

Gazzetta ufficiale

C 132

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

61° anno

13 aprile 2018

Sommario

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2018/C 132/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Consiglio

2018/C 132/02	Avviso all'attenzione delle persone cui si applicano le misure previste dalla decisione 2011/235/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2018/568 del Consiglio, e dal regolamento (UE) n. 359/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2018/565 del Consiglio, concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Iran	2
2018/C 132/03	Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (UE) n. 359/2011 del Consiglio concernente misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Iran	3
2018/C 132/04	Avviso all'attenzione di talune persone oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2013/255/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria	4

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

Commissione europea

2018/C 132/05	Tassi di cambio dell'euro	5
---------------	---------------------------------	---

Corte dei conti

2018/C 132/06	Relazione speciale n. 8/2018 — “Sostegno dell’UE agli investimenti produttivi nelle imprese — è necessaria una maggiore focalizzazione sulla durabilità”	6
---------------	--	---

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2018/C 132/07	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell’articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	7
---------------	--	---

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI
E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2018/C 132/01)

Il 3 aprile 2018 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32018M8830. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

Avviso all'attenzione delle persone cui si applicano le misure previste dalla decisione 2011/235/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2018/568 del Consiglio, e dal regolamento (UE) n. 359/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2018/565 del Consiglio, concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Iran

(2018/C 132/02)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato della decisione 2011/235/PESC ⁽¹⁾ del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2018/568 ⁽²⁾ del Consiglio, e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 359/2011 ⁽³⁾ del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2018/565 ⁽⁴⁾ del Consiglio, concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Iran.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che le persone che figurano nei suddetti allegati debbano continuare ad essere incluse nell'elenco delle persone ed entità che sono oggetto delle misure restrittive contemplate dalla decisione 2011/235/PESC e dal regolamento (UE) n. 359/2011.

Si richiama l'attenzione delle persone in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 359/2011, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare esigenze di base o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articolo 4 del regolamento).

Prima del 31 dicembre 2018, le persone interessate possono presentare al Consiglio, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
DG C 1C - Unità questioni orizzontali
Segretariato generale
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Email: sanctions@consilium.europa.eu

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone interessate sulla possibilità di presentare ricorso contro la decisione del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 275, secondo comma, e all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea

⁽¹⁾ GUL 100 del 14.4.2011, pag. 51.

⁽²⁾ GUL 95 del 13.4.2018, p. 14.

⁽³⁾ GUL 100 del 14.4.2011, pag. 1.

⁽⁴⁾ GUL 95 del 13.4.2018, pag. 1.

Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (UE) n. 359/2011 del Consiglio concernente misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Iran

(2018/C 132/03)

Si richiama l'attenzione degli interessati sulle seguenti informazioni in conformità dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾:

la base giuridica del trattamento dei dati è il regolamento (UE) n. 359/2011 ⁽²⁾ del Consiglio;

il responsabile del trattamento dei dati è il Consiglio dell'Unione europea rappresentato dal direttore generale della DG C (Affari esteri, allargamento e protezione civile) del Segretariato generale del Consiglio e il servizio incaricato del trattamento è l'unità 1C della DG C, che può essere contattata al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C - Unità questioni orizzontali
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE/BELGIË

Email: sanctions@consilium.europa.eu

Il trattamento è finalizzato all'elaborazione e all'aggiornamento dell'elenco delle persone soggette a misure restrittive a norma del regolamento (UE) n. 359/2011.

Gli interessati sono le persone fisiche che soddisfano i criteri di inserimento negli elenchi fissati in tale regolamento.

I dati personali raccolti comprendono i dati necessari per la corretta identificazione della persona interessata, la motivazione ed eventuali altri dati connessi.

I dati personali raccolti possono essere condivisi per quanto necessario con il servizio europeo per l'azione esterna e la Commissione.

Fatte salve le limitazioni di cui all'articolo 20, paragrafo 1, lettere a) e d), del regolamento (CE) n. 45/2001, le richieste di accesso, nonché le richieste di rettifica o di opposizione devono ricevere risposta in conformità della sezione 5 della decisione 2004/644/CE ⁽³⁾ del Consiglio.

I dati personali saranno conservati per un periodo di 5 anni dal momento in cui l'interessato è stato cancellato dall'elenco delle persone soggette al congelamento dei beni o la validità della misura è scaduta, o per la durata del procedimento giudiziario nel caso in cui sia stato avviato.

Gli interessati possono rivolgersi al garante europeo della protezione dei dati in conformità del regolamento (CE) n. 45/2001.

⁽¹⁾ GUL 8 del 12.1.2001, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 100 del 14.4.2011, pag. 1.

⁽³⁾ GUL 296 del 21.9.2004, pag. 16.

Avviso all'attenzione di talune persone oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2013/255/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria

(2018/C 132/04)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione di: sig. Abd Al-Fatah Qudsiyah (n. 9), sig. Zoulhima Chaliche (n. 23), Maggiore Generale Rafiq Shahadah (n. 37), Maggiore Generale Talal Makhluf (n. 79), Maggiore Generale Nazih Hassun (n. 80), sig. Emad Abdul-Ghani Sabouni (n. 114), sig. Tayseer Qala Awwad (n. 116), Generale Amer al-Achi (n. 147) e Maggiore Generale Muhamad Mahalla (n. 206), persone che figurano nell'allegato I della decisione 2013/255/PESC del Consiglio ⁽¹⁾ e nell'allegato II del regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio ⁽²⁾ concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria.

Il Consiglio intende mantenere le misure restrittive nei confronti delle persone summenzionate presentando nuove motivazioni. Si informano tali persone che possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere la prevista motivazione della loro designazione, prima del 19 aprile 2018, al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE/BELGIË

Email: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ GUL 147 dell'1.6.2013, pag. 14.

⁽²⁾ GUL 16 del 19.1.2012, pag. 1.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

12 aprile 2018

(2018/C 132/05)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2323	CAD	dollari canadesi	1,5517
JPY	yen giapponesi	132,04	HKD	dollari di Hong Kong	9,6734
DKK	corone danesi	7,4451	NZD	dollari neozelandesi	1,6700
GBP	sterline inglesi	0,86745	SGD	dollari di Singapore	1,6155
SEK	corone svedesi	10,3723	KRW	won sudcoreani	1 319,86
CHF	franchi svizzeri	1,1876	ZAR	rand sudafricani	14,7838
ISK	corone islandesi	122,00	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7452
NOK	corone norvegesi	9,5973	HRK	kuna croata	7,4213
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 968,15
CZK	corone ceche	25,316	MYR	ringgit malese	4,7770
HUF	fiorini ungheresi	311,40	PHP	peso filippino	64,102
PLN	zloty polacchi	4,1844	RUB	rublo russo	75,8954
RON	leu rumeni	4,6615	THB	baht thailandese	38,448
TRY	lire turche	5,0473	BRL	real brasiliano	4,1482
AUD	dollari australiani	1,5893	MXN	peso messicano	22,3815
			INR	rupia indiana	80,4170

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

CORTE DEI CONTI

Relazione speciale n. 8/2018

“Sostegno dell’UE agli investimenti produttivi nelle imprese — è necessaria una maggiore focalizzazione sulla durabilità”

(2018/C 132/06)

La Corte dei conti europea informa che è stata pubblicata la relazione speciale n. 8/2018 “Sostegno dell’UE agli investimenti produttivi nelle imprese — è necessaria una maggiore focalizzazione sulla durabilità”.

La relazione è disponibile, per essere consultata o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea: <http://eca.europa.eu>

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2018/C 132/07)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾«**PARMIGIANO REGGIANO**»**N. UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016****DOP (X) IGP () STG ()****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Sede: Via J.F. Kennedy, 18

42124 Reggio Emilia (RE)

ITALIA

Tel. + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

Email: staff@parmigianoreggiano.it

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano è costituito da produttori di Parmigiano-Reggiano ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o Paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica— Descrizione del prodotto— Prova dell'origine— Metodo di produzione— Legame— Etichettatura— Altro: [confezionamento, aggiornamento normativo, alimentazione delle bovine]

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Rubrica «Prova dell'origine»

«Standard di produzione del formaggio»

Si aggiungono alcune disposizioni per rafforzare la tracciabilità del prodotto nelle operazioni di grattugiatura e porzionatura del formaggio «Parmigiano Reggiano» e per ottemperare alle disposizioni di cui all'articolo 4 del Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 ⁽¹⁾.

- A pagina 3, dopo il paragrafo «Il confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni con e senza crosta deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.», è inserito il seguente paragrafo:

«A tal fine, per il formaggio Parmigiano Reggiano da sottoporre alle operazioni di cui sopra, deve essere sempre garantita la tracciabilità delle forme da cui proviene (matricola, mese/anno produzione e peso).».

Si introduce il requisito che per il formaggio «Parmigiano Reggiano» da sottoporre alle operazioni di taglio, grattugiatura e confezionamento nella zona geografica delimitata l'operatore debba sempre essere in grado di garantire la tracciabilità delle forme di formaggio «Parmigiano Reggiano» (matricola, mese/anno produzione e peso) da cui si ottiene il prodotto, tipologie «grattugiato» e «in porzioni», al fine di migliorare i controlli e la tracciabilità stessa.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto non implica alcuna delle situazioni elencate all'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma del Regolamento (UE) n. 1151/12 e, in particolare, non rappresenta un aumento delle restrizioni relative alla commercializzazione del prodotto.

- A pagina 4 è inserito il seguente paragrafo:

«Gli operatori (allevatori produttori di latte, caseifici, stagionatori, grattugiatori e porzionatori) sono inseriti nel sistema di controllo ed iscritti in appositi elenchi gestiti dall'Organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'Organismo di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda i mangimi, le materie prime e i prodotti che provengono dalla zona di origine, nonché il fornitore e il destinatario, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.».

Tale modifica è inserita per ottemperare a quanto prescritto dall'articolo 4 del Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 ed è, pertanto, da considerarsi minore, in quanto non implica alcuna delle situazioni elencate all'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma del Regolamento (UE) n. 1151/12.

Rubrica «Metodo di produzione»

«Standard di produzione del formaggio»

Si modificano alcune disposizioni con riguardo al processo di mungitura, trasporto e alla gestione in caseificio del latte; inoltre, si introducono disposizioni relative al rapporto grasso/caseina del latte e in merito a specifici parametri analitici relativi al formaggio «Parmigiano Reggiano», al fine di garantire una migliore tutela e garanzia per il consumatore.

- A pagina 1 il paragrafo:

«Per l'intero allevamento il tempo di mungitura di ciascuna delle due munte giornaliere consentite deve essere contenuto entro le 4 ore.»

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 36.

è così modificato:

«Per l'intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro le sette ore».

L'inserimento della specificazione «del latte destinato alla DOP» ha lo scopo di chiarire che l'aliquota di latte eventualmente non utilizzata per la produzione di formaggio «Parmigiano Reggiano» è esclusa da vincoli di tempo. Si tratta di una mera specificazione a scopo di chiarimento che non riguarda la produzione di formaggio «Parmigiano Reggiano» e, dunque, di una modifica minore.

Inoltre si allunga il tempo di mungitura massimo dalle attuali 4 ore a 7 ore (comunque comprensive del trasporto che, in ogni caso, non può superare le 2 ore come già definito attualmente nel disciplinare), per garantire una maggiore flessibilità con riguardo ai tempi di mungitura effettivi, per consentire l'utilizzo di nuove tecnologie di mungitura e una migliore razionalizzazione dell'utilizzo degli impianti e della qualità igienica del latte.

La modifica relativa all'aumento del tempo di mungitura massimo dalle attuali 4 ore a 7 ore è da considerarsi minore in quanto non incide sul processo di trasformazione del latte e di stagionatura del formaggio e quindi sulle caratteristiche essenziali del prodotto, in considerazione del fatto che il latte, oggi, mostra mediamente cariche batteriche molto basse che ne consentono stoccaggi per più ore alla temperatura di 18 °C (il valore medio di carica batterica si è decisamente abbassato negli ultimi 5 anni attestandosi attorno ai 30 000 germi/ml, ben al di sotto del limite di 100 000 germi/ml previsto dalla normativa). Per questo motivo, infatti, dal 2014 il formaggio «Parmigiano Reggiano» non si avvale della deroga sulle cariche microbiche prevista dalla normativa sanitaria (articolo 9 del D.P.R. n. 54/97, Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE ⁽¹⁾ e 92/47/CEE ⁽²⁾ in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte).

- A pagina 1 si è aggiunto il seguente paragrafo (il paragrafo è aggiunto anche nel documento unico, sotto il punto 3.4.):

«Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a 1,1 + 12 %».

Si introduce il dato relativo al rapporto grasso/caseina del latte in caldaia. Tale riferimento esplicito rappresenta l'unico parametro attendibile e indicativo del contenuto di materia grassa del prodotto finito, il cui valore non può risultare superiore a 1,1 + 12 %. Tale valore (1,1) è un dato medio che negli anni si è consolidato nella tradizione produttiva del formaggio «Parmigiano Reggiano». La tolleranza del 12 %, invece, è legata all'ampia variabilità che si può riscontrare nelle lavorazioni del formaggio «Parmigiano Reggiano» e dipende dalle lavorazioni artigianali e dalle differenze del titolo di grasso del latte utilizzato, influenzato sia dalla stagionalità sia dal tipo di allevamento. Tale modifica deriva dalla necessità di prevenire il rischio di lavorazioni che potrebbero compromettere le caratteristiche essenziali del prodotto: infatti, lavorazioni estreme, oltre il valore di 1,23, comprometterebbero la tipica struttura della pasta (minutamente granulosa, frattura a scaglia).

Pertanto, l'inserimento del parametro in questione è da considerarsi una modifica minore in quanto non comporta alcuna alterazione delle caratteristiche essenziali del formaggio «Parmigiano Reggiano»; viceversa, rappresenta un parametro oggettivo ed analizzabile che può garantire e assicurare il mantenimento della tipica struttura della pasta.

- A pagina 1 il paragrafo:

«È possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15 %, per la caseificazione del giorno successivo. In tal caso il latte deve essere conservato in caseificio in appositi recipienti di acciaio; se raffreddato, la temperatura non può risultare inferiore a 10 °C.»

è così modificato:

«È possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15 %, per la caseificazione del giorno successivo. In tale caso il latte, che deve essere conservato in caseificio in appositi recipienti di acciaio ad una temperatura non inferiore a 10 °C, dovrà essere steso, unitamente al latte della sera, nelle vasche per l'affioramento naturale del grasso.»

L'inserimento della specificazione concernente la conservazione del latte (segnatamente della richiamata aliquota di latte del mattino), ovvero il fatto che alla sera tale latte deve essere steso nelle vasche per l'affioramento naturale del grasso, ha il fine di evitare che tale latte possa essere conservato tal quale (intero) sino al mattino successivo.

⁽¹⁾ GUL 268 del 14.9.1992, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 268 del 14.9.1992, pag. 33.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto ma va semplicemente a definire meglio una fase relativa al metodo di produzione.

- A pagina 2 nel paragrafo «Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche: ...» è aggiunto il seguente parametro:

«— additivi: assenti».

L'inserimento del parametro relativo alla assenza di additivi nell'elenco delle caratteristiche del formaggio «Parmigiano Reggiano» trova motivazione nel fatto che nel disciplinare attuale tale parametro è elencato solo in relazione alla tipologia «grattugiato» mentre si tratta di caratteristica che riguarda tutto il formaggio «Parmigiano Reggiano», a prescindere dalla tipologia.

Il parametro relativo all'assenza di additivi è già previsto nel documento unico attuale, sotto il punto 3.3 «Materie prime (solo per i prodotti trasformati)», con la descrizione «Non è ammesso l'uso di additivi». Tuttavia, trattandosi come detto di caratteristica che riguarda tutto il formaggio «Parmigiano Reggiano», il parametro «— additivi: assenti» viene ora inserito nel documento unico, sotto il punto 3.2 «Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1». Conseguentemente, per evitare duplicazioni, viene soppresso il riferimento nel documento unico, sotto il punto 3.3.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto finalizzata soltanto ad avere una collocazione ordinata delle caratteristiche del formaggio «Parmigiano Reggiano» e non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto.

- A pagina 2 nel paragrafo «Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche: ...» è aggiunto il parametro relativo alla composizione amminoacidica, la cui descrizione «composizione amminoacidica: specifica del «Parmigiano Reggiano».

è così modificata:

«— amminoacidi liberi totali: maggiori del 15 % delle proteine totali (metodo HPLC e cromatografia a scambio ionico)».

L'inserimento del parametro relativo alla composizione amminoacidica nell'elenco delle caratteristiche del formaggio «Parmigiano Reggiano» trova motivazione nel fatto che nel disciplinare attuale tale parametro è elencato solo in relazione alla tipologia «grattugiato» mentre si tratta di caratteristica che riguarda tutto il formaggio «Parmigiano Reggiano», a prescindere dalla tipologia.

Con la modifica si è precisato un valore minimo di amminoacidi liberi totali, vale a dire «amminoacidi liberi totali: maggiori del 15 % delle proteine totali», in quanto gli amminoacidi rappresentano il prodotto finale della degradazione delle proteine da parte degli enzimi durante i processi di proteolisi che avvengono durante la stagionatura del formaggio, quindi significativamente correlati all'età del formaggio stesso. Questo valore minimo deve essere rispettato per caratterizzare il formaggio «Parmigiano Reggiano»: l'accertamento di un valore inferiore è da ricondurre ad un formaggio con stagionatura inferiore a 12 mesi.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto ma va a definire meglio un parametro già presente nel disciplinare.

- A pagina 2 nel paragrafo «Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche: ...» sono aggiunti i seguenti parametri (il secondo parametro è aggiunto anche nel documento unico, sotto il punto 3.2.):

«— composizione isotopica e minerale: tipica del Parmigiano Reggiano; risulta depositata presso il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, presso l'Organismo di Controllo e il ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS)»;

«— acidi grassi ciclopropanici: inferiori a 22 mg/100 g di grasso [dato già comprensivo dell'incertezza di misura, Metodo gascromatografico con rivelatore a spettrometria di massa (GC-MS)]».

Allo scopo di garantire una maggiore efficacia dei controlli sull'autenticità del formaggio «Parmigiano Reggiano», in particolare per le porzioni senza crosta e il grattugiato, sia da parte delle autorità preposte ai controlli sia da parte dell'Organismo di controllo, sono inseriti specifici parametri analitici, frutto della ricerca, della sperimentazione nonché della letteratura in materia in relazione ai metodi locali, leali e costanti di produzione del formaggio «Parmigiano Reggiano». In particolare, vista la crescente presenza sui mercati mondiali di formaggi a pasta dura «generici», è necessario introdurre nuovi parametri analitici che permettono di rilevare caratteristiche specifiche del formaggio «Parmigiano Reggiano».

Attraverso l'analisi dei rapporti di isotopi stabili e di macro e microelementi, è stata creata una banca dati che definisce e caratterizza il formaggio «Parmigiano Reggiano» e che consente di determinare se il prodotto proviene o meno dalla zona di origine. Questo è dovuto al fatto che nel latte i peculiari meccanismi biochimici e fisiologici della lattifera fanno sì che una quota significativa dei nutrienti ingeriti con la dieta (mangime, foraggio, acqua ecc.) venga poi secreta nel latte e inoltre ciascun ingrediente della dieta ha una composizione in minerali e isotopi stabili che dipende da caratteristiche intrinseche della specie e/o varietà vegetale considerata (per esempio il mais ha un contenuto dell'isotopo ^{13}C significativamente superiore a quello mediamente riscontrato nelle altre specie vegetali di interesse alimentare e zootecnico) e dalla sua provenienza geografica. Analogamente, l'abbondanza di alcuni minerali può variare per la stessa specie vegetale a seconda della zona geografica considerata poiché in qualche modo risulta espressione delle caratteristiche proprie del terreno sul quale viene coltivata o raccolta e anche l'acqua di bevanda, drenando gli elementi che compongono la roccia, presenta una composizione qualitativa e quantitativa variabile in funzione dell'ubicazione geografica della sorgente.

Mediante, invece, l'analisi degli acidi grassi ciclopropanici è possibile verificare se il formaggio è stato ottenuto da latte prodotto da vacche alimentate con insilati, vietati dal disciplinare. Infatti, gli acidi grassi ciclopropanici sono acidi grassi di origine microbica che vengono rilasciati nei foraggi durante la caratteristica fermentazione batterica che avviene durante il processo di insilamento. Dato che vengono assorbiti come tali ed utilizzati per la sintesi del grasso del latte, sono stati individuati nel latte di bovine alimentate con insilati (silomais in particolare) e nei suoi derivati (panna, burro, formaggio) mentre, non essendo presenti in altri prodotti utilizzati per l'alimentazione delle bovine, sono risultati sempre assenti nel latte di bovine alimentate senza insilati. Pertanto, si inserisce il valore massimo di acidi grassi ciclopropanici applicabile al formaggio «Parmigiano Reggiano», vale a dire 22 mg/100 g, valore già comprensivo dell'incertezza di misura. Tale valore è stato determinato mediante il metodo gascromatografico con rivelatore a spettrometria di massa (GC-MS).

L'inserimento dei parametri sopra descritti non comporta alcuna alterazione delle caratteristiche essenziali del formaggio ma consente di verificare l'autenticità del prodotto e per tale motivo le modifiche sopra descritte sono da considerarsi minori.

— A pagina 3 il paragrafo:

«La tipologia della denominazione in parola è riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sottospesificati:...».

è così modificato:

«La tipologia della denominazione in parola è riservata al formaggio grattugiato avente anche i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:...».

Con l'inserimento dell'avverbio «anche» si vuole mettere in risalto che, oltre ad alcune delle caratteristiche comuni che appartengono a tutto il formaggio «Parmigiano Reggiano», già elencate in precedenza nel disciplinare, per quanto riguarda la tipologia «grattugiato» sono previste alcune caratteristiche specifiche di questa tipologia, ossia il valore minimo di umidità, la descrizione dell'aspetto e la quantità massima di crosta, già elencate nel disciplinare attuale.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto non incide sulle caratteristiche essenziali del formaggio «Parmigiano Reggiano».

— A pagina 3 nel paragrafo «La tipologia della denominazione in parola è riservata al formaggio grattugiato avente anche i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:...», si eliminano i seguenti parametri:

«— additivi: assenti;»;

«— composizione amminoacidica: specifica del «Parmigiano Reggiano»».

I parametri citati sono eliminati nel paragrafo di cui sopra poiché, come detto in precedenza, si tratta di caratteristiche che riguardano tutto il formaggio «Parmigiano Reggiano», e non soltanto la tipologia «grattugiato», per cui tali parametri sono adeguatamente inseriti nel paragrafo relativo alle caratteristiche del formaggio «Parmigiano Reggiano».

Rubrica «Etichettatura»

«Standard di produzione del formaggio»

Si introducono alcune disposizioni in materia di etichettatura per rafforzare la trasparenza nei confronti del consumatore.

- A pagina 3 si aggiunge il seguente paragrafo (il paragrafo è aggiunto anche nel documento unico, sotto il punto 3.6):

«Al fine di consentire al consumatore la corretta identificazione della stagionatura del formaggio Parmigiano Reggiano confezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichettatura deve figurare l'indicazione dell'età minima del formaggio.»

Al fine di garantire una maggiore tutela e fornire una più ampia trasparenza ai consumatori, s'introduce l'obbligo di indicare nell'etichettatura l'età minima del formaggio «Parmigiano Reggiano» confezionato, immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi. La stagionatura, che si protrae da un minimo di 12 mesi ad oltre 36 mesi, rappresenta una variabile che ha un forte impatto sulle caratteristiche strutturali e organolettiche del formaggio «Parmigiano Reggiano». Per tali motivi si ritiene opportuno e necessario informare il consumatore in merito al grado di stagionatura del formaggio che sta per acquistare.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto non implica alcune delle situazioni elencate all'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma del Regolamento (UE) n. 1151/12.

- A pagina 4 si aggiunge il seguente paragrafo:

«L'indicazione nell'etichettatura della matricola o della denominazione del caseificio è obbligatoria soltanto nel caso di grattugiato/porzioni ottenuti da forme marchiate «Premium» ai sensi dell'articolo 15 del Regolamento di marchiatura.»

Nel disciplinare, rispetto al formaggio «Parmigiano Reggiano» al quale si applica il nuovo marchio volontario «Premium», s'introduce l'obbligo di indicare nella rispettiva etichettatura del formaggio «Parmigiano Reggiano» confezionato, grattugiato e in porzioni, la matricola o la denominazione del caseificio, al fine di informare il consumatore circa il produttore di tale formaggio.

Tale modifica è chiaramente minore in quanto non implica alcune delle situazioni elencate all'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma del Regolamento (UE) n. 1151/12.

«Regolamento di marchiatura»

Si modifica la disposizione in merito alla procedura di proposizione del ricorso avverso l'esito delle operazioni di espertizzazione; inoltre, si è ritenuto utile rafforzare il concetto di quando e a quali condizioni il formaggio può acquisire la DOP. Si modificano altresì le disposizioni in merito ai relativi marchi volontari e alle rispettive condizioni per ottenerli.

- Il seguente paragrafo dell'Articolo 11 «Ricorsi»:

«1. I caseifici possono ricorrere avverso l'esito della espertizzazione inviando apposita notifica al Consorzio entro quattro giorni dal termine della stessa, a mezzo lettera raccomandata;»

è così modificato:

«1. I caseifici possono ricorrere avverso l'esito della espertizzazione inviando apposita notifica al Consorzio entro quattro giorni dal termine di ogni singola sessione di espertizzazione, a mezzo lettera raccomandata.»

A seguito del riscontro di problemi pratici relativi alle modalità di proposizione di ricorso avverso l'esito delle operazioni di espertizzazione, si precisa che il ricorso deve essere inviato al termine di ogni singola sessione di espertizzazione e non alla fine dell'intero lotto: infatti, nei caseifici di medie/grandi dimensioni in cui, per l'espletamento delle operazioni di espertizzazione, occorrono più giornate, è necessario procedere alle operazioni di bollatura o di annullamento dei marchi al termine della singola sessione di espertizzazione per non bloccare tutto il lotto.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto non implica alcune delle situazioni elencate all'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma del Regolamento (UE) n. 1151/12 e riguarda, invece, esclusivamente la procedura per fare ricorso nell'ambito della espertizzazione.

- Nell'Articolo 14 «Cessione di forme prima del dodicesimo mese» si è aggiunto il seguente paragrafo, che è ora il paragrafo 1:

«1. Il formaggio può essere immesso al consumo con la denominazione di origine protetta Parmigiano Reggiano solo quando la forma riporta il bollo ovale di selezione e ha compiuto i 12 mesi di stagionatura minima.»

Viene specificato, per maggior chiarezza, che per avere i requisiti della DOP e per essere immessa al consumo con la denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano» la forma deve riportare il bollo ovale di selezione e deve aver compiuto i 12 mesi di stagionatura minima.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto specifica aspetti già impliciti nel disciplinare.

Il paragrafo già esistente nell'articolo 14 è ora il paragrafo 2.

— L'«Articolo 15

Marchi — “Export” e “Extra”

A partire dal compimento del 18° mese di maturazione, i detentori di Parmigiano-Reggiano possono richiedere al Consorzio l'apposizione del marchio “Parmigiano-Reggiano Export” (cfr. Immagine n. 3) o “Parmigiano-Reggiano Extra” (cfr. Immagine n. 4). Il formaggio, per potersi fregiare dei suddetti marchi, deve presentare le caratteristiche merceologiche previste per il Parmigiano-Reggiano “scelto sperlato” di cui all'articolo 7. Le forme certificate che abbiano compiuto la stagionatura di 18 mesi, possono acquisire l'idoneità a fregiarsi dei marchi sopra indicati anche se la stagionatura è proseguita al di fuori della zona di produzione; in quest'ultimo caso, dovranno essere stipulate apposite convenzioni con il Consorzio di tutela al fine di consentirgli l'esercizio delle attività di vigilanza. Le spese relative alle operazioni di marchiatura sono a carico dei richiedenti.»

è così modificato:

«Articolo 15

Marchi “Export” e “Premium”

1. A partire dal compimento del 18° mese di maturazione, i detentori di Parmigiano Reggiano possono richiedere al Consorzio l'apposizione del marchio “Export”. Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve presentare le caratteristiche merceologiche previste per il Parmigiano Reggiano “scelto sperlato” di cui all'allegato richiamato nell'articolo 7.

2. A partire dal compimento del 24° mese di maturazione, i detentori di Parmigiano Reggiano possono richiedere al Consorzio l'apposizione del marchio “Premium”. Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve presentare le caratteristiche merceologiche previste per il Parmigiano Reggiano “scelto sperlato” di cui all'allegato richiamato nell'articolo 7. Inoltre, per ogni lotto di stagionatura, deve essere attribuito un giudizio di analisi sensoriale al formaggio e l'idoneità sarà attribuita solo al formaggio che avrà un giudizio superiore rispetto al dato medio del Parmigiano Reggiano secondo le modalità operative definite dal Consorzio.

3. Le forme certificate di cui ai paragrafi precedenti possono acquisire l'idoneità a fregiarsi dei marchi sopra indicati anche se la stagionatura è proseguita in locali situati al di fuori della zona di produzione.

4. Le spese relative alle operazioni di marchiatura sono a carico dei richiedenti.».

Si modifica il titolo dell'articolo, inserendo «Premium» al posto di «Extra». Si elimina il marchio volontario «Extra» in quanto scarsamente utilizzato, considerato la sua intercambiabilità, quanto a funzioni e caratteristiche, con il marchio volontario «Export», maggiormente utilizzato. In sostituzione del marchio «Extra», s'introduce il nuovo marchio volontario «Premium», atto a stimolare gli operatori verso un incremento, in termini di qualità e stagionatura, del formaggio «Parmigiano Reggiano». Nell'ottica di creare una categoria di qualità superiore, infatti, il marchio «Premium» si applica alle forme che, oltre a presentare le caratteristiche merceologiche previste per il formaggio «Parmigiano Reggiano» «scelto sperlato», hanno raggiunto anche una stagionatura minima di 24 mesi. Per ogni lotto di stagionatura, inoltre, deve essere valutata l'idoneità sensoriale rispetto al dato medio del formaggio «Parmigiano Reggiano». Nei marchi volontari non figura più la dicitura «Parmigiano Reggiano» in quanto superflua: i marchi si applicano volontariamente su forme di formaggio «Parmigiano Reggiano». Si eliminano inoltre i riferimenti alle immagini dei marchi volontari riportati nel «Regolamento di marchiatura» per non avere vincoli grafici. Si elimina il riferimento alla necessità di stipulare apposite convenzioni con il Consorzio di tutela al fine di consentirgli l'esercizio delle attività di vigilanza poiché nel caso specifico non si tratta di attività di vigilanza, bensì di concessione in uso di marchi volontari, sussistendo determinati requisiti.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto trattasi di marchi che potranno essere apposti, su base volontaria, una volta che il prodotto abbia già ottenuto la certificazione.

«Allegato: Classificazione Merceologica del Formaggio»

Si aggiunge una disposizione per chiarire a quale momento della «vita» della forma di formaggio si riferisce la «Classificazione Merceologica del Formaggio».

— Si aggiunge il seguente paragrafo:

«La classificazione si riferisce al formaggio al momento dell'espertizzazione.».

Il «Regolamento di Marchiatura», articolo 6 «Classificazione del formaggio», prevede che, ai fini dell'espertizzazione, si debba seguire la classificazione del formaggio prevista nell'«Allegato: Classificazione Merceologica del Formaggio».

Si introduce in tale allegato una precisazione con riguardo alla classificazione merceologica: nello specifico, si chiarisce che la classificazione merceologica interessa esclusivamente il formaggio al momento dell'espertizzazione. Tale classificazione, infatti, non può garantire la completa assenza di vizi occulti o di eventuali evoluzioni delle difettosità, successivi alla marchiatura, imputabili alle cause più diverse, tra cui, in particolare, condizioni non idonee di stagionatura e di conservazione del formaggio, che potrebbero acutizzare o peggiorare le caratteristiche della pasta o della crosta o di alcuni lievi difetti riscontrati al momento dell'espertizzazione. Negli ultimi anni sono sorte alcune contestazioni, da parte delle autorità preposte ai controlli, in merito al fatto che, a seguito di controlli effettuati dopo alcuni mesi dall'espertizzazione, alcune forme presentassero delle caratteristiche strutturali non più in linea con i requisiti merceologici del disciplinare: come detto precedentemente l'attività di espertizzazione è riferita al momento in cui le forme vengono verificate e non è possibile garantire il mantenimento di tali caratteristiche per tutta la «vita» della forma.

Tale modifica è da considerarsi minore in quanto non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto e si tratta, soltanto, di una precisazione relativa alla classificazione del formaggio.

Rubrica «Altro»

Sotto rubrica «Confezionamento»

«Standard di produzione del formaggio»

Si introduce una modifica per allineare la terminologia utilizzata nel disciplinare vigente con le disposizioni del Reg (UE) n. 1151/12.

— A pagina 3 il paragrafo:

«Il condizionamento del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni con e senza crosta deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.»

è così modificato:

«Il confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni con e senza crosta deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.»

Per allineare la terminologia utilizzata dall'articolo 7, paragrafo 1, lett. e) del Reg. (UE) n. 1151/12, la parola «condizionamento» è stata sostituita con la parola «confezionamento».

Si tratta di una modifica da considerarsi minore perché riguarda la semplice sostituzione di un termine, per uniformarsi alla terminologia utilizzata dalla legislazione vigente.

Sotto rubrica «Aggiornamento normativo»

«Regolamento di marchiatura»

— Il secondo comma del paragrafo 1 dell'articolo 2 «Compiti del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano»:

«In caso di uso non corretto dei marchi di origine o di altra inosservanza al disciplinare depositato ai sensi del Regolamento 2081/92 e successive modifiche, verificato dagli Organi a ciò preposti, il Consorzio dispone il ritiro delle matrici marchianti e delle placche e/o l'applicazione di una misura sanzionatoria secondo le norme vigenti.»

è così modificato:

«In caso di uso non corretto dei marchi di origine o di altra inosservanza al disciplinare depositato ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/12 e successive modifiche, verificato dagli Organi a ciò preposti, il Consorzio dispone il ritiro delle matrici marchianti e delle placche e/o l'applicazione di una misura sanzionatoria secondo le norme vigenti.»

A seguito dell'entrata in vigore del Reg. (UE) n. 1151/12 si è ritenuto necessario aggiornare i riferimenti normativi e sostituire il riferimento al Reg. (CEE) n. 2081/92 con il riferimento al Reg. (UE) n. 1151/12.

Sotto rubrica «Alimentazione delle bovine»

«Regolamento di alimentazione delle bovine»

Si introducono modifiche in merito alla gestione in azienda delle eventuali attività agricole diverse dagli allevamenti di bovine da latte, alle tecniche di somministrazione dell'alimentazione con piatto unico e alla somministrazione delle materie prime nell'alimentazione delle bovine da latte.

— I seguenti paragrafi dell'articolo 5 «Foraggi e sottoprodotti vietati»:

«L'eventuale allevamento di animali da carne deve avvenire in ambienti distinti e separati da quelli degli animali della filiera latte.

È, comunque, vietata anche la semplice detenzione in azienda di insilati di erba e di sottoprodotti, quali le polpe di bietola, le buccette di pomodoro ecc., conservati in balloni fasciati, trincee, platee o con altre tecniche.»

sono così modificati:

«Le aziende con allevamenti di bovine da latte devono assicurare la gestione in ambienti distinti e separati delle eventuali attività agricole di «altre filiere» (bovini da carne, digestori ecc.); in queste ultime è consentita la detenzione e l'uso dell'insilato di cereali e di sottoprodotti.

È, comunque, vietata anche la semplice detenzione in azienda di insilati di erba conservati in balloni fasciati, trincee, platee o con altre tecniche.»

Si specifica che le aziende con allevamenti di bovine da latte devono assicurare che sia l'eventuale allevamento di animali da carne deve avvenire in ambienti distinti e separati, sia qualunque altra eventuale attività agricola (ad esempio, attività agricole sviluppatasi negli ultimi anni quali digestori ecc.). Viene inoltre specificato che in essi sono consentiti la detenzione e l'uso dell'insilato di cereali e di sottoprodotti, in quanto con la gestione in ambienti separati e distinti non vi sono rischi di contaminazione che possano coinvolgere il latte e, di conseguenza, il formaggio atto a divenire formaggio «Parmigiano Reggiano». Per lo stesso motivo, nel paragrafo successivo, si elimina il divieto della semplice detenzione in azienda di insilati di sottoprodotti, quali le polpe di bietola, le buccette di pomodoro ecc., conservati in balloni fasciati, trincee, platee o con altre tecniche, purché giustappunto gestiti in ambienti distinti e separati per utilizzi legati ad eventuali attività agricole di «altre filiere», analogamente a quanto previsto per gli insilati di cereali e di sottoprodotti. Rimane comunque vietata, anche presso tali ambienti distinti e separati, la semplice detenzione di insilati di erba conservati in balloni fasciati, trincee, platee o con altre tecniche.

Tali modifiche non comportano ripercussioni né sulla materia prima latte, atto ad essere trasformato in formaggio «Parmigiano Reggiano» né, conseguentemente, sul formaggio «Parmigiano Reggiano» e, per tale motivo, trattasi di modifiche minori.

— Il seguente paragrafo dell'articolo 6 «Materie prime per mangimi»:

«Nell'alimentazione delle bovine da latte possono essere utilizzate, nelle forme indicate nell'allegato, le seguenti materie prime:»

è così modificato:

«Nell'alimentazione delle bovine da latte possono essere utilizzate le seguenti materie prime:».

È stato soppresso l'allegato «Materie prime per mangimi ammesse e dosi massime utilizzabili», collocato nel disciplinare attuale dopo l'articolo 11 «Nuovi prodotti e tecnologie», che riportava le materie prime e le dosi massime ammesse. Tale modifica scaturisce dalla necessità di semplificare le modalità di calcolo del razionamento delle bovine da latte, da un lato, ed i controlli, dall'altro, mantenendo comunque inalterata la filosofia del disciplinare basata sull'indicazione di alimenti vietati e alimenti permessi con l'indicazione di vincoli per alcuni di questi. Infatti, tale allegato era stato a suo tempo introdotto al fine di soddisfare la necessità di «formare» ed uniformare il *modus operandi* degli operatori con riguardo alle materie prime per mangimi ammesse e alle relative dosi massime. Nella realtà odierna tale esigenza di «tassativo» indirizzo, che comporta inoltre da parte dell'Organismo di controllo verifiche complesse e dispendiose, è venuta meno in quanto i parametri di alimentazione delle bovine da latte sono ormai garantiti dalle buone pratiche consolidate, da una maggior preparazione degli agricoltori e da una maggior assistenza da parte di professionisti. Tuttavia, tale allegato sarà comunque riprodotto in un manuale di buone pratiche disponibile per la consultazione da parte degli allevatori.

Tale modifica non comporta ripercussioni né sulla materia prima latte, atto ad essere trasformato in formaggio «Parmigiano Reggiano» né, conseguentemente, sul formaggio «Parmigiano Reggiano» e, per tale motivo, trattasi di modifica minore.

- È soppresso il seguente paragrafo dell'articolo 7 «Uso dei mangimi complementari semplici e composti, integrati e non»:

«La somministrazione dei mangimi deve avvenire nel rispetto delle indicazioni di seguito riportate nell'allegato.»

Tale modifica si rende necessaria in quanto il richiamato allegato è stato soppresso, come detto precedentemente.

- Il seguente paragrafo dell'articolo 10 «Alimentazione con piatto unico»:

«..se si procede all'umidificazione della massa, la miscelazione deve essere effettuata almeno due volte al giorno e la distribuzione deve seguire immediatamente la preparazione;»

è così modificato:

«..se si procede all'umidificazione della massa (umidità superiore al 20 %), la miscelazione deve essere effettuata almeno due volte al giorno e la distribuzione deve avvenire immediatamente dopo la preparazione;».

Con riguardo alla preparazione della miscela, nell'ipotesi in cui si proceda alla umidificazione della massa (la miscela può venire addizionata di acqua per ridurre la pulverulenza ed il rischio di separazione degli ingredienti), si precisa che la massa possa ritenersi umidificata soltanto con un valore di umidità superiore al 20 %.

È stato individuato nel 20 % il valore di umidità complessiva della massa in grado di documentare l'avvenuta aggiunta di acqua come ingrediente in quanto:

- 1) l'uso esclusivo di alimenti definibili come secchi (fieni e mangimi) porta ad una umidità non superiore al 13-16 % della miscela finale, che è l'umidità presente in tali alimenti;
- 2) è ammesso dal disciplinare l'impiego (limitato ad un totale capo/giorno di 800 g) di «preparazioni zuccherine anche in forma liquida a base di melassi (di bietola e di canna da zucchero), estratti di malto, glicole propilenico e glicerolo» il cui contenuto in acqua è mediamente attorno al 50 % e che possono pertanto apportare 1,5-2 punti percentuali di umidità alla massa;
- 3) sia il prelievo del campione rappresentativo della massa che l'analisi stessa hanno una normale componente di errore.

La somma di questi tre fattori ha portato ad individuare nel 20 % il valore di umidità sopra il quale è sicuramente possibile affermare che si è proceduto all'umidificazione della massa, per cui «la miscelazione deve essere effettuata almeno due volte al giorno e la distribuzione deve avvenire immediatamente dopo la preparazione».

La ragione di tale prescrizione è da ricondursi al fatto che valori elevati di umidità facilitano l'innesco e lo sviluppo di fermentazioni della parte zuccherina del prodotto, fermentazioni in grado di alterare la massa sia da un punto di vista chimico che microbiologico: la somministrazione tempestiva e la preparazione due volte al giorno riducono i tempi di stoccaggio della miscelata contenendo così i rischi di tali fermentazioni.

Nello stesso paragrafo, al fine di precisare il momento in cui deve essere effettuata la distribuzione della miscela preparata, la frase «...la distribuzione deve seguire immediatamente la preparazione;» è così modificata: «... la distribuzione deve avvenire immediatamente dopo la preparazione;». Tale modifica non comporta ripercussioni né sulla materia prima latte, atto ad essere trasformato in formaggio «Parmigiano Reggiano» né, conseguentemente, sul formaggio «Parmigiano Reggiano» e, per tale motivo, trattasi di modifica minore.

6. Versione aggiornata del disciplinare (solo per le DOP e le IGP)

DOCUMENTO UNICO

«**PARMIGIANO REGGIANO**»

N. UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Parmigiano Reggiano»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Parmigiano Reggiano» è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino, crudo, parzialmente scremato per affioramento naturale. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e deve provenire da vacche la cui alimentazione si basa sull'impiego di foraggi ottenuti nella zona d'origine. La stagionatura deve protrarsi per almeno 12 mesi. Il «Parmigiano Reggiano» può essere commercializzato in forme intere, in porzioni ovvero grattugiato.

Il «Parmigiano Reggiano» presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate,
- dimensioni: diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm,
- peso minimo della forma: 30 kg,
- aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale,
- spessore della crosta: circa 6 mm,
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino,
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante,
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia,
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %,
- additivi: assenti,
- acidi grassi ciclopropanici: inferiori a 22 mg/100 g di grasso [dato già comprensivo dell'incertezza di misura, metodo gascromatografico con rivelatore a spettrometria di massa (GC-MS)].

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione delle vacche si basa sull'impiego di foraggi della zona geografica delimitata ed è definita in quantità ed in qualità.

Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi deve essere prodotta all'interno della zona geografica.

I mangimi possono costituire al massimo il 50 % della sostanza secca della razione.

È vietato l'uso di insilati di ogni tipo.

Latte vaccino, sale, caglio di vitello.

Il latte proviene da vacche allevate nella zona geografica delimitata.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Gli allevamenti di bovine da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Parmigiano Reggiano» sono ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte e la sua trasformazione devono avvenire nella zona geografica delimitata. Il latte, ottenuto dalla mungitura della sera e dalla mungitura del mattino, è consegnato crudo ed integro al caseificio, nel rispetto del disciplinare di produzione. Il latte del mattino viene immesso in caldaie di rame e miscelato con il latte della sera, parzialmente scremato per affioramento naturale. Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a 1,1 + 12 %. Al latte si aggiunge il siero-innesto autoctono. Non è ammesso l'uso di fermenti selezionati. Alla coagulazione, che si ottiene con l'uso esclusivo di caglio di vitello, seguono la rottura della cagliata e la cottura. Dopo la sedimentazione, la massa caseosa è trasferita negli appositi stampi per la formatura. Si procede all'apposizione dei marchi. Dopo qualche giorno si procede alla salatura in salamoia e quindi alla stagionatura che deve protrarsi per almeno 12 mesi.

La stagionatura minima di 12 mesi deve avvenire nella zona geografica delimitata.

Al termine della stagionatura minima si procede alle operazioni di espertizzazione, ai fini della verifica della conformità al disciplinare di produzione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Parmigiano Reggiano» può essere commercializzato in forme intere, in porzioni ovvero grattugiato.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio «Parmigiano Reggiano» immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e in porzioni, le operazioni di grattugiatura e porzionatura, e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata. Ciò deriva dalla perdita o non visibilità, nel formaggio grattugiato e in porzioni, dei segni identificativi del formaggio «Parmigiano Reggiano» presenti sulla forma intera, e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto preconfezionato. E deriva inoltre dalla necessità di garantire che l'operazione di confezionamento in porzioni avvenga in tempi brevi dall'avvenuta porzionatura, e con prassi tali da evitare rischi di disidratazione, ossidazione, e comunque perdita delle caratteristiche organolettiche originarie del «Parmigiano Reggiano». L'apertura della forma, infatti, priva il formaggio della naturale protezione fornita dalla crosta che, essendo fortemente disidratata, costituisce un ottimo isolante del formaggio dall'ambiente circostante.

L'operazione di grattugiatura può riguardare esclusivamente formaggio intero recante la denominazione d'origine protetta «Parmigiano Reggiano», ed il successivo confezionamento deve avvenire immediatamente, senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

È consentito il confezionamento di porzioni di «Parmigiano Reggiano» nell'esercizio dove sono preparate.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

I segni identificativi presenti su ogni forma di formaggio «Parmigiano Reggiano» sono rappresentati dalla dicitura a puntini «Parmigiano Reggiano» unitamente alla matricola del caseificio produttore, all'annata e al mese di produzione, impressi sulla superficie del solo scalzo mediante apposite matrici (fasce marchianti), dal bollo ovale recante la dicitura «Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela», da una placca di caseina recante i codici identificativi della forma e, per quanto riguarda le forme qualificate di seconda categoria, dal contrassegno che le identifica.

Il segno identificativo del formaggio «Parmigiano Reggiano» immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e in porzioni, è rappresentato da un contrassegno costituito, nella parte superiore, dalla figura di una fetta e di una forma di formaggio «Parmigiano Reggiano» e da un coltellino nonché, nella parte inferiore, dalla scritta «PARMIGIANO REGGIANO». Tale contrassegno, che costituisce un elemento obbligatorio dell'etichettatura, deve essere riprodotto secondo le modalità tecniche definite dal Consorzio mediante apposita convenzione.

Al fine di consentire al consumatore la corretta identificazione della stagionatura del formaggio «Parmigiano Reggiano» preconfezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichettatura deve figurare l'indicazione dell'età minima del formaggio.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata comprende i territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio nell'Emilia.

5. Legame con la zona geografica

Per quanto riguarda i fattori naturali, si segnalano in particolare le caratteristiche pedologiche dei terreni della zona geografica delimitata, estesi dal crinale appenninico fino al Po, unitamente alle condizioni climatiche che influenzano direttamente sia la composizione floristica naturale, sia le peculiari fermentazioni del prodotto. Per i fattori umani, oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea che le complesse operazioni cui viene sottoposto il «Parmigiano Reggiano» sono frutto della tradizionale arte casearia, invalsa nei secoli nella relativa zona di produzione, tramandata nel rispetto degli usi locali, leali e costanti.

Sono caratteristiche specifiche del formaggio «Parmigiano Reggiano» la struttura della pasta, minutamente granulosa e con frattura a scaglia, l'aroma fragrante e il sapore delicato, saporito ma non piccante, l'elevata solubilità e l'alta digeribilità.

Queste derivano dalle specificità e dai criteri di selezione del latte, utilizzato giornalmente crudo in caldaie di rame e coagulato con caglio di vitello ad elevato contenuto di chimosina, dalla salatura in salamoia satura e dalla prolungata maturazione naturale.

Le peculiari proprietà chimico-fisiche e microbiologiche del latte che garantiscono le specifiche caratteristiche e le qualità del formaggio «Parmigiano Reggiano» sono essenzialmente dovute alla alimentazione delle bovine, che si basa sull'impiego di foraggi della zona d'origine ed esclude in maniera rigorosa l'uso di insilati di ogni tipo. La stagionatura minima di 12 mesi, che deve avvenire nella zona geografica delimitata per le particolari condizioni climatiche di quest'ultima, è necessaria affinché il prodotto ottenuto dalla trasformazione del latte possa acquisire, attraverso specifici processi enzimatici, le caratteristiche proprie del formaggio «Parmigiano Reggiano».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare è consultabile sul sito Internet:

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

oppure

Accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su Qualità (in alto a destra sullo schermo), poi su «Prodotti DOP, IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT