

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2023/C 202/13)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTEJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE
OZNAKE IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„PARMIGIANO REGGIANO”

EU br.: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Konzorcij za sir „Parmigiano Reggiano”)
Sjedište: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITALIJA

Tel. +39 0522307741

Faks +39 0522307748

E-pošta: staff@parmigianoreggiano.it

Konzorcij za sir „Parmigiano Reggiano” okuplja proizvođače sira „Parmigiano Reggiano”. Ima pravo podnijeti zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1. Uredbe Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku br. 12511 od 14. listopada 2013.

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

Naziv proizvoda

Opis proizvoda

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Zemljopisno područje
- Dokaz podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: pakiranje, Pravila o hranidbi krava

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjene

Odlomak *Standard proizvodnje sira* dijeli se na članke radi bolje strukture i preglednosti te kako bi se uskladio s odlomcima *Pravila o označivanju* i *Pravila o hranidbi krava*, koji su već strukturirani u članke.

Rubrika „Opis proizvoda”

Standard proizvodnje sira

— Članak 1.

Talijanska riječ koja znači „obrano” u prvom se odlomku mijenja iz *scremato* u *decremato*.

Ta se izmjena unosi u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Pojam iz prethodne verzije, *parzialmente scremato*, znači „poluobrano”, što bi moglo upućivati na određeni postotak sadržaja masti, no postupak obiranja vrhnja s mlijeka za proizvodnju sira „Parmigiano Reggiano” temelji se na iskustvu i vještini, a ne na određenoj vrijednosti.

Riječ „krave” u prvom odlomku mijenja se u riječi „mliječne krave”.

Ta se izmjena unosi u točke 3.2. i 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Cilj je uskladiti terminologiju s člankom 1. u *Pravilima o hranidbi krava*, koji se odnosi na mliječno stado koje obuhvaća sve krave muzare, zasušene krave i junice od šestog mjeseca gestacije.

Sljedeća rečenica iz prvog odlomka: *Mlijeko se ne smije podvrgnuti nikakvoj toplinskoj obradi niti se u njega smiju dodati aditivi.*

mijenja se i glasi:

Mlijeko se ne smije podvrgnuti nikakvoj toplinskoj obradi ni fizičkim ili mehaničkim obradama kao što su centrifugiranje, baktofugacija i mikrofiltracija niti se u njega smiju dodati aditivi.

Ta se izmjena djelomično unosi u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Cilj je pojasniti da se mlijeko ne smije podvrgnuti nikakvoj toplinskoj, fizičkoj ili mehaničkoj obradi uz izričito spominjanje fizičke i mehaničke obrade te navođenje primjera zabranjenih postupaka kako bi se naglasilo da mlijeko mora biti sirovo i neprerađeno.

— Članak 4.

U prvom odlomku:

— Sljedeća rečenica: *Sir „Parmigiano Reggiano” ima sljedeća svojstva:*

mijenja se i glasi:

Sir „Parmigiano Reggiano” ne smije se podvrgnuti nikakvoj obradi koja narušava njegova kemijska/fizikalna ili organoleptička svojstva, a ima sljedeća svojstva:

Ta se izmjena unosi u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Verbalna ili grafička upućivanja na ZOI „Parmigiano Reggiano” ili zaštićeni naziv „parmezan” (Sud Europske unije, predmet C-132/05, 26. veljače 2008.) mogu se naći u označivanju, prezentiranju i oglašavanju mnogih primjera unaprijed pakirane složene, pripremljene i prerađene hrane koja se trenutačno nalazi na tržištu, osobito u EU-u. Upotreba takvih upućivanja znatno je učestalija zbog ugleda naziva „Parmigiano Reggiano” (ili „parmezan”) i zato što je sir „Parmigiano Reggiano” toliko svestran sastojak da se može upotrebljavati u pripremi razne hrane. Takvi proizvodi često uključuju nekoliko problema, posebno zato što sastojak koji se naziva „Parmigiano Reggiano” ili „parmezan” zapravo nije „Parmigiano Reggiano”, već polugotov proizvod proizveden od sira „Parmigiano Reggiano” koji više nema svojstva koja se zahtijevaju u specifikaciji proizvoda jer je sir podvrgnut posebnim obradama kao što su dehidracija ili sušenje zamrzavanjem ili je pomiješan s drugim sastojcima.

Nužno je spriječiti iskorištavanje ugleda sira „Parmigiano Reggiano” upotrebom naziva isključivo zato da bi se gotovom proizvodu koji sadržava polugotovi proizvod od sira „Parmigiano Reggiano” dodala vrijednost. Međutim, uz važeća pravila nije moguće zaustaviti upotrebu ZOI-ja „Parmigiano Reggiano” ili zaštićenog naziva „parmezan” za proizvode na tržištu EU-a koji, unatoč tome što su proizvedeni od sira „Parmigiano Reggiano”, više nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda. Zbog toga se u tekstu sad izričito navodi da se „Parmigiano Reggiano” ne smije podvrgnuti nikakvoj obradi koja narušava njegova kemijska/fizikalna ili organoleptička svojstva kako bi se pojasnilo da se proizvod dobiven uz primjenu takvih obrada više ne može nazivati ZOI-jem „Parmigiano Reggiano”.

Ta izmjena unosi se zbog konkretnih poteškoća u rješavanju prethodno navedenih problema jer ne postoji jasna odredba u specifikaciji proizvoda za ZOI „Parmigiano Reggiano”. Izmjena je nužna zbog brojnih nezakonitih upotreba ZOI-ja „Parmigiano Reggiano” na tržištu EU-a koje se temelje na ugledu proizvoda. Dakle, svrha te izmjene jest osigurati zaštitu autentičnosti i ugleda ZOI-ja „Parmigiano Reggiano” na tržištu EU-a.

U prvom odlomku unose se izmjene svojstava sira „Parmigiano Reggiano”:

— sljedeća rečenica: *promjer kolotova preko plosnate površine iznosi od 35 do 45 cm, a visina od 20 do 26 cm;*

mijenja se i glasi:

promjer kolotova preko plosnate površine iznosi od 35 do 43 cm, a visina od 20 do 26 cm;

— sljedeća rečenica: *vanjski izgled: kora prirodne boje slame;*

mijenja se i glasi:

boja kore: prirodna boja slame, koja se s vremenom može promijeniti,

Te se izmjene unose u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Prosječna masa proizvedenih kolotova sira godinama je iznosila oko 40 kg, što je odgovaralo promjeru od 40 cm preko plosnate površine, a te su se vrijednosti rijetko približile najvećoj dopuštenoj. Međutim, posljednjih godina postupno se proizvode sve veći sirevi, koji u nekim slučajevima dosežu najveći dopušteni promjer od 45 cm. Iako su unutar ograničenja iz specifikacije proizvoda, sirevi tih dimenzija mogu imati masu od oko 50 kg, što uzrokuje ozbiljne probleme u premještanju, čišćenju i rezanju, s obzirom na to da je mehanizacija za te postupke obično predviđena za prosječne dimenzije. Dakle, najveći promjer preko plosnate površine smanjuje se s 45 na 43 cm kako bi se izbjegli problemi pri takvim postupcima ako se promjer sireva približi važećem najvećem dopuštenom promjeru iz specifikacije proizvoda. Tom izmjenom smanjit će se masa kolota sira „Parmigiano Reggiano” za oko 4 kg, pa će ukupna masa iznositi oko 46 kg, što neće negativno utjecati na svojstva kvalitete.

Iako je kora obično prirodne boje slame, zbog fluktuacije uvjeta okoline za vrijeme dozrijevanja (vlažnost, temperatura) i tehnika čišćenja sira te učestalosti čišćenja boja kore tijekom najkraćeg razdoblja dozrijevanja od 12 mjeseci može se mijenjati. To znači da boja možda neće biti jednolika i da može imati prirodne varijacije, što je jasno iz te izmjene.

Sljedeći tekst umeće se kao drugi odlomak: *Za svojstva teksture sira valja uputiti na kategorije proizvoda iz Pravila o označivanju.*

Radi sustavnijeg čitanja specifikacije proizvoda u tekstu se navodi da, osim svojstava sira „Parmigiano Reggiano” opisanih i navedenih u članku 5. *Standarda proizvodnje sira*, valja uzeti u obzir i svojstva teksture (uz sve dopuštene nedostatke) definirana i razvrstana u odlomku *Pravila o označivanju* specifikacije proizvoda i posebno u prilogu *Kategorije proizvoda*.

— Članak 5.

Prvi odlomak: *Ribani sir „Parmigiano Reggiano” i komadi sira (s korom ili bez nje) moraju se pakirati unutar područja podrijetla kako bi se osigurale kvaliteta, sljedivost i kontrola.*

mijenja se i glasi:

Ribanje, rezanje te pakiranje ribanog sira „Parmigiano Reggiano” i komada sira (s korom ili bez nje) moraju se odvijati unutar područja podrijetla kako bi se osigurale kvaliteta, sljedivost i kontrola.

Odlomak se mijenja radi usklađivanja s već upotrijebljenim pojmovima u drugom odlomku točke 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Treći odlomak: *Kako je već utvrđeno Uredbom premijera od 4. studenoga 1991., oznaka izvornosti „Parmigiano Reggiano” može se upotrebljavati i za ribani sir dobiven isključivo od cijeloga sira koji smije nositi tu oznaku izvornosti, pod uvjetom da se ribanje odvija unutar područja proizvodnje sira i da se ribani sir zatim odmah pakira bez ikakve obrade i bez dodavanja bilo kakvih tvari koje bi mogle izmijeniti njegov rok trajanja ili izvorna organoleptička svojstva.*

mijenja se i glasi:

Kako je već utvrđeno Uredbom premijera od 4. studenoga 1991., oznaka izvornosti „Parmigiano Reggiano” može se upotrebljavati i za ribani sir dobiven isključivo od cijeloga sira koji smije nositi tu oznaku izvornosti, pod uvjetom da se ribanje odvija unutar područja proizvodnje sira i da se ribani sir zatim odmah pakira bez ikakve obrade i bez dodavanja bilo kakvih tvari.

Ta se izmjena unosi u točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Dio rečenice „bez dodavanja bilo kakvih tvari koje bi mogle izmijeniti njegov rok trajanja ili izvorna organoleptička svojstva” u tekstu o pakiranju ribanog sira „Parmigiano Reggiano” mijenja se u „bez dodavanja bilo kakvih tvari”. Cilj je da iz teksta bude nedvojbeno jasno da je zabranjeno dodavanje svih tvari.

Dodaje se novi odlomak koji glasi: *Međutim, dopuštena je i upotreba ostataka od rezanja pod prethodno navedenim uvjetima.*

Ta se izmjena unosi u točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Sad se jasno navodi mogućnost upotrebe „ostataka od rezanja”, jednako kao i cijelih sireva, za ribani „Parmigiano Reggiano”.

Tržište se godinama mijenjalo u skladu s promjenjivim zahtjevima potrošača, pa sad postoji mnogo više formata i vrsta komada sira „Parmigiano Reggiano” dostupnih na tržištu. Na primjer, prije je sir od 1 kg bio gotovo jedina dostupna veličina, no zbog promjena u navikama potrošača traže se sve manji formati (fiksna masa od 150/200 g, mali komadi bez kore za užinu itd.). Da bi se ti formati dobili od cijelih sireva „Parmigiano Reggiano”, potrebno je mnogo više odrezaka (na primjer, ravne površine kolutova sira, središnji dio koluta ili komadi koji su ispod ili iznad fiksne mase) kakvi nisu ostajali nakon pripreme velikih formata.

Ti odresci ili „ostatci od rezanja” ne pakiraju se kao komadi, već ih subjekti ponovno upotrebljavaju unutar sustava kontrole kako bi pripremili druge formate, osobito ribani „Parmigiano Reggiano”, kao što se navodi u članku 8. Dakle, tom izmjenom pojašnjava se da se ribani sir može dobiti od „ostataka od rezanja” jednako kao od cijelih sireva.

U petom odlomku unose se izmjene svojstava ribanog sira „Parmigiano Reggiano“:

— sljedeća rečenica: *udio kore ne veći od 18 %;*

mijenja se i glasi:

udio kore ne veći od 18 % mase;

— sljedeća rečenica: *ujednačen, nepraškast izgled, a udio čestica promjera manjeg od 0,5 mm nije veći od 25 %.*

mijenja se i glasi:

ujednačen, nepraškast izgled, a udio čestica promjera manjeg od 0,5 mm nije veći od 35 %.

Prva izmjena unosi se u točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Riječ „mase“ dodaje se kako bi se definirao način izračuna tog postotka.

To ograničenje količine „sitnih“ čestica u ribanom siru prvotno je uvedeno prije više godina, i to ne kao parametar kvalitete proizvoda, već zbog rizika od toga da se ribani sir sa ZOI-jem „Parmigiano Reggiano“ djelomično ili potpuno priprema od sušenog sira (koji je sam po sebi fin i praškast). Stoga je utvrđeno ograničenje za čestice promjera manjeg od 0,5 mm.

Na veličinu čestice utječu brojni čimbenici (vlažnost, dozrijevanje, vrsta ribeža, pritisak pri ribanju), pa je izrazito promjenjiva.

Posljednjih godina promijenili su se tržište i proizvodna tehnologija. Raste potražnja za sitnijim, ujednačenijim ribanim sirom, osobito ako je predviđen za miješanje s drugim sastojcima. Osim toga, sve su popularniji sirevi koji su dugo dozrijevali (više od 30 mjeseci) i mali formati (kockice veličine zalogaja i mali komadi). Pripremom tih malih formata nastaje mnogo odrezaka od sira (uključujući male odreske) i oni su podložniji sušenju, a ako se riba sir koji je dugo dozrijeva, to ga čini još otpornijim, što znači da jednakim pritiskom na sir nastaju ribane čestice manje veličine. Zbog toga se postotak čestica promjera manjeg od 0,5 mm mijenja s najmanje 25 % na najmanje 35 %, što preciznije odražava ribani sir „Parmigiano Reggiano“ kakav se trenutačno proizvodi, a ne utječe na svojstva kvalitete.

— Članak 7.

Dodaje se novi odlomak koji glasi: *Odresci od sira „Parmigiano Reggiano“ koje će subjekti unutar sustava kontrole upotrebljavati za pripremu drugih formata nazivaju se „ostatci od rezanja“.*

Ta posljednja izmjena unosi se u točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Kao što se već navodi u članku 5. i iz istih razloga, objašnjava se koncept „ostataka od rezanja“.

Rubrika „Metoda proizvodnje“

Standard proizvodnje sira

— Članak 3.

Sljedeće pravilo uklanja se iz trećeg odlomka: *Mlijeko se ne smije podvrgnuti postupcima centrifugiranja. Razlog je taj što se premješta u članak 1. i mijenja te glasi: Mlijeko se ne smije podvrgnuti nikakvoj toplinskoj obradi ni fizičkim ili mehaničkim obradama kao što su centrifugiranje [...]. Razlozi za tu izmjenu jednaki su razlozima za izmjenu članka 1. u rubrici Opis proizvoda.*

Peti odlomak: *Mlijeko dobiveno za vrijeme večernje mužnje djelomično se obire [upotrijebljen je talijanski pojam scremato] na način da se vrhnju omogući da prirodno izbije na površinu u otvorenim čeličnim spremnicima. Kad stigne u mljekaru, mlijeko dobiveno za vrijeme jutarnje mužnje miješa se s djelomično obranim [scremato] mlijekom od prethodne večeri. I ono se može djelomično obrati [scrematura] na način da se vrhnju omogući da prirodno izbije na površinu.*

mijenja se i glasi:

*Mlijeko dobiveno za vrijeme večernje mužnje djelomično se obire [upotrijebljen je talijanski pojam *decremato*] na način da se vrhnju omogući da prirodno izbije na površinu u otvorenim, prirodno prozračenim čeličnim spremnicima. Kad stigne u mljekaru, mlijeko dobiveno za vrijeme jutarnje mužnje miješa se s djelomično obranim [*decremato*] mlijekom od prethodne večeri. I ono se može djelomično obrati [*decrematura*] na način da se vrhnju omogući da prirodno izbije na površinu.*

U točki 3.4. jedinstvenog dokumenta riječ „prethodne” umeće se ispred „večeri” radi jasnoće.

Spremnici su tradicionalno bili otvoreni, a mlijeko se u njima ostavljalo da odstoji kako bi vrhnje izbilo na površinu. Tijekom godina razvijene su nove tehnologije radi uštede prostora te čišćih i učinkovitijih postrojenja, pa su ti spremnici zamijenjeni instalacijama na više razina s poklopcima koji se mogu otvoriti, stoga se opis „otvorenih” čeličnih spremnika mijenja u „otvorene, prirodno prozračene”.

Talijanske riječi za obrano mlijeko i postupak obiranja, *scremato* i *scrematura*, zamjenjuju se riječima *decremato* i *decrematura* u skladu s izmjenom članka 1. u rubrici *Opis proizvoda*.

Ta posljednja izmjena unosi se u točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Šesti odlomak: *Omjer masti i kazeina u mlijeku u spremnicima za zagrijavanje izračunava se kao ponderirani prosjek svih serija proizvodnje određenog dana, a ne smije biti veći od 1,1 + 12 %.*

mijenja se i glasi:

Omjer masti i kazeina u mlijeku u spremnicima za zagrijavanje izračunava se kao ponderirani prosjek svih serija proizvodnje određenog dana, a ne smije biti veći od 1,10 + 10 %.

Ta posljednja izmjena unosi se u točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Dopušteno odstupanje za omjer masti i kazeina smanjuje se s 12 % na 10 %, a „1,1” mijenja se u „1,10” radi jasnoće.

Na temelju raznih statistika i znanstvenih studija utvrđeno je da prosječna referentna vrijednost omjera masti i kazeina u siru „Parmigiano Reggiano” iznosi oko 1,1, a s obzirom na to da tehnike izrade tog sira i razlike u udjelu masti u upotrijebljenom mlijeku, koji ovisi o godišnjem dobu i načinu uzgoja, mogu uzrokovati fluktuacije u tom omjeru, prvo je utvrđeno dopušteno odstupanje od oko 10 %.

Dotadnih 2 % (s 10 na 12 %) dodano je kako bi se uzelo u obzir nesigurnost u mjerenju i uzorkovanju te prethodno navedene fluktuacije, stoga je predložen omjer od 1,1 + 12 % kad je odobrena manja izmjena specifikacije proizvoda (SL C 132, 13.4.2018., str. 7.).

Nakon tog odobrenja, a pri izradi plana kontrole, ovlašteno kontrolno tijelo (OCQPR Soc. Coop.) poslalo je 23. svibnja 2018. zahtjev Ministarstvu poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike radi pojašnjenja omjera masti i kazeina potrebnog za sir „Parmigiano Reggiano” uz upit je li u zahtjevu prema kojem „omjer masti i kazeina u mlijeku u spremnicima za zagrijavanje [...] ne smije biti veći od 1,1 + 12 %”, kako je navedeno u tekstu, uključena nesigurnost u mjerenju.

Ministarstvo poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike odgovorilo je da vrijednost od 1,1 + 12 % sama po sebi ne obuhvaća nesigurnost u mjerenju, pa se dopušteno odstupanje treba smanjiti za dva postotna boda kako bi se pravilo iz specifikacije proizvoda uskladilo s načelom izvorne odluke.

Sedmi odlomak: *Najviše 15 % mlijeka dobivenog ujutro može se odvojiti za proizvodnju sira sljedećeg dana. U tom se slučaju mlijeko mora držati u mljekari u odgovarajućim čeličnim spremnicima na temperaturi od najmanje 10 °C i mora se, zajedno s mlijekom dobivenim uvečer, ostaviti u spremnicima za odvajanje kako bi se omogućilo da vrhnje izbije na površinu.*

mijenja se i glasi:

Najviše 15 % mlijeka dobivenog ujutro može se odvojiti za proizvodnju sira sljedećeg dana. Više od 15 % može se odvojiti samo ako se od te količine može proizvesti najviše jedan kolut sira. To se mlijeko mora držati u mljekari u čeličnim spremnicima na temperaturi od najmanje 10 °C i mora se, zajedno s mlijekom dobivenim uvečer, ostaviti u spremnicima za odvajanje kako bi se omogućilo da vrhnje izbije na površinu.

U tekstu se sad dopušta odvajanje više od 15 % mlijeka dobivenog ujutro za proizvodnju sira sljedećeg dana, pod uvjetom da je veći postotak potreban za proizvodnju najviše jednog koluta sira. Tom izmjenom trebalo bi se omogućiti malim sirarima dovoljno mlijeka u spremniku za zagrijavanje u određenim dijelovima godine za proizvodnju cijelog sira.

Osmi odlomak: *U mlijeko se dodaje kontinuirana starter-kultura sirutke, prirodna kultura mliječnih fermenata koja se dobiva tako da se sirutka preostala od proizvodnje sira prethodnog dana ostavi da se spontano ukiseli.*

mijenja se i glasi:

U mlijeko se dodaje kontinuirana starter-kultura sirutke, prirodna kultura bakterija mliječne kiseline koja se dobiva tako da se „slatka” sirutka preostala od prethodne proizvodnje sira ostavi da spontano fermentira u uvjetima kontrolirane temperature.

Ta se izmjena unosi u točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Sljedeći tekst dodaje se u isti odlomak: *Kontinuiranoj starter-kulturi sirutke ne smiju se dodati kulture bakterija mliječne kiseline za prilagođavanje ili jačanje ni hranjivi dodaci koji potiču razvoj mliječne flore. Dopušteno je dodati samo jednu porciju mlijeka.*

„Mliječni fermenti” iz opisa svojstava kontinuirane starter-kulture sirutke zamjenjuju se tehnički točnijim pojmom „bakterije mliječne kiseline”. Izričito se navodi i zabrana određenih praksi, točnije dodavanje kultura bakterija mliječne kiseline ili hranjivih dodataka koji potiču razvoj prirodnih bakterija mliječne kiseline. Cilj je pojasniti da je kontinuirana starter-kultura sirutke prirodni sastojak i istaknuti njezinu ulogu u proizvodnji sira „Parmigiano Reggiano”, a to je sljedeće: snažna veza područja i proizvoda. Zato se kontinuirana starter-kultura sirutke može dobivati samo fermentacijom slatke sirutke preostale od prethodne proizvodnje sira. Uklanja se riječ „dan” kako bi sirari, uzimajući u obzir kemijska, fizikalna i mikrobiološka svojstva mlijeka, mogli dodati male količine kontinuirane starter-kulture sirutke, koja će se sljedećeg dana dodati i mlijeku u spremniku za zagrijavanje, u mlijeko dobiveno za vrijeme večernje mužnje koje je ostavljeno u spremnicima kako bi vrhnje izbilo na površinu. Svrha te prakse doprinijeti je mliječnoj flori i blago ukiseliti mlijeko preko noći kako bi bilo prikladnije za proizvodnju sira sljedećeg jutra.

Na kraju, izričito se pojašnjava da se može dodati jedna porcija mlijeka iz mljekare, što je autentična i nepromijenjena tradicionalna lokalna praksa. Tom praksom omogućuju se hranjive tvari za razvoj bakterija mliječne kiseline u starter-kulturi sirutke.

Na kraju trinaestog odlomka dodaje se sljedeća rečenica: *Sirevi mogu dozrijevati na stalcima s drvenim policama.*

Ta se izmjena djelomično unosi u točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Radi transparentnosti pojašnjava se da sirevi mogu dozrijevati na stalcima s drvenim policama jer je upotreba drva u podrumima u kojima se čuva sir „Parmigiano Reggiano” već ukorijenjena tradicija koju nije moguće promijeniti. Posljednjih godina na nekim je stranim tržištima (osobito u Sjedinjenim Američkim Državama) upotreba drva dovedena u pitanje iz zdravstvenih ili higijenskih razloga, pa se smatra važnim istaknuti u specifikaciji proizvoda da je drvo ključan materijal i da nikad nije prouzročio zdravstvene probleme upravo zato što je dio ustaljene tradicije.

Rubrika „Označivanje”

Standard proizvodnje sira

— Članak 8.

Dodaje se sljedeći odlomak:

Odresci s gornje i donje strane te bočnih strana kolutova sira (komadi s više od 18 % kore) ne mogu nositi naziv „Parmigiano Reggiano” osim ako se upotrebljavaju kao „ostatci od rezanja”.

Ta se izmjena unosi u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Svojstva kvalitete sira „Parmigiano Reggiano” dobro su definirana u specifikaciji proizvoda i obuhvaćaju posebne navode o tijestu sira:

- *karakterističan miris i okus tijesta: mirisan, nježan i aromatičan, ali ne jak,*
- *tekstura tijesta: sitnozrnata i slojevita.*

Osim toga, količina kore u ribanom siru ograničena je specifikacijom proizvoda od 1991. na 18 % (Uredba premijera od 4. studenoga 1991.). Dodavanje tog zahtjeva odnosilo se samo na ribani sir jer kora uvijek čini manje od 18 % na formatima sira s korom (cijeli sirevi i komadi s korom). Kao što je prethodno opisano u vezi s „ostatcima od rezanja”, odresci s gornje i donje strane te bočnih strana kolutova sira (komadi s više od 18 % kore) ostaci su od pripreme formata za prodaju. Ti se odresci mogu prodavati ako se neće upotrebljavati za pripremu ribanog sira „Parmigiano Reggiano”, a u tom slučaju dodavanjem tijesta sira ispravlja se omjer tijesta i kore. Međutim, takvi odresci imaju veliku količinu kore i prema tome ne sadržavaju dovoljno tijesta sira da bi mogli biti u skladu s definicijom tipičnih svojstava sira „Parmigiano Reggiano”. Sukladno tome, više se ne mogu prodavati kao sir „Parmigiano Reggiano” jer nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda.

Iz navedenih razloga te kako bi potrošači dobili točne informacije i kako bi se osiguralo pošteno tržišno natjecanje gospodarskih subjekata, odresci s gornje i donje strane te bočnih strana kolutova sira (komadi s više od 18 % kore) ne mogu nositi naziv ZOI-ja „Parmigiano Reggiano” osim ako se upotrebljavaju kao „ostatci od rezanja”.

— Članak 9.

Sljedeći tekst iz prvog odlomka: [...] *logotip prikazan u nastavku, koji prikazuje komad i kolut sira „Parmigiano Reggiano” te mali nož iznad riječi „PARMIGIANO REGGIANO”, mora se nalaziti na svakom pakiranju. Logotip se mora tiskati u bojama CMYK prema tehničkim specifikacijama utvrđenima relevantnim sporazumom Konzorcija.*



mijenja se i glasi:

[...] *logotip prikazan u nastavku, koji sadržava stilizirani prikaz komada i koluta sira „Parmigiano Reggiano” iznad riječi „PARMIGIANO REGGIANO”, mora se nalaziti na svakom pakiranju. Logotip se mora tiskati u boji prema tehničkim specifikacijama utvrđenima relevantnim sporazumom Konzorcija.*



Ta se izmjena djelomično unosi u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Logotip se mijenja kako bi se stilski modernizirao i osuvremenio. I to se unosi u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Drugi odlomak: *Radi informiranja potrošača o trajanju dozrijevanja sira „Parmigiano Reggiano”, najkraće vrijeme dozrijevanja mora se navesti na oznaci svih unaprijed pakiranih komada mase veće od 15 g koji se stavljaju na tržište.*

mijenja se i glasi:

Radi informiranja o trajanju dozrijevanja sira „Parmigiano Reggiano”, najkraće vrijeme dozrijevanja mora se navesti na etiketi svih unaprijed pakiranih komada mase veće od 15 g koji se stavljaju na tržište.

Ta se izmjena unosi u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Briše se riječ „potrošači” jer se obveza navođenja najkraćeg dozrijevanja sira mora odnositi na sve unaprijed pakirane sireve u komadima većima od 15 g, što uključuje i slučajeve prodaje komercijalnim subjektima (poduzeća za preradu, velika ugostiteljska poduzeća kao što su restorani itd.), a ne samo krajnjim potrošačima. To se pojašnjava tom izmjenom. Na temelju definicija iz članka 2. stavka 2. točaka (i) i (j) Uredbe (EU) br. 1169/2011 riječ „oznaka” zamjenjuje se riječju „etiketa” jer se najkraće vrijeme dozrijevanja mora navesti na pakiranju ili spremniku, a ne u dokumentima.

Sljedeći tekst dodaje se kao treći odlomak:

Budući da se miris i okus tijesta sira „Parmigiano Reggiano” mijenjaju za vrijeme procesa dozrijevanja, sljedeći opisni pridjevi mogu se dodati na etiketu uz vrijeme dozrijevanja za određene razrede zrelosti kako bi se opisala organoleptička svojstva:

- *delicato (blag) (12–19 mjeseci),*
- *armonico (skladan) (približno 20–26 mjeseci),*
- *aromatico (aromatičan) (približno 27–34 mjeseca),*
- *intenso (intenzivan) (približno 35–45 mjeseci).*

Ta se izmjena unosi u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Uvođenjem zahtjeva za navođenje najkraćeg razdoblja dozrijevanja sira „Parmigiano Reggiano” koji se na tržište stavlja u komadima većima od 15 g pojavila se potreba za izražavanjem organoleptičke ocjene upotrebom „opisnih” pridjeva koji ovise o zrelosti. Budući da sir „Parmigiano Reggiano” dugo dozrijeva, od 12 do više do 40 mjeseci, mijenjaju se njegovi mirisi i okusi, stoga se dodaje mogućnost upotrebe „opisnih” pridjeva na etiketama kako bi potrošači lakše odabrali proizvod.

Četvrti odlomak: *Registracijski broj ili naziv mljekare obvezno je navesti na oznaci samo ako je riječ o ribanom siru ili komadima sira s oznakom „Premium” u skladu s člankom 15. „Pravila o označivanju”.*

mijenja se i glasi:

Registracijski broj ili naziv mljekare obvezno je navesti na etiketi samo ako je riječ o ribanom siru ili komadima sira s oznakom „Premium” u skladu s člankom 15. „Pravila o označivanju”.

Na temelju definicija iz članka 2. stavka 2. točaka (i) i (j) Uredbe (EU) br. 1169/2011 riječ „oznaka” zamjenjuje se riječju „etiketa” jer se registracijski broj ili naziv mljekare mora navesti na pakiranju ili spremniku, a ne u dokumentima.

Pravila o označivanju

— Članak 1.: „Oznake”

Drugi odlomak: *2. Sir se u svakoj mljekari mora označiti podacima o podrijetlu na sljedeći način:*

- (a) *tako da se na svaki kolut sira pričvrsti kazeinska pločica s identifikacijskim šiframa;*
- (b) *tako da se istočkanim slovima ispišu riječi „Parmigiano Reggiano” (vidjeti sliku 1), registracijski broj mljekare te godina i mjesec proizvodnje oko bočnih strana koluta s pomoću traka za šablone.*

mijenja se i glasi:

2. *Sir se u svakoj mljekari mora označiti podacima o podrijetlu na sljedeći način:*

- (a) *tako da se na svaki kolut sira pričvrsti kazeinska pločica ili upotrijebi istovrijedan sustav kojim se jamči jedinstvena identifikacija svakog sira (dalje u tekstu „pločica” ili „pločice”);*
- (b) *tako da se istočkanim slovima ispišu riječi „Parmigiano Reggiano” (vidjeti sliku 1 i sliku 1.a), registracijski broj mljekare, godina i mjesec proizvodnje te akronim „DOP” [ZOI] oko bočnih strana koluta s pomoću traka za šablone.*

Te se izmjene unose u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Budući da se s vremenom mogu razviti novi načini jedinstvene identifikacije sireva „Parmigiano Reggiano”, u tekstu se sad navodi mogućnost upotrebe drugih sustava uz kazeinske pločice.

Dodaje se upućivanje na „sliku 1.a”, koja se dodaje u odjeljak „Primjeri slika”.

U tekstu se sad navodi da trake za šablone kojima se na sireve otiskuju oznake podrijetla moraju imati i akronim DOP (ZOI) jer se isti već nalazi na šablonama koje se trenutačno upotrebljavaju.

Treći odlomak: 3. *Oznake izbora izrađuje Konzorcij za sir „Parmigiano Reggiano” u skladu s čl. 4., 5., 6., 7. i 8. u nastavku nakon što ovlašteno kontrolno tijelo obavijesti provjere.*

mijenja se i glasi:

3. *Oznake izbora izrađuje Konzorcij za sir „Parmigiano Reggiano” kako se navodi u člancima 4., 5., 6., 7. i 8. u nastavku nakon što ovlašteno kontrolno tijelo obavijesti provjere.*

Riječ „članci” navodi se cijela i zamjenjuje kraticu „čl.”.

— Članak 3.: „Obveze mljekara”

Prvi odlomak: 1. *Najmanje četiri mjeseca prije početka aktivnosti mljekare koje će proizvoditi sir „Parmigiano Reggiano” moraju podnijeti zahtjev Konzorciju i navesti da su uključene u sustav kontrole kako bi dobile registracijski broj i zatražile trake za šablone i kazeinske pločice potrebne za oznake podrijetla.*

mijenja se i glasi:

1. *Prije početka aktivnosti mljekare koje će proizvoditi sir „Parmigiano Reggiano” moraju podnijeti zahtjev Konzorciju i navesti da su uključene u sustav kontrole kako bi dobile registracijski broj i zatražile trake za šablone i pločice potrebne za oznake podrijetla.*

Riječi „četiri mjeseca” briše se jer se to smatra predugim vremenskim okvirom. Riječ „kazeinske” briše se u skladu s izmjenom članka 1.

Drugi odlomak: 2. *Mljekare su odgovorne za ispravnu upotrebu i čuvanje traka za šablone i kazeinskih pločica koje dobivaju na temelju povjerenja.*

mijenja se i glasi:

2. *Mljekare su odgovorne za čuvanje i ispravnu upotrebu traka za šablone i pločica koje dobivaju na temelju povjerenja.*

Tom izmjenom dio rečenice o čuvanju i ispravnoj upotrebi traka za šablone i pločica dobiva logičniji redoslijed.

Peti odlomak: 5. [...] *U slučaju neusklađenosti Konzorcij će naložiti povlačenje traka za šablone i pločica i/ili nametanje kazne prema postupcima utvrđenima u planu kontrole.*

mijenja se i glasi:

6. [...] *U slučaju neusklađenosti Konzorcij će naložiti povlačenje traka za šablone i pločica i/ili nametanje kazne u skladu s važećim zakonodavstvom.*

Pojašnjava se da svako povlačenje traka za šablone ili pločica i/ili nametanje kazni koje naloži Konzorcij mora biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

— Članak 6.: „Razvrstavanje sireva”

Drugi odlomak: 2. *Kako bi postupak kontrole kvalitete bio što objektivniji, inspektijski paneli moraju zarezati najmanje jedan kolut sira po šarži i nikad manje od jednog sira na tisuću ili dio toga kako bi ocijenio svojstva teksture i organoleptička svojstva. [...]*

mijenja se i glasi:

2. *Kako bi pomogli inspektorima u ocjenjivanju sireva, inspeksijski paneli moraju zarezati najmanje jedan kolut sira po šarži i u svakom slučaju onoliko sireva koliko je potrebno da bi se ocijenila svojstva teksture i organoleptička svojstva. [...]*

Ocjenjivanje sira „Parmigiano Reggiano” koje provode inspektori sad se opisuje točnije jer se navodi da se zarezivanjem sireva olakšava postupak ocjene kvalitete. Osim toga, umjesto navođenja najmanjeg broja sireva koje inspeksijski paneli moraju zarezati, u tekstu se sad zahtijeva da zarežu onoliko sireva koliko je potrebno za najbolje ocjenjivanje svojstava teksture i organoleptičkih svojstava tijesta sira, čime se poboljšava ocjenjivanje.

— Članak 7.: „Pečatiranje tintom”

Prvi odlomak: *Za vrijeme kontrola kvalitete iz članka 6. sirevi se pečatiraju neizbrisivom tintom, čime dobivaju privremenu oznaku jedne od sljedećih kategorija kako su definirane u Prilogu:*

mijenja se i glasi:

Za vrijeme kontrola kvalitete iz članka 6. sirevi se pečatiraju neizbrisivom tintom ili istovrijednim sustavom, čime dobivaju privremenu oznaku jedne od sljedećih kategorija kako su definirane u Prilogu:

Trenutačna je praksa da inspektori nakon kontrole kvalitete i razvrstavanja označe sireve pečatom s tintom, čime privremeno dobivaju kategoriju kvalitete koja im je dodijeljena (prva, druga ili treća) dok ne budu podvrgnuti postupku označavanja koji se može provesti sedam dana nakon inspekcije prema uputama kontrolnog tijela. Budući da tehnologija napreduje, tom izmjenom nastoji se omogućiti upotreba različitih mehanizama za tu privremenu identifikaciju sireva.

— Članak 9.: „Odstranjivanje oznaka”

Sljedeći odlomak: *Osoblje Konzorcija [...] uklonit će oznake sa sireva treće kategorije [...].*

mijenja se i glasi:

Osoblje Konzorcija [...] uklonit će oznake podrijetla s bočnih strana sireva treće kategorije [...].

Oznake podrijetla na sirevima jesu: riječi „Parmigiano Reggiano” ispisane istočkanim slovima (uz registracijski broj mljekare, godinu i mjesec proizvodnje te kraticu DOP (ZOI)) oko bočnih strana koluta s pomoću trake za šablone i kazeinska pločica u svrhe sljedivosti, koja se obično pričvršćuje na plosnatu stranu koluta. Ako sir ne ispunjava zahtjeve za upotrebu ZOI-ja, oznake podrijetla na bočnim stranama, uključujući riječi „Parmigiano Reggiano” ispisane istočkanim slovima, uklanjaju se kako se sir više ne bi prezentirao potrošačima kao „Parmigiano Reggiano”, dok se kazeinska pločica, koja se obično nalazi na jednoj od plosnatih strana koluta sira i koja mora ostati radi sljedivosti, ostavlja pričvršćena. Tom izmjenom nastoji se pojasniti da se odstranjivanje oznaka podrijetla odnosi samo na oznake na bočnim stranama koluta sira.

— Članak 11.: „Žalbe”

Prvi odlomak: *1. Mljekare mogu uložiti žalbu na odluku o provedenoj kontroli kvalitete slanjem pisanog dopisa Konzorciju preporučenom poštom najkasnije četiri dana nakon svakog pojedinačnog dijela kontrole kvalitete.*

mijenja se i glasi:

1. *Mljekare mogu uložiti žalbu na odluku o provedenoj kontroli kvalitete slanjem pisanog dopisa Konzorciju najkasnije dva (2) dana nakon svakog pojedinačnog dijela kontrole kvalitete.*

Vremenski okvir za ulaganje žalbe na odluku o provedenoj kontroli kvalitete skraćuje se s četiri na dva dana. Kako bi se pojednostavnio administrativni postupak, u tekstu se sad navodi da se žalbe moraju uložiti pisanim putem, ali ne nužno preporučenom poštom.

— Članak 12.: „Zahtjev za ispravak oznaka podrijetla”

Taj članak, koji sad glasi: *Ako je na dijelu kore na kojem se nalazi pločica potrebno ispraviti nedostatke nastale za vrijeme dozrijevanja, mljekara će od Konzorcija zatražiti da se pločica zamijeni neizbrisivim pečatom. Mljekare moraju sačuvati uklonjene pločice i predati ih Konzorciju.*

mijenja se i glasi:

1. *Ako pločica više ne prijanja ispravno na sir nakon dozrijevanja ili ako je na dijelu kore na kojem se nalazi pločica potrebno ispraviti nedostatke nastale za vrijeme dozrijevanja, mljekara će hitno od Konzorcija zatražiti da se pločica zamijeni neizbrisivim pečatom. Mljekare moraju sačuvati uklonjene pločice i predati ih Konzorciju.*

U tekstu se sad zahtijeva i da mljekare zatraže od Konzorcija da pločice zamijeni neizbrisivim pečatima ako pločica više ne prijanja ispravno na sir te se navodi da taj zahtjev treba hitno uputiti.

— Članak 13.: „Zahtjev za odstranjivanje oznaka podrijetla”

Taj članak, koji sad glasi: *Ako za vrijeme dozrijevanja nastanu nedostaci koji su toliko ozbiljni da se postupak dozrijevanja ne može nastaviti, mljekare imaju pravo prije kontrole kvalitete zatražiti od Konzorcija da odstrani oznake podrijetla za predmetni sir ili da se sir preda u skladu s člankom 9.*

mijenja se i glasi:

Ako za vrijeme dozrijevanja nastanu nedostaci koji su toliko ozbiljni da se postupak najkraćeg dozrijevanja ne može nastaviti, mljekare imaju pravo prije kontrole kvalitete zatražiti od Konzorcija da odstrani oznake podrijetla na bočnim stranama predmetnog sira ili da se sir preda u skladu s člankom 9.

Dodaje se riječ „najkraćeg” kako bi se pojasnilo da mljekare mogu zatražiti odstranjivanje oznaka tijekom najkraćeg razdoblja dozrijevanja od 12 mjeseci. Osim toga, u skladu s izmjenom članka 9. i odredbama istog članka navodi se da se odstranjivanje oznaka podrijetla odnosi isključivo na one koje se nalaze na bočnim stranama koluta sira.

— Članak 16.: „Troškovi”

Treći odlomak: *Od mljekara će se tražiti da nadoknade trošak zamjene prerano istrošenih traka za šablone ili traka za šablone koje su oštećene na neki drugi način.*

mijenja se i glasi:

Od mljekara se može tražiti da nadoknade trošak zamjene prerano istrošenih traka za šablone ili traka za šablone koje su oštećene na neki drugi način.

Riječ „će” zamijenjena je riječju „može” jer je zahtjev za plaćanje tih troškova opcija, a ne obveza.

Prilog

Kategorije proizvoda

Sljedeća rečenica iz točke 3. o siru „Parmigiano Reggiano” mezzano (srednji): *odgovarajući ispravci na bočnim ili plosnatim stranama koluta koji su dovoljno neznatni da bi se izbjeglo narušavanje vanjskog izgleda sira bez olfaktornih nedostataka.*

mijenja se i glasi:

ispravci na bočnim ili plosnatim stranama koluta koji su dovoljno neznatni da bi se izbjeglo narušavanje vanjskog izgleda sira bez olfaktornih nedostataka.

U običajima i praksi relevantnima za definiciju komercijalnih kategorija sira „Parmigiano Reggiano”, kako je navedeno u članku 6. *Pravila o označavanju*, točnije u točki (b) (Kategorije odabira tržišta 0–1) rubrike *Razvrstavanje sireva* u četvrtom odjeljku (Sir *Parmigiano Reggiano*) *Pokrajinske zbirke običaja Trgovačke, obrtničke i poljoprivredne komore pokrajine Reggio Emilia* iz 1990., sir „kategorije 0” može imati „određene odgovarajuće manje ispravke ili manje probleme koji čekaju na ispravak, a koji ne deformiraju kolut sira”. Koncept „ispravka” obuhvaća estetske nedostatke koji su i dalje prisutni na kori sira i koji variraju u smislu veličine, dubine, a moguće i sadržaja vlage („problem koji čeka na ispravak”) te rezultat ispravka estetskog nedostatka, obično kauterizacijom, kako bi se otklonio ili smanjio problem ili uklonila vlažnost („provedeni ispravak”).

U točki 2. (Kategorija 0 i kategorija 1 sira „Parmigiano Reggiano”) stavci (a) (kategorija 0) u prilogu Kategorije proizvoda Pravila o označivanju ne razlikuju se „provedeni ispravci” i „problemi koji čekaju na ispravak”, već se samo navodi da svaki ispravak mora biti mali i da se njime ne smije deformirati sir.

U današnje vrijeme mljekare obično prijavljuju „probleme koji čekaju na ispravak” panelu za kontrolu kvalitete, a u tom slučaju sirevi dobivaju kategoriju proizvoda koja odgovara veličini nedostatka.

Budući da je zbog riječi „odgovarajući” taj odlomak obuhvaćao samo „provedene ispravke”, ta se riječ uklanja, čime se otvara mogućnost podnošenja sireva druge kategorije na kontrolu s „provedenim ispravcima” i „problemima koji čekaju na ispravak”.

PRIMJERI SLIKA

U ilustrativne svrhe dodaje se slika riječi „Parmigiano Reggiano” ispisane istočkanim slovima oko bočne strane koluta sira „Parmigiano Reggiano”.

Rubrika „Ostalo”

Podrubrika „Pakiranje”

Standard proizvodnje sira

— Članak 6.

Sljedeći odlomak: *Komadi sira „Parmigiano Reggiano” mogu se pakirati za neposrednu prodaju u istom poduzeću koje je odrezalo komad.*

mijenja se i glasi:

Ribanje, rezanje i prethodno pakiranje za izravnu prodaju mogu se provoditi u maloprodajnoj trgovini isključivo u svrhu prodaje krajnjem kupcu.

Ta se izmjena unosi u točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

U važećoj verziji specifikacije proizvoda predviđa se mogućnost rezanja i pakiranja sira „Parmigiano Reggiano” za neposrednu prodaju u maloprodajnoj trgovini u kojoj se sir reže. Ta mogućnost dodana je na temelju načela koja je izrazio Sud Europske unije (točka 62. presude od 20. svibnja 2003. u predmetu C-469/00). Zahvaljujući tome poduzeća mogu ponuditi uslugu krajnjim kupcima jer rezanje komada iz kolutova ili dijelova kolutova sira traje dugo, pa bi rezanje isključivo na zahtjev kupca predstavljalo poteškoće za prodajna mjesta, posebno u vrijeme gužvi.

Budući da se u presudi Suda navodi i ribanje, iz istih prethodno navedenih razloga ta izmjena obuhvaća izričitu mogućnost ribanja i pakiranja također u maloprodajnoj trgovini za izravnu prodaju krajnjem kupcu. To pojašnjenje nužno je i zbog čestih prigovora koji su posljednjih godina uloženi tijelima zaduženima za kontrole u vezi s mogućnošću ribanja i pakiranja sira „Parmigiano Reggiano” u maloprodajnim trgovinama za izravnu prodaju.

Rubrika „Pravila o hranidbi krava”

Pravila o hranidbi krava

— Članak 1.: „Područje primjene”

U članak 1. dodaju se drugi, treći i četvrti odlomak.

Drugi odlomak glasi:

Mlijeko se mora proizvoditi na gospodarstvima koja se nalaze na području podrijetla i koja su uključena u sustav kontrole.

Ta rečenica umeće se u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta, a brišu se sljedeće: rečenica iz točke 3.3. koja je glasila *Mlijeko se dobiva od krava koje se uzgajaju na definiranom zemljopisnom području*; rečenica iz točke 3.4. koja je glasila *Gospodarstva koja uzgajaju mliječne krave od čijeg će se mlijeka proizvesti sir „Parmigiano Reggiano” moraju se nalaziti na definiranom zemljopisnom području*; i upućivanje na mlijeko koje se proizvodi iz točke 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Pojašnjava se da se kralje mlijeko kao sirovina mora proizvoditi na definiranom zemljopisnom području na gospodarstvima koja podliježu službenim kontrolama usklađenosti sa specifikacijom proizvoda.

Treći odlomak glasi:

Uzgoj zamjenskih mliječnih krava („obnavljanje populacije”) mora se provoditi na području podrijetla i mora biti obuhvaćen sustavom kontrole kao konkretna djelatnost mliječnog gospodarstva. Pravila navedena u članku 9. odnose se na stoku koja potječe iz drugih proizvodnih sektora.

Ta se izmjena unosi u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

U tekstu se sad izričito navodi uzgoj zamjenskih mliječnih krava („obnova populacije”), tj. uzgoj ženske teladi i junica koje će se poslije pridružiti mliječnom stadu, te se navodi da je to konkretna djelatnost mliječnog gospodarstva. S obzirom na tu strukturnu i funkcionalnu vezu s mliječnim gospodarstvom, u tekstu se sad zahtijeva da se populacija obnavlja na definiranom zemljopisnom području i da podliježe službenim kontrolama usklađenosti sa specifikacijom proizvoda.

Na kraju, upućuje se na članak 9. *Pravila o hranidbi krava*, kojim se uređuje ulazak stoke iz drugih proizvodnih lanaca koji nisu lanac proizvodnje sira „Parmigiano Reggiano” na mliječna gospodarstva ili u jedinice za obnovu populacije.

Četvrti odlomak glasi:

Mliječna gospodarstva, čija se populacija obnavljala izvan područja podrijetla na dan 5. siječnja 2021., mogu tu aktivnost nastaviti izvan područja podrijetla pod uvjetom da je uključeno u sustav kontrole.

Ta se izmjena unosi u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Tom izmjenom uzimaju se u obzir očitovanja nekih poduzeća koja uzgajaju stoku i proizvode mlijeko za sir „Parmigiano Reggiano” te koja, kako je dopušteno važećom verzijom specifikacije proizvoda, već dugo upravljaju vlastitim proizvodnim ciklusima tako što koriste jedinicu za obnovu populacije smještenu izvan definiranog zemljopisnog područja. Jedina je svrha te aktivnosti uzgoj ženske teladi i junica koje će, kad dosegnu zrelost, zamijeniti mliječne krave na mliječnim gospodarstvima u vlasništvu istih poduzeća unutar definiranog zemljopisnog područja. Dakle, tom izmjenom omogućuje se nastavak tako organiziranog poslovnog modela, no obnova populacije tih poduzeća izvan definiranog zemljopisnog područja podliježe osnovnim zahtjevima iz članka 5. i 9. *Pravila o hranidbi krava* te službenim kontrolama usklađenosti sa specifikacijom proizvoda, pod uvjetom da su se te aktivnosti već odvijale kad je zahtjev za izmjenom objavljen u Službenom listu Talijanske Republike.

— Članak 4.: „Dopušteno krmivo”

Druga točka prvog odlomka: *Mliječne krave mogu se hraniti:*

— [...]

— *krmnim ljuljem, krmnom raži, krmnom zobi, krmnim ječmom, krmnom pšenicom, krmnim kukuruzom [...];*

mijenja se i glasi:

Mliječne krave mogu se hraniti:

— [...]

— *krmnim ljuljem, krmnom raži, krmnom zobi, krmnim ječmom, krmnom pšenicom, krmnom pšenoraži, krmnim kukuruzom [...];*

Na popis dopuštenog krmiva dodaje se krmna pšenoraž koja ima slične karakteristike kao već dopušteni krmni usjevi (ječam, pšenica, raž itd.). Budući da se svježa ili sušena krmna pšenoraž može upotrebljavati na brdovitijim dijelovima definiranog zemljopisnog područja, na kojima posebno prevladava, u tekstu se sad izričito dodaje mogućnost njezine upotrebe kako bi se maksimalno iskoristila mogućnost upotrebe lokalnog krmiva.

— Članak 5.: „Zabranjeno krmno bilje i nusproizvodi”

Prva dva odlomka:

Kako se okolina stočnih nastambi u kojima borave ženska telad, junice do šestog mjeseca gestacije i mliječne krave ne bi kontaminirala silažom, što uključuje kontaminaciju putem tla i krmiva, zabranjena je upotreba i posjedovanje bilo kakve silaže.

Gospodarstva na kojima se uzgajaju mliječne krave moraju osigurati odvojene objekte za sve ostale poljoprivredne aktivnosti (stoka za proizvodnju govedine, digestori itd.). Silirane žitarice i nusproizvodi mogu se čuvati i upotrebljavati za te ostale poljoprivredne aktivnosti.

mijenjaju se i glase:

Kako se okolina stočnih nastambi ne bi kontaminirala silažom, što uključuje kontaminaciju putem tla i krmiva, te kako bi se burazi životinja fiziološki prilagodili prehrani bez silaže, mliječnim gospodarstvima i jedinicama za obnovu populacije zabranjena je upotreba i posjedovanje bilo kakve silaže.

Gospodarstva na kojima se uzgajaju mliječne krave i jedinice za obnovu populacije moraju osigurati odvojene objekte za sve ostale poljoprivredne aktivnosti (stoka za proizvodnju govedine, digestori itd.). Silirane žitarice i nusproizvodi mogu se čuvati i upotrebljavati za te ostale poljoprivredne aktivnosti.

Izmjena prvog odlomka unosi se u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Cilj te izmjene je, prvo, prilagoditi članak zbog izmjena članka 1. *Pravila o hranidbi krava*, uključujući usklađivanje terminologije, te utvrditi da je, osim mliječnim gospodarstvima, upotreba i posjedovanje bilo kakve silaže zabranjena i jedinicama za obnovu populacije. Drugo, izmjenom se izričito navodi drugi temeljni razlog za zabranu posjedovanja i upotrebe silaže osim sprečavanja kontaminacije nastambi: potreba za fiziološkom prilagodbom buraga životinja na prehranu bez silaže (od rane dobi). Za taj drugi aspekt vidjeti razloge za izmjene članka 9. *Pravila o hranidbi krava*.

Slično tome, i drugi odlomak mijenja se radi usklađivanja tog članka s izmjenama članka 1. *Pravila o hranidbi krava*.

Briše se šesta stavka s popisa u točki (b) četvrtog odlomka, odnosno upotreba *tekuće melase (osim ako je dopuštena na temelju članka 6.)*.

Uklanja se potpuna zabrana upotrebe melase (iako je i dalje regulirana člankom 6.), prvotno uvedena zbog česte loše kvalitete i vrlo promjenjivih karakteristika tog proizvoda jer je melasa sad potpuno pouzdana zahvaljujući modernoj tehnologiji proizvodnje koja se zahtijeva zakonom. Upotreba melase čak se preporučuje u određenim obrocima, primjerice baziranima na sijenu, koji imaju manje šećera od svježe trave jer se pretvorbom trave u sijeno blagom fermentacijom gubi određeni sadržaj šećera.

Stočne nastambe danas se uređuju znatno drukčije, pa se rizik od zaprljanja koritâ i poljoprivredne opreme, što je bio jedan od glavnih razloga za izniman oprez u upotrebi melase u nastambama, sad lako rješava.

— Članak 6.: „Sirovine u nekrmnoj stočnoj hrani”

Sljedeći odlomci: *Sljedeće se isto tako može upotrebljavati u dopunskoj složenoj hrani za životinje:*

— *rogač do najviše 3 %,*

— *melasa do najviše 3 %.*

Davanje stočne hrane u obliku blokova melase, uključujući i zdrobljene, dopušteno je do najviše 1 kg po grlu dnevno. Međutim, upotreba blokova melase nije kompatibilna s upotrebom stočne hrane koja sadržava melasu.

Dopušteni su i proizvodi na bazi šećera i/ili proizvodi na bazi propilen glikola i glicerola, u tekućem stanju ili izmiješani s hranom, do najviše 300 g po grlu dnevno.

mijenjaju se i glase:

Melasa od rogača, repe i šećerne trske, ekstrakt slada, propilen glikol i glicerol također se mogu upotrebljavati u dopunskoj složenoj hrani do najviše 6 % ukupne količine.

Upotreba proizvoda na bazi šećera, među ostalim u tekućem stanju ili u obliku na bazi melase (melasa od šećerne trske ili repe), ekstrakta slada, propilen glikola i glicerola u prehrani krava muzara ograničena je na 800 g po grlu dnevno, bez obzira na to daje li se pojedinačnim kravama ili se dodaje u ukupan miješani obrok. Ti se proizvodi ne smiju davati u vodi za piće.

U članku se spajaju ograničenja za rogač i melasu (te slične proizvode sa šećerom) u jedinstveno ukupno ograničenje od 6 %, koje je prethodno bilo podijeljeno na 3 % melase i 3 % rogača.

Upotreba proizvoda sa šećerom, uključujući melasu koja je prethodno bila zabranjena člankom 5., proširuje se s blokova melase na širu skupinu sličnih proizvoda i regulira utvrđivanjem najvećeg dnevnog ograničenja koje se smatra primjerenim za nadopunu obroka bogatih vlaknima koji su tipični za proizvodni lanac sira „Parmigiano Reggiano”.

Upotreba tih proizvoda osobito je prikladna danas u usporedbi s vremenom kad je sastavljena prethodna verzija specifikacije proizvoda jer se ukupan miješani obrok danas često upotrebljava, a mogu imati i korisnu funkciju: povezuju obrok i čine ga manje praškastim, pa je smjesa homogenija, a nastamba čišća.

Peti odlomak: *Ne dovodeći u pitanje članak 8., ostali proizvodi i stočna hrana koji su važećim zakonodavstvom dopušteni za mliječne krave isto se tako mogu upotrebljavati, pod uvjetom da ih ispita Konzorcij za sir „Parmigiano Reggiano”, koji će obavijestiti nadležna tijela nakon što provjeri kompatibilnost takvih proizvoda i stočne hrane.*

sad je četvrti odlomak i mijenja se te glasi:

Ne dovodeći u pitanje članak 8., ostali proizvodi i stočna hrana koji su važećim zakonodavstvom dopušteni za mliječne krave isto se tako mogu upotrebljavati, pod uvjetom da ih ocijeni Konzorcij za sir „Parmigiano Reggiano”, koji će obavijestiti nadležna tijela nakon što provjeri kompatibilnost takvih proizvoda i stočne hrane s načelima iz članka 2.

Pojam „ispitivanje” zamjenjuje se pojmom „ocjenjivanje” kad je riječ o zabrani upotrebe određenih sirovina u nekrmnoj stočnoj hrani i proizvoda za hranidbu mliječnih krava. Sad se navodi da se kompatibilnost mora provjeriti prema „Općim načelima za hranidbu” utvrđenima u članku 2. *Pravila o hranidbi krava.*

— Članak 7.: „Upotreba pojačane i nepojačane jednostavne i složene dopunske hrane za životinje”

Briše se četvrti odlomak. Glasio je: *Ukupna količina sirove masti iz proizvoda i nusproizvoda soje, lana, suncokreta, kukuruznih klica i pšeničnih klica ne smije premašiti 300 g po grlu dnevno.*

Bez izmjene razloga za taj konkretan zahtjev ili ukupnog pristupa upotrebi masti u specifikaciji proizvoda, koja se mora strogo regulirati, prethodno navedena metoda određivanja udjela masti u određenim sastojcima od kojih se proizvodi nekrmna stočna hrana zamjenjuje se metodom opisanom u posljednjem odlomku kako bi kontrole bile jednostavnije. Naime, iznimno je teško razlikovati masti iz „proizvoda i nusproizvoda soje, lana, suncokreta, kukuruznih klica i pšeničnih klica”, no mnogo je jednostavnije provjeriti ukupnu količinu masti koja se daje kravama, i kad je riječ o dokumentaciji (na temelju obrazaca s podacima o hrani ili sastojaka koji se stavljaju u miješalicu za ukupni miješani obrok) i iz analitičke perspektive.

Sljedeća rečenica, prethodno drugi odlomak u članku 8., premješta se ovamo i postaje četvrti odlomak: *Mliječne krave ne mogu se hraniti sapunom ili masti životinjskog ili biljnog podrijetla (ulje, loj, salo, maslac), izravno ili kao sastojak u hrani.*

Treći odlomak članka 8.: *Masti biljnog podrijetla mogu se upotrebljavati za prijenos i zaštitu mikrohranjiva do najviše 100 g po grlu dnevno.*

sad je peti odlomak članka 7. i mijenja se kako slijedi:

Biljna ulja i masti bilo koje vrste i u bilo kojem obliku mogu se upotrebljavati tek kao prijenosnici premiksa i zaštita za aminokiseline, vitamine, minerale i druge hranjive tvari do najviše 50 g po grlu dnevno.

U tekstu koji se nalazio u članku 8. „masti biljnog podrijetla” i „mikrohranjiva” zamjenjuju se „biljnim uljima i mastima” odnosno „aminokiselinama, vitaminima, mineralima i drugim hranjivim tvarima” jer su ti pojmovi sveobuhvatniji.

Ograničenje za biljna ulja i masti bilo koje vrste i u bilo kojem obliku koji se dodaju „u stanju u kakvom jesu” smanjuje se sa 100 g na 50 g po grlu dnevno jer je njihova jedina svrha zaštititi aminokiseline, vitamine, minerale i druge hranjive tvari. Time se izbjegava njihova upotreba za prikriveno dodavanje inače zabranjenih masti, što smanjenjem ukupne količine postaje besmislena praksa, no zadržava se njihova uloga prijenosnika aminokiselina kao što je metionin ili vitamina kao što je kolin.

Sljedeći tekst dodaje se kao šesti odlomak: *Kako bi se izbjegle negativne posljedice za fermentaciju preživača i pogoršanje kvalitete mlijeka, dnevna količina masti (ocijenjena kao ekstrakt etera) koja se daje kravama muzarama:*

- *ne smije premašiti 4,0 % ukupne suhe tvari,*
- *ne smije premašiti 700 g u smislu količine koja se daje putem nekrmne stočne hrane kako je definirano u članku 2. ovih Pravila.*

Najveća dnevna količina masti koja se može dati kravama muzarama putem dopuštenih proizvoda iznosi 4 % ukupne suhe tvari u obroku. To ukupno ograničenje zadovoljava se ograničenjem za mast koja se daje putem nekrmne stočne hrane. Umjesto ograničenja od 300 g za mast koja se može davati putem uljnih sjemenki (soja, lan, suncokret, kukuruzne klice i pšenične klice), što je bilo iznimno teško provjeriti, utvrđuje se ograničenje od 700 g za masti koje se mogu davati u nekrmnoj stočnoj hrani putem prirodno prisutnih masti u hrani za životinje (dakle, uključujući na primjer i kukuruz).

- Članak 8.: „Zabranjena hrana za životinje i zabranjeni proizvodi”

Sljedeći tekst iz prve točke prvog odlomka: *sva hrana životinjskog podrijetla: riblje brašno, meso, krv, plazma, perje, razni nusproizvodi klanja i nusproizvodi prerade mlijeka i jaja u prahu;*

mijenja se i glasi:

sva hrana životinjskog podrijetla: riblje brašno, meso, krv, plazma, perje, razni nusproizvodi klanja kao i nusproizvodi prerade mlijeka i jaja u prahu;

U tekstu se veznik *i* zamjenjuje veznikom *kao i*.

U osmoj točki prvog odlomka *uzgojene alge* zamjenjuju se samo *algama* zato što se njihovo podrijetlo ne može provjeriti i zato što proizvodi koji se trenutačno nalaze na tržištu i koji podliježu važećim pravilima jamče dovoljne razine ukupne sigurnosti.

Sljedeći tekst iz druge točke četvrtog odlomka: *antioksidansi butilirani hidroksianisol, butilirani hidroksitoluen i etoksikvin.*

sad je druga točka drugog odlomka i mijenja se kako slijedi:

antioksidansi butilirani hidroksianisol, butilirani hidroksitoluen i etoksikvin, osim ako se daju s vitaminima u tehnološke svrhe kao stabilizatori.

Dodaje se dio rečenice „osim ako se daju s vitaminima u tehnološke svrhe kao stabilizatori” jer se navedeni antioksidansi oduvijek upotrebljavaju u hrani za životinje na takav način. Nalaze se u premiksima vitamina od kojih tvornice za proizvodnju stočne hrane proizvode stočnu hranu radi osiguranja stabilnosti i kvalitete vitamina topivih u masti, na primjer vitamina A (koji lako oksidira, pa se ne može upotrebljavati bez stabilizatora). Međutim, zbog nedavnih izmjena zakonodavstva potrebno je navesti sastojke na krajnjem proizvodu, što znači da se mogu pojaviti na informativnim letcima i dovesti do očite nesukladnosti iako se u stvarnosti ništa ne mijenja.

Stoga se tekst prilagođava kako bi odrazio činjenicu da se zakonom zahtijeva navođenje tih proizvoda u informativnim letcima ako se upotrebljavaju u premiksima. Međutim, na snazi ostaje zabrana upotrebe tih proizvoda kao samostalnih sastojaka u stočnoj hrani jer je cilj tim pravilom spriječiti njihovu upotrebu kao rješenje za probleme koji nastaju upotrebom sastojaka hrane za životinje loše kvalitete.

- Članak 9.: „Stoka koja potječe iz drugih proizvodnih sektora”

Prva dva odlomka članka 9.:

Mliječne krave iz proizvodnih lanaca koji nisu proizvodni lanac sira „Parmigiano Reggiano” ne mogu se uključiti u okruženja u kojima se drže krave muzare i zasušene krave dok ne proteknu najmanje četiri mjeseca od njihova dolaska na gospodarstvo.

Za vrijeme tog razdoblja mliječne krave hrane se u skladu s ovim Pravilima, a mlijeko koje proizvedu ne dostavlja se u mljekare za proizvodnju sira.

mijenjaju se i glase:

Uključivanje stoke iz proizvodnih lanaca koji nisu proizvodni lanac sira „Parmigiano Reggiano”, što znači da nisu uključeni ni u sustav kontrole, na mliječna gospodarstva ili u jedinice za obnovu populacije mora se provesti najkasnije na dan kad životinja navrší 10 mjeseci.

Ta se izmjena unosi u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Ključni elementi po kojima je sir „Parmigiano Reggiano” jedinstven mogu se sažeti kako slijedi:

- Područje: obuhvaća tlo, zrak i vodu i ključno je za mogućnost proizvodnje hrane za stoku i održavanja aktivne „dobre” mikroflore, koja je temelj za proizvodnju i dozrijevanje sira. Zabrana upotrebe bilo kakve silaže za mliječne krave i uloga krme s pašnjaka kao što su trajni i privremeni travnjaci prepoznati su kao ključni elementi za očuvanje tog područja. Krhka mikrobiološka ravnoteža potrebna za proizvodnju sira može se sačuvati samo pažljivim upravljanjem tlom, stočnim nastambama i mljekarama za proizvodnju sira.
- Stoka: način uzgoja stoke, a posebice odgovarajuća prehrana, pogoduje sposobnosti životinja za pretvorbu obroka u mlijeko, njihovoj produktivnosti, zdravlju i dugovječnosti. Stoga ima smisla da se u specifikaciji proizvoda posebno istaknu ta pitanja, što uključuje i nove informacije kad postanu dostupne.
- „Dobri” mikroorganizmi u proizvodnji sira: oni se oduvijek smatraju ključnim elementom u stvaranju jedinstvenosti sira „Parmigiano Reggiano”.

Sva pravila iz važeće specifikacije proizvoda osmišljena su tako da potaknu pogodno mikrobiološko stanište od polja do gospodarstva i mljekare. Prije svega, zabrana silaže u uzgoju ženske teladi, junica do šestog mjeseca gestacije i mliječnih krava te prehrana na bazi sijena čine osnovu pristupa odabiru „dobre” i „loše” flore specifične za područje proizvodnje sira „Parmigiano Reggiano”.

Na temelju tih kratkih osnova smatra se važnim mijenjati specifikaciju proizvoda i utvrđivati pravila o uzgoju ženske teladi i junica koje će, kad dosegnu zrelost, proizvoditi mlijeko za sir. Pravila o hranidbi krava muzara iz specifikacije proizvoda dugo su se primjenjivala i na zasušene krave i junice od šestog mjeseca gestacije. Ta su pravila usmjerena na sprečavanje pogoršanja kvalitete mlijeka, s obzirom na to da posljednje dvije kategorije ne daju mlijeko, ali i na (prije svega) usmjeravanje proizvođača na model uzgoja usklađen s osnovama: zabranom upotrebe silaže, obrocima na bazi sijena, sposobnosti preživača da probave vlakna te usredotočenosti na svu stoku na gospodarstvu. Kao što je već spomenuto, važećom specifikacijom proizvoda proširuje se zabrana upotrebe i posjedovanja silaže za uzgoj ženske teladi i junica do šestog mjeseca gestacije.

Glavni cilj zahtjeva za izmjenu u skladu s kojom se uključivanje stoke iz drugih proizvodnih lanaca na mliječno gospodarstvo ili u jedinice, navedene u sustavu kontrole, na kojima se provodi konkretna obnova populacije mliječnog gospodarstva mora provesti do dobi od 10 mjeseci, jest da se poboljša i poveća sposobnost prilagodbe krava na tipičnu prehranu na gospodarstvima uključenima u sustav kontrole ZOI-ja „Parmigiano Reggiano”, koja se već upotrebljava za krave koje se uzgajaju izravno na području proizvodnje, uz upotrebu krme i zabranu hranidbe silažom.

Iako bi, teoretski gledano, bilo idealno dovesti te životinje na gospodarstva čim se odbiju od sise kako bi se mogle prilagoditi na tipičnu prehranu na gospodarstvima uključenima u sustav kontrole za ZOI „Parmigiano Reggiano”, dob od 10 mjeseci smatra se dovoljno ranom za postizanje jasnog poboljšanja situacije prema važećoj specifikaciji proizvoda. Taj je prijedlog razuman kompromis jer se njime sprečava veliko gospodarsko opterećenje onih koji trenutno uzgajaju mladu stoku izvan proizvodnog lanca ZOI-ja „Parmigiano Reggiano”.

Osim toga, s obzirom na opću tendenciju oplodnje junica u sve mlađoj dobi, u nekim slučajevima u dobi od oko 12 mjeseci, zahtjevom za uključivanje životinja do dobi od 10 mjeseci osiguralo bi se provođenje oplodnje na gospodarstvima unutar proizvodnog lanca ZOI-ja radi genetskog poboljšanja.

Zahtjevom za hranidbu stoke prehranom bez silaže od 10. mjeseca života nastoji se osigurati razvoj njihova buraga sijenom, što znači da se može očekivati razvoj anatomskih i histoloških karakteristika koje su bolje prilagođene za sljedeću fazu proizvodnje mlijeka i da će krave bolje funkcionirati na toj vrsti prehrane. Smatra se da hranidba ženske teladi i junica prehranom koja se uglavnom bazira na upotrebi suhe krme umjesto silaže ima pozitivan utjecaj na njihov morfološki razvoj i produbljenje abdomena te povećan kapacitet unosa te da smanjuje rizik od prekomjerne prekrivenosti masnim tkivom (što posebno uzrokuje zloupotreba kukuruzne silaže).

Nedavno istraživanje pokazalo je da hranidba junica sijenom ima prednosti u smislu unosa suhe tvari i rasta te da konzumacija sijena umjesto silaže pozitivno utječe na kapacitet iskorištavanje krme, pretpostavlja se zbog boljeg morfološko-funkcionalnog razvoja buraga junice. Treba dodati i da upotreba obroka koji su acidogeni zbog neravnoteže uzrokovane velikom količinom škroba, tipične za obroke bazirane na siliranim žitaricama (i posebno kukuruznoj silaži), mogu uzrokovati oštećenje tkiva u sluznici buraga (erozija) i jetrima (apscesi). To nepovratno oštećenje čini životinje podložnijima drugim bolestima i manje sposobnima probaviti obroke bogate vlaknima, krupnu krmu, kao što su obroci bazirani na sijenu, koji su tipični za gospodarstva uključena u sustav kontrole ZOI-ja „Parmigiano Reggiano”. To oštećenje vrlo je rijetko kod životinja čija se prehrana temelji na nesiliranoj krmu, a osobito sijenu.

Za razliku od upotrebe silaže hranidba junica svježom krmom i sijenom drastično smanjuje i rizik od unosa mikotoksina, koji potencijalno mogu ugroziti imunitet životinje i učiniti je podložnijom bolestima te joj skratiti dugovječnost.

Tom izmjenom nastoje se poboljšati i kontrole u certificiranom sustavu proizvodnje sira „Parmigiano Reggiano” kako bi krajnji kupac bio još sigurniji da je proizvod u skladu sa specifikacijom proizvoda.

Specifikacijom proizvoda trenutačno se zabranjuje upotreba i posjedovanje bilo kakve silaže u uzgoju ženske teladi, junica do šestog mjeseca gestacije i mliječnih krava. Zahtjevom o „karanteni” iz članka 9. *Pravila o hranidbi krava* u važećoj specifikaciji proizvoda posebno se nastoji smanjiti rizik od kontaminacije sporama u okruženju u kojem obitava mliječna stoka od čijeg se mlijeka proizvodi „Parmigiano Reggiano”. Zato se od subjekata zahtijeva da za razdoblja „karantene” na odgovarajući način odvoje krave iz proizvodnih lanaca koji nisu proizvodni lanac sira „Parmigiano Reggiano”, da njihovo mlijeko čuvaju zasebno te da vode relevantnu evidenciju poljoprivrednog gospodarstva.

Kontrole koje se provode kako bi se osiguralo poštovanje pravila o „karanteni” u skladu s važećom specifikacijom proizvoda tijekom vremena otkrile su brojne propuste u pridržavanju zahtjeva o „karanteni” kako je naveden u planu kontrole za ZOI „Parmigiano Reggiano”.

Točnije, od 2012. do 2017. ovlašteno kontrolno tijelo za ZOI „Parmigiano Reggiano” pronašlo je 12 slučajeva „znatne neusklađenosti” prilikom provjera usklađenosti sa zahtjevom o „karanteni”. Slučajevi „znatne neusklađenosti” doveli su do posljedica navedenih u „tablici kontrola” u vezi s postupanjem sa sirovinama, a posebno do isključivanja proizvoda iz ZOI-ja te korektivnih mjera koje su predmetni subjekti proveli kako bi uklonili uzrok(e). U istom razdoblju ovlašteno kontrolno tijelo pronašlo je 639 slučajeva „manje neusklađenosti”, zbog čega su predmetni subjekti uveli korektivne mjere kako bi uklonili uzrok(e).

Osim toga, slučajevi „znatne neusklađenosti” zabilježeni 2018. (5) i 2019. (4) pokazuju proporcionalni rast u odnosu na prethodno razdoblje (2012. – 2017.), što znači da problem postaje češći.

Zahtjev za uključivanje krava u lanac do dobi od 10 mjeseci olakšao bi, prije svega, provjeru ovlaštenom kontrolnom tijelu jer se dob životinje (od rođenja) može jednostavno pronaći u bazama podataka, dok su postojeće provjere „karantene” usmjerene na fazu života krave (šesti mjesec gestacije, mužnja ili suho razdoblje) koja varira ovisno o tome kad je došlo do oplodnje.

Osim toga, „karantena” u sadašnjem smislu više ne bi bila potrebna jer bi, kako je već navedeno, krave u dobi od 10 mjeseci imale dovoljno vremena za prilagodbu na tipičnu prehranu (jer će u prosjeku tek nakon 12–14 mjeseci početi proizvoditi mlijeko), pa ne bi postojao rizik od neodgovarajućeg odvajanja životinja u „karanteni” i njihova mlijeka, a što bi moglo dovesti do problema sa sirom (to bi se sad moglo dogoditi ako se na gospodarstvo dovede krava koja već daje mlijeko).

- Članak 10.: „Uključivanje novih poljoprivrednih gospodarstava u proizvodni lanac”

Treći odlomak članka 9.: *Poljoprivrednim gospodarstvima koja ne pripadaju proizvodnom lancu sira „Parmigiano Reggiano” nije dopušteno da daju mlijeko dok ne proteknu najmanje četiri mjeseca od inspekcijskog posjeta.*

sad je članak 10. pod naslovom „Uključivanje novih poljoprivrednih gospodarstava u proizvodni lanac” i mijenja se kako slijedi:

Poljoprivrednim gospodarstvima koja ne pripadaju proizvodnom sustavu sira „Parmigiano Reggiano” nije dopušteno da daju mlijeko dok ne proteknu najmanje četiri mjeseca od inspekcije ovlaštenog kontrolnog tijela.

U tekstu se sad navodi da je za provjeru usklađenosti s tim zahtjevima odgovorno kontrolno tijelo.

- Članak 11.

Članak 10. sad je članak 11. s istim naslovom „Hranidba ukupnim miješanim obrokom”.

- Članak 12.: „Novi proizvodi i tehnologija”

Članak 11.: *Svaka upotreba stočne hrane koja nije obuhvaćena ovim Pravilima, izmjene propisanih količina ili uvođenje metoda pripreme i davanje hrane koji nisu ovdje navedeni podliježu pozitivnom rezultatu na testovima i studijama koje ocjenjuje Konzorcij za Parmigiano Reggiano. U slučaju pozitivnog rezultata može se podnijeti zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda u skladu s time.*

sad je članak 12. i mijenja se kako slijedi:

Svaka upotreba stočne hrane koja nije obuhvaćena ovim Pravilima, izmjene propisanih količina ili uvođenje metoda pripreme i davanje hrane koji nisu ovdje navedeni podliježu pozitivnom rezultatu na testovima i studijama koje ocjenjuje Konzorcij za sir Parmigiano Reggiano. U slučaju pozitivnog rezultata i njihova donošenja na temelju odredbi članka 6. moraju se dodati u specifikaciju proizvoda prilikom sljedeće izmjene.

Navodi se da svaka upotreba hrane za životinje i tehnologije koja nije obuhvaćena Pravilima o hranidbi krava, izmjene propisanih količina ili uvođenje metoda pripreme i davanje hrane prvo moraju ostvariti pozitivan rezultat na testovima i studijama koje ocjenjuje Konzorcij. U slučaju pozitivnog rezultata i njihova donošenja na temelju odredbi članka 6. moraju se (umjesto „mogu se”) dodati u specifikaciju proizvoda prilikom sljedeće izmjene.

Na kraju, umeće se riječ „sir” kako bi se naveo točan naziv Konzorcija.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„**PARMIGIANO REGGIANO**”

EU br.: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv(i)

Parmigiano Reggiano

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Parmigiano Reggiano” tvrdi je sir od kuhanog gruša koji sporo dozrijeva, a proizvodi se od sirovog kravljeg mlijeka koje je djelomično obrano na način da je vrhnju omogućeno da izbije na površinu. Mlijeko se ne smije podvrgnuti nikakvoj toplinskoj, fizičkoj ili mehaničkoj obradi, a potječe od mliječnih krava hranjenih prije svega krmivom s područja podrijetla. Sir mora dozrijevati najmanje 12 mjeseci. Sir „Parmigiano Reggiano” može se prodavati u cijelim kolotovima, rezan na komade ili u ribanom obliku.

Sir „Parmigiano Reggiano” ne smije se podvrgnuti nikakvoj obradi koja narušava njegova kemijska/fizikalna ili organoleptička svojstva, a ima sljedeća svojstva:

- kolotovi sira s blago ispupčenim ili gotovo ravnim stranama s blago podignutim rubom na plosnatim stranama,
- dimenzije: promjer kolotova preko plosnate površine iznosi od 35 do 43 cm, a visina od 20 do 26 cm,
- najmanja masa: 30 kg po kolotu,
- boja kore: prirodna boja slame, koja se s vremenom može promijeniti,
- debljina kore: oko 6 mm,
- boja tijesta sira: od svijetle boje slame do boje slame,
- karakterističan miris i okus tijesta: mirisan, nježan i aromatičan, ali ne jak,
- tekstura tijesta: sitnozrnata i slojevita,
- najmanji udio masti u suhoj tvari: 32 %,
- bez aditiva,
- omjer ciklopropanskih masnih kiselina: manji od 22 mg u 100 g masti (uzimajući u obzir nesigurnost mjerenja koju određuje plinska kromatografija-masena spektrometrija (CG-MS)).

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Uzgoj zamjenskih mliječnih krava („obnavljanje populacije”) mora se provoditi na definiranom zemljopisnom području i mora biti obuhvaćen sustavom kontrole kao konkretna djelatnost mliječnog gospodarstva. Zabranjena je upotreba i posjedovanje bilo kakve silaže.

Uključivanje stoke iz proizvodnih lanaca koji nisu proizvodni lanac sira „Parmigiano Reggiano”, što znači da nisu uključeni ni u sustav kontrole, na mliječna gospodarstva ili gospodarstva za obnovu populacije mora se provesti najkasnije na dan kad životinja navrší 10 mjeseci.

Mliječna gospodarstva, čija se populacija obnavljala izvan definiranog zemljopisnog područja na dan 5. siječnja 2021., mogu tu aktivnost nastaviti izvan područja podrijetla pod uvjetom da je uključeno u sustav kontrole.

Prehrana mliječnih krava temelji se na krmivu s definiranog zemljopisnog područja, koje se određuje količinom i kvalitetom.

Najmanje 75 % suhe tvari u krmivu mora se proizvesti unutar zemljopisnog područja.

Hrana za životinje koja nije krmivo može činiti najviše 50 % suhe tvari u obroku.

Zabranjena je upotreba i posjedovanje bilo kakve silaže.

Kravlje mlijeko, sol, teleće sirilo.

Mlijeko se mora proizvoditi na gospodarstvima koja se nalaze na definiranom zemljopisnom području i koja su uključena u sustav kontrole.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Mlijeko se prerađuje u sir unutar definiranog zemljopisnog područja. Mlijeko dobiveno za vrijeme večernje i jutarnje mužnje dostavlja se u mljekaru sirovo i neobrađeno, u skladu sa specifikacijama proizvoda. Mlijeko dobiveno za vrijeme jutarnje mužnje premješta se u bakrene spremnike i miješa s mlijekom od prethodne večeri, koje je djelomično obrano na način da je vrhnju omogućeno da izbije na površinu. Omjer masti i kazeina u mlijeku u spremnicima za zagrijavanje izračunava se kao ponderirani prosjek svih serija proizvodnje određenog dana, a ne smije biti veći od $1,10 + 10\%$. U mlijeko se dodaje kontinuirana starter-kultura sirutke, prirodna kultura bakterija mliječne kiseline koja se dobiva tako da se „slatka” sirutka preostala od prethodne proizvodnje sira ostavi da

spontano fermentira u uvjetima kontrolirane temperature. Nije dopuštena upotreba komercijalnih starter-kultura. Nakon koagulacije, za koju se smije upotrijebiti isključivo teleće sirilo, gruš se drobi i zagrijava. Kad sirna masa potone na dno spremnika, stavlja se u kalupe. Sirevi se zatim označuju. Nakon nekoliko dana sireve se namače u salamuri, a zatim dozrijevaju najmanje 12 mjeseci. Sirevi mogu dozrijevati na stalcima s drvenim policama.

Razdoblje dozrijevanja od najmanje 12 mjeseci mora se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

Nakon najkraćeg razdoblja dozrijevanja provodi se provjera kvalitete kako bi se provjerila usklađenost sa specifikacijom proizvoda.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Sir „Parmigiano Reggiano” može se prodavati u cijelim kolotovima, rezan na komade ili u ribanom obliku.

Radi zaštite potrošača i kako bi se zajamčila autentičnost unaprijed pakiranog, ribanog ili rezanog sira „Parmigiano Reggiano” koji se stavlja na tržište, ribanje, rezanje i pakiranje moraju se provesti na definiranom zemljopisnom području. To je obvezno jer se identifikacijske oznake na cijelim sirevima kao što je „Parmigiano Reggiano” izgube ili nisu vidljive na ribanom siru ili komadima, pa je potrebno zajamčiti podrijetlo unaprijed pakiranog proizvoda. Potrebno je i jer sir treba pakirati neposredno nakon rezanja na komade, primjenjujući pritom postupke kojima se sprečava njegova dehidracija ili oksidacija ili gubitak izvornih organoleptičkih svojstava sira „Parmigiano Reggiano”. Zarezivanjem koluta siru se oduzima prirodna zaštita koju mu jamči kora koja je iznimno dehidrirana i vrlo dobro izolira sir od vanjskih utjecaja.

Ribati se smiju samo cijeli sirevi koji nose zaštićenu oznaku izvornosti „Parmigiano Reggiano”. Mora se pakirati neposredno nakon ribanja i ne smije se podvrgnuti nikakvoj obradi niti se u njega smiju dodati bilo kakve tvari. Međutim, dopuštena je upotreba ostataka od rezanja pod prethodno navedenim uvjetima. Udio kore u ribanom siru „Parmigiano Reggiano” ne smije iznositi više od 18 % mase.

Odresci od sira „Parmigiano Reggiano” koje će subjekti unutar sustava kontrole upotrebljavati za pripremu drugih formata nazivaju se „ostatci od rezanja”.

Ribanje, rezanje i prethodno pakiranje za izravnu prodaju mogu se provoditi u maloprodajnoj trgovini isključivo u svrhu prodaje krajnjem kupcu.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Oznake na svakom siru „Parmigiano Reggiano” sastoje se od riječi „Parmigiano Reggiano” ispisanih istočkanim slovima, registracijskog broja mljekare koja ga je proizvela, godine i mjeseca proizvodnje te kratice DOP (ZOI) ispisanih oko bočnih strana koluta sira s pomoću trake za šablone, ovalnog pečata s riječima *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* („Konzorcij za zaštitu sira Parmigiano Reggiano”), kazeinske pločice ili istovrijednog sustava kojim se jamči jedinstvena identifikacija svakog sira te pečata „druge kategorije” za sireve te kategorije.

Unaprijed pakirani, ribani i narezani sir „Parmigiano Reggiano” koji se stavlja na tržište prepoznaje se po logotipu koji sadržava stilizirani prikaz komada i koluta sira „Parmigiano Reggiano” iznad riječi „PARMIGIANO REGGIANO”.



Logotip, koji je obvezna sastavnica oznake, mora se tiskati u boji prema tehničkim specifikacijama utvrđenima relevantnim sporazumom Konzorcija.

Radi informiranja o trajanju dozrijevanja sira „Parmigiano Reggiano”, najkraće vrijeme dozrijevanja mora se navesti na etiketi svih unaprijed pakiranih komada mase veće od 15 g koji se stavljaju na tržište.

Budući da se miris i okus tijesta sira „Parmigiano Reggiano” mijenjaju za vrijeme procesa dozrijevanja, sljedeći opisni pridjevi mogu se dodati na etiketu uz vrijeme dozrijevanja za određene razrede zrelosti kako bi se opisala organoleptička svojstva:

- *delicato* (blag) (12–19 mjeseci),
- *armonico* (skladan) (približno 20–26 mjeseci),
- *aromatico* (aromatičan) (približno 27–34 mjeseca),
- *intenso* (intenzivan) (približno 35–45 mjeseci).

Odrešci s gornje i donje strane te bočnih strana kolutova sira (komadi s više od 18 % kore) ne mogu nositi naziv „Parmigiano Reggiano” osim ako se upotrebljavaju kao „ostatci od rezanja”.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Definirano zemljopisno područje obuhvaća dio pokrajine Bologna s lijeve strane rijeke Reno, dio pokrajine Mantova s desne strane rijeke Po te pokrajine Modena, Parma i Reggio Emilia.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Najvažniji prirodni čimbenici svojstva su tla na definiranom zemljopisnom području, koje se proteže od apeninskog lanca do rijeke Po, te klimatski uvjeti koji izravno utječu na sastav prirodne flore i fermentacijske procese u proizvodnju. Kad je riječ o ljudskim čimbenicima, kao i povijesnoj važnosti sira za lokalno gospodarstvo, treba napomenuti da su se složeni postupci uključeni u proizvodnju sira „Parmigiano Reggiano” razvijali tijekom stoljećâ primjene tradicionalnih praksi proizvodnje sira na području proizvodnje, a te su se prakse prenosile s generacije na generaciju poštujući autentične i nepromjenjive lokalne prakse.

Sitnozrnata i slojevita tekstura, mirisna aroma, blagi aromatičan okus te laka topljivost i probavljivost prepoznatljive su značajke sira „Parmigiano Reggiano”.

U tim se značajkama odražavaju jedinstvena svojstva mlijeka koje se upotrebljava za proizvodnju sira (sirovo mlijeko svakodnevno se prerađuje u bakrenim spremnicima te koagulira s pomoću telećeg sirila s visokim udjelom renina) i kriteriji za odabir tog mlijeka, kao i praksa natapanja sira u snažnoj salamuri te produljeno razdoblje dozrijevanja.

Posebna fizikalna, kemijska i mikrobiološka svojstva mlijeka kojima se jamče posebna svojstva i kvaliteta sira „Parmigiano Reggiano” posljedica su prehrane mliječnih krava, koja se sastoji od krmiva s područja podrijetla te uz strogu zabranu upotrebe bilo kakve silaže. Najkraće razdoblje dozrijevanja od 12 mjeseci, koje se zbog posebnih klimatskih uvjeta mora odvijati unutar definiranog zemljopisnog područja, važna je faza za pokretanje posebnih enzimskih procesa zahvaljujući kojima proizvod dobiven preradom mlijeka može dobiti svojstva jedinstvena za sir „Parmigiano Reggiano”.

Upućivanje na objavu specifikacije

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