



#### Sadržaj

#### II. Informacije

##### INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

###### Europska komisija

2018/C 132/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8830 – Strategic Value Partners/Vita Group) <sup>(1)</sup> ....	1
---------------	--	---

#### IV. Obavijesti

##### OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

###### Vijeće

2018/C 132/02	Obavijest osobama na koje se primjenjuju mjere predviđene u Odluci Vijeća 2011/235/ZVSP, kako je izmijenjena Odlukom Vijeća (ZVSP) 2018/568, i u Uredbi Vijeća (EU) br. 359/2011, kako je provedena Provedbenom uredbom Vijeća (EU) 2018/565, o mjerama ograničavanja protiv određenih osoba, subjekata i tijela s obzirom na stanje u Iranu .....	2
2018/C 132/03	Obavijest ispitanicima na koje se primjenjuju mjere ograničavanja predviđene u Uredbi Vijeća (EU) br. 359/2011 o mjerama ograničavanja protiv određenih osoba, subjekata i tijela s obzirom na stanje u Iranu .....	3
2018/C 132/04	Obavijest osobama na koje se odnose mjere ograničavanja predviđene Odlukom Vijeća 2013/255/ZVSP i Uredbom Vijeća (EU) br. 36/2012 o mjerama ograničavanja s obzirom na stanje u Siriji .....	4

**Europska komisija**

2018/C 132/05	Tečajna lista eura .....	5
---------------	--------------------------	---

**Revizorski sud**

2018/C 132/06	Tematsko izvješće br. 8/2018 – „Potpora EU-a produktivnim ulaganjima u poduzeća – potrebno je staviti veći naglasak na trajnost” .....	6
---------------	--	---

---

V. *Objave*

DRUGI AKTI

**Europska komisija**

2018/C 132/07	Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	7
---------------	--	---

## II.

*(Informacije)*

## INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.8830 – Strategic Value Partners/Vita Group)****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 132/01)

Dana 3. travnja 2018. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004<sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32018M8830. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV.

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## VIJEĆE

**Obavijest osobama na koje se primjenjuju mjere predviđene u Odluci Vijeća 2011/235/ZVSP, kako je izmijenjena Odlukom Vijeća (ZVSP) 2018/568, i u Uredbi Vijeća (EU) br. 359/2011, kako je provedena Provedbenom uredbom Vijeća (EU) 2018/565, o mjerama ograničavanja protiv određenih osoba, subjekata i tijela s obzirom na stanje u Iranu**

(2018/C 132/02)

O sljedećim informacijama obavješćuju se osobe koje su navedene u Prilogu Odluci Vijeća 2011/235/ZVSP <sup>(1)</sup>, kako je izmijenjena Odlukom Vijeća (ZVSP) 2018/568 <sup>(2)</sup>, i u Prilogu I. Uredbi Vijeća (EU) br. 359/2011 <sup>(3)</sup>, kako je provedena Provedbenom uredbom Vijeća (EU) 2018/565 <sup>(4)</sup>, o mjerama ograničavanja protiv određenih osoba, subjekata i tijela s obzirom na stanje u Iranu.

Vijeće Europske unije odlučilo je da bi osobe koje se nalaze u gore navedenim prilogima trebale ostati na popisu osoba i subjekata na koje se odnose mjere ograničavanja iz Odluke 2011/235/ZVSP i Uredbe (EU) br. 359/2011.

Dotične osobe obavješćuje se o mogućnosti podnošenja zahtjeva nadležnim tijelima odgovarajuće države članice ili država članica, kako je navedeno na internetskim stranicama iz Priloga II. Uredbi (EU) br. 359/2011, kako bi se pribavilo odobrenje za uporabu zamrznutih sredstava za osnovne potrebe ili posebna plaćanja (usp. članak 4. Uredbe).

Dotične osobe mogu Vijeću, uz prilaganje popratne dokumentacije, prije 31. prosinca 2018. podnijeti zahtjev za ponovno razmatranje odluke o njihovu uvrštenju na gore navedeni popis, na sljedeću adresu:

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

E-pošta: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Dotične osobe upućuju se i na mogućnost osporavanja odluke Vijeća pred Općim sudom Europske unije u skladu s uvjetima iz članka 275. stavka 2. i članka 263. stavaka 4. i 6. Ugovora o funkcioniranju Europske unije.

---

<sup>(1)</sup> SL L 100, 14.4.2011., str. 51.

<sup>(2)</sup> SL L 95, 13.4.2018., str. 14.

<sup>(3)</sup> SL L 100, 14.4.2011., str. 1.

<sup>(4)</sup> SL L 95, 13.4.2018., str. 1.

**Obavijest ispitanicima na koje se primjenjuju mjere ograničavanja predviđene u Uredbi Vijeća (EU) br. 359/2011 o mjerama ograničavanja protiv određenih osoba, subjekata i tijela s obzirom na stanje u Iranu**

(2018/C 132/03)

Ispitanici se upućuju na sljedeće informacije u skladu s člankom 12. Uredbe (EZ) br. 45/2001 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>:

Pravna osnova za ovaj postupak obrade temelji se na Uredbi Vijeća (EU) br. 359/2011 <sup>(2)</sup>.

Voditelj obrade u ovom postupku obrade jest Vijeće Europske unije, koje zastupa glavni direktor uprave GU C (vanjski poslovi, proširenje i civilna zaštita) Glavnog tajništva Vijeća, a služba zadužena za postupak obrade jest Odjel 1C uprave GU C s kojim se može stupiti u kontakt na adresi:

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

E-pošta: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Svrha postupka obrade jest uspostava i ažuriranje popisa osoba na koje se primjenjuju mjere ograničavanja u skladu s Uredbom (EU) br. 359/2011.

Ispitanici su fizičke osobe koje ispunjavaju kriterije navedene u toj Uredbi.

Prikupljanje osobnih podataka obuhvaća podatke nužne za ispravnu identifikaciju dotične osobe, obrazloženje i ostale povezane podatke.

U slučaju da se to smatra potrebnim, prikupljeni osobni podaci mogu se razmjenjivati s Europskom službom za vanjsko djelovanje i Komisijom.

Ne dovodeći u pitanje ograničenja predviđena u članku 20. stavku 1. točkama (a) i (d) Uredbe (EZ) br. 45/2001, na sve zahtjeve za pristup, kao i zahtjeve za ispravljanje ili podnošenje prigovora, odgovara se u skladu s odjeljkom 5. Odluke Vijeća 2004/644/EZ <sup>(3)</sup>.

Osobni podaci ostat će pohranjeni pet godina od trenutka brisanja ispitanika s popisa osoba koje podliježu zamrzavanju imovine ili od trenutka kada mjere ograničavanja prestanu biti važeće ili za vrijeme trajanja sudskih postupaka, u slučaju da su pokrenuti.

Ispitanici mogu pokrenuti postupak pred Europskim nadzornikom za zaštitu podataka u skladu s Uredbom (EZ) br. 45/2001.

---

<sup>(1)</sup> SL L 8, 12.1.2001., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 100, 14.4.2011., str. 1.

<sup>(3)</sup> SL L 296, 21.9.2004., str. 16.

**Obavijest osobama na koje se odnose mjere ograničavanja predviđene Odlukom Vijeća 2013/255/ZVSP i Uredbom Vijeća (EU) br. 36/2012 o mjerama ograničavanja s obzirom na stanje u Siriji**

(2018/C 132/04)

O sljedećim informacijama obavješćuju se Abd Al-Fatah Qudsiyah (br. 9), Zoulhima Chalice (br. 23), general bojnik Rafiq Shahadah (br. 37), general bojnik Talal Makhluaf (br. 79), general bojnik Nazih Hassun (br. 80), Emad Abdul-Ghani Sabouni (br. 114), Tayseer Qala Awwad (br. 116), general Amer al-Achi (br. 147) i general bojnik Muhamad Mahalla (br. 206), osobe navedene u Prilogu I. Odluci Vijeća 2013/255/ZVSP <sup>(1)</sup> i Prilogu II. Uredbi Vijeća (EU) br. 36/2012 <sup>(2)</sup> o mjerama ograničavanja s obzirom na stanje u Siriji.

Protiv navedenih osoba Vijeće namjerava zadržati mjere ograničavanja s izmijenjenim obrazloženjima. Te se osobe obavješćuju da prije 19. travnja 2018. mogu na sljedeću adresu podnijeti zahtjev Vijeću radi dobivanja predviđenih obrazloženja za njihovo uvrštenje na popis:

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

E-pošta: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> SL L 147, 1.6.2013., str. 14.

<sup>(2)</sup> SL L 16, 19.1.2012., str. 1.

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

12. travnja 2018.

(2018/C 132/05)

## 1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,2323	CAD	kanadski dolar	1,5517
JPY	japanski jen	132,04	HKD	hongkonški dolar	9,6734
DKK	danska kruna	7,4451	NZD	novozelandski dolar	1,6700
GBP	funta sterlinga	0,86745	SGD	singapurski dolar	1,6155
SEK	švedska kruna	10,3723	KRW	južnokorejski von	1 319,86
CHF	švicarski franak	1,1876	ZAR	južnoafrički rand	14,7838
ISK	islandska kruna	122,00	CNY	kineski renminbi-juan	7,7452
NOK	norveška kruna	9,5973	HRK	hrvatska kuna	7,4213
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 968,15
CZK	češka kruna	25,316	MYR	malezijski ringit	4,7770
HUF	mađarska forinta	311,40	PHP	filipinski pezo	64,102
PLN	poljski zlot	4,1844	RUB	ruski rubalj	75,8954
RON	rumunjski novi leu	4,6615	THB	tajlandski baht	38,448
TRY	turska lira	5,0473	BRL	brazilski real	4,1482
AUD	australski dolar	1,5893	MXN	meksički pezo	22,3815
			INR	indijska rupija	80,4170

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

## REVIZORSKI SUD

### Tematsko izvješće br. 8/2018

**„Potpora EU-a produktivnim ulaganjima u poduzeća – potrebno je staviti veći naglasak na trajnost”**

(2018/C 132/06)

Europski revizorski sud obavještava vas da je upravo objavljeno tematsko izvješće br. 8/2018 „Potpora EU-a produktivnim ulaganjima u poduzeća – potrebno je staviti veći naglasak na trajnost”.

Dokument možete pregledati ili preuzeti na internetskim stranicama Europskog revizorskog suda: <http://eca.europa.eu>

---



## V.

(Objave)

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 132/07)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 <sup>(1)</sup>

## ZAHTEJ ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

**Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(2)</sup>****„PARMIGIANO REGGIANO”****EU br.: PDO-IT-02202 – 14.11.2016.****ZOI ( X ) ZOZP ( ) ZTS ( )****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

ITALIA

Tel. + 39 0522307741

Faks + 39 0522307748

E-pošta: staff@parmigianoreggiano.it

Konzorcij za sir Parmigiano Reggiano okuplja proizvođače sira „Parmigiano Reggiano”. Ovlašten je za podnošenje zahtjeva 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**

- Opis proizvoda
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Poveznica
- Označivanje
- Ostalo [pakiranje, ažuriranje zakonodavstva, pravila o hranidbi krava]

<sup>(1)</sup> SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

<sup>(2)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

#### 4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i ne zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument)
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

#### 5. Izmjene

##### **Izmjene rubrike „Dokaz o podrijetlu”**

„Standardi proizvodnje sira”

Dodane su nove odredbe radi poboljšanja sljedivosti ribanog i rezanog sira „Parmigiano Reggiano” te radi osiguravanja usklađenosti s člankom 4. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 <sup>(1)</sup>.

- Na trećoj stranici specifikacije trenutačno se navodi sljedeće: „ribani sir i komadi sira (s korom ili bez nje) moraju se pakirati unutar područja podrijetla kako bi se osigurali kvaliteta, sljedivost i kontrola”. Sljedeći test sad će se nalaziti neposredno nakon te rečenice:

„Stoga se prije no što se sir riba ili reže na komade uvijek mora zajamčiti sljedivost izvornog koluta (registracijski broj, mjesec/godina proizvodnje i masa).”.

Kako bi se poboljšala sljedivost rezanog ili ribanog sira „Parmigiano Reggiano” koji se pakira na određenom zemljopisnom području, sada se od subjekata zahtijeva da osiguraju da mogu zajamčiti sljedivost izvornog koluta sira „Parmigiano Reggiano” od kojeg potječe ribani ili rezani sir (registracijski broj, mjesec/godina proizvodnje i masa).

To bi se trebalo smatrati manjom izmjenom jer ne utječe na nijednu od okolnosti navedenih u članku 53. stavku 2. trećem podstavku Uredbe (EU) br. 1151/2012. Konkretno, ne predstavlja povećanje ograničenja u trgovanju proizvodom.

- Sljedeći je tekst umetnut na četvrtoj stranici:

„Subjekti (proizvođači mlijeka, mljekare, objekti za dozrijevanje sira, subjekti koji ribaju ili režu sir na komade) su registrirani u odgovarajućem sustavu kontrole i uvršteni u registre koje vodi nadzorno tijelo. Subjekti vode evidenciju u okviru autonomnog sustava koji podliježe provjerama nadzornog tijela te tako osiguravaju da mogu dokazati podrijetlo hrane za životinje, sirovina i proizvoda iz područja podrijetla, kao i dobavljača i primatelja. Ulazne i izlazne pošiljke te način na koji su one povezane moraju se evidentirati u svakoj fazi.”.

Ova se izmjena uvodi radi ispunjavanja zahtjeva iz članka 4. Provedbene uredbe (EU) br. 668/2014. Riječ je o manjoj izmjeni jer ne utječe ni na jednu od okolnosti navedenih u članku 53. stavku 2. trećem podstavku Uredbe (EU) br. 1151/2012.

##### **Izmjene rubrike „Metoda proizvodnje”**

„Standardi proizvodnje sira”

Izmijenjeno je nekoliko pravila koja se odnose na postupak mužnje te na prijevoz mlijeka i rukovanje njime u mljekari. Utvrđene su i nove odredbe za omjer masnoće i kazeina u mlijeku te za određene posebne analitičke vrijednosti sira „Parmigiano Reggiano” kako bi se osigurali bolja zaštita i jamstvo za potrošače.

- Sljedeći odjeljak na prvoj stranici:

„Najdulje razdoblje tijekom kojeg se na cijelom gospodarstvu mogu provesti dvije dopuštene mužnje dnevno iznosi četiri sata.”

<sup>(1)</sup> SL L 179, 19.6.2014., str. 36.

mijenja se kako slijedi:

„Da bi se mlijeko moglo upotrijebiti za ZOI, najdulje razdoblje tijekom kojeg se na cijelom gospodarstvu mogu provesti dvije dopuštene mužnje dnevno, uključujući prijevoz do mljekare, iznosi sedam sati.”

Izraz „da bi s mlijeko moglo upotrijebiti za ZOI” dodan je specifikaciji kako bi se pojasnilo da se vremensko ograničenje ne primjenjuje za mlijeko koje se ne upotrebljava za proizvodnju sira „Parmigiano Reggiano”. Budući da je riječ samo o pojašnjenju te ono ne utječe na proizvodnju sira „Parmigiano Reggiano”, izmjena se smatra manjom.

Najdulje razdoblje mužnje povećano je s trenutačnog ograničenja od četiri sata na sedam sati (uključujući vrijeme prijevoza koje, kako je već navedeno u specifikaciji, ne smije biti dulje od dva sata) da bi se stvarna razdoblja mužnje učinila fleksibilnijima, omogućila upotreba novih tehnologija za mužnju te bolju racionalizaciju u pogledu korištenja objekta i higijenskih uvjeta mlijeka.

Povećanje najduljeg razdoblja mužnje s četiri na sedam sati smatra se manjom izmjenom jer ne utječe na način prerade mlijeka ni na dozrijevanje sira te zato ne utječe na ključna svojstva proizvoda. Budući da mlijeko sada ima vrlo nizak udio bakterija pa se može dulje skladištiti na temperaturi od 18 °C (udio bakterija naglo se smanjio u posljednjih pet godina, a njihov je prosječni broj oko 30 000 po mililitru, što je znatno ispod zakonski dopuštene granice od 100 000 po mililitru), za sir „Parmigiano Reggiano” od 2014. nije trebalo primijeniti odstupanje od odredbi o mikrobnom opterećenju propisanih talijanskim zakonodavstvom u području zdravstva (članak 9. Predsjedničke odluke br. 54/97 [provedbene direktive Vijeća 92/46/EEZ <sup>(1)</sup> i 92/47/EEZ <sup>(2)</sup> o proizvodnji i stavljanju na tržište mlijeka i proizvoda na osnovi mlijeka]).

— Sljedeći je odlomak dodan na prvu stranicu (isti je tekst dodan i u točku 3.4. jedinstvenog dokumenta):

„Omjer masnoća 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 %.”

Omjer masnoća i kazeina u mlijeku u spremnicima za zagrijavanje utvrđuje se jer je ta izričita vrijednost jedini pouzdan i informativan način mjerenja sadržaja masnoće u krajnjem proizvodu. Taj omjer ne smije biti veći od 1,1 + 12 %. Vrijednost 1,1 prosječna je i utvrđena tijekom godina tradicionalne proizvodnje sira „Parmigiano Reggiano”, dok prag tolerancije od 12 % potvrđuje činjenicu da se vrijednosti utvrđene u siru „Parmigiano Reggiano” mogu znatno razlikovati zbog upotrebe tradicionalnih metoda proizvodnje sira te razlika u sadržaju masnoća u mlijeku na koje utječu sezonske promjene te poljoprivredne metode. Izmjeni je pridonijela potreba sprječavanja praksi proizvodnje sira koje bi mogle ugroziti ključna svojstva proizvoda jer bi veći omjeri (veći od 1,23) doveli u pitanje posebnu teksturu sira (sitnozrnata i slojevita).

Uključivanje te vrijednosti stoga treba smatrati manjom izmjenom jer ne podrazumijeva promjenu ključnih svojstava sira „Parmigiano Reggiano”, nego kao objektivna vrijednost koja se može ispitati znanstvenim metodama omogućuje da se zajamči svojstvena tekstura tog sira.

— Sljedeći odjeljak na prvoj stranici:

„Najviše 15 % mlijeka dobivenog ujutro može se odvojiti za proizvodnju sira sljedećeg dana. To se mlijeko mora držati u mljekari u odgovarajućim čeličnim spremnicima, a ako je rashlađeno, temperatura ne smije biti niža od 10 °C.”

mijenja se kako slijedi:

„Najviše 15 % mlijeka dobivenog ujutro može se odvojiti za proizvodnju sira sljedećeg dana. To se 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.”

Tom se uputom o količini mlijeka dobivenog ujutro koje se odvaja za sljedeći dan (odnosno zahtjevom na temelju kojeg ga se mora ostaviti u spremnicima za odvajanje iste večeri) nastoji spriječiti mogućnost ostavljanja mlijeka kakvo jest (neobrano) do sljedećeg jutra.

<sup>(1)</sup> SL L 268, 14.9.1992., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 268, 14.9.1992., str. 33.

Riječ je o manjoj izmjeni jer ne utječe na ključna svojstva proizvoda, nego se njome jednostavno želi pobliže opisati jedan od koraka metode proizvodnje.

- Sljedeći se tekst dodaje na popis na drugoj stranici ispred kojeg se navodi „Sir ‚Parmigiano Reggiano‘ ima sljedeća svojstva“:

„— bez aditiva“.

U trenutačnoj je specifikaciji to svojstvo navedeno samo za ribani sir, ali ono se primjenjuje na sve oblike sira „Parmigiano Reggiano“. Stoga je činjenica da se ne upotrebljavaju aditivi dodana na popis glavnih svojstava sira „Parmigiano Reggiano“.

Činjenica da proizvod ne sadržava aditive već je spomenuta u točki 3.3. jedinstvenog dokumenta („Sirovine (samo za prerađene proizvode)“) u kojoj se navodi da „upotreba aditiva nije dopuštena“. Međutim, kako je riječ o svojstvu koje se primjenjuje na sve oblike sira „Parmigiano Reggiano“, kako je prethodno navedeno, to svojstvo (bez aditiva) sad je dodano u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta („Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.“). Stoga je radi izbjegavanja udvostručivanja informacija to upućivanje izbrisano iz točke 3.3.

Riječ je o manjoj izmjeni jer se njome samo želi navesti svojstva sira „Parmigiano Reggiano“ smislenijim redoslijedom i ona ne utječe na ključna svojstva tog proizvoda.

- Upućivanje na profil aminokiselina („uobičajen profil aminokiselina sira ‚Parmigiano Reggiano‘“) navedeno u uvodnom tekstu „Sir ‚Parmigiano Reggiano‘ ima sljedeća svojstva:“ na drugoj stranici:

mijenja se kako slijedi:

„— ukupan sadržaj slobodnih aminokiselina od više od 15 % ukupnih bjelančevina (izračunano tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti i ionoizmjenjivačkom kromatografijom)“.

Profil aminokiselina dodaje se na popis svojstava sira „Parmigiano Reggiano“ jer je ta vrijednost trenutačno navedena samo za ribani sir, a riječ je o svojstvu koje se primjenjuje na sve oblike sira „Parmigiano Reggiano“.

Sad se najmanji prag navodi za ukupne slobodne aminokiseline kao udio u ukupnim bjelančevinama (novi tekst glasi: „ukupne slobodne aminokiseline: više od 15 % ukupnih bjelančevina“). Aminokiseline su krajnji proizvod razgradnje bjelančevina potaknute enzimima tijekom dozrijevanja sira te su u bliskoj vezi s dobi samog sira. Dozrijevanje je minimalni zahtjev koji sir mora ispuniti da bi ga se klasificiralo kao „Parmigiano Reggiano“. Udio niži od utvrđene vrijednosti može se povezati s razdobljem dozrijevanja kraćim od 12 mjeseci.

Riječ je o manjoj izmjeni jer ne utječe na ključna svojstva proizvoda, nego se njome želi pobliže definirati zahtjev koji je već uključen u specifikaciju proizvoda.

- Sljedeći se zahtjevi dodaju na popis ispred kojeg se navodi „Sir ‚Parmigiano Reggiano‘ ima sljedeća svojstva“: na drugu stranicu (isti je tekst dodan i u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta):

„— karakteristični profili izotopa i minerala sira „Parmigiano Reggiano“ prijavljeni Konzorciju za sir Parmigiano Reggiano, nadzornom tijelu i Ministarstvu za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku te izračunani primjenom tehnika masene spektrometrije za određivanje omjera izotopa (IRMS)

- omjer ciklopropanskih masnih kiselina iznosi manje od 22 mg u 100 g masnoće (uzimajući u obzir nesigurnost mjerenja, metodu plinske kromatografije-masene spektrometrije (CG-MS))“.

Kako bi se poboljšala učinkovitost provjera autentičnosti sira „Parmigiano Reggiano“, a posebno komada bez kore i ribanog sira, koje provode nadzorno tijelo i tijela nadležna za provedbu inspekcija, uneseni su konkretni analitički parametri. Ti su parametri utvrđeni nakon istraživanja, provođenja pokusa te evidentiranja autentičnih lokalnih metoda proizvodnje sira „Parmigiano Reggiano“ koje se ne mijenjaju. Imajući na umu sve veću količinu „generičkih“ tvrdih sireva na tržištima diljem svijeta, bilo je posebno potrebno uvesti nove analitičke vrijednosti kojima se označavaju svojstva jedinstvena za sir „Parmigiano Reggiano“.

Nakon analize omjera stabilnih izotopa te makronutrijenata i mikronutrijenata uspostavljena je baza podataka u kojoj su navedeni definicija i svojstva sira „Parmigiano Reggiano” i na temelju koje se može utvrditi dolazi li neki proizvod iz određenog područja podrijetla. Razlog za to je činjenica da se brojni nutrijenti koje mliječne krave unesu prehranom (krmivom, ispašom, vodom itd.) zatim izlučuju u mlijeko putem određenih biokemijskih i fizioloških mehanizama u okviru proizvodnje mlijeka. Svi sastojci uključeni u prehranu krava imaju vlastiti sastav minerala i niz stabilnih izotopa, koji se utvrđuju posebnim svojstvima i zemljopisnim podrijetlom vrsta i/ili sorti biljaka (na primjer, udio izotopa ugljik-13 u kukuruzu znatno je viši od prosječne razine u drugim vrstama biljaka koje se upotrebljavaju za hranidbu domaćih životinja). Isto tako, samo jedna vrsta biljke može sadržavati različite razine određenih minerala, ovisno o zemljopisnom području. Razlog za to je činjenica da se u svakoj biljci odražavaju specifične značajke tla na kojem se uzgaja ili iz kojeg se bere, kao i vode koju upija (elementi iz stijena zadržavaju se u vodi pa njezin kvalitativni i kvantitativni sastav ovisi o lokaciji izvora).

Međutim, ispitivanjem prisutnosti ciklopropanskih masnih kiselina može se provjeriti je li sir proizveden od mlijeka krava hranjenih silažom, koja je zabranjena u specifikaciji. Ciklopropanske masne kiseline mikrobiološkog su podrijetla i ispuštaju se u krmivo tijekom bakterijske fermentacije koja se odvija u postupku siliranja. Budući da se upijaju u tom stanju i sudjeluju u sintezi mliječne masti, otkrivene su u mlijeku krava hranjenih silažom (posebno kukuruznom silažom) i proizvodima dobivenima od tog mlijeka (vrhnje, maslac, sir), a njihova odsutnost iz drugih proizvoda kojima se hrani stoka znači da ih se neće otkriti u mlijeku krava koje se ne hrani silažom. Stoga se sada navodi najviša granica za ciklopropanske masne kiseline u siru „Parmigiano Reggiano”, a ona iznosi 22 mg na 100 g, pri čemu je uzeta u obzir nesigurnost mjerenja. Taj je iznos utvrđen primjenom metode plinske kromatografije-masene spektrometrije (CG-MS).

Uključivanje tih vrijednosti ni na koji način ne mijenja ključna svojstva proizvoda, nego omogućuje provjeru autentičnosti proizvoda. Stoga se prethodno navedene izmjene smatraju manjim izmjenama.

— Sljedeći odjeljak na trećoj stranici:

„Ova se oznaka može upotrebljavati samo za ribani sir koji ispunjava sljedeće tehničke i znanstvene zahtjeve:”

mijenja se kako slijedi:

„Ova se oznaka može upotrebljavati samo za ribani sir koji ispunjava i sljedeće tehničke i znanstvene zahtjeve:”.

Veznik „i” dodan je kako bi se naglasila činjenica da, uz sve uobičajene zahtjeve za sir „Parmigiano Reggiano” navedene u prethodnim odlomcima specifikacije, ribani sir mora ispunjavati i određene posebne kriterije koji su već navedeni u postojećoj specifikaciji proizvoda, a odnose se na minimalni udio vlage, izgled i maksimalnu debljinu kore.

Ta se izmjena smatra manjom jer ne utječe na ključna svojstva sira „Parmigiano Reggiano”.

— Sljedeće su vrijednosti uklonjene s popisa na trećoj stranici koji se uvodi tekstem „Ova se oznaka može upotrebljavati samo za ribani sir koji ispunjava i sljedeće tehničke i znanstvene zahtjeve”:

,— bez aditiva

— uobičajen profil aminokiselina sira „Parmigiano Reggiano”.

Navedeni su uvjeti obrisani iz tog odjeljka jer se, kako je već navedeno, ne odnose samo na svojstva ribanog sira nego je riječ o svojstvima primjenjivima na sve oblike sira „Parmigiano Reggiano”. Stoga su uključeni u dio specifikacije koji se odnosi na generička svojstva sira „Parmigiano Reggiano”.

### **Izmjene rubrike „Označivanje”**

„Standardi proizvodnje sira”

Uvedeno je nekoliko pravila za označivanje kako bi se postigla veća transparentnost za potrošače.

— Sljedeći je odlomak dodan na trećoj stranici (isti je tekst uključen i u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta):

„Kako bi se potrošačima omogućilo da pravilno odrede dob sira, na oznakama svih unaprijed pakiranih komada sira ‚Parmigiano Reggiano‘ mase veće od 15 g na tržištu mora se navesti minimalna zrelost.”

Da bi se postigla bolja razina zaštite i povećala transparentnost za potrošače, na oznakama svih unaprijed pakiranih komada sira „Parmigiano Reggiano” mase veće od 15 g na tržištu mora se navesti minimalno razdoblje dozrijevanja. Budući da je zrelost sira „Parmigiano Reggiano” (u rasponu od najmanje 12 mjeseci do više od 36 mjeseci) čimbenik koji najviše utječe na strukturna i organoleptička svojstva sira, razumno je i potrebno obavijestiti potrošače o zrelosti sira koji namjeravaju kupiti.

To bi se trebalo smatrati manjom izmjenom jer ne utječe ni na jednu od okolnosti navedenih u članku 53. stavku 2. trećem podstavku Uredbe (EU) br. 1151/2012.

— Sljedeći je tekst umetnut na četvrtoj stranici:

„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’.”

U specifikaciji proizvoda sad se navodi da se na oznakama unaprijed pakiranog ribanog ili rezanog sira „Parmigiano Reggiano” s novom neobveznom oznakom „Premium” mora navesti registracijski broj ili naziv mljekare kako bi se potrošačima pružile informacije o proizvođaču za tu vrstu proizvoda.

Jasno je da je riječ o manjoj izmjeni jer ona ne utječe ni na jednu od okolnosti navedenih u članku 53. stavku 2. trećem podstavku Uredbe (EU) br. 1151/2012.

„Pravila o označivanju”

Mijenjaju se odredbe o postupku osporavanja odluke o provedenoj provjeri kvalitete. Smatra se i da je u specifikaciju potrebno unijeti pojašnjenje o tome kad se siru može dodijeliti status ZOI-ja i pod kojim uvjetima. Izmijenjena su i pravila o neobveznim oznakama te uvjetima za njihovu primjenu.

— Sljedeći odlomak iz članka 11. („Osporavanje odluke u provedenoj provjeri kvalitete”):

„1. Mljekare mogu osporiti odluku o provedenoj provjeri kvalitete slanjem pisanog dopisa Konzorciju preporučenom poštom najkasnije četiri dana nakon završetka provjere.”

mijenja se kako slijedi:

„1. Mljekare mogu osporiti odluku o provedenoj provjeri kvalitete slanjem pisanog dopisa Konzorciju preporučenom poštom najkasnije četiri dana nakon svakog pojedinačnog dijela provjere kvalitete.”

Budući da su u praksi zamijećeni problemi pri osporavanju odluke o provedenoj provjeri kvalitete, sad se navodi da je osporavanje potrebno prijaviti na kraju svakog pojedinačnog dijela provjere kvalitete, a ne po završetku provjere cijele serije. U mljekarama srednje veličine i velikim mljekarama gdje provjera kvalitete traje duže od jednog dana, oznake kvalitete moraju se stavljati ili uklanjati na kraju svakog pojedinačnog dijela provjere kako bi se izbjegla blokada cijele serije.

To bi se trebalo smatrati manjom izmjenom jer ne utječe na nijednu od okolnosti navedenih u članku 53. stavku 2. trećem podstavku Uredbe (EU) br. 1151/2012, nego se odnosi samo na postupak osporavanja odluke o provedenoj provjeri kvalitete.

— U članak 14. („Premještanje sireva prije isteka dvanaest mjeseci”) unosi se novi stavak 1.

„1. Sir se može staviti na tržište pod zaštićenim nazivom ‚Parmigiano Reggiano’ ako se na njemu nalazi ovalni pečat kvalitete i ako je dozrijevaao najmanje dvanaest mjeseci.”

Radi veće jasnoće, sada se u specifikaciji navodi da se na siru mora nalaziti ovalni pečat kvalitete i sir je morao dozrijevati najmanje dvanaest mjeseci kako bi se ispunili zahtjevi za ZOI i kako bi ga se moglo stavljati na tržište pod nazivom „Parmigiano Reggiano”.

Riječ je o manjoj izmjeni jer se njome samo pojašnjuju aspekti koji su već navedeni u specifikaciji.

Prethodni tekst članka 14. sad je naveden u članku 14. stavku 2.

— „Članak 15.

#### **Oznake ‚Export’ i ‚Extra’**

Nakon što je sir ‚Parmigiano Reggiano’ dozrijeva 18 mjeseci, Konzorciju se može podnijeti zahtjev za upotrebu oznake ‚Parmigiano Reggiano Export’ (vidjeti sliku 3.) ili ‚Parmigiano Reggiano Extra’ (vidjeti sliku 4.). Da bi mu se mogle dodijeliti te oznake, sir mora ispunjavati zahtjeve potrebne za oznaku ‚Parmigiano Reggiano scelto sperlato’ [što znači ‚provjerena vrhunska kvaliteta’] u skladu s člankom 7. Certificiranim kolotovima sira koji su dozrijevali 18 mjeseci može se dodijeliti pravo na upotrebu tih oznaka čak i ako su premješteni iz područja proizvodnje radi nastavka postupka dozrijevanja, ali u tom je slučaju potrebno postići dogovor s Konzorcijem kako bi on mogao provesti svoje aktivnosti nadzora. Sve troškove postupka označavanja snosi podnositelj zahtjeva.

mijenja se kako slijedi:

„Članak 15.

#### **Oznake ‚Export’ i ‚Premium’**

1. Nakon što je sir ‚Parmigiano Reggiano’ dozrijeva 18 mjeseci, Konzorciju se može podnijeti zahtjev za upotrebu oznake ‚Export’. Da bi mu se mogla dodijeliti ta oznaka, sir mora ispunjavati zahtjeve potrebne za oznaku ‚Parmigiano Reggiano scelto sperlato’ u skladu s prilogom navedenim u članku 7.

2. Nakon što je sir ‚Parmigiano Reggiano’ dozrijeva 24 mjeseca, Konzorciju se može podnijeti zahtjev za upotrebu oznake ‚Premium’. Da bi mu se mogla dodijeliti ta oznaka, sir mora ispunjavati zahtjeve potrebne za oznaku ‚Parmigiano Reggiano scelto sperlato’ u skladu s prilogom navedenim u članku 7. Svaku je seriju zrelog sira potrebno podvrgnuti senzorskom ocjenjivanju te se pravo na upotrebu te oznake dodjeljuje samo siru koji u okviru tog postupka ocjenjivanja ostvari bolje rezultate od prosječnih sireva ‚Parmigiano Reggiano’, u skladu s načinima rada koje je propisao Konzorcij.

3. Certificiranim kolotovima sira koji su dozrijevali 18 mjeseci može se dodijeliti pravo na upotrebu tih oznaka čak i ako su premješteni iz područja proizvodnje radi nastavka postupka dozrijevanja.

4. Sve troškove postupka označavanja snosi podnositelj zahtjeva.”.

Izmijenjen je naslov članka, pri čemu je pojam „Extra” zamijenjen pojmom „Premium”. Neobvezna oznaka „Extra” uklonjena je jer se nije upotrebljavala s obzirom na to da se po značajkama i svojstvima može zamijeniti neobveznom oznakom „Export” koja se upotrebljava češće. Umjesto oznake „Extra” uvedena je nova neobvezna oznaka „Premium” kako bi se proizvođače potaknulo da poboljšaju kvalitetu i produlje razdoblje dozrijevanja sira „Parmigiano Reggiano”. Budući da je oznaka „Premium” uvedena kao kategorija vrhunske kvalitete, primjenjuje se na sireve koji ispunjavaju zahtjeve potrebne za oznaku „Parmigiano Reggiano scelto sperlato” (što znači „provjerena vrhunska kvaliteta”) te su dozrijevali najmanje 24 mjeseca. Osim toga, svaka serija zrelih sireva mora se i ispitati kako bi se osiguralo da njihova senzorska svojstva odgovaraju toj oznaci, u usporedbi s prosječnim sirom „Parmigiano Reggiano”. Budući da su neobvezne oznake povezane sa sirevima „Parmigiano Reggiano”, smatralo se nepotrebnim uključiti i riječi „Parmigiano Reggiano” na te neobvezne oznake pa su one uklonjene. Nadalje, kako bi se uklonila ograničenja u pogledu grafičkog dizajna, logotipovi neobveznih oznaka više se ne propisuju Pravilima o označavanju. Isto tako, više se ne navodi obveza sklapanja ugovora s Konzorcijem kako bi on mogao provesti svoje nadzorne aktivnosti jer zapravo nije riječ o nadzornoj aktivnosti, nego o dodjeli odobrenja za upotrebu neobvezne oznake pod određenim uvjetima.

Riječ je o manjoj izmjeni jer se odnosi na oznake koje se mogu upotrijebiti za neobvezno označavanje proizvoda nakon što je proizvod već certificiran.

Prilog „Klasifikacija proizvoda”

Dodana je odredba kojom se pojašnjava na koju se fazu „životnog vijeka” sira odnosi „klasifikacija proizvoda”.

— Dodana je sljedeća rečenica:

„Klasifikacija se odnosi na sir u trenutku provođenja provjere kvalitete.”

Na temelju članka 6. („Klasifikacija sireva”) Pravila o označivanju klasifikacija utvrđena u prilogu „Klasifikacija proizvoda” mora se primjenjivati u provjerama kvalitete.

Pojašnjena je klasifikacija proizvoda propisana u tom Prilogu. Sad je u specifikaciji navedeno da se ta klasifikacija odnosi isključivo na stanje sira u trenutku provođenja provjere kvalitete. Klasifikacijom se ne može osigurati da sir nema nikakvih skrivenih nedostataka ili da se ti nedostaci neće razviti nakon dodjele oznaka. To bi se moglo dogoditi zbog nekoliko razloga, uključujući skladištenje u uvjetima koji nisu prikladni za dozrijevanje i čuvanje sira te koji bi mogli pojačati ili pogoršati svojstva sira i kore ili uzrokovati manje nedostatke otkrivene tijekom provjere kvalitete. Posljednjih su se godina nadzorna tijela žalila na činjenicu da je tijekom kontrola provedenih nekoliko mjeseci nakon provjere kvalitete otkriveno da neki sirevi imaju strukturna svojstva koja više nisu u skladu sa zahtjevima za taj proizvod propisanim u specifikaciji. Kako je već navedeno, aktivnosti provjere kvalitete odnose se na trenutak provedbe kontrole sireva. Ne može se zajamčiti da će sir zadržati svojstva tijekom cijelog svojeg životnog vijeka.

Riječ je o manjoj izmjeni jer ne utječe na ključna svojstva proizvoda već je riječ samo o pojašnjenju klasifikacije proizvoda.

### **Izmjene rubrike „Ostalo”**

#### *Izmjene odredbi o pakiranju*

„Standardi proizvodnje sira”

Unesena je izmjena kako bi se talijanska terminologija upotrijebljena u specifikaciji uskladila s Uredbom (EU) br. 1151/2012.

— Sljedeći odjeljak na trećoj stranici:

„Ribani sir i komadi sira (s korom ili bez nje) moraju se pakirati [*napomena: na talijanskom je jeziku upotrijebljen pojam *condizionamento**] unutar područja podrijetla kako bi se zajamčile kvaliteta, sljedivost i kontrola.”

mijenja se kako slijedi:

„Ribani sir i komadi sira (s korom ili bez nje) moraju se pakirati [*napomena: na talijanskom je jeziku upotrijebljen pojam *confezionamento**] unutar područja podrijetla kako bi se zajamčile kvaliteta, sljedivost i kontrola.”

Kako bi se upotrijebila terminologija iz članka 7. stavka 1. točke (e) Uredbe (EU) br. 1151/2012, za „pakiranje” se sada upotrebljava pojam *confezionamento* umjesto *condizionamento*.

Riječ je o manjoj izmjeni jer uključuje samo izmjenu terminologije kako bi odgovarala onoj upotrijebljenoj u primjenjivom zakonodavstvu.

#### *Izmjene radi ažuriranja zakonodavstva*

„Pravila o označivanju”

— Sljedeći tekst, bivša druga rečenica u članku 2. stavku 1. (Obveze Konzorcija za sir „Parmigiano Reggiano”):

„Ako tijelo zaduženo za provjeru usklađenosti sa specifikacijom dostavljenom u skladu s Uredbom Vijeća (EEZ) br. 2081/92 (kako je izmijenjena) otkrije da se oznake o podrijetlu ne upotrebljavaju na pravilan način ili da je došlo do nekog drugog kršenja specifikacije, Konzorcij može zaplijeniti matrice i pločice za označivanje i/ili izreći kazne navedene u primjenjivim propisima.”

mijenja se kako slijedi:

„Ako tijelo zaduženo za provjeru usklađenosti sa specifikacijom dostavljenom u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 (kako je izmijenjena) otkrije da se oznake o podrijetlu ne upotrebljavaju na pravilan način ili da je došlo do nekog drugog kršenja specifikacije, Konzorcij može zaplijeniti matrice i pločice za označivanje i/ili izreći kazne navedene u primjenjivim propisima.”

Budući da je sada na snazi Uredba (EU) br. 1151/2012 potrebno je ažurirati upućivanja na zakonodavstvo te zamijeniti upućivanja na Uredbu Vijeća (EEZ) br. 2081/92 upućivanjem na Uredbu (EU) br. 1151/2012.



*Izmjene pravila za hranidbu krava**„Pravila za hranidbu krava”*

Promijenila su se pravila za provođenje poljoprivrednih aktivnosti osim uzgoja mliječnih krava koje se uzgajaju na istom gospodarstvu, tehnike hranidbe „jedan obrok dnevno” te način na koji se sirovine unose u prehranu mliječnih krava.

— Sljedeći odjeljak iz članka 5. („Zabranjeno krmivo i nusproizvodi”):

„Stoka koja se uzgaja radi mesa treba se uzgajati u drugim objektima i držati odvojeno od mliječnih krava.

Međutim, gospodarstva ne smiju posjedovati siliranu travu ili nusproizvode (kao što su pulpa repe, koža rajčice itd.) koji se čuvaju u zamotanim balama, podzemnim ili nadzemnim silosima, ili upotrebom neke druge tehnike.”

mijenja se kako slijedi:

„Gospodarstva na kojima se uzgajaju mliječne krave moraju osigurati odvojene objekte za sve druge poljoprivredne aktivnosti (aktivnosti koje nisu povezane s proizvodnjom mlijeka, kao što su uzgoj stoke za proizvodnju govedine, rukovanje digestorima itd.). Silirane žitarice i nusproizvodi mogu se čuvati i upotrebljavati za te druge poljoprivredne aktivnosti.

Međutim, gospodarstva ne smiju posjedovati siliranu travu ili nusproizvode koji se čuvaju u zamotanim balama, podzemnim ili nadzemnim silosima ili upotrebom neke druge tehnike.”

U specifikaciji je sada navedeno da gospodarstva na kojima se uzgajaju mliječne krave moraju osigurati da se odvojeni objekti upotrebljavaju za stoku koja se uzgaja za proizvodnju govedine, ali i za sve druge poljoprivredne aktivnosti kojima se bave (na primjer, poljoprivredne aktivnosti koje su se razvile proteklih godina, kao što je upotreba digestora). Navodi se i da ta gospodarstva smiju posjedovati i upotrebljavati silirane žitarice i nusproizvode jer obavljanje aktivnosti u potpuno odvojenim objektima znači da nema rizika od kontaminacije mlijeka te se stoga sir može prodavati pod nazivom „Parmigiano Reggiano”. Zbog istog se razloga u specifikaciji više ne navodi da gospodarstva ne smiju posjedovati silažu od nusproizvoda (kao što su pulpa repe, koža rajčice itd.) koji se čuvaju u zamotanim balama, podzemnim ili nadzemnim silosima ili upotrebom neke druge tehnike. Kao i u slučaju siliranih žitarica i nusproizvoda, ta je silaža dopuštena ako se njome zaista upravlja u potpuno odvojenim objektima za upotrebu za druge poljoprivredne aktivnosti (koje nisu povezane s proizvodnjom mlijeka). Međutim, i dalje je zabranjeno posjedovati siliranu travu koja se čuva u zamotanim balama, podzemnim ili nadzemnim silosima ili upotrebom neke druge tehnike, čak i ako je se skladišti potpuno odvojeno.

Te izmjene ne utječu na sirovine (mlijeko) koje se upotrebljavaju za proizvodnju sira „Parmigiano Reggiano” te ne utječu na sâm sir i stoga ih se smatra manjim izmjenama.

— Sljedeći odjeljak iz članka 6. („Sirovine za krmivo”):

„Sljedeće se sirovine mogu upotrebljavati za prehranu mliječnih krava u skladu s uputama iz Priloga:”

mijenja se kako slijedi:

„Sljedeće se sirovine mogu upotrebljavati za prehranu mliječnih krava:”.

Nakon članka 11. specifikacije („Novi proizvodi i tehnološki napredak”) više ne slijedi Prilog o „Sirovinama za krmivo i najvećim dopuštenim količinama” u kojemu se navode dopuštene sirovine i njihove najveće dopuštene količine. Ta je izmjena potrebna kako bi se pojednostavnile metode izračunavanja porcija krmiva za mliječne krave te kako bi se olakšala provedba provjera. Ipak, ne mijenja se osnovna težnja specifikacije koja se temelji na navođenju zabranjene i dopuštene hrane za životinje te utvrđivanju graničnih vrijednosti za određene slučajeve. Prilog je isprva uključen da bi se „osposobilo” subjekte i standardiziralo njihove metode rada s obzirom na dopuštene sirovine za krmivo i njihove najveće dopuštene količine. Sad više nema potreba za tako strogim uputama, u pogledu kojih nadzorno tijelo mora provoditi složene i skupe provjere, jer su se otad razvile najbolje prakse, poljoprivrednici su bolje osposobljeni te stručnjaci pružaju više podrške, a sve to osigurava kvalitetu prehrane mliječnih krava. Međutim, taj će se Prilog uvrstiti u priručnik o dobroj praksi koji će se staviti na raspolaganje poljoprivrednicima.

Ta izmjena ne utječe na sirovine (mlijeko) koje se upotrebljavaju za proizvodnju sira „Parmigiano Reggiano” te ne utječe na sâm sir i stoga se smatra manjom izmjenom.

- Sljedeći se tekst briše iz članka 7. („Upotreba jednostavne/složene integrirane i neintegrirane dopunske hrane za životinje”):

„Hrana za životinje mora se primjenjivati kako je navedeno u Prilogu.”

Izmjena je potrebna jer je taj prilog izbrisan, kako je već navedeno.

- Sljedeći tekst iz članka 10. („Tehnika hranidbe jedan obrok dnevno”)

„Ako se hrana za životinje miješa s vodom, potrebno je miješati je najmanje dvaput dnevno, a smjesu dati životinji neposredno nakon pripreme.”

mijenja se kako slijedi:

„Ako se hrana za životinje miješa s vodom (sadržaj vlage od 20 % ili više), potrebno je miješati je najmanje dvaput dnevno, a smjesu dati životinji čim je pripremljena.”

U specifikaciji se sada navodi da u slučaju dodavanja vode radi vlaženja hrane za životinje (što je dopušteno da bi se smjesu učinilo manje praškastom i spriječilo odvajanje sastojaka), sadržaj vlage mora iznositi najmanje 20 %.

Sadržaj vlage prema kojem se može zaključiti da je smjesi dodana voda utvrđen je na 20 % zbog sljedećih razloga:

1. Ako se upotrebljava isključivo „suha hrana” (sijeno i hrana za životinje), sadržaj vlage u konačnoj smjesi iznosio bi maksimalnih 13–16 %, to jest sadržaj vlage takve hrane za životinje;
2. U okviru specifikacije dopuštena je upotreba (najviše 800 g dnevno po životinji) „šećernih pripravaka, uključujući tekuće pripravke, na bazi melase (šećer iz šećerne repe i trske), sladnog ekstrakta, propilen glikola i glicerola” s prosječnim sadržajem vode od oko 50 %, što dodaje dodatnih 1,5–2 postotna boda sadržaju vlage;
3. Postupci uzorkovanja i ispitivanja podliježu određenoj razini pogreške.

Ta tri čimbenika zajedno omogućuju da se sa sigurnošću provjeri je li smjesa pomiješana s vodom (imajući na umu da je potrebno „miješati je najmanje dvaput dnevno, a smjesu dati životinji neposredno nakon pripreme”) i iznosi li sadržaj vlage 20 % ili više.

To se pravilo primjenjuje jer visoke razine vlage mogu potaknuti i održavati fermentaciju šećerne sastavnice, a taj postupak fermentacije može dovesti do kemijskih i mikrobioloških promjena u hrani za životinje. Pripremom i primjenom smjese dvaput dnevno smanjuje se vrijeme skladištenja, čime se ublažava rizik od fermentacije.

Kako bi se pojasnilo u kojem bi točno trenutku životinjama trebalo dati pripremljenu smjesu, unos „smjesu dati životinji neposredno nakon pripreme” u istom je odjeljku zamijenjen unosom „smjesu dati životinji čim je pripremljena”. Ta izmjena ne utječe na sirovine (mlijeko) koje se upotrebljavaju za proizvodnju sira „Parmigiano Reggiano” te ne utječe na sâm sir i stoga se smatra manjom izmjenom.

## 6. Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)

## JEDINSTVENI DOKUMENT

„**PARMIGIANO REGGIANO**”

EU br.: PDO-IT-02202 – 14.11.2016.

ZOI (  ) ZOZP (  )1. **Naziv**

„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.*

Sir „Parmigiano Reggiano” tvrdi je sir koji se proizvodi od kravljeg mlijeka koje je djelomično obrano na način da je vrhnju omogućeno da izbije na površinu. Sir se zagrijava i polako dozrijeva. Mlijeko se ne smije toplinski obraditi i mora potjecati od krava hranjenih prije svega krmivom iz područja podrijetla. Sir mora dozrijevati najmanje 12 mjeseci. Sir „Parmigiano Reggiano” može se prodavati cijeli, rezan na komade ili u ribanom obliku.

Sir „Parmigiano Reggiano” ima sljedeća svojstva:

- sirevi imaju oblik valjka kojemu je zakrivljena ploha lagano izbočena ili gotovo ravna, a gornje i donje strane plosnate su, s lagano izdignutim rubovima,
- plosnate stranice promjera su od 35 cm do 45 cm, a visina bočnih stranica od 20 cm do 26 cm,
- svaki sir teži najmanje 30 kg,
- vanjska je kora prirodne žućkaste boje,
- kora je debela oko 6 mm,
- sir je blijedožućkaste do žućkaste boje,
- sir ima karakterističnu mirisnu i blagu aromu i pun okus, ali bez intenzivnog mirisa,
- sir je sitnozrnate i slojevite teksture,
- najmanji sadržaj masnoće u suhoj tvari iznosi 32 %.
- sir ne sadržava aditive,
- sir ima omjer ciklopropanskih masnih kiselina koji iznosi manje od 22 mg u 100 g masnoće (uzimajući u obzir nesigurnost mjerenja, metodu plinske kromatografije-masene spektrometrije (CG-MS)).

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

Krave se hrani prije svega krmivom iz određenog zemljopisnog područja, u odgovarajućoj količini i odgovarajuće kvalitete.

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

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

Zabranjena je upotreba bilo kakve silaže.

Kravlje mlijeko, sol, teleće sirilo.

Mlijeko se dobiva od krava koje se uzgajaju na određenom zemljopisnom području.

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

Gospodarstva koja uzgajaju mliječne krave od čijeg će se mlijeka proizvesti sir „Parmigiano Reggiano” moraju se nalaziti na određenom zemljopisnom području te se

mlijeko mora proizvoditi i prerađivati na tom području. Mlijeko dobiveno tijekom večernje i jutarnje mužnje dostavlja se u mljekaru sirovo i neobrano, u skladu sa specifikacijama proizvodnje. Mlijeko dobiveno tijekom 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 masnoća 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 %. Mlijeku se dodaje sirutka nastala tijekom proizvodnje sira prethodnog dana, a upotreba starter-kultura nije dopuštena. 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. Zatim se u sireve utiskuju oznake. Nakon nekoliko dana sireve se namače u salamuri, a zatim dozrijevaju najmanje 12 mjeseci.

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

Nakon minimalnog razdoblja dozrijevanja provodi se provjera kvalitete kako bi se provjerilo poštuju li se specifikacije proizvodnje.

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

Sir „Parmigiano Reggiano” može se prodavati cijeli, 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 određenom 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 sprječava 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 smije samo cijeli sir koji nosi zaštićenu oznaku podrijetla „Parmigiano Reggiano”. Mora se pakirati neposredno nakon ribanja te se ne smije prerađivati niti mu se smiju dodavati tvari koje bi mogle utjecati na rok trajanja sira ili njegova izvorna organoleptička svojstva.

Komadi sira „Parmigiano Reggiano” smiju se pakirati u istim objektima u kojima se režu.

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

Identifikacijske oznake na svakom siru „Parmigiano Reggiano” uključuju riječi „Parmigiano–Reggiano” pisane ponavljajućim točkastim uzorkom, registracijski broj mljekare koja je proizvela sir te godinu i mjesec proizvodnje, a nanose se na površinu zakrivljene plohe s pomoću matrica (traka za označavanje). Sirevi imaju i ovalni pečat na kojem se nalaze riječi „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela”, kazeinsku pločicu s nazivom i identifikacijskim kodovima sira te, ako je to primjenjivo, oznake za sir druge kategorije.

Unaprijed pakirani ribani i rezani sir „Parmigiano Reggiano” koji se stavlja na tržište ima identifikacijski logotip na kojem su prikazani komad i kolut sira „Parmigiano Reggiano” pored noža, a ispod tog prikaza navedene su riječi „PARMIGIANO REGGIANO”. Ta je oznaka obvezan sastavni dio oznake te se mora navesti u skladu s tehničkim specifikacijama koje definira Konzorcij u relevantnom sporazumu.

Kako bi se potrošačima omogućilo da pravilno odrede dob sira, na oznakama svih unaprijed pakiranih komada sira „Parmigiano Reggiano” mase veće od 15 g na tržištu mora se navesti minimalna zrelost.

### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

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

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Najvažniji su prirodni čimbenici svojstva tla na određenom zemljopisnom području (koje se proteže od apeninskog lanca do rijeke Po) i klimatski uvjeti koji izravno utječu na sastav izvorne flore i fermentaciju samog sira. Kad je riječ o ljudskom čimbeniku, 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 struktura, mirisna aroma, blagi puni okus bez intenzivnog mirisa 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 fizička, 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. Minimalno 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

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Konsolidirani tekst specifikacije dostupan je na poveznici:

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

ili:

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) klikom na „Qualità” u gornjem desnom kutu ekrana i zatim na „Prodotti DOP, IGP e STG” na lijevoj strani ekrana te na kraju na „Disciplinari di produzione... all'esame dell'UE”.

---





ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)  
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



**Ured za publikacije Europske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**HR**