuukausi. Tunnisteisiin kuuluu myös soikea leima, jossa lukee "Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela", kaseiinilevy, jossa on juustotahkon tunnistekoodi ja mahdollisesti toista laatuluokkaa osoittava merkki.

Esipakattuna, raastettuna ja paloina myyntiin saatettavan Parmigiano Reggiano -juuston tunniste on merkki, jonka yläosassa on viipaleen, Parmigiano Reggiano -juustotahkon ja veitsen kuva sekä alaosassa ilmaisu "PARMIGIANO REGGIANO". Tämä merkki on pakollinen osa merkintöjä, ja se on tehtävä niiden teknisten eritelmien mukaan, joista tuottajaryhmä sopii asiaa koskevassa sopimuksessa.

Kaikkiin esipakattuihin paloina myyntiin saatettaviin Parmigiano Reggiano -juustoihin, joiden paino ylittää 15 grammaa, on merkittävä vähimmäiskypsyys, jotta kuluttajat tunnistavat oikein juuston iän.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Rajattu maantieteellinen alue käsittää Reno-joen vasemmalla puolella sijaitsevat Bolognan maakunnan alueet, Po-joen oikealla puolella sijaitsevat Mantovan alueet, sekä Modenan, Parman ja Reggio nell'Emilian.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Luontoon liittyvistä tekijöistä mainittakoon erityisesti Apenniinien harjalta Po-joelle ulottuvan rajatun maantieteellisen alueen maaperän ominaisuudet. Maaperä vaikuttaa yhdessä ilmaston kanssa suoraan sekä luonnon kasvillisuuteen että tuotteen fermentaatio-ominaisuuksiin. Ihmisiin liittyvistä tekijöistä mainittakoon, että juustolla on luonnollisesti ollut historiallista merkitystä paikallisessa talouselämässä. Parmigiano Reggiano -juuston tuotantoon liittyvät monimutkaiset toimet ovat perinteisten juustonvalmistustaitojen tulosta vuosisatojen ajalta tällä seudulla, ja paikallisia käytänteitä vaalitaan edelleen uskollisesti.

Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuuksia ovat massan hienosti rakeinen ja hiutaleina lohkeava rakenne, tuoksuva aromi ja hieno, erottuva muttei väkevä maku, liukoisuus ja hyvä sulavuus ruoansulatuksessa.

Nämä ominaisuudet johtuvat maidon erityislaadusta ja sen valintakriteereistä. Maito käsitellään päivittäin tuoreena kupariastioissa ja juoksetetaan vasikanjuoksetteella, jossa on runsaasti kymosiinia. Vaikuttavia tekijöitä ovat myös kyllästetyssä suolaliuoksessa suolaaminen sekä pitkä luonnollinen kypsytyks.

Maidon erityiset fysikaalis-kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet, jotka takaavat Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuudet ja laadun, johtuvat olennaisesti nautojen ravinnoista, joka perustuu alkuperäalueen nurmirehun käyttöön, sekä kaikenlaisen säilörehun käyttökiellosta. Vähintään 12 kuukauden kypsytyks, jonka on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella sen erityisten sääolojen vuoksi, on välttämätön, jotta maidon jalostuksessa saatu tuote voi erityisten entsyymaattisten reaktioiden kautta saada Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuudet.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän konsolidoitu teksti on saatavilla osoitteessa:

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

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Qualità" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI