

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2023/C 202/13)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ
TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„PARMIGIANO REGGIANO”

EU-szám: PDO-IT-0016-AM06 – 2021.12.2.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (A „Parmigiano Reggiano” sajt oltalmáért felelős konzorcium)
Székhely: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITALIA

Tel. + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

A „Parmigiano Reggiano” sajt oltalmáért felelős konzorciumot a „Parmigiano Reggiano” sajt készítőik alkotják. E társulás a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján jogosult módosításra irányuló kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

A termék elnevezése

A termék leírása

(¹) HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: csomagolás, a szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

A sajt előállítására vonatkozó előírásokat több cikkre osztották annak érdekében, hogy strukturáltabbá tegyék és megkönnyítsék az olvasását, valamint összhangba hozzák azt A jelölésről szóló rendelkezésekkel és A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozásával, amelyeket már eddig is cikkek szerint osztottak fel.

„A termék leírása” címsor

A sajt előállítására vonatkozó előírások

- 1. cikk

Az első bekezdésben a „fözléssel előállított” kifejezés olasz megfelelője *scremato*-ról *decremato*-ra módosult.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.2. pontjába is bekerült.

A korábban használt *parzialmente scremato* kifejezés jelentése „félíg fölözött”, amely az előírt zsírtartalom százalékos arányára utalhat, míg a „Parmigiano Reggiano” sajt készítéséhez a tejszín lefözlésének folyamata a tapasztalatokon és a kézműves technikán alapul, nem pedig egy adott értéken.

Az első bekezdésben a „tehenekre” való hivatkozás a „tejelő tehenek”-re változott.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.2. és 3.3. pontjába is bekerült.

A cél az volt, hogy a terminológiát összhangba hozzák „A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” 1. cikkével, amely szerint a tejelő állomány a vemhesség hatodik hónapjától kezdve magában foglalja a tejelő teheneket, a szárazonálló teheneket és az üszőket.

Az első bekezdés következő mondata: *A tej nem vethető alá semmilyen hőkezelésnek. Adalékanyagok használata tilos.*

a következőképpen módosult:

A tej nem vethető alá semmilyen hőkezelésnek, illetve fizikai vagy mechanikai kezelésnek, például centrifugálásnak, baktofugációnak vagy mikroszűrésnek. Adalékanyagok használata tilos.

Ez a módosítás részben az egységes dokumentum 3.2. pontjába is bekerült.

E módosítás célja annak egyértelművé tétele, hogy a tejet nem lehet hőkezelésnek, fizikai kezelésnek vagy mechanikai kezelésnek alávetni, külön megemlítve a fizikai és mechanikai kezeléseket is, és néhány példát említve a tiltott eljárásokra, hangsúlyozva, hogy a tejnek felhasználáskor nyersnek és kezeletlennek kell lennie.

- 4. cikk

Az első bekezdésben:

– A következő mondat: *A „Parmigiano Reggiano” jellemzői a következők:*

a következőképpen módosult:

A „Parmigiano Reggiano” nem vethető alá olyan kezelésnek, amely károsítja a termék kémiai/fizikai vagy érzékszervi jellemzőit. A „Parmigiano Reggiano” jellemzői a következők:

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.2. pontjába is bekerült.

A „Parmigiano Reggiano” OEM-re vagy a „parmezán” oltalom alatt álló elnevezésre való verbális vagy grafikus utalások (az Európai Unió Bírósága, C-132/05. sz. ügy, 2008. február 26.) számos, jelenleg – különösen az EU-ban – forgalomban lévő előrecsomagolt összetett, kész és feldolgozott élelmiszer címkézésén, kizserelésén vagy hirdetésében szerepelnek. Az ilyen utalások használata jelentősen megnőtt, egyrészt a „Parmigiano Reggiano” (vagy „parmezán”) elnevezés hírneve, másrészt amiatt, hogy a „Parmigiano Reggiano” sajt olyan sokoldalú összetevő, amely számos élelmiszer-készítményben használható. Ezek a termékek gyakran számos problémát vetnek fel, különösen azért, mert a „Parmigiano Reggiano” vagy „parmezán” néven említett összetevő valójában nem „Parmigiano Reggiano”, hanem a „Parmigiano Reggiano”-ból készült félkész termék, amely azonban már nem rendelkezik a termékírársban előírt jellemzőkkel, mivel a sajtot különleges kezelésnek vetették alá, mint például a szárítás vagy fagyasztás, vagy más összetevőkkel keverték.

Meg kell akadályozni, hogy a „Parmigiano Reggiano” hírnevét az elnevezésnek a „Parmigiano Reggiano”-ból készült félkész terméket tartalmazó élelmiszer-készítmény értékének növelése céljából történő használata révén kihasználják. A jelenleg hatályos szabályok miatt azonban az uniós piacon nehézségekbe ütközött a „Parmigiano Reggiano” OEM, illetve a „parmezán” oltalom alatt álló elnevezés ilyen jellegű használatának megszüntetése olyan termékek esetében, amelyek annak ellenére, hogy „Parmigiano Reggiano”-ból készültek, már nem felelnek meg a termékírársnak. Ennek megfelelően a szöveg most már kifejezetten kimondja, hogy a „Parmigiano Reggiano” nem vethető alá semmilyen olyan kezelésnek, amely negatívan befolyásolja a termék kémiai/fizikai vagy érzékszervi jellemzőit. Ennek célja annak egyértelművé tétele, hogy az ilyen kezelésekkal előállított termékek már nem nevezhetők „Parmigiano Reggiano” OEM-nek.

Ez a módosítás a „Parmigiano Reggiano” OEM termékírársában szereplő egyértelmű rendelkezés hiánya miatt kialakult, a fentiekben leírt problémák megoldása során azonosított sajátos nehézségek miatt történt. A módosításra a „Parmigiano Reggiano” OEM-nek az uniós piacon a termék hírnevéből adódóan történő gyakori jogellenes használata miatt van szükség. E módosítás célja tehát, hogy elősegítse a „Parmigiano Reggiano” OEM eredetiségének és hírnevének védelmét az uniós piacon.

Az első bekezdésben módosultak a „Parmigiano Reggiano” sajt jellemzői:

- A következő mondat: *méretek: a sajtkorong átmérője 35–45 cm, oldalmagassága 20–26 cm;*

a következőképpen módosult:

méretek: a sajtkorong átmérője 35–43 cm, oldalmagassága 20–26 cm;

- A következő mondat: *megjelenés: a kéreg színe természetes szalmasárga;*

a következőképpen módosult:

a kéreg színe: természetes szalmasárga, amely idővel változhat;

Ezek a módosítások az egységes dokumentum 3.2. pontjába is bekerültek.

Az előállított sajtkorongok átlagos súlya évek óta körülbelül 40 kg volt, átmérőjük pedig 40 cm, és az értékek ritkán közelítették meg a felső határértéket. Az elmúlt években azonban fokozatosan egyre nagyobb sajtok készülnek, amelyek néhány esetben megközelítik a megengedett 45 cm-es maximális átmérőt. Bár a sajtok méretei a termékírársban meghatározott határértékeken belül vannak, a maximális méreteket elérő sajtok akár az 50 kg-ot is nyomhatnak, ami súlyos problémákat okoz a mozgatásuk, tisztításuk és darabolásuk során, mivel az e folyamatokhoz használt gépeket általában az átlagos méretekre tervezték. Ezért a sajtkorongok maximális átmérőjét 45 cm-ről 43 cm-re csökkentették annak érdekében, hogy elkerülhetők legyenek az ilyen műveletekkel kapcsolatos azon problémák, amelyek abból adódnak, hogy a sajtok átmérője megközelíti a termékírársban jelenleg megengedett legnagyobb átmérőt. Ez a módosítás mintegy 4 kg-val csökkenti a „Parmigiano Reggiano” sajtkorong súlyát, anélkül, hogy veszélyeztetné annak minőségi jellemzőit, így az összsúly körülbelül 46 kg-ra csökken.

Míg a kéreg általában természetes szalmasárga színű, az érlelés során a környezeti feltételek (nedvesség, hőmérséklet) ingadozása, valamint a sajtok tisztítására használt technikák és a tisztítás gyakorisága miatt a kéreg színe a minimális 12 hónapos érlelési időszakban változhat. Ez azt jelenti, hogy a szín nem egyenletes, és természetes okok miatt változhat, és ennek egyértelművé tétele érdekében módosításra került sor.

A szöveg a következő második bekezdéssel egészül ki: A sajt állagának jellemzői tekintetében hivatkozni kell a Jelölésről szóló rendelkezésekben meghatározott termék kategóriákra.

A termékleírás szisztematikusabb értelmezésének biztosítása érdekében a szöveg immár kimondja, hogy a „Parmigiano Reggiano” sajt A sajt előállítására vonatkozó előírások 5. cikkében leírt és felsorolt jellemzői mellett figyelembe kell venni a termékleírásnak a „Jelölésről szóló rendelkezések” részében, konkrétan a termék kategóriákról szóló mellékletében meghatározott és osztályozott, az állagra vonatkozó jellemzőit is (a megengedett hibákkal együtt).

- 5. cikk

Az első bekezdés: A minőség, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a reszelt vagy darabolt (kéreggel vagy anélkül értékesített) „Parmigiano Reggiano”-t a származási területen belül kell csomagolni.

a következőképpen módosult:

A minőség, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a reszelt vagy darabolt (kéreggel vagy anélkül értékesített) „Parmigiano Reggiano” reszelésének, darabolásának és ezt követő csomagolásának a származási területen belül kell történnie.

Ez a bekezdés azért módosult, hogy megfeleljen az egységes dokumentum 3.5. pontjának második bekezdésében már használt kifejezéseknek.

A harmadik bekezdés: Amint azt az 1991. november 4-i miniszterelnöki rendelet már megállapította, a „Parmigiano Reggiano” eredetmegjelölés használható a kizárólag az eredetmegjelölésre jogosult egész sajtból készült reszelt sajtok esetében is, feltéve, hogy a reszelésre a sajt készítői területen kerül sor, és a reszelt sajtot ezt követően azonnal csomagolják, bármiféle kezelés és olyan anyag hozzáadása nélkül, amely megváltoztathatja annak eltarthatósági idejét vagy eredeti érzékszervi jellemzőit.

a következőképpen módosult:

Amint azt az 1991. november 4-i miniszterelnöki rendelet már megállapította, a „Parmigiano Reggiano” eredetmegjelölés használható a kizárólag az eredetmegjelölésre jogosult egész sajtból készült reszelt sajtok esetében is, feltéve, hogy a reszelésre a sajt készítői területen kerül sor, és a reszelt sajtot ezt követően azonnal csomagolják, bármiféle kezelés és bármilyen anyag hozzáadása nélkül.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.5. pontjába is bekerült.

A reszelt „Parmigiano Reggiano” csomagolására utaló szövegben az „olyan anyag hozzáadása nélkül, amely megváltoztathatja annak eltarthatósági idejét vagy eredeti érzékszervi jellemzőit” szövegrész helyébe a „bármilyen anyag hozzáadása nélkül” szöveg lép. Ennek az átfogalmazásnak az a célja, hogy egyértelművé tegye, hogy az anyagok hozzáadásának tilalma minden anyagra vonatkozik.

A szöveg a következő új bekezdéssel egészül ki: „Forgácsok” használata azonban a fent meghatározott feltételek mellett megengedett.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.5. pontjába is bekerült.

A módosított szövegben kifejezetten szerepel, hogy a reszelt „Parmigiano Reggiano” sajt „forgácsok” felhasználása is megengedett az egész sajtok mellett.

Az évek során a piac az eltérő fogyasztói igényeknek megfelelően változott, ami azt jelenti, hogy a piacon jelenleg a darabolt „Parmigiano Reggiano” sokkal több kiszerelésben és típusban áll rendelkezésre. Korábban szinte csak 1 kg-os darabok álltak rendelkezésre, a fogyasztók változó szokásai miatt azonban egyre kisebb kiszerelésekre van szükség (150/200 g fix tömeg, kéregmentes mini „snack” adagok stb.). E kiszereléseknek a „Parmigiano Reggiano” sajtokból való előállítása során sokkal több nyesedék jön létre (például a sajt korongok lapjából, a korong közepéből, illetve a rögzített súly feletti vagy alatti adagokból), ami a nagy kiszerelések előállításakor nem volt jellemző.

Ezeket az úgynevezett „forgácsokat” nem adagokba csomagolják, hanem a gazdasági szereplők az ellenőrzési rendszeren belül újra felhasználják más kiszerelések, különösen a 8. cikk szerinti reszelt „Parmigiano Reggiano” elkészítéséhez. E módosítás célja tehát annak egyértelművé tétele volt, hogy a reszelt sajt „forgácsokból” és egész sajtokból is előállítható.

Az ötödik bekezdésben módosultak a reszelt „Parmigiano Reggiano” sajt jellemzői:

- A következő mondat: *kéregtartalom legfeljebb 18 %*;

a következőképpen módosult:

kéregtartalom legfeljebb 18 tömegszázalék;

- A következő mondat: *homogén, nem porszerű megjelenés, 0,5 mm-nél kisebb átmérőjű részecskék aránya legfeljebb 25 %*.

a következőképpen módosult:

homogén, nem porszerű megjelenés, 0,5 mm-nél kisebb átmérőjű részecskék aránya legfeljebb 35 %.

Az első módosítás az egységes dokumentum 3.5. pontjába is bekerült.

A „tömegszázalék” kifejezés hozzáadásának célja annak meghatározása, hogy ezt a százalékos arányt hogyan kell kiszámítani.

Eredetileg a reszelt sajtban található „finom” részecskék mennyiségére vonatkozó határértéket vezették be évekkal ezelőtt, ahelyett, hogy egy termékminőségi paramétert határoztak volna meg, mivel fennállt annak a kockázata, hogy a gazdasági szereplők a „Parmigiano Reggiano” OEM-mel ellátott reszelt sajtot részben vagy egészben szárított sajtból készítik (amely jellegéből adódóan finom szemcsés és porállagú). Ezért határértéket állapítottak meg a 0,5 mm-nél kisebb átmérőjű részecskékre vonatkozóan.

A részecskeméretet számos tényező befolyásolja (nedvesség, érlelés, a reszelő típusa, a reszeléskor alkalmazott nyomás), ezért rendkívül változó.

A piac és a termelési technológia az elmúlt években sokat változott. A gazdasági szereplők részéről egyre nagyobb az igény a finomabb, homogénebb reszelt sajt iránt, különösen akkor, ha azt más összetevőkkel keverik. Emellett egyre népszerűbbé váltak az érettebb (30 hónapnál tovább érlelt) sajtok és a kisebb kiserelések („falatnyi” méretű kockák és kis adagok). E kis kiserelésű sajtok előállítása során sok forgács keletkezik (kis méretűek is), amely a kiszáradásra hajlamosabb, és ha a reszelt sajt nagyon érett, ez még ellenállóbbá teszi a sajtot, ami azt jelenti, hogy a sajtra ugyanolyan nyomás alkalmazása kisebb reszelt szemcseméretet eredményez. Ez az oka annak, hogy a 0,5 mm-nél kisebb átmérőjű részecskék százalékos arányát 25 %-ról minimum 35 %-ra módosítják, ami pontosabban tükrözi a jelenleg előállított reszelt „Parmigiano Reggiano” sajt minőségi jellemzőit anélkül, hogy hatással lenne a minőségi jellemzőire.

- 7. cikk

A szöveg a következő új bekezdéssel egészül ki: A „Parmigiano Reggiano”-nak a gazdasági szereplők által az ellenőrzési rendszer keretében más kiserelések előállítására felhasznált nyesedékeit „forgácsoknak” nevezik.

Ez az utolsó módosítás az egységes dokumentum 3.5. pontjába is bekerült.

Amint azt az 5. cikk esetében már említettük, ugyanezen okok miatt a szövegbe bekerült a „forgács” magyarázata.

„Az előállítás módja” címsor

A sajt előállítására vonatkozó előírások

- 3. cikk

A harmadik bekezdésből törölték a következő szabályt: A tejet nem lehet centrifugálási eljárásoknak alávetni. Ennek oka az, hogy átkerült az 1. cikkbe, és a következőképpen módosult: A tejet nem lehet semmilyen hőkezelésnek, illetve fizikai vagy mechanikai kezelésnek, például centrifugálásnak [...] alávetni. E módosításra a „A termék leírása” címsor 1. cikkének módosításai miatt került sor.

Az ötödik bekezdés: Az esti fejésből származó tejet részben főlözik [scremato] úgy, hogy a tejet nyitott fedelű acéltartályokba öntik természetes főlözés céljából. A sajtüzembe történő leadáskor a reggeli fejésből származó tejet összekeverik az előző esti fejésből származó, részben főlözött [scremato] tejjel. A reggeli fejésből származó tej is lehet részben főlözött [scrematúra], természetes főlözéssel.

a következőképpen módosult:

Az esti fejből származó tejet részben fölőzik [decremato] úgy, hogy a tejet természetes szellőző acéltartályokba öntik természetes fölőzés céljából. A sajtüzembe történő leadáskor a reggeli fejből származó tejet összekeverik az előző esti fejből származó, részben fölőzött [decremato] tejjel. A reggeli fejből származó tej is lehet részben fölőzött [decremata], természetes fölőzéssel.

Az egységes dokumentum 3.4. pontjában az egyértelműség érdekében az „esti” szó elé beillesztették az „előző” szót.

A tartályok hagyományosan nyitott fedelű tartályok voltak, amelyekben a tejet hagyták leülepedni természetes fölőzés céljából. Az évek során új technológiákat fejlesztettek ki mind a helykihasználás, mind pedig az üzemek tisztábbá és hatékonyabbá tétele érdekében, és ezeket a tartályokat többszintű, felnyitható fedéllel ellátott berendezések váltották fel, így a „nyitott fedelű” acéltartályok megnevezést a „nyitott, természetes szellőztetésű”-re változtatták.

A fölőzött teje és a fölőzési eljárásra utaló olasz kifejezések, a *scremato* és a *scrematura decremato*-ra és *decremata*-ra módosultak, összhangban a „A termék leírása” címsor 1. cikkének módosításával.

Ez az utolsó módosítás az egységes dokumentum 3.4. pontjába is bekerült.

A hatodik bekezdés: *Az üstben lévő tejnek az adott feldolgozási napon az üstbe kerülő tételek súlyozott arányértékéért kiszámításra kerülő zsír/kazein aránya legfeljebb 1,1 + 12 % lehet.*

a következőképpen módosult:

Az üstben lévő tejnek az adott feldolgozási napon az üstbe kerülő tételek súlyozott arányértékéért kiszámításra kerülő zsír/kazein aránya legfeljebb 1,10 + 10 % lehet.

Ez az utolsó módosítás az egységes dokumentum 3.4. pontjába is bekerült.

A zsír-kazein arányt módosították, a tőrésarányt 12 %-ról 10 %-ra csökkentették, az „1,1” értéket pedig az egyértelműség érdekében „1,10”-re változtatták.

Különböző statisztikák és tudományos tanulmányok alapján a „Parmigiano Reggiano” zsír-kazein arányának átlagos referenciaértéke 1,1 körül volt, és mivel az e sajt előállításánál alkalmazott kisüzemi sajt készítési technikák és a felhasznált tej zsírtartalmának különbségei – amelyeket mind az évszak, mind pedig a gazdálkodási technika befolyásol – némi ingadozást okozhatnak ebben az arányban, az eredetileg 10 %-ra becsült tőrésarányt állapították meg.

A mérési és mintavételi bizonytalanság, valamint a fent említett ingadozások figyelembevétele érdekében ezt a határértéket további 2 %-kal növelték (10 %-ról 12 %-ra), ez az oka annak, hogy a termékleírás kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyásakor 1,1 + 12 %-os arányt javasoltak (HL C 132., 2018.4.13., 7. o.).

E jóváhagyást követően, az ellenőrzési terv kidolgozásakor a felhatalmazott ellenőrző szerv (OCQPR Soc. Coop.) 2018. május 23-án egy pontosítás iránti kérelmet küldött a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztériumnak a „Parmigiano Reggiano” esetében előírt zsír-kazein aránnyal kapcsolatban, amelyben megkérdezte, hogy a szövegben szereplő, „az üstben lévő tejnek [...] zsír/kazein aránya legfeljebb 1,1 + 12 % lehet” követelmény figyelembe veszi-e a mérési bizonytalanságot.

A Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium válasza az volt, hogy ez az 1,1 + 12 %-os érték önmagában nem veszi figyelembe a mérési bizonytalanságot, ezért a tőrésarányt 2 százalékponttal csökkenteni kell annak érdekében, hogy a termékleírásban szereplő szabály összhangba kerüljön az eredeti határozat alapjául szolgáló elvvel.

A hetedik bekezdés: *A reggeli fejből származó tej legfeljebb 15 %-a félretehető a másnap történő sajt készítéshez. Ez esetben a tejet a tejüzemben külön ezt a célt szolgáló acéltartályokban, 10 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni, és az esti fejből származó tejjel együtt kádakba kell önteni természetes fölőzés céljából.*

a következőképpen módosult:

A reggeli fejből származó tej legfeljebb 15 %-a félretehető a másnap történő sajt készítéshez. Több mint 15 % abban az esetben tehető félre, ha ez a mennyiség legfeljebb egy sajt korong készítését teszi lehetővé. A tejet a tejüzemben acéltartályokban, 10 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni, és az esti fejből származó tejjel együtt kádakba kell önteni természetes fölőzés céljából.

A szöveg most már lehetővé teszi, hogy a reggeli fejből származó tej több mint 15 %-át tegyék félre a másnapi sajtkészítésre, feltételezve, hogy legfeljebb egy sajtkorong készítéséhez nagyobb mennyiségre van szükség. A szöveg ezen kiegészítésének lehetővé kell tennie, hogy a kis sajtüzemek az év bizonyos időszakában elegendő tejjel rendelkezzenek az üstben ahhoz, hogy egy egész sajtot elő tudjanak állítani.

A nyolcadik bekezdés: *A tejhez folyamatos savó startert, egy természetes tejsavtenyészetet adnak, amelyet úgy nyernek, hogy az előző napi sajt készítéséből megmaradt savót hagyják spontán módon megsavanyodni.*

a következőképpen módosult:

A tejhez folyamatos savó startert, egy természetes tejsavbaktérium-tenyészetet adnak, amelyet úgy nyernek, hogy a korábbi sajt készítési műveletekből megmaradt „édes” savót szabályozott hőmérsékleti körülmények között hagyják spontán módon megerjedni.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.4. pontjába is bekerült.

Ugyanez a bekezdés az alábbi szöveggel egészül ki: *A folyamatos savó starterhez nem adható hozzá tejsavbaktérium-tenyészet beállítás vagy erősítés céljából, sem pedig a tejflóra kialakulását elősegítő táplálékkiegészítők. Csak egyetlen tejadag hozzáadása megengedett.*

A folyamatos savó starter jellemzőinek leírásában a „tejsavtenyészet” kifejezést a technikai szempontból megfelelőbb „tejsavbaktérium-tenyészet” kifejezésre módosították. A szöveg a tejsavbaktérium-tenyészetek vagy a természetes tejsavbaktériumok kialakulását elősegítő táplálékkiegészítők hozzáadására vonatkozó tilalmat is kifejezetten megemlíti. E módosítás célja annak egyértelművé tétele, hogy a folyamatos savó starter természetes összetevő, és annak kiemelése, hogy ez milyen szerepet tölt be a „Parmigiano Reggiano” sajt gyártásában: a terület és a termék közötti szoros kapcsolatot testesíti meg. Ezért a folyamatos savó startert csak a korábbi sajt készítési műveletek során megmaradt édes savó erjesztésével lehet előállítani. A „napi” szót törölték annak érdekében, hogy a sajt készítő a tej kémiai, fizikai és mikrobiológiai tulajdonságaira tekintettel kis mennyiségű folyamatos savó startert – ugyanazt a startert, amelyet másnap az üstben lévő tejhez adnak – hozzáadhassanak a tartályokban féltett, az esti fejből származó tejhez is a természetes fölözés elérése érdekében. Ennek a gyakorlatnak az a célja, hogy tejsavbaktérium-flóra jöjjön létre, és ezáltal a tej éjszaka kissé megsavanyodjon, hogy alkalmasabbá váljon a következő reggeli sajt készítésre.

Végül kifejezetten egyértelművé tették, hogy a tejből egyetlen adagot lehet hozzáadni, ami egy már bevett hagyománynak számító, autentikus és változatlan helyi gyakorlat. Ez a gyakorlat lehetővé teszi, hogy a savó starterben lévő tejsavbaktériumokat növekedésserkentő tápanyagokkal lássák el.

A tizenharmadik bekezdés vége az alábbi mondattal egészül ki: *A sajtok fapolcos állványokon is érlelhetők.*

Ez a módosítás részben az egységes dokumentum 3.4. pontjába is bekerült.

Az átláthatóság érdekében egyértelművé tették, hogy a sajtokat fapolcos állványokon is érlelhetik, mivel a „Parmigiano Reggiano” érlelésére szolgáló pincékben a fa használata olyan megszilárdult és megalapozott hagyomány, amelyet nem lehet megváltoztatni. Mivel az elmúlt években néhány külföldi piacon (különösen az Egyesült Államokban) felmerültek potenciális egészségügyi, illetve higiéniai problémák a fa felhasználásával kapcsolatban, fontos, hogy a termékleírásban egyértelművé tegyék, hogy a fa egy elengedhetetlen anyag, és hogy – éppen a kialakult hagyomány részeként – soha nem okozott egészségügyi problémákat.

„Címkézés” címsor

A sajt előállítására vonatkozó előírások

- 8. cikk

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki:

A sajt korongok sík felületeiről és oldalairól származó nyeselemek (a 18 %-nál több kérget tartalmazó darabok) nem viselhetik a „Parmigiano Reggiano” elnevezést, kivéve, ha azokat „forgácsként” használják fel.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.6. pontjába is bekerült.

A „Parmigiano Reggiano” minőségi jellemzőit a termékleírás pontosan meghatározza, és konkrét utalásokat tartalmaz a sajttészta:

- a sajttészta jellegzetes aromája és íze: illatos, kellemes, zamatos, de nem csípős,
- a sajttészta szerkezete: apró szemcsés, forgácsosan törhető.

Ezenkívül a termékleírás 1991 óta 18 %-ban maximálta a reszelt sajtban jelen lévő kéreg mennyiségét (az 1991. november 4-i miniszteri rendelet). Csak a reszelt sajtot érintette ennek a követelménynek a bevezetése, mivel a kéreg mindig 18 %-nál kevesebb a kéreggel rendelkező kiszerezésekben (egész sajtok és kérges adagok). Amint azt korábban a „forgácsokkal” kapcsolatban leírtuk, a sajtkorongok sík felületeiről és oldalairól származó nyesedékek (18 %-nál több kérget tartalmazó darabok) megmaradnak az értékesített kiszerezések előállításából. Ha ezeket a maradékokat nem használják fel a reszelt „Parmigiano Reggiano” előállításához, amely esetben a sajttészta hozzáadása korrigálja a tészta-kéreg egyensúlyt, akkor értékesíthetők. Az ilyen nyesedékek azonban nagy mennyiségű kérget tartalmaznak, és így nem tartalmaznak elég sajttésztát ahhoz, hogy megfeleljenek a „Parmigiano Reggiano” jellemző tulajdonságai meghatározásának. Ennek megfelelően, mivel már nem felelnek meg a termékleírásnak, már nem értékesíthetők „Parmigiano Reggiano” néven.

A fenti okokból, valamint a fogyasztók pontos tájékoztatása és a gazdasági szereplők közötti tisztességes verseny biztosítása érdekében, a sajtkorongok sík felületeiről és oldaláról megmaradt nyesedékek (a 18 %-nál több kérget tartalmazó darabok) esetében nem használható a „Parmigiano Reggiano” OEM elnevezés, kivéve, ha azokat „forgácsként” használják fel.

- 9. cikk

Az első bekezdés következő része: [...] minden csomagoláson fel kell tüntetni az alábbi logót, amelyen egy „Parmigiano Reggiano” sajtszelet és egy sajtkorong ábrázolása szerepel egy kis sajtívágó késsel a „PARMIGIANO REGGIANO” felirat felett. Ezt a logót CMYK-ban kell nyomtatni a vonatkozó konzorciumi megállapodásban meghatározott technikai előírásoknak megfelelően.



a következőképpen módosult:

[...] minden csomagoláson fel kell tüntetni az alábbi logót, amelyen egy „Parmigiano Reggiano” sajtszelet és egy sajtkorong stilizált ábrázolása szerepel a „PARMIGIANO REGGIANO” felirat felett. Ezt a logót színesben kell nyomtatni a vonatkozó konzorciumi megállapodásban meghatározott technikai előírásoknak megfelelően.



Ez a módosítás részben az egységes dokumentum 3.6. pontjába is bekerült.

A logót úgy módosították, hogy az stílusztikailag korszerűbbé és aktuálisabbá váljon. Az egységes dokumentum 3.6. pontjában ez a logó is szerepel.

A második bekezdés: Annak érdekében, hogy a fogyasztó azonosíthassa a 15 grammnál nagyobb előrecsomagolt darabokban forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” érettségét, a jelölésen szerepelnie kell a sajt minimális érlelési idejének.

a következőképpen módosult:

Annak érdekében, hogy azonosítható legyen a 15 grammnál nagyobb előrecsomagolt darabokban forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” érrettsége, a címkén szerepelnie kell a sajt minimális érlelési idejének.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.6. pontjába is bekerült.

A „fogyasztóra” való hivatkozás törlésre került, mivel a sajt minimális érlelési idejének feltüntetésére vonatkozó kötelezettség minden 15 grammnál nagyobb, előrecsomagolt sajtra vonatkozik, beleértve azt az esetet is, amikor a sajtot nemcsak a végső fogyasztóknak, hanem a kereskedelmi szereplőknek (feldolgozó vállalatok, közétkeztetési vállalkozások, például éttermek stb.) értékesítik. E módosítás célja ennek egyértelműbbé tétele. Az 1169/2011/EU rendelet 2. cikke (2) bekezdésének i) és j) pontjában szereplő fogalom meghatározások alapján a „jelölés” kifejezés „címkére” változott, mivel a minimális érlelési időt a csomagoláson vagy a tárolóedényen fel kell tüntetni, de a dokumentumokban nem kötelező.

A szöveg egy harmadik bekezdéssel egészül ki, amelynek szövege a következő:

Mivel a „Parmigiano Reggiano” sajtészta aromája és íze az érlelési folyamat során alakul ki, az érzékszervi jellemzők meghatározása érdekében bizonyos érlelési osztályok esetében az alábbi leíró melléknevek tüntethetők fel a címkén az érlelési idő mellett:

- *delicato (enyhe) (12–19 hónap),*
- *armonico (harmonikus) (kb. 20–26 hónap),*
- *aromatico (aromás) (kb. 27–34 hónap),*
- *intenso (intenzív) (kb. 35–45 hónap).*

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.6. pontjába is bekerült.

A 15 grammnál nagyobb darabokban forgalomba hozott „Parmigiano Reggiano” minimális érlelési idejének feltüntetésére vonatkozó követelmény bevezetése szükségessé tette az érzékszervi értékelésnek az érettségtől függően változó „leíró” jelzők használatával történő kifejezését. Mivel a „Parmigiano Reggiano” sajt hosszú ideig, 12 hónaptól kb. 40 hónapig érlelik, aromái és ízei ennek során változnak, ezért a címkéken a „leíró” jelzők használatának lehetősége is bekerült a szövegbe a fogyasztók termékválasztásának elősegítésére.

A negyedik bekezdés: *A jelölésről szóló rendelkezések 15. cikkében foglaltak értelmében a tejüzem nyilvántartási számának, illetve elnevezésének a jelölésen történő feltüntetése csak a „Premium” jelöléssel ellátott termékből nyert reszelt/darabolt sajt esetében kötelező.*

a következőképpen módosult:

A jelölésről szóló rendelkezések 15. cikkében foglaltak értelmében a tejüzem nyilvántartási számának, illetve elnevezésének a címkén történő feltüntetése csak a „Premium” jelöléssel ellátott termékből nyert reszelt/darabolt sajt esetében kötelező.

Az 1169/2011/EU rendelet 2. cikke (2) bekezdésének i) és j) pontjában szereplő fogalom meghatározások alapján a „jelölés” kifejezés „címkére” változott, mivel a tejüzem nyilvántartási számát, illetve elnevezését a csomagoláson vagy a tárolóedényen fel kell tüntetni, de a dokumentumokban nem kötelező.

A jelölésről szóló rendelkezések

- 1. cikk: „Jelölések”

A második bekezdés: *2. Minden egyes tejüzemnek az általa előállított sajtokon fel kell tüntetnie a származásra vonatkozó információkat az alábbiak szerint:*

- a) *minden egyes sajtkorongon el kell helyezni a sajtot azonosító kódokat feltüntető kazein-adattáblát;*
- b) *csak a sajt oldalán, jelölőszalagok alkalmazásával a pontokból álló „Parmigiano Reggiano” feliratot (lásd az 1. képet), a tejüzem nyilvántartási számát, valamint az előállítás évét és hónapját.*

a következőképpen módosult:

2. Minden egyes tejüzemnek az általa előállított sajtokon fel kell tüntetnie a származásra vonatkozó információkat az alábbiak szerint:

- a) *minden egyes sajtkorongon el kell helyezni egy kazein-adattáblát, vagy ezzel egyenértékű, az egyes sajtkorongok egyedi azonosítását garantáló rendszert kell használni (a továbbiakban: adattábla vagy adattáblák);*
- b) *csak a sajt oldalán, jelölőszalagok alkalmazásával el kell helyezni a pontokból álló „Parmigiano Reggiano” feliratot (lásd az 1. és 1a. képet), a tejüzem nyilvántartási számát, az előállítás évét és hónapját, valamint a „DOP” (OEM) betűszót.*

Ezek a módosítások az egységes dokumentum 3.6. pontjába is bekerültek.

Mivel a technológiai fejlődés azzal járhat, hogy a jövőben egyéb módszereket vezetnek be a „Parmigiano Reggiano” sajtok egyedi azonosítására, a szöveg immár a kazein-adattáblákon kívül más rendszerek használatának lehetőségét is magában foglalja.

A szöveg kiegészült az „1a. kép” hivatkozással, amely a „Képminták” részben is szerepel.

A szöveg most már kimondja, hogy az eredetmegjelöléseknek a sajtokon történő elhelyezésére használt jelölőszalagoknak tartalmazniuk kell a DOP (OEM) betűszót is, mivel ez a betűszó már a használatban lévő szalagokon is szerepel.

A harmadik bekezdés: 3. A védjegyeket a 4., 5., 6., 7. és 8. cikkel (angol: „Art.”) összhangban a „Parmigiano Reggiano” sajt oltalmáért felelős konzorcium állítja elő, miután az ellenőrzéseket az engedélyezett ellenőrző szerv elvégezte.

a következőképpen módosult:

3. A védjegyeket a 4., 5., 6., 7. és 8. cikkel (angol: „Article”) összhangban a „Parmigiano Reggiano” sajt oltalmáért felelős konzorcium állítja elő, miután az ellenőrzéseket az engedélyezett ellenőrző szerv elvégezte.

Az angol „Art.” rövidítés helyébe az angol „Article” szó lép.

- 3. cikk: „A tejszemek kötelezettségei”

Az első bekezdés: 1. A tevékenység megkezdése előtt legalább 4 hónappal a „Parmigiano Reggiano” sajtot előállítani szándékozó tejszemeknek a nyilvántartási szám kiadása, valamint az eredetmegjelölések elhelyezésére szolgáló jelölőszalagok és kazein-adattáblák kérelmezése céljából a Konzorciumhoz kell fordulniuk, nyilatkozva arról, hogy szerepelnek az ellenőrzési rendszerben.

a következőképpen módosult:

1. A tevékenység megkezdése előtt a „Parmigiano Reggiano” sajtot előállítani szándékozó tejszemeknek a nyilvántartási szám kiadása, valamint az eredetmegjelölések elhelyezésére szolgáló jelölőszalagok és adattáblák kérelmezése céljából a Konzorciumhoz kell fordulniuk, nyilatkozva arról, hogy szerepelnek az ellenőrzési rendszerben.

A „legalább 4 hónappal” szövegrészt törölték, mivel azt túl hosszú időkeretnek tekintették. A „kazein” szót az 1. cikk módosításával összhangban törölték.

A második bekezdés: 2. A tejszemek felelősek a számukra bizalmi alapon átadott jelölőszalagok és kazein-adattáblák megfelelő használatáért és megőrzéséért.

a következőképpen módosult:

2. A tejszemek felelősek a számukra bizalmi alapon átadott jelölőszalagok és adattáblák megőrzéséért és megfelelő használatáért.

Ez a módosítás a jelölőszalagok és adattáblák megőrzéséről és megfelelő használatáról szóló mondat átfogalmazását jelenti a logikusabb sorrend érdekében.

Az ötödik bekezdés: 5. [...] Meg nem felelés esetén a Konzorcium az ellenőrzési tervben meghatározott eljárások szerint elrendeli a jelölőszalagok és adattáblák visszavonását és/vagy szankció kiszabását.

a következőképpen módosult:

6. [...] Meg nem felelés esetén a Konzorcium a hatályos jogszabályokkal összhangban elrendeli a jelölőszalagok és adattáblák visszavonását és/vagy szankció kiszabását.

A szöveg egyértelművé teszi, hogy a jelölőszalagok vagy adattáblák visszavonásának és/vagy a szankciók Konzorcium általi kiszabásának meg kell felelnie a hatályos jogszabályoknak.

- 6. cikk: A sajtok besorolása

A második bekezdés: 2. Annak érdekében, hogy a minőség-ellenőrzési eljárás a lehető legobjektívebb legyen, az ellenőrző bizottságnak az állagra vonatkozó és az érzékszervi jellemzők értékelése érdekében tételenként legalább egy sajtkorongot, illetve minden esetben ezer darabonként legalább egy sajtot vagy annak egy darabját fel kell vágniuk. [...]

a következőképpen módosult:

2. *Annak érdekében, hogy elősegítsék a sajtok ellenőrök általi értékelését, az ellenőrző bizottságnak tételenként legalább egy sajtkorongot, illetve minden esetben az állagra vonatkozó és az érzékszervi jellemzők értékeléséhez szükséges mennyiségű sajtot kell felvágniuk. [...]*

Az ellenőröknek a „Parmigiano Reggiano” sajt értékelésével kapcsolatos tevékenységét a módosított szöveg pontosabban leírja annak meghatározásával, hogy a sajtok felvágásának célja, hogy segítse őket a minőségértékelési folyamat elvégzésében. Ezen túlmenően a szöveg ahelyett, hogy az ellenőrző bizottságok által felvágott sajtok minimális számára utalna, előírja, hogy annyi sajtot vágjanak fel, amennyi a sajtészta állagának és érzékszervi jellemzőinek leghatékonyabb értékeléséhez szükséges, ezáltal javítva az általuk végzett értékelést.

- 7. cikk: „Jelölés festékbélyegzővel”

Az első bekezdés: A 6. cikkben említett minőség-ellenőrzések során a sajtokon letörölhetetlen festéket tartalmazó bélyegzővel el kell helyezni a mellékletben meghatározott alábbi kategóriák valamelyikét feltüntető ideiglenes jelölést:

a következőképpen módosult:

A 6. cikkben említett minőség-ellenőrzések során a sajtokon letörölhetetlen festéket tartalmazó bélyegzővel vagy ezzel megegyező módszerrel el kell helyezni a mellékletben meghatározott alábbi kategóriák valamelyikét feltüntető ideiglenes jelölést:

A jelenlegi gyakorlat szerint a minőség-ellenőrzést és osztályozást követően az ellenőrök a sajtokon festékbélyegzőt helyeznek el, amellyel ideiglenesen megjelölik azokat a hozzájuk rendelt minőségi kategóriával (első, második vagy harmadik), amíg a sajtok átmennek az ezt követő jelölési eljárás, amelyre az ellenőrzést követő 7 napon belül kerülhet sor, az ellenőrző szerv utasításainak megfelelően. A technológia fejlődésére tekintettel e módosítás célja, hogy lehetővé tegye a sajtok ideiglenes azonosítására szolgáló különböző mechanizmusok alkalmazását.

- 9. cikk: „A jelölések törlése”

A következő bekezdés: A jelöléseket a Konzorcium tagjai eltávolítják a 3. kategóriába sorolt sajtokról [...].

a következőképpen módosult:

Az eredetmegjelöléseket a Konzorcium tagjai eltávolítják a 3. kategóriába sorolt sajtok oldaláról [...].

A sajtokon elhelyezett eredetmegjelölések a következők: a sajtkorong oldalán, jelölőszalag alkalmazásával a pontokból álló „Parmigiano Reggiano” felirat (valamint az előállító tejem nyilvántartási száma, az előállítás éve és hónapja, valamint a DOP [OEM]) betűszó; valamint a nyomonkövethetőség érdekében a kazein-adattábla, amelyet általában a korong sík felületén helyeznek el. Ha egy sajt nem felel meg az OEM használatára vonatkozó követelményeknek, az oldalakon elhelyezett eredetmegjelöléseket – beleértve a pontokból álló „Parmigiano Reggiano” feliratot – eltávolítják, hogy a sajtot többé ne „Parmigiano Reggiano”-ként értékesítsék fogyasztóknak, míg a kazein-adattáblát, amely általában a sajtkorong lapos felületén található, a nyomonkövethetőség biztosítása érdekében nem távolítják el. A módosítás célja annak egyértelműbbé tétele, hogy az eredetmegjelölések törlése csak a sajtkorong oldalán lévőket érinti.

- 11. cikk: „Fellebbezések”

Az első bekezdés: 1. A tejemek fellebbezést nyújthatnak be a minőség-ellenőrzés kimenetele ellen, amelyet az egyes vizsgálatok befejezésétől számított négy napon belül, ajánlott levélben kell a Konzorciumhoz eljuttatni.

a következőképpen módosult:

1. *A tejemek fellebbezést nyújthatnak be a minőség-ellenőrzés kimenetele ellen, amelyet az egyes vizsgálatok befejezésétől számított két (2) napon belül, írásban kell a Konzorciumhoz eljuttatni.*

A minőség-ellenőrzés eredménye elleni fellebbezés határideje 4 napról 2 napra csökkent. Az adminisztratív eljárás egyszerűsítése érdekében a módosított szöveg úgy rendelkezik, hogy a fellebbezéseket írásban kell benyújtani, és azokat nem kell feltétlenül ajánlott küldeményként elküldeni.

- 12. cikk: „Az eredetmegjelölések helyesbítésének kérelmezése”

A cikk jelenlegi szövege: *Ha az érlelés során keletkezett hibák kijavítása érdekében a kéreg azon részén kell dolgozni, ahol az adattábla található, a tejüzem felkéri a Konzorciumot, hogy az adattáblát letörölhetetlen bélyegzővel helyettesítse. A tejüzemeknek meg kell őrizniük az eltávolított adattáblákat, és át kell adniuk azokat a Konzorciumnak.*

a következőképpen módosult:

1. *Ha az adattábla az érlelést követően már nem tapad megfelelően a sajtához, vagy az érlelés során keletkezett hibák kijavítása érdekében a kéreg azon részén kell dolgozni, ahol az adattábla található, a tejüzem haladéktalanul felkéri a Konzorciumot, hogy az adattáblát letörölhetetlen bélyegzővel helyettesítse. A tejüzemeknek meg kell őrizniük az eltávolított adattáblákat, és át kell adniuk azokat a Konzorciumnak.*

A szöveg most már arra is kötelezi a tejüzemeket, hogy kérjék fel a Konzorciumot az adattáblák letörölhetetlen bélyegzővel való helyettesítésére, ha az adattábla már nem rögzül megfelelően a sajtra, és előírja, hogy ezt a kérelmet haladéktalanul be kell nyújtani.

- 13. cikk: „Az eredetmegjelölések törlésének kérelmezése”

A cikk jelenlegi szövege: *Amennyiben az érlelés során olyan súlyos hibák alakulnak ki, amelyek miatt az érlelési folyamat nem folytatható, a tejüzemek a minőség-ellenőrzést megelőzően kérhetik, hogy a Konzorcium törölje az érintett sajt eredetmegjelöléseit, vagy a 9. cikknek megfelelően adják át a sajtot.*

a következőképpen módosult:

Amennyiben az érlelés során olyan súlyos hibák alakulnak ki, amelyek miatt a minimális érlelési folyamat nem folytatható, a tejüzemek a minőség-ellenőrzést megelőzően kérhetik, hogy a Konzorcium törölje az érintett sajt oldalán elhelyezett eredetmegjelöléseket, vagy a 9. cikknek megfelelően adják át a sajtot.

A szöveg kiegészült a „minimális” kifejezéssel annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a tejüzemek kérhetik a jelölések törlését a legalább 12 hónapos érlelési időszak alatt. Ezenkívül a 9. cikk módosításával és rendelkezéseivel összhangban a termékleírás pontosítja, hogy az eredetmegjelölések törlése csak azokra vonatkozik, amelyek a sajtkorong oldalain találhatóak.

- 16. cikk: „Költségek”

A harmadik bekezdés: *A tejüzemeket kötelezik arra, hogy fedezzék az idő előtt elhasználódott vagy más módon megrongálódott jelölőszalagok pótlásának költségeit.*

a következőképpen módosult:

A tejüzemek kötelezhetők arra, hogy fedezzék az idő előtt elhasználódott vagy más módon megrongálódott jelölőszalagok pótlásának költségeit.

A „kötelezik” szó helyébe a „kötelezhetik” szó lépett, mivel e költségek megfizetésének igénylése lehetőség, nem pedig kötelezettség.

Melléklet

„Termékkategóriák”

A „Parmigiano Reggiano” mezzano (közepesen érett) termékről szóló című 3. pontban a következő mondat: *a sajtkorong oldalain vagy lapos felületein végzett, megfelelően végrehajtott javítások, amelyek elég minimálisak ahhoz, hogy elkerüljék a sajt külső megjelenésének jelentős károsodását, szaghibák nélkül.*

a következőképpen módosult:

a sajtkorong oldalain vagy lapos felületein végzett javítások, amelyek elég minimálisak ahhoz, hogy elkerüljék a sajt külső megjelenésének jelentős károsodását, szaghibák nélkül.

A „Parmigiano Reggiano” sajt kereskedelmi kategóriáinak meghatározása szempontjából releváns szokások és gyakorlatok alkalmazásában a Jelölésről szóló rendelkezések 6. cikkében, konkrétan Reggio Emilia Kereskedelmi, Kézműipari és Mezőgazdasági Kamarájának 1990. évi Tartományi Vámszabály-gyűjteményének 4. szakaszában (Parmigiano Reggiano sajt) a Sajtok besorolása címsor b) pontjában (0–1. kereskedelmi osztályok) meghatározottak szerint a „0. kategóriába tartozó” sajtok esetében megengedhetők „bizonyos kisebb, megfelelően elvégzett javítások vagy kisebb problémák, amelyek nem eredményezik a sajtkorong deformálódását”. A „javítás” fogalma magában foglalja mind a sajt kérgén továbbra is jelen lévő esztétikai hibákat, amelyek méretük, mélységük és esetleg nedvességtartalmuk tekintetében változnak („javításra váró hiba”), mind pedig az esztétikai hiba kijavításának eredményét, amely általában a probléma megoldására vagy csökkentésére, illetve a nedvesség eltávolítására irányul, és általában kauterizálással végzik („végrehajtott javítás”).

A Jelölésről szóló rendelkezések Termékkategóriák melléklete 2. pontjának („Parmigiano Reggiano” 0. kategória és 1. kategória) a) pontja (0. kategória) nem tesz különbséget a „végrehajtott javítások” és a „javításra váró hiba” között, hanem csak arra a tényre utal, hogy minden javításnak kismértékűnek kell lennie, és nem okozhatja a sajt alakváltozását.

Napjainkban bevett gyakorlat, hogy a tejüzemek „javításra váró hibákat” nyújtanak be a minőség-ellenőrző bizottságnak, amely esetben a sajtokat a hiba mértékének megfelelő termékkategóriába sorolják be.

Mivel a „megfelelően elvégzett” szó beillesztése azt jelenti, hogy ez a szövegrész csak a „végrehajtott javításokra” vonatkozik, ezt a szót törölték, lehetővé téve, hogy a második kategóriába tartozó sajtokat mind az „elvégzett javítások”, mind a „javításra váró hibák” megjelölésével ellenőrzés alá lehessen vonni.

KÉPMINTÁK

A „Parmigiano Reggiano” sajtkorong oldalán elhelyezett, pontokból álló „Parmigiano-Reggiano” felirat képe szemléltetés céljából bekerült a szövegbe.

„Egyéb” címsor

„Csomagolás” alcím

A sajt előállítására vonatkozó előírások

- 6. cikk

Az alábbi bekezdés: *A darabolt „Parmigiano Reggiano” csomagolása a darabolást végző üzletben az azonnali személyes értékesítés céljából végezhető.*

a következőképpen módosult:

A közvetlen értékesítésre szánt sajt reszelése, darabolása és előrecsomagolása a kiskereskedelmi egységnél kizárólag a végső fogyasztónak történő értékesítés céljából végezhető.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.5. pontjába is bekerült.

A termékleírás jelenlegi változata lehetővé teszi, hogy az azonnali személyes értékesítésre szánt „Parmigiano Reggiano” sajtot a darabolást végző kiskereskedelmi egységben darabolják és csomagolják. Ezt a lehetőséget az Európai Unió Bírósága által kifejtett elvek alapján vették figyelembe (a C-469/00. sz. ügyben 2003. május 20-án hozott ítélet 62. pontja). Ez azt is lehetővé teszi a vállalkozások számára, hogy egy szolgáltatást nyújtsanak a végső fogyasztóknak, mivel a sajtkorongokból vagy azok darabjaiból való levágás időigényes folyamat, és az értékesítési pontok számára – különösen a forgalmas időszakokban – nagyon nehéz lenne, ha a darabolást csak a fogyasztó kérésére lehetne elvégezni.

Mivel a Bíróság ítélete a sajtreszelési folyamatra is utal, ez a módosítás magában foglalja annak kifejezett lehetőségét, hogy a reszelésre és a csomagolásra is sor kerülhet a kiskereskedelmi egységben történő közvetlen értékesítés céljából, a fent említett okok miatt. Erre a pontosításra azért is szükség van, mert az elmúlt években gyakran emeltek kifogást az ellenőrzésekért felelős szerveknél a közvetlen értékesítésre szánt „Parmigiano Reggiano” sajt kiskereskedelmi egységekben történő reszelésének és csomagolásának lehetőségével kapcsolatban.

„A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” címsor

A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása

- 1. cikk: „Hatály”

Az 1. cikk egy második, harmadik és negyedik bekezdéssel egészült ki.

A második bekezdés szövege a következő:

A tejet a származási területen található és az ellenőrzési rendszerben szereplő gazdaságokban kell előállítani.

Ez a mondat az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerül, amelyből a következő szövegrészeket törölték: a 3.3. pontban „A termék a meghatározott földrajzi területen tenyésztett tehenektől származó tejből készül” mondat; a 3.4. pontba „A »Parmigiano Reggiano« sajt előállítására szánt tejet adó tejelő teheneket tenyésztő gazdaságok a meghatározott földrajzi területen találhatóak” mondat; valamint az egységes dokumentum 3.4. pontjából a tej „előállítására” való utalás.

Egyértelművé tették, hogy a nyersanyagként felhasznált tehéntejet a meghatározott földrajzi területen kell előállítani olyan gazdaságokban, amelyek a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése céljából hatósági ellenőrzéseknek vannak alávetve.

A harmadik bekezdés szövege a következő:

A helyettesítő tejelő tehenek tenyésztését (a továbbiakban: állománypótlás) a származási területen kell végezni, és a tejgazdaság sajátos tevékenységként be kell vonni az ellenőrzési rendszerbe. A 9. cikkben megállapított szabályok a más termelési ágazatokból származó állatállományra vonatkoznak.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerült.

A szöveg most már kifejezetten utal a helyettesítő tejelő tehenek tenyésztésére (állománypótlás), azaz a tejelő állományhoz a jövőben csatlakozó nőtény borjak és üszők tartására, valamint arra, hogy ez egy tejtermelő gazdaság sajátos tevékenysége. Tekintettel a tejtermeléssel való strukturális és funkcionális kapcsolatra, a módosított szöveg előírja, hogy az állománypótlást a meghatározott földrajzi területen kell végezni, és a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése céljából hatósági ellenőrzéseknek kell alávetni.

Végezetül, a szöveg hivatkozik *A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása* 9. cikkére, amely az állatállománynak a „Parmigiano Reggiano” termelési láncától eltérő termelési láncokból a tejgazdaságokba vagy állománypótlási egységekbe való bevonását szabályozza.

A negyedik bekezdés szövege a következő:

Azok a tejgazdaságok, amelyek 2021. január 5-én a származási területen kívül végeztek állománypótlási tevékenységet, folytathatják ezt a tevékenységet a származási területen kívül, feltéve, hogy az szerepel az ellenőrzési rendszerben.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerült.

A módosítás figyelembe veszi a „Parmigiano Reggiano” sajt előállítás céljából állattenyésztéssel és tejtermeléssel foglalkozó egyes vállalkozások beszámolóit, amelyek – amint azt a termékleírás jelenlegi változata lehetővé teszi – régóta a meghatározott földrajzi területen kívül található állománypótlási egység felhasználásával igazgatják saját termelési ciklusukat. E tevékenység egyetlen célja nőtény borjak és fiatal üszők tenyésztése, amelyek az éretté válást követően a meghatározott földrajzi területen belül található ugyanazon vállalkozások tulajdonában lévő tejelő teheneket pótolják. Ez a módosítás tehát lehetővé teszi az ily módon szervezett üzleti modell folytonosságának biztosítását, jóllehet ellensúlyozza azáltal, hogy e vállalkozásoknak a meghatározott földrajzi területen kívül végzett állománypótlási tevékenységét „A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” 5. és 9. cikkében előírt alapvető követelményeknek, valamint a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzésére irányuló hatósági ellenőrzéseknek veti alá, feltéve, hogy e tevékenységeket a módosítás iránti kérelemnek az Olasz Köztársaság Hivatalos Lapjában való közzétételkor már végezték.

- 4. cikk: „Engedélyezett takarmány”

Az első bekezdés második pontja: *A tejelő tehenek takarmánya a következőkből állhat:*

- [...]
- *rozsmaláta takarmány, takarmányrozs, takarmányzab, takarmányárpa, takarmánybúza, takarmánykukorica [...];*

a következőképpen módosult:

A tejelő tehenek takarmánya a következőkből állhat:

- [...]
- *rozsmaláta takarmány, takarmányrozs, takarmányzab, takarmányárpa, takarmánybúza, takarmány-tritikálé, takarmánykukorica [...];*

A már engedélyezett takarmánynövényekhez (árpa, búza, rozs stb.) hasonló jellemzőkkel rendelkező takarmány-tritikálét felvették az engedélyezett takarmányok listájára. Mivel a friss vagy szárított takarmány-tritikálé használata különös jelentőséggel bírhat a meghatározott földrajzi terület dombosabb részein, ahol különösen elterjedt, a szöveg immár kifejezetten tartalmazza használatának lehetőségét, hogy a helyi területről származó takarmány felhasználásának lehetőségét maximalizálják.

- 5. cikk: „Tiltott takarmánynövények és melléktermékek”

Az első két bekezdés:

Annak elkerülése érdekében, hogy a szarvasmarhák tartására szolgáló azon istállók környezete, ahol a nőtény borjakat, a vemhesség hatodik hónapjáig az üszöket és a tejelő teheneket tartják, szilázssal szennyeződjön – beleértve a talajon és a takarmányon keresztüli szennyeződés megelőzését is –, tilos bármilyen szilázs használata és birtoklása.

Azok a gazdaságok, ahol tejhasznú szarvasmarha tenyésztése folyik, kötelesek külön leválasztott helyiségeket biztosítani a más ellátási lánchoz tartozó mezőgazdasági tevékenységek (húshasznú szarvasmarha, digestorok stb.) végzésére. A gabonaszilázs és a melléktermékek tarthatók és felhasználhatók az említett egyéb gazdálkodási tevékenységekhez.

a következőképpen módosult:

Annak elkerülése érdekében, hogy a szarvasmarhák tartására szolgáló istállók környezete szilázssal szennyeződjön – beleértve a talajon és a takarmányon keresztüli szennyeződés megelőzését is –, és az állatok gyomra fiziológiailag hozzászokhasson a szilázsmentes takarmányozáshoz, a tejüzemeknek és állománypótló egységeknek tilos bármilyen szilázs használata és birtoklása.

Azok a gazdaságok, ahol tejhasznú szarvasmarha tenyésztése folyik, valamint az állománypótló egységek kötelesek külön leválasztott helyiségeket biztosítani a más ellátási lánchoz tartozó mezőgazdasági tevékenységek (húshasznú szarvasmarha, digestorok stb.) végzésére. A gabonaszilázs és a melléktermékek tarthatók és felhasználhatók az említett egyéb gazdálkodási tevékenységekhez.

Az első bekezdés módosítása az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerült.

E módosítás célja először is, hogy a cikket hozzáigazítsa a „A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” rész 1. cikkéhez fűzött módosításokhoz, beleértve az alkalmazott terminológia összhangba hozását is, megállapítva, hogy a tejüzemekhez hasonlóan az állománypótlási egységek számára is tilos bármilyen szilázs használata és birtoklása. Másodsor, a módosítás kifejezetten tartalmaz egy második alapvető indokot a szilázs birtoklásának és használatának betiltására, az istálló környezete szennyeződésének megelőzése mellett: lehetővé kell tenni az állatok gyomrának fiziológiai alkalmazkodását a szilázsmentes étrendhez (fiatal kortól). A második szempont tekintetében kérjük, olvassa el „A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” rész 9. cikkére vonatkozó módosítások indokolását.

Hasonlóképpen, a második bekezdés módosításának szintén az a célja, hogy a cikket összhangba hozza a „A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” 1. cikkének módosításaival.

A folyékony melaszra való utalást (kivéve, ha a felhasználása a 6. cikk szerint megengedett), amely korábban a negyedik bekezdés b) pontjának hatodik alpontjában szerepelt, törölték.

A melasz használatának abszolút tilalmát megszüntették, amelyet eredetileg a termék gyakori gyenge minősége és rendkívül változó jellemzői miatt vezettek be (bár a használatot továbbra is a 6. cikk szabályozza), mivel ez a termék mára már teljes mértékben megbízható a modern gyártási technológiáknak köszönhetően, amelyek használatát jogszabály írja elő. A melasz használata például az olyan szénaalapú takarmányadagokban még tanácsos is, amelyeknek kevesebb a cukortartalma, mint a friss fűnek, mivel a fűt szénává alakító enyhe mértékű erjedés a cukortartalom bizonyos mértékű csökkenését okozza.

A szarvasmarhák tartására szolgáló istállókat manapság nagyon eltérő módon kezelik, ami azt jelenti, hogy ma már könnyen kezelhető a vályúk és a mezőgazdasági berendezések beszennyeződésének kockázata – ami eredetileg az egyik fő oka annak, hogy a melaszt rendkívül óvatosan használják az istállókon belül.

- 6. cikk: „A nem takarmánynövény-alapú takarmányokban található nyersanyagok”

A következő bekezdések: A kiegészítő takarmánykeverékben a következők is felhasználhatók:

- szentjánoskenyér legfeljebb 3 %-ban,
- melasz legfeljebb 3 %-ban.

A takarmányokat melasztömbök formájában, fejenként naponta legfeljebb 1 kg mennyiségben lehet adni, beleértve a zúzott formát is. A melasztömbök használata azonban nem egyeztethető össze a melaszt tartalmazó takarmányok használatával.

Cukoralapú termékek és/vagy propilén-glikol- és glicerinalapú termékek is megengedettek folyékony formában vagy takarmányba keverve, legfeljebb 300 g/fejadag/nap mennyiségig.

a következőképpen módosult:

Szentjánoskenyérből, cukorrépából és cukornádból készült melasz, malátakivonat, propilén-glikol és glicerinnel kiegészítő takarmánykeverékben is felhasználható összesen legfeljebb 6 %-os mennyiségig.

A cukoralapú termékek – beleértve a folyékony vagy melaszalapú (cukornádból vagy cukorrépából előállított) formátumokat, a malátakivonatot, a propilén-glikolt és a glicerint – legfeljebb 800 g/fejadag/nap mennyiségben használhatók a tejelő tehének étrendjében, függetlenül attól, hogy azt az egyes tehének takarmányadagjához, vagy a teljes értékű takarmánykeverékhez adják hozzá. Ezek a termékek nem adhatók ivóvízen keresztül.

A cikk egyszerűen összevonja a szentjánoskenyérre és a melaszra (és más hasonló cukortermékekre) vonatkozó határértékeket, amelyek korábbi felosztása 3 % melasz + 3 % szentjánoskenyér volt, ami összesen 6 %-os határértéket tett ki.

A cukortermékek, köztük az 5. cikk által korábban betiltott melaszok használatát kiterjesztették a melasztömbökről a hasonló termékek szélesebb csoportjára, és a „Parmigiano Reggiano” előállítási láncára jellemző magas rosttartalmú takarmányadagok kiegészítésére megfelelőnek ítélt napi maximális mennyiség meghatározásával szabályozták.

A termékleírás előző változatának kidolgozásakor fennálló helyzethez képest e termékek használata ma már különösen megfelelő, mivel a teljes értékű takarmánykeverék mára széles körben elterjedt, és hasznos funkciót tölthet be: kötőanyagként funkcionálnak a takarmányadagban, ami ezáltal kevésbé lesz por állagú, ami homogénebb keveréket és higiénikusabb tartási környezetet eredményez.

Az ötödik bekezdés: *A 8. cikk sérelme nélkül a jelenlegi jogszabályok által a tejelő tehének takarmányozásához történő felhasználásra engedélyezett egyéb termékek és takarmányok a „Parmigiano Reggiano” sajt oltalmáért felelős konzorcium által végzett vizsgálatot követően használhatók, amely értesíti az illetékes szerveket, amint ellenőrizte az ilyen termékek és takarmányok összeegyeztethetőségét.*

számozása negyedik bekezdésre változott, és a következőképpen módosult:

A 8. cikk sérelme nélkül a jelenlegi jogszabályok által a tejelő tehének takarmányozásához történő felhasználásra engedélyezett egyéb termékek és takarmányok a „Parmigiano Reggiano” sajt oltalmáért felelős konzorcium által végzett értékelést követően használhatók, amely értesíti az illetékes szerveket, amint ellenőrizte az ilyen termékeknek és takarmányoknak a 2. cikkben megállapított elvekkel való összeegyeztethetőségét.

Az egyes nyersanyagoknak a tejelő tehéneknek adott nem takarmánynövény-alapú takarmányokban és termékekben való felhasználásának tilalmával kapcsolatban a „vizsgálat” kifejezés „értékelésre” változott. A módosított szöveg pontosítja, hogy az összeegyeztethetőséget „A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” 2. cikkében meghatározott, „A takarmányra vonatkozó általános elvek” alapján kell ellenőrizni.

- 7. cikk: „Egyszerű és összetett, dúsított és nem dúsított kiegészítő takarmányok használata”

A negyedik bekezdést törölték. A korábbi negyedik bekezdés szövege: *A szójából, lenből, napraforgóból, kukoricacsírából és búzacsírából előállított termékekből és melléktermékekből származó nyerszsír összmenyisége fejadagonként nem haladhatja meg a napi 300 grammot.*

Anélkül, hogy megváltoztatná az ezen egyedi követelmény mögött meghúzódó logikát vagy a termékleírásnak a zsírok szigorúan szabályozandó használatára vonatkozó általános megközelítését, a nem takarmánynövény-eredetű takarmányok előállításához használt egyes összetevők zsirtartalmának mennyiségi meghatározására szolgáló fenti módszer helyébe az utolsó bekezdésben leírt módszer lépett annak érdekében, hogy az ellenőrzések megvalósíthatóbbak legyenek, mivel rendkívül nehéz megkülönböztetni a „szójából, lenből, napraforgóból, kukoricacsírából és búzacsírából származó termékek és melléktermékek” zsirtartalmát, és sokkal könnyebb ellenőrizni a teljes beadott zsírmennyiséget, mind a papírmunka (a takarmány-adatlapok vagy a TMR-keverőben elhelyezett összetevők alapján), mind az elemzés szempontjából.

A 8. cikk második bekezdése átkerült a negyedik bekezdésbe, amelynek szövege a következő: *A tejelő tehének sem közvetlenül, sem a takarmány összetevőjeként felhasználva nem takarmányozhatók állati vagy növényi eredetű szappannal vagy zsírral (olajjal, faggyúval, zsírral, vajjal).*

A 8. cikk harmadik bekezdése: *A növényi eredetű lipidek felhasználhatók mikrotápanyagok szállítására és védelmére, legfeljebb 100 g/fejadag/nap mennyiségig.*

átkerült a 7. cikk ötödik bekezdésébe, és a következőképpen módosult:

Bármilyen típusú vagy formájú növényi olajok és zsírok csak előkeverék hordozójaként, valamint az aminosavak, vitaminok, ásványi anyagok és egyéb tápanyagok védelmére használhatók fel, fejenként legfeljebb 50 g/fejadag/nap mennyiségben.

A 8. cikk szövegének módosításai következtében a „növényi eredetű lipidek” és a „mikrotápanyagok” kifejezések helyébe a „növényi olajok és zsírok”, illetve az „aminosavak, vitaminok, ásványi anyagok és egyéb tápanyagok” kifejezések léptek, mivel ezek pontosabb fogalmak.

A bármilyen típusban vagy formában hozzáadott növényi olajok és zsírok mennyisége fejadagonként napi 100 g-ról 50 g-ra csökken, mivel ezeknek az anyagoknak kizárólag az aminosavak, a vitaminok, az ásványi anyagok és más tápanyagok védelmét kell szolgálniuk, nem pedig a zsírok hozzáadására vonatkozó tilalom megkerülésének módjaként kell őket használni, amely gyakorlatot értelmetlenné teszi a teljes mennyiség csökkentése, miközben fenntartja az olyan aminosavak, például a metionin, vagy a vitaminok, például a kolin hordozójaként való felhasználásukat.

A szöveg egy hatodik bekezdéssel egészül ki, amelynek szövege a következő: A *kérődző állatok emésztőrendszeri fermentációjára gyakorolt negatív hatások és a tejminőség romlásának elkerülése érdekében a fejő teheneknek adott (éterkivonatként értékelt) lipidek napi mennyisége:*

- *nem haladhatja meg az összes szárazanyag 4,0 %-át,*
- *nem haladhatja meg a 700 g-ot a jelen szabályzat 2. cikkében meghatározott, nem takarmánynövény-alapú takarmányon keresztül beadott mennyiség tekintetében.*

A tejelő teheneknek az engedélyezett termékeken keresztül adható lipidek maximális napi mennyisége a takarmányadag teljes szárazanyag-tartalmának 4 %-a. Ezt az általános határértéket a nem takarmánynövény-alapú takarmányon keresztül beadott zsírra vonatkozó határérték révén érik el. Az olajos magvakon (szója, len, napraforgó, kukoricacsíra és búzacsíra) keresztül beadható zsírra vonatkozó, rendkívül nehezen ellenőrizhető 300 g-os határérték helyébe a nem takarmánynövény-alapú takarmányokon keresztül az összes takarmány-alapanyagban (így például a kukoricában is) természetesen jelen lévő zsírok révén adható zsírok 700 g-os határértéke lépett.

- 8. cikk: „Tiltott takarmány-alapanyagok és tiltott termékek”

Az első bekezdés első pontjából a következő szövegrész: *az összes állati eredetű élelmiszer: halliszt, hús, vér, plazma, tollak, különféle vágási melléktermékek, és tej- és tojásfeldolgozásból származó szárított melléktermékek;*

a következőképpen módosult:

az összes állati eredetű élelmiszer: halliszt, hús, vér, plazma, tollak, különféle vágási melléktermékek, valamint tej- és tojásfeldolgozásból származó szárított melléktermékek;

A szöveget átfogalmazták oly módon, hogy az „és” helyébe a „*valamint*” lépett.

Az első bekezdés nyolcadik pontjában a „*tenyésztett alga*” kifejezés helyébe az „*alga*” lépett, mivel eredetük nem ellenőrizhető, és mivel a jelenleg forgalomban lévő és ezért a jelenlegi szabályok hatálya alá tartozó termékek megfelelő szintű általános biztonságot garantálnak.

A negyedik bekezdés második pontjából a következő szövegrész: *a butil-hidroxi-anizol, butilált hidroxi-toluén és etoxikin antioxidánsok.*

átkerült a második bekezdés második pontjába, és a következőképpen módosult:

a butil-hidroxi-anizol, butilált hidroxi-toluén és etoxikin antioxidánsok, kivéve, ha azokat technológiai célból vitaminokkal, stabilizáló hatóanyagként adagolják.

A szöveg azért egészült ki a „*kivéve, ha azokat technológiai célból vitaminokkal, stabilizáló hatóanyagként adagolják*” szövegrésszel, mert a felsorolt antioxidánsokat mindig is ilyen módon használták a takarmányban, mivel azokat a takarmánygyárak által a takarmányok előállításához használt vitamin-előkeverékek tartalmazzák a zsírban oldódó vitaminok – mint például a könnyen oxidálódó, és ezért stabilizáló anyagok nélkül nem használható A-vitamin – stabilitásának és minőségének biztosítása érdekében. A jogszabályok közelmúltbeli módosításai miatt azonban az összetevőket fel kell tüntetni a végterméken, ami azt jelenti, hogy megjelenhetnek a tájékoztató füzeteken, ami nyilvánvaló meg nem feleléshez vezet, még akkor is, ha a helyzet ténylegesen nem változott.

Ezért a szöveget úgy igazították ki, hogy tükrözze azt a tényt, hogy a jogszabály előírja, hogy előkeverékekben való felhasználás esetén ezeket a termékeket fel kell tüntetni a tájékoztató füzetekben. E termékeknek a takarmányokban önálló összetevőként való használatára vonatkozó tilalom azonban továbbra is fennáll, mivel e szabály célja annak megakadályozása, hogy azokat a rossz minőségű takarmány-alapanyagok használatából eredő problémák megoldására használják fel.

- 9. cikk: „Más termelési ágazatokból származó állatállomány”

A 9. cikk első két bekezdése:

A „Parmigiano Reggiano” termelési láncától eltérő termelési láncokból származó tejelő tehenek nem vihetők be a gazdaságba való megérkezésüket követő legalább négy hónapig abba a környezetbe, amelyben a fejő teheneket és a szárazonálló teheneket tartják.

Ezen időszak alatt a tejelő tehenek takarmányozását e szabályoknak megfelelően kell végezni, és az általuk termelt tejet nem lehet sajtüzemekbe szállítani.

a következőképpen módosult:

A „Parmigiano Reggiano” termelési láncától eltérő termelési láncokból származó, és ennélfogva az ellenőrzési rendszerben nem szereplő állatállományt tilos az állatok 10 hónapos kora előtt bevinni a tejtermelő gazdaságokba, illetve állománypótló egységekbe.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerült.

A „Parmigiano Reggiano” sajtot egyedivé tevő kulcsfontosságú elemek a következőképpen foglalhatók össze:

- Terület: ezt a talaj, a levegő és a víz szempontjából kell értelmezni, és elengedhetetlen ahhoz, hogy a terület alkalmas legyen az állatállomány takarmányának, valamint a sajtkészítés és -érelés szempontjából kulcsfontosságú „jó” mikroflórák biztosítására. A tejelő tehenek esetében mindenfajta szilázs használatának tilalma, valamint a legelőkről, például az állandó és ideiglenes gyepterületekről származó takarmánynövények szerepe elismerten kulcsfontosságú elem e terület megőrzése szempontjából. A sajtkészítéshez szükséges érzékeny mikrobiológiai egyensúlyt csak a talaj, a szarvasmarhatartás és a sajtüzemek gondos kezelése révén lehet megőrizni.
- Állatállomány: az állattartás, és különösen a megfelelő táplálás elősegíti, hogy az állatok képesek legyenek a takarmányadagok tejé történő átalakítására, valamint hogy termékenyek és egészségesek legyenek, és hosszú ideig éljenek. Ezért célszerű, hogy a termékleírás nagyobb figyelmet fordítson ezekre a kérdésekre, többek között akkor is, amikor új információk válnak elérhetővé.
- „Jó” mikroorganizmusok sajtkészítéshez: mindig is úgy vélték, hogy ezek alapvető szerepet játszanak a „Parmigiano Reggiano” sajt egyedivé tételében.

A jelenlegi termékleírás valamennyi szabályát úgy alakították ki, hogy kedvező mikrobiológiai élőhelyet teremtsenek a termőföldtől a gazdaságon át a tejüzemig. A „Parmigiano Reggiano” előállítási területére jellemző flóra kiválasztására irányuló megközelítés sarokkövét mind a „jó”, mind a „rossz” flóra tekintetében elsősorban a szilázs minden formájának a nőtény borjak, a vemhesség hatodik hónapjáig az üszők és a tejelő tehenek tenyésztése során történő betiltása, valamint a szénaalapú étrend képezi.

Ezen alapelvek szerint fontos, hogy a termékleírás fejlődjön, és szabályokat állapítson meg azon nőtény borjak és üszők tartására vonatkozóan, amelyek az érette válás után a sajt előállításához felhasznált tejet termelnek. A termékleírásban szereplő, a tejelő tehenek takarmányozására vonatkozó szabályok már régóta vonatkoznak a vemhesség hatodik hónapjától a szárazonálló tehenekre és üszőkre is. Ezek a szabályok nem csupán a tej minőségi jellemzői romlásának megelőzésére irányulnak, mivel ez utóbbi két kategória nem termel tejet, hanem (mindenekelőtt) arra is, hogy a termelőket olyan gazdálkodási modell felé tereljük, amely összhangban van az alábbi alapvető tényezőkkel: a szilázs betiltása, szénaalapú takarmányadagok, a kérődzők rostfeldolgozási képességének biztosítása, valamint a gazdaságban nevelt összes szarvasmarhára való összpontosítás. Amint azt már említettük, a jelenlegi termékleírás a szilázs használatának és birtoklásának tilalmát kiterjeszti a nőtény borjak és üszők nevelésére is a vemhesség hatodik hónapjáig.

Az olyan módosítási kérelemnek, amely szerint a más termelési láncokból származó állatállománynak a tejgazdaságba vagy az ellenőrzési rendszerben felsorolt olyan egységekbe történő bevitelét, ahol a tejgazdaság különleges állománypótlási tevékenységeit végzik, az állatok 10 hónapos korában kell végrehajtani, az a fő célja, hogy javítsa és növelje a teheneknek a „Parmigiano Reggiano” OEM ellenőrzési rendszerébe tartozó gazdaságok jellemző étrendjéhez, valamint a termelési területen közvetlenül nevelt tehenek takarmányához való alkalmazkodóképességét takarmánynövények felhasználásával és a szilázs tilalmával.

Bár elméletileg ezeket az állatokat ideális esetben az elválasztásukat követően azonnal be kell vinni a gazdaságokba annak érdekében, hogy az állatok alkalmazkodhassanak a „Parmigiano Reggiano” OEM ellenőrzési rendszerében szereplő gazdaságok jellemző étrendjéhez, a 10 hónapos kort kellően korainak tekintik ahhoz, hogy a jelenlegi termékleírásból eredő helyzet egyértelműen javuljon. Ez a javaslat méltányos kompromisszumot jelent, és nem ró jelentős gazdasági terhet azokra, akik jelenleg a „Parmigiano Reggiano” OEM előállítási láncán kívül nevelnek fiatal állatokat.

Továbbá tekintettel arra az általános tendenciára, hogy az üszöket egyre fiatalabb korban, egyes esetekben közel 12 hónapos korban termékenyítik meg, az állatok 10 hónapos korban történő bevitelére vonatkozó követelmény biztosítaná, hogy a genetika fejlesztése céljából a megtermékenyítésre az OEM termelési láncába tartozó gazdaságokban kerüljön sor.

Annak előírása, hogy a szarvasmarhákat 10 hónapos koruktól kezdve szilázstmentes takarmánnyal etessék, azt hivatott biztosítani, hogy a kérődző állatok szénával fejlődjenek, aminek eredményeképpen várhatóan olyan anatómiai és szövettani jellemzők fognak kialakulni, amelyek jobban megfelelnek a tejtermelés későbbi szakaszának, ami azt jelenti, hogy a tehenek jobban fognak funkcionálni az ilyen típusú étrend mellett. Széles körben elterjedt nézet, hogy a nőtény borjak és üszők szilázs helyett elsősorban szárított takarmánynövények használatán alapuló takarmánnyal való etetése pozitív hatással van morfológiai fejlődésükre, ami nagyobb hastérfogatot és nagyobb emésztési képességet eredményez, és csökkenti a túlzott faggyúborítás kockázatát (ami a kukoricaszilázs helytelen használata esetén különösen valószínű).

A legújabb kutatások megállapították, hogy az üszők szénával való takarmányozása előnyökkel jár a szárazanyag-bevitel és a növekedés szempontjából, és hogy a szilázs helyett széna fogyasztása pozitív hatással van az állat takarmányfelhasználási kapacitására, feltehetően a növényben lévő üszők bendőjének jobb morfológiai-funkcionális fejlődése miatt. Hozzá kell tenni azt is, hogy a keményítőegyensúly felborulása miatt acidogén takarmányadagok – amely a gabonaszilázon (és különösen a kukoricaszilázon alapuló) fejadagokra jellemző – használata szövetkárosodást okozhat a kérődzők nyálkahártyájában (erózió) és a májban (tályogok). E visszafordíthatatlan károsodás miatt az állatok fogékonyabbá válnak más betegségekre, és kevésbé hatékonyan dolgozzák fel a „Parmigiano Reggiano” OEM ellenőrzési rendszerébe tartozó gazdaságokra jellemző magas rosttartalmú, ömlesztett takarmánynövényeken alapuló takarmányadagokat. Ez a károsodás nagyon ritka azoknál az állatoknál, amelyek étrendje nem silózott takarmányon, különösen szénán alapul.

A szilázshasználattal összehasonlítva az üszők friss takarmánynövényekkel és a szénával való etetése drasztikusan csökkenti a mikotoxinok lenyelésének kockázatát is, amelynek lehetséges hatásai közé tartozik az állat immunrendszerének gyengülése, ami növeli az állat betegségre való fogékonyágát és ezáltal csökkenti élettartamát.

E módosítás célja továbbá, hogy javítsa a „Parmigiano Reggiano” sajt tanúsított előállítási rendszerének ellenőrzését, ezáltal nagyobb bizonyosságot nyújtva a végső fogyasztónak arra vonatkozóan, hogy a termék megfelel a termékleírásnak.

A termékleírás jelenleg tiltja bármilyen szilázs használatát és birtoklását a nőtény borjak, a vemhesség hatodik hónapjáig az üszők, valamint a tejelő tehenek tartása során. A jelenlegi termékleírásban a „A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” 9. cikkében előírt „karanténra” vonatkozó követelmény célja kifejezetten a „Parmigiano Reggiano” előállításához használt tejet adó tejelő tehenek elhelyezésére szolgáló környezetben a spórával való szennyeződés kockázatának csökkentése, ezért a „karantén” időszaka alatt a gazdasági szereplőknek megfelelően el kell különíteniük a „Parmigiano Reggiano” termelési láncától eltérő termelési láncokból származó teheneket, az ilyen állatoktól származó tejet külön kell tárolniuk, és meg kell őrizniük a megfelelő üzemi nyilvántartásokat.

Az idők során a „karanténra” vonatkozó szabályok jelenlegi termékleírásnak megfelelő betartásának biztosítása érdekében végzett ellenőrzések számos hiányosságot tártak fel a „karanténra” vonatkozó, a „Parmigiano Reggiano” OEM ellenőrzési tervében meghatározott feltételek betartása terén.

Konkrétabban, a „Parmigiano Reggiano” OEM ellenőrzésére felhatalmazott szerv 2012 és 2017 között 12 „súlyos meg nem felelést” állapított meg a „karanténra” vonatkozó követelmény betartásának ellenőrzése során. Ezek a „súlyos meg nem felelések” a nyersanyag kezelésével kapcsolatos „ellenőrzési táblázatban” meghatározott következményekhez és különösen a terméknek az OEM-ből való kizárásához, valamint ahhoz vezettek, hogy az érintett gazdasági szereplők korrekciós intézkedéseket fogadtak el az ok vagy okok kiküszöbölése érdekében. Ugyanebben az időszakban a felhatalmazott ellenőrző szerv 639 olyan „kisebb jelentőségű meg nem felelést” tárt fel, amely ahhoz vezetett, hogy az érintett gazdasági szereplők korrekciós intézkedéseket fogadtak el az ok vagy okok megszüntetése érdekében.

Emellett a 2018-ban (5) és 2019-ben (4) feltárt „súlyos meg nem felelési” esetek az előző időszakhoz (2012–2017) képest arányos növekedést mutatnak, ami azt jelenti, hogy az egyre gyakoribbá válik.

Annak előírása, hogy a tehenek 10 hónapos korukig kerüljenek be a termelési láncba, először is sokkal könnyebb lenne a felhatalmazott ellenőrző szerv számára ellenőrizni, mivel az állat életkora könnyen megtalálható az adatbázisokban, míg a jelenlegi „karanténra” vonatkozó ellenőrzések a tehen életének egy szakaszára (a vemhesség hatodik hónapja, a fejes vagy a szárazonálló időszak) helyezik a hangsúlyt, amely a megtermékenyítés bekövetkezésétől függően változik.

Ezenkívül a „karanténra” a jelenlegi értelmezés szerint már nincs szükség, mivel – amint azt már említettük – a tehennek 10 hónapos korától elegendő idő állna rendelkezésére a jellegzetes étrendhez való alkalmazkodásra (mivel átlagosan még körülbelül 12–14 hónappal a tejtermelés megkezdése előtt van), és nem áll fenn annak a kockázata, hogy a gazdasági szereplő helytelenül végzi a „karanténban” lévő állatok és tejük elkülönítését, ami problémákat okozhat a sajttal kapcsolatban (ami jelenleg előfordulhat, ha a tehen már tejel, amikor a gazdaságba behozzák).

- 10. cikk: „Új gazdaságok belépése a termelési láncba”

A 9. cikk harmadik bekezdése: A „Parmigiano Reggiano” termelési láncába nem tartozó mezőgazdasági üzemek az ellenőrző látogatást követő legalább négy hónapig nem jogosultak tej beszállítására.

jelölése 10. cikkre változott, amelynek címe „Új gazdaságok belépése a termelési láncba”, és a következőképpen módosult:

A „Parmigiano Reggiano” termelési rendszerébe nem tartozó mezőgazdasági üzemek a felhatalmazott ellenőrző szerv által végzett ellenőrzést követően legalább négy hónapig nem jogosultak tej beszállítására.

Az új szöveg pontosítja, hogy az e követelményeknek való megfelelés ellenőrzéséért felelős fél az ellenőrző szerv.

- 11. cikk

A 10. cikk számozása a 11. cikkre módosult, címe „Teljes értékű takarmánykeverékekkel történő takarmányozás” marad.

- 12. cikk: „Új termékek és technológiák”

11. cikk: A jelen szabályok hatálya alá nem tartozó élelmiszerek felhasználása, az előírt mennyiségek változtatása vagy az e szabályokban nem meghatározott elkészítési és adagolási módszerek bevezetése a Parmigiano Reggiano Konzorcium által értékelt tesztek és vizsgálatok pozitív eredménye alapján engedélyezett. Ha az eredmény pozitív, ennek megfelelően be lehet nyújtani a termékleírás módosítására irányuló kérelmet.

átkerült a 12. cikkbe, és a következőképpen módosult:

A jelen szabályok hatálya alá nem tartozó élelmiszerek felhasználása, az előírt mennyiségek változtatása vagy az e szabályokban nem meghatározott elkészítési és adagolási módszerek bevezetése a Parmigiano Reggiano sajt oltalmáért felelős Konzorcium által értékelt tesztek és vizsgálatok pozitív eredménye alapján engedélyezett. Ha az eredmény pozitív, és a módosítást a 6. cikk rendelkezései alapján elfogadják, a termékleírás következő módosításakor bekerül a szövegbe.

A termékleírás pontosítja, hogy „A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása” hatálya alá nem tartozó takarmányok és technológiák alkalmazásának, az előírt mennyiségek változtatásának, illetve egyéb előkészítési és adagolási módszerek bevezetésének feltétele, hogy a Konzorcium által értékelt tesztek és vizsgálatok pozitív eredménnyel záruljanak. Ha az eredmény pozitív, és a módosítást a 6. cikk rendelkezései alapján elfogadják, a termékleírás következő módosításakor bekerül a szövegbe (ez már nem lehetőségként, hanem kötelezettségként szerepel a szövegben).

Végezetül, a „sajt oltalmáért felelős” szót azért illesztették be a szövegbe, hogy a konzorcium neve helyesen szerepeljen benne.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PARMIGIANO REGGIANO”

EU-szám: PDO-IT-0016-AM06 – 2021.12.2.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Parmigiano Reggiano”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Parmigiano Reggiano” kemény tésztájú, főzött alvadékból előállított lassú érlelésű sajt, amely nyers, természetes fölözéssel részben fölözött tejből készül. A tej nem vethető alá hőkezelésnek, illetve fizikai vagy mechanikai kezelésnek, és olyan tejelő tehenektől származik, amelyek takarmányozásának alapját a származási területen termő takarmánynövények képezik. Az érlelés legalább 12 hónapig tart. A „Parmigiano Reggiano” egész sajtkorong formájában, darabolva vagy reszelve hozható kereskedelmi forgalomba.

A „Parmigiano Reggiano” nem vethető alá olyan kezelésnek, amely károsítja a termék kémiai/fizikai vagy érzékszervi jellemzőit. A „Parmigiano Reggiano” jellemzői a következők:

- a sajtkorong oldala enyhén domború vagy szinte egyenes, lapja sík felületű, enyhén recés,
- méretek: a sajtkorong átmérője 35–43 cm, oldalmagassága 20–26 cm,
- a sajtkorong legkisebb súlya: 30 kilogramm,
- a kéreg színe: természetes szalmasárga, amely idővel változhat,
- a kéreg vastagsága: körülbelül 6 mm,
- a sajtészta színe: az enyhén szalmasárga és a szalmasárga között változik,
- a sajtészta jellegzetes aromája és íze: illatos, kellemes, zamatos, de nem csípős,
- a sajtészta szerkezete: apró szemcsés, forgácsosan törhető,
- a szárazanyag zsírtartalma: legalább 32 %,
- nem tartalmaz adalékanyagokat,
- ciklopropán zsírsavak aránya: kevesebb mint 22 mg/100 g zsír (a mérési pontatlanságot is figyelembe véve. Meghatározása gázkromatográfia-tömegspektrometria [GC-MS] módszerrel történik).

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A helyettesítő tejelő tehenek tenyésztését (a továbbiakban: állománypótlás) a meghatározott földrajzi területen kell végezni, és a tejgazdaság sajátos tevékenységeként be kell vonni az ellenőrzési rendszerbe. Tilos bármiféle szilázs használata és birtoklása.

A „Parmigiano Reggiano” termelési láncától eltérő termelési láncokból származó, és ennél fogva az ellenőrzési rendszerben nem szereplő állatállományt tilos az állatok 10 hónapos kora előtt bevinni a tejtermelő, illetve állománypótló gazdaságokba.

Azok a tejgazdaságok, amelyek 2021. január 5-én a meghatározott földrajzi területen kívül végeztek állománypótlási tevékenységet, folytathatják ezt a tevékenységet a származási területen kívül, feltéve, hogy az szerepel az ellenőrzési rendszerben.

A tejelő tehenek táplálékának alapját a körülhatárolt földrajzi területről származó, mennyiség és minőség tekintetében egyaránt meghatározott takarmánynövények adják.

A takarmány szárazanyag-tartalmának legalább 75 %-ának a földrajzi területről kell származnia.

A napi fejadag szárazanyag-tartalmának legfeljebb 50 %-a lehet nem takarmánynövény-alapú táp.

Tilos bármiféle szilázs használata és birtoklása.

Tehéntej, só, borjúból származó tejoltó.

A tejet a meghatározott földrajzi területen található és az ellenőrzési rendszerben szereplő gazdaságokban kell előállítani.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A tej sajtá történő feldolgozásának a meghatározott földrajzi területen kell történnie. Az esti és reggeli fejsből nyert tej a termékleírás előírásainak megfelelően nyers, teljes tejként kerül leadásra a tejüzemben. A reggeli fejsből származó tejet rézüstökbe öntik, és hozzákeverik az előző esti fejsből származó, részlegesen fölözött tejhez, a természetes fölözés céljából. Az üstben lévő tejnek az adott feldolgozási napon az üstbe kerülő tételek súlyozott arányértékéeként kiszámításra kerülő zsír/kazein aránya legfeljebb 1,10 + 10 % lehet. A tejhez folyamatos savó startert, egy természetes tejsavbaktérium-tenyészetet adnak, amelyet úgy nyernek, hogy a korábbi sajt készítése

műveletekből megmaradt „édes” savót szabályozott hőmérsékleti körülmények között hagyják spontán módon megerjedni. Kereskedelmi célú starterkulturák használata nem megengedett. A kizárólag borjúból származó tejjel kiváltott alvadást az alvadék darabolása és főzése követi. Az ülepedést követően a sajtmassza formázás céljából átkerül a megfelelő formákba. Elhelyezésre kerülnek rajta a jelölések. Néhány nap elteltével a termék sós lében történő sózása, majd a legalább 12 hónapig tartó érlelése következik. A sajtok fapalcos állványokon is érlelhetők.

A 12 hónapos minimális érlelési időszak a meghatározott földrajzi területen történik.

A minimális érlelési idő leteltét követően a termékről minőség-ellenőrzés során kerül megállapításra, hogy megfelel-e a termékleírás előírásainak.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Parmigiano Reggiano” egész sajtkorong formájában, darabolva vagy reszelve hozható kereskedelmi forgalomba.

A fogyasztóvédelem érdekében a forgalomba hozatalkor az előrecsomagolt, reszelt és darabolt „Parmigiano Reggiano” sajt eredetiségének garantálása érdekében a reszelésnek, a darabolásnak és az azt követő csomagolásnak a meghatározott földrajzi területen kell történnie. Ennek oka, hogy a reszelt és darabolt sajton már nincsenek meg, illetve nem láthatók az egész sajtformákon meglévő, a „Parmigiano Reggiano” azonosítására szolgáló jelzések, szükség van tehát az előrecsomagolt termék eredetének biztosítására. Ezenkívül ez abból az igényből is adódik, hogy a darabok csomagolása a darabolást követően rövid időn belül megtörténjen, és így megelőzhető legyen a termék kiszáradása, oxidálódása és a „Parmigiano Reggiano” eredeti érzékszervi tulajdonságainak elvesztése. A sajtkorong megkezdésével ugyanis a sajt elveszti a kéreg által biztosított természetes védelmet; a nagymértékben kiszáradt kéreg kiváló szigetelést biztosít a sajt és környezete között.

Reszelni kizárólag egész, a „Parmigiano Reggiano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtkorongot lehet, és az ezt követő csomagolást haladéktalanul el kell végezni, mindenféle kezelés nélkül, illetve bármilyen adalékanyag hozzáadása nélkül. „Forgácsok” használata azonban a fent meghatározott feltételek mellett megengedett. A reszelt „Parmigiano Reggiano” sajt kéregtartalma nem haladhatja meg a 18 tömegszázalékot.

A „Parmigiano Reggiano”-nak a gazdasági szereplők által az ellenőrzési rendszer keretében más kiserelések előállítására felhasznált nyeseidékeit „forgácsoknak” nevezik.

A közvetlen értékesítésre szánt sajt reszelése, darabolása és előrecsomagolása a kiskereskedelmi egységnél kizárólag a végső fogyasztónak történő értékesítés céljából végezhető.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az egyes „Parmigiano Reggiano” sajtokon található azonosító jelölések a jelölőszalag használatával a sajt oldalain elhelyezett, pontokból álló „Parmigiano Reggiano” szavak, a terméket előállító tejüzem nyilvántartási száma, a gyártás éve és hónapja, valamint a DOP (OEM) betűszó, a „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela” („A Parmigiano Reggiano sajt oltalmáért felelős konzorcium”) felirattal ellátott ovális bélyegző, egy kazein-adattábla vagy azzal egyenértékű rendszer, amely biztosítja az egyes sajtok egyedi azonosítását, valamint az e kategóriába tartozó sajtok esetében a „2. kategóriába tartozó” bélyegző.

Az előrecsomagolva, reszelve és darabolva forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” sajtot egy logóval látják el, amelyen egy „Parmigiano Reggiano” sajtselet és egy sajtkorong stilizált ábrázolása szerepel a „PARMIGIANO REGGIANO” felirat felett.



A címkézés kötelező elemét képező logót színesben kell nyomtatni a vonatkozó konzorciumi megállapodásban meghatározott technikai előírásoknak megfelelően.

Annak érdekében, hogy azonosítható legyen a 15 grammnál nagyobb előrecsomagolt darabokban forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” érettsége, a címkén szerepelnie kell a sajt minimális érlelési idejének.

Mivel a „Parmigiano Reggiano” sajtészta aromája és íze az érlelési folyamat során alakul ki, az érzékszervi jellemzők meghatározása érdekében bizonyos érlelési osztályok esetében az alábbi leíró melléknevek tüntethetők fel a címkén az érlelési idő mellett:

- *delicato* (enyhe) (12–19 hónap),
- *armonico* (harmonikus) (kb. 20–26 hónap),
- *aromatico* (aromás) (kb. 27–34 hónap),
- *intenso* (intenzív) (kb. 35–45 hónap).

A sajtkorongok sík felületeiről és oldalairól származó nyeselek (a 18 %-nál több kérget tartalmazó darabok) nem viselhetik a „Parmigiano Reggiano” elnevezést, kivéve, ha azokat „forgácsként” használják fel.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület Bologna megyének a Reno folyó bal oldalán húzódó területét, Mantova megyének a Pó folyó jobb oldalán található területét, valamint Modena, Parma és Reggio Emilia megyét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A természetes tényezők vonatkozásában megemlítendő különösen az Appenninek hegygerincétől a Pó folyóig terjedő meghatározott földrajzi terület talajtani viszonyai, továbbá az éghajlati tényezők, amelyek közvetlenül befolyásolják a természetes flóra összetételét, valamint a termék sajátos erjedését. Az emberi tényező tekintetében a sajtnak a helyi gazdaságban történelmileg kimutatható jelentőségén túl ki kell emelni, hogy a „Parmigiano Reggiano” sajton végzett összetett műveletek az évszázadok során továbbadott, a helyi, hiteles és változatlan szokások betartásával továbbörökített hagyományos sajtkészítési mesterség eredményei.

A „Parmigiano Reggiano” egyedi jellemzői a sajtészta apró szemcsés, forgácsosan törhető szerkezete, a sajt illatos aromája és kellemes, zamatos, de nem csípős íze, jó oldhatósága és emészthetősége.

A fenti tulajdonságok a nyersen, napi szinten, rézüstökben felhasznált, borjúból származó magas kimozintartalmú tejjel alvasztott tej sajátos voltának és kiválasztási szempontjainak, a telített sós lében történő sózásnak, és a hosszan tartó természetes érlelésnek köszönhetőek.

A „Parmigiano Reggiano” sajt egyedi tulajdonságait és minőségét biztosító tej sajátos fizikai-kémiai és mikrobiológiai tulajdonságai lényegében a szarvasmarhák takarmányozásának köszönhetőek, amelynek alapját az előállítási területről származó takarmánynövények képezik, és amelynek során kizárt a silózott takarmány használata. A legalább 12 hónapig tartó, sajátos éghajlati viszonyai miatt a meghatározott földrajzi területen végzendő érlelésre azért van szükség, hogy a tej feldolgozásával előállított termékben a sajátos enzimatikus folyamatok révén kialakulhassanak a „Parmigiano Reggiano” jellemző tulajdonságai.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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