

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2023/C 202/13)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾ per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„PARMIGIANO REGGIANO“

ES Nr.: PDO-IT-0016-AM06 — 2.12.2021

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (liet. Sūrio „Parmigiano Reggiano“ konsorciumas)
Centrinė būstinė: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITALIA

Tel. + 39 0522307741

Faks. + 39 0522307748

E. paštas staff@parmigianoreggiano.it

Sūrio „Parmigiano Reggiano“ konsorciumą sudaro sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamintojai. Konsorciumas turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos nutarimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

Produkto pavadinimas

Produkto aprašymas

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklinimas
- Kita: pakavimas, karvių šėrimo taisyklės

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

Sūrio gamybos standartas padalytas į straipsnius, kad jis būtų labiau struktūruotas ir palengvintų konsultavimąsi, taip pat būtų suderintas su *ženklavimo taisyklėmis* ir *karvių šėrimo taisyklėmis*, kurios jau buvo suskirstytos į straipsnius.

Dalis „Produkto aprašymas“

Sūrio gamybos standartas

- 1 straipsnis

Pirmoje pastraipoje itališkas žodis, reiškiantis „nugriebtas“, pakeistas iš *scremato* į *decremato*.

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.2 punktą.

Anksčiau vartotas terminas *parzialmente scremato* reiškia „pusiau nugriebtas“, o tai gali reikšti, kad yra nustatytas procentinis riebalų kiekis, nors grietinėlės nugriebimas nuo pieno gaminant sūrį „Parmigiano Reggiano“ pagrįstas ne konkrečia verte, o patirtimi ir sūrio meistrų taikomumu.

Pirmoje pastraipoje nuoroda į „karves“ pakeista į „pienines karves“.

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.2 ir 3.3 punktus.

Šiuo atveju buvo siekiama suderinti terminologiją su *karvių šėrimo taisyklių* 1 straipsniu, pagal kurį pieninių karvių bandą sudaro visos melžiamos karvės, pieno neduodančios karvės ir telyčios nuo šeštojo nėštumo mėnesio.

Pirmos pastraipos sakinytis „[p]rivaloma naudoti termiškai neapdorotą pieną ir negalima naudoti priedų.“

keičiamas taip:

„Privaloma naudoti termiškai neapdorotą ir fiziškai ar mechaniškai, pavyzdžiui, centrifugacijos, baktofugacijos ar mikrofiltracijos būdu, neapdorotą pieną, taip pat negalima naudoti priedų.“

Šis pakeitimas iš dalies įtrauktas į bendrojo dokumento 3.2 punktą.

Šiuo pakeitimu siekiama aiškiai nurodyti, kad pienas negali būti termiškai, fiziškai ar mechaniškai apdorotas, aiškiai paminint ir fizinį bei mechaninį apdorojimą ir pateikiant keletą draudžiamų procesų pavyzdžių, siekiant pabrėžti, kad naudojamas pienas turi būti žalias ir neapdorotas.

- 4 straipsnis

Pirmojoje pastraipoje:

— sakinytis „Parmigiano Reggiano“ pasižymi šiomis savybėmis:“

keičiamas taip:

„Sūrio „Parmigiano Reggiano“ negalima apdoroti taip, kad pablogėtų jo cheminės, fizinės ar juslinės savybės; jis pasižymi šiomis savybėmis:“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.2 punktą.

Žodinių ar grafinių nuorodų į SKVN „Parmigiano Reggiano“ arba saugomą pavadinimą „Parmesan“ (2008 m. vasario 26 d. Europos Sąjungos Teisingumo Teismo sprendimas byloje C-132/05) galima rasti daugelio šiuo metu ES rinkoje esančių fasuotų sudėtinių, paruoštų ir perdirbtų maisto produktų ženkliniame, pateikime ar reklamoje. Tokių nuorodų vartojimas labai išaugo tiek dėl pavadinimo „Parmigiano Reggiano“ (arba „Parmesan“) gero vardo, tiek dėl to, kad sūris „Parmigiano Reggiano“ yra universali sudedamoji dalis, kurią galima naudoti daugelyje maisto produktų. Dėl šių produktų dažnai kyla nemažai problemų, ypač dėl to, kad jų sudedamoji dalis, nurodyta kaip „Parmigiano Reggiano“ arba „Parmesan“, iš tikrųjų yra ne sūris „Parmigiano Reggiano“, o pusgaminiškas, pagamintas iš sūrio „Parmigiano Reggiano“, kuris nebeturi produkto specifikacijoje reikalaujamų savybių, nes sūris buvo specialiai apdorotas, pavyzdžiui, dehidratuotas, išdžiovintas sublimacijos būdu arba sumaišytas su kitomis sudedamosiomis dalimis.

Būtina užkirsti kelią pasinaudojimui sūrio „Parmigiano Reggiano“ geru vardu naudojant šį pavadinimą siekiant vienintelio tikslo – suteikti pridėtinės vertės galutiniam maisto produktui, kurio sudėtyje yra pusgaminiškas, pagamintas iš sūrio „Parmigiano Reggiano“. Tačiau dėl šiuo metu galiojančių taisyklių ES rinkoje susiduriama su sunkumais bandant sustabdyti SKVN „Parmigiano Reggiano“ arba saugomo pavadinimo „Parmesan“ naudojimą parduodant produktus, kurie, nors ir pagaminti iš sūrio „Parmigiano Reggiano“, nebeatitinka produkto specifikacijos. Todėl dabar tekste konkrečiai nurodoma, kad sūris „Parmigiano Reggiano“ negali būti apdorotas jokiais būdais, dėl kurių pablogėtų jo cheminės, fizikinės ar juslinės savybės, siekiant aiškiai nurodyti, kad bet koks produktas, gautas taikant tokią apdorojimą, nebegali būti žymimas SKVN „Parmigiano Reggiano“.

Šis pakeitimas padarytas dėl konkrečių sunkumų, nustatytų sprendžiant pirmiau aprašytas problemas, nes SKVN „Parmigiano Reggiano“ produkto specifikacijoje nėra aiškios nuostatos. Pakeitimą būtina atlikti dėl to, kad ES rinkoje dėl SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimo produkto gero vardo dažnai neteisėtai naudojama SKVN „Parmigiano Reggiano“. Todėl šio pakeitimo tikslas – padėti užtikrinti, kad ES rinkoje būtų apsaugotas SKVN „Parmigiano Reggiano“ autentiškumas ir geras vardas.

Pirmoje pastraipoje iš dalies pakeistos sūrio „Parmigiano Reggiano“ savybės:

— sakinys „*plokščiojo paviršiaus skersmuo – nuo 35 iki 45 cm, šono aukštis – nuo 20 iki 26 cm;*“

keičiamas taip:

„*plokščiojo paviršiaus skersmuo – nuo 35 iki 43 cm, šono aukštis – nuo 20 iki 26 cm;*“

— sakinys „*išorės išvaizda: žievė yra natūralios šiaudų spalvos;*“

keičiamas taip:

„*žievės spalva: natūrali šiaudų spalva, kuri laikui bėgant gali kisti;*“

Šie pakeitimai įtraukti į bendrojo dokumento 3.2 punktą.

Daugelį metų gaminamos sūrio galvos svėrė vidutiniškai apie 40 kg, t. y. jų plokščiojo paviršiaus skersmuo – 40 cm., ir retai kada vertės buvo artimos maksimaliai ribai. Tačiau pastaraisiais metais palaipsniui pastebima tendencija gaminti vis didesnius sūrius, kai kuriais atvejais jų skersmuo artėja prie didžiausio leistino 45 cm skersmens. Nors tokie sūriai neviršija produkto specifikacijoje nustatytų ribų, didžiausių matmenų sūriai gali sverti apie 50 kg, o dėl to kyla rimtų problemų juos perkeliant, valant ir dalijant, nes šiems procesams naudojami įrenginiai paprastai yra pritaikyti vidutiniams matmenims. Todėl didžiausias plokščiojo paviršiaus skersmuo sumažintas nuo 45 cm iki 43 cm, kad būtų išvengta atliekant tokius veiksmus atsirandančių problemų, kylančių dėl to, kad sūriai gaminami taip, kad jų skersmuo būtų artimas didžiausiam pagal specifikaciją leidžiamam skersmeniui. Dėl šio pakeitimo sūrio „Parmigiano Reggiano“ galvos svoris sumažės maždaug 4 kg, nepakenkiant jo kokybės savybėms, tad bendras svoris sumažės maždaug iki 46 kg.

Nors sūrių žievė paprastai yra natūralios šiaudų spalvos, brandinimo metu aplinkos sąlygų (drėgmės, temperatūros) svyravimai, sūrių valymo metodai ir valymo dažnumas gali lemti žievės spalvos pokyčius per ne trumpesnę kaip 12 mėnesių brandinimo laikotarpį. Tai reiškia, kad sūrių spalva gali būti nevienoda ir dėl natūralių priežasčių gali šiek tiek skirtis, todėl šis pakeitimas buvo padarytas siekiant tai paaiškinti.

Įterpiama ši antra pastraipa: „*Kalbant apie sūrio tekstūros savybes, reikėtų remtis produktų kategorijomis, apibrėžtomis ženklavimo taisyklėse.*“

Siekiant užtikrinti, kad produkto specifikacija būtų aiškinama sistemingiau, dabar tekste nurodoma, kad, be sūrio „Parmigiano Reggiano“ savybių, aprašytų ir išvardytų *Sūrio gamybos standarto* 5 straipsnyje, taip pat turi būti atsižvelgiama į produkto specifikacijos skirsnyje „*Ženklavimo taisyklės*“, konkrečiau – priede „*Produktų kategorijos*“, apibrėžtas ir į kategorijas suskirstytas sūrio „Parmigiano Reggiano“ tekstūros savybes (kartu su leistiniais defektais).

- 5 straipsnis

Pirma pastraipa „*Norint užtikrinti kokybę, atsekamumą ir kontrolę, tarkuotas ir su pluta ar be jos pateikiamas dalimis padalytas „Parmigiano Reggiano“ sūris parduoti turi būti paruošiamas kilmės vietovėje.*“

keičiama taip:

„*Siekiant užtikrinti kokybę, atsekamumą ir kontrolę, tarkuoto „Parmigiano Reggiano“ sūrio ir jo dalių (su žieve arba be jos) tarkavimas, dalijimas į dalis ir vėsenis pakavimas turi būti vykdomi kilmės vietovėje.*“

Ši pastraipa iš dalies pakeista, kad atitiktų bendrojo dokumento 3.5 punkto antroje pastraipoje jau vartojamus terminus.

Trečia pastraipa „*Kaip jau nustatyta 1991 m. lapkričio 4 d. Ministro Pirmininko dekretu, kilmės vietos nuoroda „Parmigiano Reggiano“ gali būti naudojama ir tarkuotam sūriui, pagamintam tik iš sveiko sūrio, kuriam gali būti taikoma ši kilmės vietos nuoroda, su sąlyga, kad sūris tarkuojamas sūrio gamybos vietovėje, o tarkuotas sūris iš karto supakuojamas, jo niekaip neapdorojant ir nepridedant jokių medžiagų, galinčių pakeisti jo galiojimo laiką ar pirmines juslines savybes.*“

keičiama taip:

„*Kaip jau nustatyta 1991 m. lapkričio 4 d. Ministro Pirmininko dekretu, kilmės vietos nuoroda „Parmigiano Reggiano“ gali būti naudojama ir tarkuotam sūriui, pagamintam tik iš sveiko sūrio, kuriam gali būti taikoma ši kilmės vietos nuoroda, su sąlyga, kad sūris tarkuojamas sūrio gamybos vietovėje, o tarkuotas sūris iš karto supakuojamas, jo niekaip neapdorojant ir nepridedant jokių medžiagų.*“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.5 punktą.

Tekste, kuriame kalbama apie tarkuoto sūrio „Parmigiano Reggiano“ pakavimą, frazė „nepridedant jokių medžiagų, galinčių pakeisti jo galiojimo laiką ar pirmines juslines savybes“ pakeista į „nepridedant jokių medžiagų“. Šia nauja formuliuote siekiama nedviprasmiškai nurodyti, kad draudimas pridėti medžiagų taikomas visoms medžiagoms.

Įterpta ši nauja pastraipa: „*Tačiau pirmiau nurodytomis sąlygomis leidžiama naudoti ir sūrių nuopjovas.*“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.5 punktą.

Dabar aiškiai nurodyta, kad tarkuotam „Parmigiano Reggiano“ sūriui galima naudoti ne tik sveikus sūrius, bet ir jų nuopjovas.

Bėgant metams atsižvelgiant į kintančius vartotojų poreikius rinka keitėsi, todėl dabar rinkoje yra daug daugiau dalimis parduodamo sūrio „Parmigiano Reggiano“ pateikimo formų ir rūšių. Anksčiau 1 kg buvo beveik vienintelis galimas sūrio porcijos dydis, o dabar dėl besikeičiančių vartotojų įpročių atsiranda vis mažesnių porcijų paklausa (fiksuotas 150 / 200 g svoris, miniatiūrinės užkandžių porcijos be žievės ir kt.). Ruošiant „Parmigiano Reggiano“ sūrį tokiomis pateikimo formomis, gaunama daug daugiau atraižų (pavyzdžiui, plokščiosios sūrio galvos pusės, šerdinė dalis iš sūrio galvos vidurio arba porcijos, viršijančios nustatytą svorį ar jo nesiekiančios), kurių nebuvo pagaminama ruošiant didelių formų sūrį.

Šios atraižos, vadinamos nuopjovomis, nėra pakuojamos dalimis, vietoj to kontrolės sistemos veiklos vykdytojais jas pakartotinai panaudoja kitų formų gaminiams, ypač tarkuotam „Parmigiano Reggiano“ sūriui, kaip nurodyta 8 straipsnyje, gaminti. Todėl šio pakeitimo tikslas buvo aiškiai nurodyti, kad tarkuotas sūris gali būti gaminamas tiek iš nuopjovų, tiek iš sveiko sūrio.

Penktoje pastraipoje iš dalies pakeistos tarkuoto sūrio „Parmigiano Reggiano“ savybės:

— sakinys „žievė sudaro ne daugiau kaip 18 proc.“

keičiamas taip:

„žievė sudaro ne daugiau kaip 18 proc. masės“

— Sakinys „vienoda išvaizda, ne miltelių pavidalo, o dalelių skersmuo negali būti didesnis kaip 0,5 mm ir jos negali viršyti 25 proc. viso kiekio.“

keičiamas taip:

„vienoda išvaizda, ne miltelių pavidalo, o dalelių skersmuo negali būti didesnis kaip 0,5 mm ir jos negali viršyti 35 proc. viso kiekio.“

Pirmasis iš šių pakeitimų įtrauktas į bendrojo dokumento 3.5 punktą.

Žodis „masės“ pridedamas siekiant apibrėžti, kaip apskaičiuojama ši procentinė dalis.

Šis smulkių dalelių kiekio tarkuotame sūryje apribojimas iš pradžių buvo įvestas ne kaip produkto kokybės parametras: prieš daugelį metų jis buvo įvestas dėl rizikos, kad veiklos vykdytojai gamins tarkuotą SKVN „Parmigiano Reggiano“ sūrį, kurį iš dalies arba visiškai sudarys džiovintas sūris (kuris iš esmės yra smulkus ir miltelių pavidalo). Todėl buvo nustatyta mažesnių nei 0,5 mm skersmens dalelių riba.

Dalelių dydis priklauso nuo daugelio veiksnių (drėgmės, brandinimo, tarkos tipo, tarkavimo slėgio), todėl jis labai kinta.

Pastaraisiais metais rinka ir gamybos technologija keitėsi. Veiklos vykdytojai vis dažniau pageidauja smulkesnio ir vienodesnio tarkuoto sūrio, ypač kai jis turi būti maišomas su kitomis sudedamosiomis dalimis. Be to, vis populiareni tampa brandesni sūriai (30 mėnesių ir daugiau) ir mažos pateikimo formos sūriai (vieno kąsnio dydžio kubeliai ir mažos porcijos). Ruošiant šiuos mažos pateikimo formos sūrius, susidaro daug atraižų (įskaitant mažo dydžio atraižas), kurios gali lengviau išdžiūti, o kai tarkuojamas labai brandus sūris, jis tampa dar atsparesnis, t. y. spaudžiant sūrį tuo pačiu slėgiu, gaunamos mažesnio dydžio tarkuojamos dalelės. Todėl mažesnių nei 0,5 mm skersmens dalelių procentinė dalis keičiama iš ne mažiau kaip 25 proc. iki ne mažiau kaip 35 proc., o tai tiksliau atitinka šiuo metu gaminamo tarkuoto sūrio „Parmigiano Reggiano“ kokybę, nepakenkiant jo kokybinėms savybėms.

- 7 straipsnis

Įterpta ši nauja pastraipa: „Sūrio „Parmigiano Reggiano“ atraižos, kurias kontrolės sistemos veiklos vykdytojai naudoja kitų formų sūriams ruošti, vadinamos nuopjovomis.“

Šis paskutinis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.5 punktą.

Kaip jau buvo nurodyta 5 straipsnyje, ir dėl tų pačių priežasčių buvo paaiškinta nuopjovų sąvoka.

Dalis „Gamybos būdas“

Sūrio gamybos standartas

- 3 straipsnis

Iš trečios pastraipos išbraukiama ši taisyklė: „Pienas negali būti centrifuguojamas.“ Taip yra todėl, kad ši taisyklė perkelta į 1 straipsnį ir reformuluota taip: „Privaloma naudoti termiškai neapdorotą ir fiziškai ar mechaniškai, pavyzdžiui, centrifugacijos būdu, neapdorotą pieną <...>“ Šio pakeitimo priežastys yra tos pačios, kaip ir 1 straipsnio pakeitimo dalyje „Produkto aprašymas“ priežastys.

Penkta pastraipa „Vakarinio melžimo pienas iš dalies nugriebiamas [pavartojant itališką terminą [scremato], leidžiant grietinei natūraliai iškilti į paviršių plieninėse talpyklose su atviru viršumi. Pristatant pieną į sūrio gamybos įmonę, rytinio melžimo pienas sumaišomas su iš dalies nugriebtu [scremato] pienu, gautu vakarinio melžimo metu. Jis taip pat gali būti iš dalies nugriebtas [scrematura], leidžiant grietinei natūraliai iškilti į paviršių.“

keičiama taip:

„Vakarinio melžimo pienas iš dalies nugriebiamas [pavartojant itališką terminą [decremato], leidžiant grietinėlei natūraliai iškilti į paviršių atvirose, natūraliai vėdinamose plieninėse talpyklose. Pristatant pieną į sūrio gamybos įmonę, rytinio melžimo pienas sumaišomas su iš dalies nugriebtu [decremato] pienu, gautu vakarinio melžimo metu. Jis taip pat gali būti iš dalies nugriebtas [decrematūra], leidžiant grietinėlei natūraliai iškilti į paviršių.“

Siekiant aiškumo, bendrojo dokumento 3.4 punkte prieš žodį „vakarinio“ įrašytas žodis „ankstesnio“.

Tradicškai talpyklos buvo atviri katilai, kuriuose pienas buvo paliekamas nusistovėti, kad grietinėlė iškiltų į paviršių. Bėgant metams buvo sukurtos naujos technologijos, kuriomis siekta sumažinti užimamą plotą ir užtikrinti, kad įrenginiai būtų švaresni ir veiksmingesni, ir šios talpyklos buvo pakeistos daugiapakopiais įrenginiais su atidaromais dangčiais, todėl plieninių talpyklų aprašymas „su atviru viršumi“ pakeistas į „atvirose, natūraliai vėdinamose“.

Itališki nugriebto pieno ir nugriebimo proceso terminai *scremato* ir *scrematūra* buvo pakeisti į *decremato* ir *decrematūra*, atsižvelgiant į 1 straipsnio pakeitimą dalyje „Produkto aprašymas“.

Šis paskutinis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.4 punktą.

Šešta pastraipa *„Pieno riebalų ir kazeino santykis katile, apskaičiuotas kaip perdirbimo dieną katile esančių pieno partijų vidutinė svertinė vertė, negali viršyti 1,1 + 12 %.“*

keičiama taip:

„Pieno riebalų ir kazeino santykis katile, apskaičiuotas kaip perdirbimo dieną katile esančių pieno partijų vidutinė svertinė vertė, negali viršyti 1,10 + 10 proc.“

Šis paskutinis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.4 punktą.

Pieno riebalų ir kazeino santykis buvo patikslintas, sumažinant leistiną nuokrypį nuo 12 proc. iki 10 proc., o skaičius „1,1“ dėl aiškumo pakeistas į „1,10“.

Remiantis įvairiais statistiniais duomenimis ir moksliniais tyrimais, nustatyta, kad vidutinė sūrio „Parmigiano Reggiano“ riebalų ir kazeino santykio pamatinė vertė yra apie 1,1, o kadangi sūrio meistrų gamybos būdai, taikomi gaminant šį sūrį, ir naudojamo pieno riebalų kiekio skirtumai, kuriems įtakos turi ir sezonas, ir ūkininkavimo technika, gali lemti tam tikrus šio santykio svyravimus, buvo nustatytas leistinas nuokrypis, kuris iš pradžių buvo maždaug 10 proc.

Papildomi 2 proc. (nuo 10 proc. iki 12 proc.) buvo pridėti siekiant atsižvelgti į matavimo ir ėminių ėmimo neapibrėžtį, taip pat į pirmiau minėtus svyravimus, todėl tvirtinant nereikšmingą produkto specifikacijos pakeitimą (OL C 132, 2018 4 13, p. 7) buvo pasiūlytas 1,1 + 12 proc. santykis.

Po šio patvirtinimo, rengdama kontrolės planą, patvirtinta kontrolės institucija (OCQPR Soc. Coop.) 2018 m. gegužės 23 d. išsiuntė Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijai prašymą paaiškinti reikalaujamą sūrio „Parmigiano Reggiano“ riebalų ir kazeino santykį, klausdama, ar tekste nurodytas reikalavimas, kad „pieno riebalų ir kazeino santykis katile <...> negali viršyti 1,1 + 12 proc.“, apima matavimo neapibrėžtį.

Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerija atsakė, kad ši 1,1 + 12 proc. vertė pati savaime neapima matavimo neapibrėžties, todėl leistinas nuokrypis turi būti sumažintas 2 procentiniais punktais, kad produkto specifikacijoje nustatyta taisyklė atitiktų principą, kuriuo grindžiamas pradinis sprendimas.

Septinta pastraipa *„Dalis rytinio melžimo pieno, neviršijanti 15 %, gali būti paliekama kitos dienos gamybai. Tokiu atveju rytinio melžimo pienas, kuris sūrio gamybos įmonėje turi būti laikomas tam tikslui skirtuose plieniniuose induose ne žemesnėje negu 10 °C temperatūroje, turi būti perpilamas į katilą su vakarinio melžimo pienu ir paliekamas, kad riebalai atsiskirtų natūraliai.“*

keičiama taip:

„Dalis rytinio melžimo pieno, neviršijanti 15 proc., gali būti paliekama kitos dienos gamybai. Galima palikti daugiau nei 15 proc., jei iš šio kiekio galima pagaminti ne daugiau kaip vieną sūrio galvą. Rytinio melžimo pienas, kuris sūrio gamybos įmonėje turi būti laikomas tam tikslui skirtuose plieniniuose induose ne žemesnėje negu 10 °C temperatūroje, turi būti perpilamas į katilą su vakarinio melžimo pienu ir paliekamas, kad natūraliai atsiskirtų riebalai.“

Dabar tekste numatyta, kad galima palikti daugiau kaip 15 proc. rytinio melžimo pieno kitos dienos sūrio gamybai, jei didesnio pieno kiekio reikia ne daugiau kaip vienai sūrio galvai pagaminti. Dėl šio teksto papildymo mažos sūrio gamybos įmonės tam tikrais metų laikais galėtų turėti pakankamai pieno katilė, kad būtų galima pagaminti sūrio galvą.

Aštunta pastraipa „Į pieną dedama pastovios išrūgų pradinės kultūros – natūralios pieno fermentų kultūros, gautos paliekant savaime rūgti išrūgas, likusias po ankstesnės dienos sūrio gamybos.“

keičiama taip:

„Į pieną dedama pastovios išrūgų pradinės kultūros – natūralios pieno rūgšties bakterijų kultūros, gautos kontroliuojamoje temperatūroje paliekant savaime fermentuotis saldžiausias išrūgas, likusias po ankstesnių sūrio gamybos operacijų.“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.4 punktą.

Ta pati pastraipa papildoma taip: „Į pastovią išrūgų pradinę kultūrą negalima dėti nei pieno rūgšties bakterijų kultūrų, skirtų tam tikrų savybių reguliavimui ar stiprinimui, nei maisto papildų, skatinančių pieno floros vystymąsi. Leidžiama pridėti tik vieną pieno porciją.“

Pastovios išrūgų pradinės kultūros savybių aprašyme žodžiai „pieno fermentų“ pakeisti į techniškai teisingesnius žodžius „pieno rūgšties bakterijų“. Taip pat aiškiai nurodytas draudimas pridėti pieno rūgšties bakterijų kultūrų arba maisto papildų, skatinančių natūralių pieno rūgšties bakterijų vystymąsi. Šiuo pakeitimu siekiama aiškiai nurodyti, kad pastovi išrūgų pradinė kultūra yra natūrali sudedamoji dalis, ir pabrėžti jos vaidmenį sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamyboje; tai susiję su tvirtu teritorijos ir produkto ryšiu. Todėl pastovi išrūgų pradinė kultūra gali būti gaunama tik fermentuojant saldžiausias išrūgas, likusias po ankstesnių sūrio gamybos operacijų. Žodis „dienos“ buvo išbrauktas siekiant suteikti sūrių gamintojams galimybę, atsižvelgiant į chemines, fizines ir mikrobiologines pieno savybes, į vakarinio melžimo pieną, kuris paliekamas talpyklose, kad grietinėlė iškiltų į paviršių, įpilti nedidelį kiekį pastovios išrūgų pradinės kultūros, t. y. tos pačios kultūros, kuri kitą dieną bus dedama į katilė esantį pieną. Šios praktikos tikslas – per naktį į pieną įnešti pieno floros ir šiek tiek jį parauginti, kad kitą rytą jis būtų tinkamesnis sūriui gaminti.

Galiausiai buvo aiškiai nurodyta, kad galima įpilti vieną pieno porciją – tai autentiška ir nekintanti vietinė praktika, kuri jau buvo nusistovėjusi tradicija. Tokia praktika leidžia suteikti pieno rūgšties bakterijoms, esančioms išrūgų pradinėje kultūroje, augimą skatinančių maisto medžiagų.

Tryliktos pastraipos pabaigoje įterpiamas šis sakiny: „Sūriai gali būti brandinami medinėse lentynose.“

Šis pakeitimas iš dalies įtrauktas į bendrojo dokumento 3.4 punktą.

Siekiant skaidrumo, buvo aiškiai nurodyta galimybė brandinti sūrius medinėse lentynose, nes medienos naudojimas sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamybos rūsiuose yra nusistovėjusi ir įsitvirtinusi tradicija, kurios negalima keisti. Kadangi pastaraisiais metais kai kuriose užsienio rinkose (ypač Jungtinėse Amerikos Valstijose) buvo iškelti galimi sveikatos ir higienos klausimai, susiję su medienos naudojimu, manoma, kad produkto specifikacijoje svarbu aiškiai nurodyti, kad mediena yra pagrindinė medžiaga ir kad būtent dėl to, jog ji yra nusistovėjusios tradicijos dalis, ji niekada nesukėlė jokių sveikatos problemų.

Dalis „Ženklinimas“

Sūrio gamybos standartas

- 8 straipsnis

Įterpiama ši pastraipa:

„Parmigiano Reggiano“ pavadinimu negali būti žymimos sūrio plokščiųjų pusių ir šonų (dalių su daugiau kaip 18 proc. žievės) atraižos, išskyrus atvejus, kai jos naudojamos kaip nuopjovos.“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.6 punktą.

Sūrio „Parmigiano Reggiano“ kokybės savybės yra aiškiai apibrėžtos produkto specifikacijoje ir apima konkrečias nuorodas į vidinę sūrio masę:

- sūriui būdingas kvapas ir skonis: aromatingas, subtilus, stipraus, bet ne aštraus skonio;
- vidinės sūrio masės struktūra: smulkiai grūdėta, sluoksniuota.

Be to, nuo 1991 m. (1991 m. lapkričio 4 d. Ministro Pirmininko dekretas) produkto specifikacijoje nustatyta, kad tarkuotame sūryje gali būti ne daugiau kaip 18 proc. žievės. Šis reikalavimas buvo taikomas tik tarkuotam sūriui, nes sūriuose su žieve žievė visuomet sudaro mažiau nei 18 proc. (sveiki sūriai ir dalys su žieve). Kaip aprašyta anksčiau, kalbant apie nuopjovas, ruošiant sūrį pardavimui, lieka sūrių galvų plokščiųjų pusių ir šonų atraižų (gabalų su daugiau nei 18 proc. žievės). Jei šios atraižos nebus naudojamos tarkuotam sūriui „Parmigiano Reggiano“ gaminti (tokiu atveju pridėjus vidinės sūrio masės išlyginamas vidinės masės ir žievės santykis), jas galima parduoti. Tačiau tokiose atraižose yra daug žievės, todėl jose nėra pakankamai grynos vidinės sūrio masės, kad jos atitiktų sūriui „Parmigiano Reggiano“ būdingų savybių apibrėžtį. Todėl, kadangi jos nebeatitinka produkto specifikacijos, jos nebegali būti parduodamos kaip sūris „Parmigiano Reggiano“.

Dėl minėtų priežasčių, taip pat siekiant pateikti vartotojams tikslią informaciją ir užtikrinti sąžiningą veiklos vykdytojų konkurenciją, SKVN „Parmigiano Reggiano“ pavadinimas negali būti vartojamas parduodant sūrio galvų plokščiųjų pusių ir šonų atraižas (dalis su daugiau nei 18 proc. žievės), išskyrus atvejus, kai jos naudojamos kaip nuopjovos.

- 9 straipsnis

Pirmos pastraipos tekstas <...> ant kiekvienos pakuotės turi būti pateiktas toliau nurodytas logotipas, kuriame pavaizduotas sūrio „Parmigiano Reggiano“ gabalėlis ir galva bei mažas peilis virš užrašo „PARMIGIANO REGGIANO“. Šis logotipas turi būti atspausdintas naudojant CMYK spalvų modelį, laikantis atitinkamame konsorciame susitarime nustatytų techninių specifikacijų.“



keičiamas taip:

<...> ant kiekvienos pakuotės turi būti pateiktas toliau nurodytas logotipas, kuriame pavaizduotas stilizuotas sūrio „Parmigiano Reggiano“ gabalėlis ir galva virš užrašo „PARMIGIANO REGGIANO“. Šis logotipas turi būti atspausdintas spalvotai, laikantis atitinkamame konsorciame susitarime nustatytų techninių specifikacijų.“



Šis pakeitimas iš dalies įtrauktas į bendrojo dokumento 3.6 punktą.

Logotipas pakeistas, kad būtų stilistiškai modernesnis ir šiuolaikiškesnis. Jis taip pat įtrauktas į bendrojo dokumento 3.6 punktą.

Antra pastraipa „Tam, kad vartotojai galėtų sužinoti fasuoto sūrio „Parmigiano Reggiano“, kuris vartoti pateikiamas didesnėmis nei 15 g porcijomis, brandą, etiketėje turi būti nurodytas trumpiausias nustatytas sūrio brandinimo laikas.“

keičiama taip:

„Kad būtų galima sužinoti fasuoto sūrio „Parmigiano Reggiano“, kuris vartoti pateikiamas didesnėmis nei 15 g porcijomis, brandą, etiketėje turi būti nurodytas trumpiausias nustatytas sūrio brandinimo laikas.“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.6 punktą.

Nuoroda į vartotojus buvo išbraukta, nes prievolė nurodyti trumpiausią nustatytą sūrio brandinimo laiką turi būti taikoma visiems fasuotiems sūriams, kurių porcijos yra didesnės nei 15 g, taip pat ir tais atvejais, kai sūris parduodamas ne tik galutiniams vartotojams, bet ir komercinės veiklos vykdytojams (perdirbimo įmonėms, viešojo maitinimo įmonėms, pvz., restoranams ir kt.). Šiuo pakeitimu siekiama tai paaiškinti. Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 2 straipsnio 2 dalies i ir j punktuose nustatytais apibrėžtimis, nuoroda į ženklinį pakeista nuoroda į etiketes, nes trumpiausias nustatytas brandinimo laikas turi būti nurodytas ant pakuotės ar talpyklos ir negali būti nurodytas dokumentuose.

Įterpiama ši trečia pastraipa:

Kadangi sūrio „Parmigiano Reggiano“ vidinės masės aromatas ir skonis brandinant keičiasi, siekiant perteikti juslines savybes, etiketėje gali būti vartojami toliau nurodyti apibūdinamieji būdvardžiai, taip pat tam tikrų brandinimo klasių atveju gali būti nurodomas brandinimo laikas:

- „delicato“ [subtilus] (12–19 mėn.);
- „armonico“ [harmoningas] (maždaug 20–26 mėn.);
- „aromatico“ [aromatingas] (maždaug 27–34 mėn.);
- „intenso“ [stiprus] (maždaug 35–45 mėn.).

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.6 punktą.

Įvedus reikalavimą nurodyti trumpiausią nustatytą sūrio „Parmigiano Reggiano“, tiekiamo rinkai didesnėmis nei 15 g porcijomis, brandinimo laiką, atsirado poreikis išreikšti juslinį vertinimą vartojant apibūdinamuosius būdvardžius, kurie skiriasi priklausomai nuo brandinimo laiko. Kadangi sūris „Parmigiano Reggiano“ brandinamas ilgai – nuo 12 iki daugiau kaip 40 mėnesių, jo kvapas ir skonis kinta, todėl numatyta galimybė etiketėse vartoti apibūdinamuosius būdvardžius, siekiant padėti vartotojams pasirinkti produktą.

Ketvirta pastraipa „Sūrio gamybos įmonės registracijos numerį arba pavadinimą ženklinant būtina nurodyti tik tuo atveju, jei sūris tarkuojamas ar dalimis dalijamas iš „Premium“ ženklu pažymėto sūrio galvos, atsižvelgiant į ženklinimo taisyklių 15 straipsnį.“

keičiama taip:

„Sūrio gamybos įmonės registracijos numerį arba pavadinimą etiketėje būtina nurodyti tik tuo atveju, jei sūris tarkuojamas ar dalimis dalijamas iš „Premium“ ženklu pažymėto sūrio galvos, atsižvelgiant į ženklinimo taisyklių 15 straipsnį.“

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 2 straipsnio 2 dalies i ir j punktuose nustatytais apibrėžtimis, nuoroda į ženklinį pakeista nuoroda į etiketes, nes sūrio gamybos įmonės registracijos numeris arba pavadinimas turi būti nurodytas ant pakuotės ar talpyklos ir negali būti nurodytas dokumentuose.

Ženklinimo taisyklės

- 1 straipsnis. Ženklinimas

Antra pastraipa „2. Kiekviena sūrio gamybos įmonė privalo ant savo sūrių nurodyti kilmės informaciją tokiais būdais:

- a) prie kiekvienos sūrio galvos pritvirtinant kazeino plokštelę su ją identifikuojančiais kodais;
- b) ant sūrio galvos šonų trafaretu taškinėmis raidėmis atspausdinant žodžius „Parmigiano-Reggiano“ (žr. 1 pav.), sūrio gamybos įmonės registracijos numerį, gamybos metus ir mėnesį.“

keičiama taip:

„2. Kiekviena sūrio gamybos įmonė privalo ant savo sūrių nurodyti kilmės informaciją tokiais būdais:

- a) prie kiekvienos sūrio galvos pritvirtinant kazeino plokštelę arba naudojant lygiavertę sistemą, užtikrinančią unikalų kiekvienos sūrio galvos identifikavimą (toliau – plokštelė arba plokštelės);
- b) ant sūrio galvos šonų trafaretu taškinėmis raidėmis atspausdinant žodžius „Parmigiano-Reggiano“ (žr. 1 pav. ir 1-bis pav.), sūrio gamybos įmonės registracijos numerį, gamybos metus, mėnesį ir santrumpą „DOP“ (SKVN).“

Šie pakeitimai įtraukti į bendrojo dokumento 3.6 punktą.

Kadangi dėl technologijų raidos ateityje gali atsirasti kitų unikalių „Parmigiano Reggiano“ sūrių identifikavimo būdų, dabar tekste numatyta galimybė naudoti ne tik kazeino plokšteles, bet ir kitas sistemas.

Pridėta nuoroda į 1-bis pav., kuris įtrauktas į skirsnį „Paveikslų pavyzdžiai“.

Dabar tekste teigiama, kad trafaretuose, naudojamuose kilmės ženklams sūriuose išpausti, taip pat turi būti santrumpa DOP (SKVN), nes ši santrumpa jau yra ant šiuo metu naudojamų trafaretų.

Trečia pastraipa „3. Sūrio „Parmigiano Reggiano“ konsorciumas pažymi sūrį, vadovaudamasis 4, 5, 6, 7 ir 8 str., kai patvirtinta kontrolės institucija atlieka patikrinimus.“

keičiama taip:

- „3. Sūrio „Parmigiano Reggiano“ konsorciumas pažymi sūrį, vadovaudamasis 4, 5, 6, 7 ir 8 straipsniais, kai patvirtinta kontrolės institucija atlieka patikrinimus.“

Vietoje santrumpos „str.“ įrašytas visas žodis „straipsniais“.

- 3 straipsnis. Sūrio gamybos įmonių įsipareigojimai

Pirma pastraipa „1. Likus ne mažiau kaip keturiems mėnesiams iki veiklos pradžios, sūrio gamybos įmonės, ketinančios gaminti sūrį „Parmigiano Reggiano“, turi kreiptis į konsorciumą, deklaruodamos, kad yra įtrauktos į kontrolės sistemą, kad joms būtų suteiktas registracijos numeris ir jos galėtų prašyti kilmės ženklavimo trafaretų ir kazeino plokštelių.“

keičiama taip:

- „1. Prieš pradėdamos veiklą, sūrio gamybos įmonės, ketinančios gaminti sūrį „Parmigiano Reggiano“, turi kreiptis į konsorciumą, deklaruodamos, kad yra įtrauktos į kontrolės sistemą, kad joms būtų suteiktas registracijos numeris ir jos galėtų prašyti kilmės ženklavimo trafaretų ir plokštelių.“

Nuoroda į 4 mėnesius išbraukta, nes laikyta, kad tai yra per ilgas laikotarpis. Žodis „kazeino“ išbraukiamas atsižvelgiant į 1 straipsnio pakeitimą.

Antra pastraipa „2. Sūrio gamybos įmonės yra atsakingos už tinkamą trafaretų ir kazeino plokštelių, kurie joms tiekiami pasitikėjimo pagrindu, naudojimą ir saugojimą.“

keičiama taip:

- „2. Sūrio gamybos įmonės yra atsakingos už trafaretų ir plokštelių, kurie joms tiekiami pasitikėjimo pagrindu, saugojimą ir tinkamą naudojimą.“

Šiuo pakeitimu logiškesne tvarka išdėstomas sakinyss apie trafaretų ir plokštelių saugojimą ir tinkamą naudojimą.

Penkta pastraipa „5. <...> Jei nesilaikoma reikalavimų, konsorciumas nurodo atšaukti trafaretus ir plokšteles ir (arba) skirti baudą, laikydamasis kontrolės plane nustatytos tvarkos.“

keičiama taip:

- „6. <...> Jei nesilaikoma reikalavimų, konsorciumas nurodo atšaukti trafaretus ir plokšteles ir (arba) skirti baudą, laikydamasis galiojančių teisės aktų.“

Patikslinama, kad bet koks konsorciumo vykdomas trafaretų ar plokštelių atšaukimas ir (arba) baudų skyrimas turi atitikti galiojančius teisės aktus.

- 6 straipsnis. Sūrio klasifikacija

Antra pastraipa „2. Kad ekspertizės procesas būtų kuo objektyvesnis, ekspertizės komisijos, norėdamos įvertinti sūrio tekstūros ir jausines savybes, perpjauja ne mažiau kaip vieną sūrio galvą iš kiekvienos partijos ir niekada ne mažiau kaip vieną sūrį iš kiekvieno tūkstančio pagamintų sūrių ar šio kiekio dalies <...>“

keičiama taip:

- „2. Kad inspektoriams būtų lengviau vertinti sūrius, ekspertizės komisijos turi perpjauti bent vieną kiekvienos partijos sūrio galvą ir bet kuriuo atveju tiek sūrių, kiek reikia tekstūros ir juslinėms savybėms įvertinti <...>“

Inspektorių veikla vertinant sūrį „Parmigiano Reggiano“ dabar apibūdinama teisingiau, nurodant, kad sūrių perpjovimo tikslas – padėti jiems įvertinti kokybę. Be to, užuot nurodžius mažiausią sūrių, kuriuos turi perpjauti ekspertizės komisijos, skaičių, tekste reikalaujama, kad jie perpjautų tiek sūrių, kiek reikia, kad būtų galima kuo geriau įvertinti vidinės sūrio masės tekstūros ir juslines savybes, taip pagerinant jų vertinimą.

- 7 straipsnis. Rašaliniai antspaudai

Pirma pastraipa „Atliekant 6 straipsnyje nurodytas ekspertizes, ant sūrių nenutrinamu rašalu uždedama laikinoji žyma, kuria sūris priskiriamas vienai iš šių priede apibrėžtų kategorijų.“

keičiama taip:

„Atliekant 6 straipsnyje nurodytas ekspertizes, ant sūrių nenutrinamu rašalu arba naudojant lygiavertę sistemą uždedama laikinoji žyma, kuria sūris priskiriamas vienai iš šių priede apibrėžtų kategorijų.“

Po ekspertizės ir klasifikavimo inspektoriai sūrius pažymi rašaliniu antspaudu, laikinai pažymėdami jiems priskirtą kokybės kategoriją – pirmą, antrą arba trečią – iki tol, kol sūriai bus paženklinėti, o tai gali būti atliekama praėjus 7 dienoms po ekspertizės pagal kontrolės institucijos nurodymus. Kadangi technologijos tobulėja, šiuo pakeitimu siekiama, kad laikinam sūrių identifikavimui būtų galima naudoti įvairius mechanizmus.

- 9 straipsnis. Ženklinimo panaikinimas

Pastraipa „Nuo trečios kategorijos sūrių <...> ženklus pašalina konsorciumo darbuotojai <...>.“

Keičiama taip:

„Nuo trečios kategorijos sūrių galvų šonų <...> kilmės ženklinimą pašalina konsorciumo darbuotojai <...>.“

Sūrių kilmė žymima: ant sūrio galvos šonų trafaretu taškinėmis raidėmis atspausdintais žodžiais „Parmigiano-Reggiano“ (taip pat tą sūrį pagaminusios sūrio gamybos įmonės registracijos numeriu, gamybos metais ir mėnesiu bei santrumpa DOP (SKVN)); kazeino plokštele atsekamumo tikslais, kuri paprastai tvirtinama prie plokščiosios sūrio galvos dalies. Jei sūris neatitinka SKVN naudojimo reikalavimų, kilmės ženklinimas ant šonų, įskaitant žodžius „Parmigiano-Reggiano“, užrašytus taškinėmis raidėmis, yra pašalinamas ir sūris vartotojams nebepateikiamas kaip „Parmigiano Reggiano“, o kazeino plokštelė ant vienos iš plokščiųjų sūrio galvos dalių, kuri turi išlikti vietoje, kad būtų užtikrintas atsekamumas, paliekama. Pakeitimu siekiama aiškiau nurodyti, kad kilmės ženklinimo panaikinimas susijęs tik su ženklais, esančiais ant sūrio galvos šono.

- 11 straipsnis. Prieštaravimai

Pirma pastraipa „1. Sūrio gamybos įmonė gali pateikti prieštaravimą dėl ekspertizės rezultatų, šiuo tikslu per keturias dienas nuo kiekvieno ekspertizės etapo pabaigos konsorciumui registruotu laišku išsiųsdama pranešimą.“

keičiama taip:

- „1. Sūrio gamybos įmonė gali pateikti prieštaravimą dėl ekspertizės rezultatų, šiuo tikslu kreipdamosi į konsorciumą raštu per dvi dienas nuo kiekvieno ekspertizės etapo pabaigos.“

Laikotarpis, per kurį galima pateikti prieštaravimą dėl ekspertizės rezultatų, sutrumpintas nuo keturių iki dvejų dienų. Siekiant supaprastinti administracinį procesą, dabar tekste nurodyta, kad prieštaravimai turi būti pateikiami raštu ir nebūtinai siunčiami registruotu paštu.

- 12 straipsnis. Prašymas ištaisyti kilmės ženklimą

Šis straipsnis, šiuo metu išdėstytas taip: „Jei žievės dalyje, kurioje yra plokštelė, reikia atlikti darbus, kad būtų pašalinti brandinimo metu atsiradę defektai, sūrio gamybos įmonė paprašo konsorciumo pakeisti plokštelę nenutrinamu antspaudu. Sūrio gamybos įmonės turi saugoti pašalintas plokšteles ir perduoti jas konsorciumui.“

keičiamas taip:

„1. Jei po brandinimo plokštelė tinkamai nebeprisitvirtina prie sūrio arba jei žievės dalyje, kurioje yra plokštelė, reikia atlikti darbus, kad būtų pašalinti brandinimo metu atsiradę defektai, sūrio gamybos įmonė nedelsdama paprašo konsorciumo pakeisti plokštelę nenutrinamu antspaudu. Sūrio gamybos įmonės turi saugoti pašalintas plokšteles ir perduoti jas konsorciumui.“

Tekste taip pat reikalaujama, kad sūrio gamybos įmonės paprašytų konsorciumo pakeisti plokšteles nenutrinamais antspaudais, kai plokštelė tinkamai nebeprisitvirtina prie sūrio, ir nurodoma, kad šis prašymas turi būti pateiktas nedelsiant.

- 13 straipsnis. Prašymas panaikinti kilmės ženklimą

Šis straipsnis, šiuo metu išdėstytas taip: „Jei brandinimo metu atsiranda tokie dideli defektai, kad brandinimo procesas negali būti tęsiamas, sūrio gamybos įmonė turi teisę prieš ekspertizę prašyti konsorciumo panaikinti susijusio sūrio kilmės ženklimą arba sūrį perduoti pagal 9 straipsnį.“

keičiamas taip:

„Jei brandinimo metu atsiranda tokie dideli defektai, kad trumpiausio nustatyto brandinimo procesas negali būti tęsiamas, sūrio gamybos įmonė turi teisę prieš ekspertizę prašyti konsorciumo panaikinti susijusio sūrio kilmės ženklimą, esantį ant sūrio šonų, arba sūrį perduoti pagal 9 straipsnį.“

Žodžiai „trumpiausio nustatyto“ buvo įrašyti, kad būtų aišku, jog sūrio gamybos įmonės gali prašyti panaikinti ženklimą per ne trumpesnę kaip 12 mėnesių brandinimo laikotarpį. Be to, atsižvelgiant į 9 straipsnio pakeitimą ir to straipsnio nuostatas, patikslinama, kad kilmės ženklinio panaikinimas susijęs tik su ženklais, esančiais ant sūrio galvos šonų.

- 16 straipsnis. Išlaidos

Trečia pastraipa „Reikalaujama, kad sūrio gamybos įmonės padengtų anksčiau laiko susidėvėjusių ar kitaip pažeistų trafaretų pakeitimo išlaidas.“

keičiama taip:

„Gali būti reikalaujama, kad sūrio gamybos įmonės padengtų anksčiau laiko susidėvėjusių ar kitaip pažeistų trafaretų pakeitimo išlaidas.“

Žodis „reikalaujama“ pakeistas į „gali būti reikalaujama“, nes reikalavimas apmokėti šias išlaidas yra galimybė, o ne prievolė.

Priedas

Produktų kategorijos

3 punkte dėl sūrio „Parmigiano Reggiano“ mezzano [vidutiniškai brandintas] ši frazė: „tinkamai atlikti sūrio galvos šonų arba plokščiųjų dalių trūkumų pašalinimai, kurie yra pakankamai minimalūs, kad nebūtų reikšmingai pakenkta išorinei sūrio išvaizdai, nesudarant kvapo defektų.“

keičiama taip:

„atlikti sūrio galvos šonų arba plokščiųjų dalių trūkumų pašalinimai, kurie yra pakankamai minimalūs, kad nebūtų reikšmingai pakenkta išorinei sūrio išvaizdai, nesudarant kvapo defektų.“

Taikant papročius ir praktiką, susijusius su sūrio „Parmigiano Reggiano“ komercinių kategorijų apibrėžimu, kaip nurodyta ženklinio taisyklių 6 straipsnyje ir konkrečiai 1990 m. Emilijos Redžo prekybos, amatų ir žemės ūkio rūmų provincijos papročių sąvado ketvirto skirsnio (sūris „Parmigiano-Reggiano“) dalies „Sūrio klasifikavimas“ b punkte (Rinkos pasirinkimo 0–1 kategorijos), 0 kategorijos sūriui gali būti „tinkamai atlikti tam tikri nedideli trūkumų pašalinimai arba jis gali turėti nedidelių trūkumų, kuriuos reikia pašalinti ir dėl kurių sūrio galva nesideformuoja“. Ši pataisymo sąvoka apima tiek estetinius defektus, kurie vis dar yra ant sūrio žievės ir kurie skiriasi dydžiu, gyliu ir galimai drėgmės kiekiu (trūkumas, kurį reikia pašalinti), tiek estetinio defekto pašalinimą, paprastai atliekant kauterizaciją, siekiant išspręsti ar sumažinti problemą arba pašalinti drėgmę (trūkumo pašalinimas).

Ženklinimo taisyklių priedo „Produktų kategorijos“ 2 punkto („Parmigiano Reggiano“ 0 ir 1 kategorijos) a papunktyje (0 kategorija) neskiriami atlikti trūkumų pašalinimai ir aspektai, kuriuos reikia ištaisyti, o tik nurodoma, kad bet kokie trūkumų pašalinimai turi būti nedidelės apimties ir nesukelti sūrio deformacijos.

Šiuo metu įprasta, kad sūrio gamybos įmonės ekspertizės komisijai pateikia trūkumus, kuriuos reikia pašalinti, ir tokiu atveju sūriams priskiriama atitinkama produkto kategorija, atitinkanti defekto mastą.

Kadangi žodžiai „tinkamai atlikti“ reiškė, kad ši ištrauka apima tik atliktus trūkumų pašalinimus, jie buvo išbraukti, todėl antros kategorijos sūriai gali būti pateikiami ekspertizei ir su atliktais trūkumų pašalinimais, ir su trūkumais, kuriuos reikia pašalinti.

PAVEIKSLŲ PAVYZDŽIAI

Iliustraciniais tikslais pateikiamas paveikslas, kuriame pavaizduoti ant sūrio galvos šonų taškinėmis raidėmis atspausdinti žodžiai „Parmigiano-Reggiano“.

Dalis „Kita“

Podalis „Pakavimas“

Sūrio gamybos standartas

- 6 straipsnis

Pastraipa Sūrio „Parmigiano Reggiano“ dalys gali būti pakuojamos ir iš karto parduodamos asmeniškai toje pačioje įmonėje, kurioje ta dalis buvo atpjauta.“

keičiama taip:

„Tarkavimas, dalijimas į dalis ir fasavimas tiesioginiam pardavimui gali būti atliekami mažmeninės prekybos vietoje tik pardavimo galutiniam vartotojui tikslu.“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.5 punktą.

Dabartinėje produkto specifikacijos versijoje numatyta galimybė sūrį „Parmigiano Reggiano“ padalinti dalimis ir supakuoti, siekiant dalis iš karto parduoti asmeniškai mažmeninės prekybos vietoje, kurioje atliekamas sūrio dalijimas. Ši galimybė buvo įtraukta remiantis Europos Sąjungos Teisingumo Teismo nurodytais principais (2003 m. gegužės 20 d. sprendimo byloje C-469/00 62 punktas). Tai taip pat suteikia galimybę įmonėms teikti paslaugas galutiniams vartotojams, nes sūrio galvų arba jų dalių pjaustymas į dalis yra ilgai trunkantis procesas, o jei dalis būtų galima pjaustyti tik vartotojui paprašius, tai būtų labai sudėtinga pardavimo vietoms, ypač esant dideliame užimtumui.

Kadangi Teisingumo Teismo sprendime taip pat minimas tarkavimo procesas, šiame pakeitime dėl tų pačių pirmiau nurodytų priežasčių aiškiai numatyta galimybė sūrį tarkuoti ir pakuoti mažmeninės prekybos vietoje, siekiant sūrį galutiniam vartotojui parduoti tiesiogiai. Šis patikslinimas būtinas ir dėl to, kad pastaraisiais metais už kontrolę atsakingoms institucijoms dažnai buvo reiškiama prieštaravimai dėl galimybės tarkuoti ir pakuoti sūrį „Parmigiano Reggiano“ mažmeninės prekybos vietose tiesioginiam pardavimui.

Dalis „Karvių šėrimo taisyklės“

Karvių šėrimo taisyklės

- 1 straipsnis. Taikymo sritis

1 straipsnis buvo papildytas antra, trečia ir ketvirta pastraipomis.

Antra pastraipa išdėstyta taip:

„Pienas turi būti gaunamas kilmės vietovėje esančiuose ūkiuose, kurie yra įtraukti į kontrolės sistemą.“

Šis sakinytis buvo įtrauktas į bendrojo dokumento 3.3 punktą, o toliau nurodytos ištraukos buvo išbrauktos: 3.3 punkto sakinytis „Pienas gaunamas iš nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų karvių.“; 3.4 punkto sakinytis „Pieninės karvės, kurių pienas naudojamas „Parmigiano Reggiano“ sūriui gaminti, auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje esančiuose ūkiuose.“; ir nuoroda į gaunamą pieną iš bendrojo dokumento 3.4 punkto.

Aiškiai nurodyta, kad karvės pienas, naudojamas kaip žaliava, turi būti gaunamas nustatytoje geografinėje vietovėje esančiuose ūkiuose, kuriuose vykdoma oficiali kontrolė, siekiant patikrinti atitiktį produkto specifikacijai.

Trečia pastraipa išdėstyta taip:

„Pakaitinių pieninių karvių auginimas (karvių pakeitimas) turi būti vykdomas kilmės vietovėje ir įtrauktas į kontrolės sistemą kaip specifinė pieno ūkio veikla. 9 straipsnyje nustatytos taisyklės taikomos iš kitų gamybos sektorių kilusiems gyvuliams.“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Dabar tekste pateikiama aiški nuoroda į pakaitinių pieninių karvių auginimą (karvių pakeitimą), t. y. telyčaičių ir telyčių, kurios ateityje prisijungs prie pieninių karvių bandos, auginimą, taip pat būtina nuoroda, kad tai yra specifinė pieno ūkio veikla. Atsižvelgiant į šį struktūrinį ir funkcinį ryšį su pienininkyste, tekste dabar reikalaujama, kad gyvulių pakeitimas būtų vykdomas nustatytoje geografinėje vietovėje ir kad būtų vykdoma oficiali kontrolė, siekiant patikrinti atitiktį produkto specifikacijai.

Galiausiai daroma nuoroda į *karvių šėrimo taisyklių* 9 straipsnį, kuriuo reglamentuojamas gyvulių iš kitų nei „Parmigiano Reggiano“ gamybos grandinių patekimas į pieno ūkius arba pakaitinių karvių laikymo objektus.

Ketvirta pastraipa išdėstyta taip:

„Pieno ūkiai, kurie 2021 m. sausio 5 d. vykdė karvių pakeitimo veiklą už kilmės vietovės ribų, gali ir toliau vykdyti šią veiklą už kilmės vietovės ribų, jei ji įtraukta į kontrolės sistemą.“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Pakeitimu atsižvelgiama į tam tikrų gyvulių auginimo ir pieno, iš kurio gaminamas sūris „Parmigiano Reggiano“, gamybos įmonių, kurios, kaip leidžiama pagal dabartinę produkto specifikacijos versiją, ilgą laiką pačios tvarkė savo gamybos ciklus, naudodamosi už nustatytos geografinės vietovės ribų esančiu pakaitinių karvių laikymo objektu, pareiškimus. Vienintelis šios veiklos tikslas – auginti telyčaites ir jaunas telyčias, kurios, sulaukusios brandos, pakeis pienines karves toms pačioms įmonėms priklausančiuose pieno ūkiuose, esančiuose nustatytoje geografinėje vietovėje. Todėl šis pakeitimas leidžia užtikrinti taip organizuoto verslo modelio tęstinumą, tačiau kartu nustatoma, kad už nustatytos geografinės vietovės ribų esančioms įmonėms, vykdančioms karvių pakeitimo veiklą, taikomi pagrindiniai karvių šėrimo taisyklių 5 ir 9 straipsniuose nustatyti reikalavimai ir oficiali kontrolė, kuria siekiama patikrinti atitiktį produkto specifikacijai, jei ši veikla jau buvo vykdoma tuo metu, kai pakeitimo paraiška buvo paskelbta Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje.

- 4 straipsnis. Leidžiamas pašaras

Pirmos pastraipos antra įtrauka „Pieninės karvės gali būti šeriamos:

— <...>

— *pašarinėmis svidrėmis, pašariniais rugiais, pašarinėmis avižomis, pašariniais miežiais, pašariniais kviečiais, pašariniais kukurūzais <...>;“*

keičiama taip:

„Pieninės karvės gali būti šeriamos:

— <...>

— *pašarinėmis svidrėmis, pašariniais rugiais, pašarinėmis avižomis, pašariniais miežiais, pašariniais kviečiais, pašariniais kvietrugiais, pašariniais kukurūzais <...>;“*

Pašariniai kvietrugiai, kurie pasižymi panašiomis savybėmis kaip ir kiti jau leidžiami pašariniai augalai (miežiai, kviečiai, rugiai ir kt.), buvo įtraukti į leidžiamų pašarų sąrašą. Kadangi pašariniai kvietrugiai, švieži arba džiovinti, gali būti ypač svarbūs kalvotėsnėse nustatytos geografinės vietovės dalyse, kur jie yra ypač paplitę, tekste dabar aiškiai nurodyta jų naudojimo galimybė, kad būtų kuo labiau padidinta galimybė naudoti pašarus iš vietinės vietovės.

- 5 straipsnis. Draudžiami pašarai ir šalutiniai produktai

Pirmos dvi pastraipos

„Siekiant apsaugoti galvijų laikymo patalpų, kuriose auginamos telyčaitės, telyčios iki šeštojo nėštumo mėnesio ir pieninės karvės, aplinką nuo užteršimo silosu, įskaitant užteršimo per dirvožemį ir pašarus prevenciją, draudžiama naudoti ir laikyti bet kokios rūšies silosą.“

Ūkiuose, kuriuose auginamos pieninės karvės, turi būti užtikrinta, kad bet kokiai ūkininkavimo veiklai, susijusiai su kitomis gamybos grandinėmis (mėsiniai galvijai, atliekų apdorojimo įrenginiai ir kt.), būtų naudojamos visiškai atskiros teritorijos. Grūdų silosas ir šalutiniai produktai gali būti laikomi ir naudojami tokiais kitais ūkininkavimo veiklais.“

iš dalies keičiamos taip:

„Siekiant apsaugoti galvijų laikymo patalpų aplinką nuo užteršimo silosu, įskaitant užteršimo per dirvožemį ir pašarus prevenciją, ir siekiant, kad gyvulių didieji skrandžiai fiziologiškai prisitaikytų prie raciono, kuriame nėra siloso, pieno ūkiams ir pakaitinių karvių laikymo objektams draudžiama naudoti ir laikyti bet kokią silosą.

Ūkiuose, kuriuose auginamos pieninės karvės, ir pakaitinių karvių laikymo objektuose turi būti užtikrinta, kad bet kokiai ūkininkavimo veiklai, susijusiai su kitomis gamybos grandinėmis (mėsiniai galvijai, atliekų apdorojimo įrenginiai ir kt.), būtų naudojamos visiškai atskiros teritorijos. Grūdų silosas ir šalutiniai produktai gali būti laikomi ir naudojami tokiais kitais ūkininkavimo veiklais.“

Pirmos pastraipos pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Šio pakeitimo tikslas – pirmiausia pritaikyti straipsnį prie karvių šėrimo taisyklių 1 straipsnio pakeitimų, įskaitant vartojamų terminų suderinimą, nustatant, kad, kaip ir pieno ūkiuose, pakaitinių karvių laikymo objektuose taip pat draudžiama naudoti ir laikyti bet kokią silosą. Antra, be to, kad siekiama išvengti aplinkos, kurioje laikomi gyvuliai, užteršimo, pakeitime aiškiai nurodoma ir antroji pagrindinė priežastis, dėl kurios draudžiama laikyti ir naudoti silosą, – tai būtinybė sudaryti sąlygas gyvulių didiesiems skrandžiams fiziologiškai prisitaikyti prie raciono, kuriame nėra siloso (nuo mažens). Dėl antrojo aspekto žr. karvių šėrimo taisyklių 9 straipsnio pakeitimų priežastis.

Be to, antros pastraipos pakeitimu taip pat siekiama suderinti straipsnį su karvių šėrimo taisyklių 1 straipsnio pakeitimais.

Nuoroda į skystą melasą (išskyrus atvejus, kai ją leidžiama naudoti pagal 6 straipsnį), anksčiau buvusi ketvirtos pastraipos b punkto šeštoje įtraukoje, buvo išbraukta.

Absolūtus melasos naudojimo draudimas, iš pradžių įvestas dėl dažnai prastos šio produkto kokybės ir labai kintančių jo savybių, buvo panaikintas (nors jo naudojimas vis dar reglamentuojamas 6 straipsniu), nes šis produktas dabar yra visiškai patikimas dėl šiuolaikinių gamybos technologijų, kurių naudojimas yra privalomas pagal teisės aktus. Melasą netgi rekomenduojama naudoti tam tikruose racionuose, pavyzdžiui, šieno racionuose, kuriuose cukraus yra mažiau nei šviežioje žolėje, nes dėl lengvos fermentacijos, kurios metu žolė virsta šienu, prarandamas tam tikras cukraus kiekis.

Šiuo metu galvijų laikymo patalpos valdomos labai skirtingais būdais, todėl dabar galima nesunkiai suvaldyti lovių ir ūkio įrangos užteršimo riziką, kuri iš pradžių buvo viena iš pagrindinių priežasčių, dėl kurių melasą galvijų laikymo patalpose buvo patariama naudoti itin atsargiai.

- 6 straipsnis. Nepašarinių pašarų žaliavos

Pastraipos „Kombinuotųjų pašarų papilde taip pat galima naudoti:

— ne daugiau kaip 3 proc. saldžiųjų ceratonijų;

— ne daugiau kaip 3 proc. melasos.

Vienam galvijui per dieną leidžiama duoti ne daugiau kaip 1 kg melasos blokų, įskaitant susmulkintus blokus. Tačiau melasos blokų naudojimas nesuderinamas su pašaru, kurių sudėtyje yra melasos, naudojimu.

Taip pat leidžiama duoti cukraus pagrindo produktus ir (arba) propilenglikolio ir glicerolio pagrindo produktus, skystus arba įmaišytus į pašarus, bet ne daugiau kaip 300 g vienam galvijui per dieną.“

iš dalies keičiamos taip:

„Kombinuotųjų pašarų papilde taip pat galima naudoti saldžiąsias ceratonijas, runkelių ir cukranendrių melasą, salyklo ekstraktą, propilenglikolį ir glicerolį, nevirsijant bendro 6 proc. kiekio.

Cukraus pagrindo produktų, įskaitant skystus arba melasinius (cukranendrių arba runkelių melasą) produktus, salyklo ekstrakto, propilenglikolio ir glicerolio naudojimas pieninių karvių racione, neatsižvelgiant į tai, ar jie duodami atskiroms karvėms, ar dedami į bendrą sumaišytą racioną, yra ribojamas iki 800 g vienam galvijui per dieną. Šie produktai negali būti duodami su geriamuoju vandeniu.“

Straipsnyje saldžiųjų ceratonijų ir melasos (ir kitų panašių cukraus produktų) ribinės vertės, kurios anksčiau buvo skirstomos į 3 proc. melasos ir 3 proc. saldžiųjų ceratonijų ribines vertes, paprasčiausiai sujungiamos į vieną bendrą 6 proc. ribinę vertę.

Cukraus produktų, įskaitant melasą, kurios naudojimas anksčiau buvo uždraustas pagal 5 straipsnį, naudojimas buvo išplėstas, suteikiant galimybę naudoti ne tik melasos blokus, bet ir platesnę panašių produktų grupę, ir yra reglamentuojamas nustatant didžiausią dienos normą, kuri laikoma tinkama papildyti „Parmigiano Reggiano“ gamybos grandinei būdingą daug skaidulų turintį racioną.

Šių produktų naudojimas šiandien, palyginti su ankstesnės produkto specifikacijos versijos rengimo metu, yra ypač tinkamas, nes dabar yra plačiai naudojamas bendras sumaišytas racionas ir šie produktai gali atlikti naudingą funkciją: jie sujungia racioną ir sumažina jo miltingumą, todėl mišinys tampa vientisesnis, o galvijų laikymo aplinka – higieniškesnė.

Penkta pastraipa „Nepažeidžiant 8 straipsnio nuostatų, kiti produktai ir pašarai, kuriuos pagal galiojančius teisės aktus leidžiama duoti pieninėms karvėms, taip pat gali būti naudojami, jeigu juos ištiria sūrio „Parmigiano Reggiano“ konsorciumas, kuris, patikrinęs tokių produktų ir pašarų suderinamumą, apie tai praneša kompetentingoms institucijoms.“

nuo šiol pateikiama ketvirtoje pastraipoje ir yra keičiama taip:

„Nepažeidžiant 8 straipsnio nuostatų, kiti produktai ir pašarai, kuriuos pagal galiojančius teisės aktus leidžiama duoti pieninėms karvėms, taip pat gali būti naudojami, jeigu juos įvertina „Parmigiano Reggiano“ sūrio konsorciumas, kuris, patikrinęs tokių produktų ir pašarų atitiktį 2 straipsnyje nustatytiems principams, apie tai praneša kompetentingoms institucijoms.“

Kalbant apie draudimą naudoti tam tikras žaliavas pieninėms karvėms šerti skirtuose nepašariniuose pašaruose ir produktuose, žodis „ištiria“ pakeistas į žodį „įvertina“. Dabar nurodyta, kad suderinamumas turi būti tikrinamas pagal bendruosius pašarų principus, nustatytus karvių šėrimo taisyklių 2 straipsnyje.

- 7 straipsnis. Paprastųjų ir kombinuotųjų pašarų papildų, prisodrintų ir neprisodrintų, naudojimas

Išbraukiama ketvirta pastraipa. Ji buvo suformuluota taip: „Bendras neapdorotų riebalų, gautų iš sojų, linų, saulėgrąžų, kukurūzų ir kviečių gemalų produktų ir šalutinių produktų, kiekis neturi viršyti 300 g vienam galvijui per dieną.“

Nekeičiant šio konkretaus reikalavimo loginio pagrindo ar bendro produkto specifikacijos požiūrio į riebalų naudojimą, kuris turi būti griežtai reglamentuojamas, pirmiau minėtas tam tikrų sudedamųjų dalių, naudojamų nepašariniams pašarams gaminti, riebalų kiekio nustatymo metodas buvo pakeistas paskutinėje pastraipoje aprašytu metodu, kad būtų lengviau atlikti patikrinimus, kadangi labai sunku atskirti riebalus, gautus vien tik iš „sojų, linų, saulėgrąžų, kukurūzų ir kviečių gemalų produktų ir šalutinių produktų“, ir daug lengviau patikrinti bendrą duodamų riebalų kiekį tiek dokumentų (remiantis pašarų informaciniais lapais arba sudedamosiomis dalimis, įdėtomis į bendro sumaišyto raciono maišytuvą), tiek analitiniu požiūriu.

Toliau pateikta prieš tai buvusi 8 straipsnio antra pastraipa perkelta į ketvirtą pastraipą: „Pieninių karvių negalima šerti jokiais gyvūninės ar augalinės kilmės muilais ar riebalais (aliejumi, lajumi, taukais, sviestu) nei tiesiogiai, nei dedant į pašarus.“

8 straipsnio trečia pastraipa „Augalinės kilmės lipidai gali būti naudojami mikroelementams pernešti ir apsaugoti, bet jų gali būti duodama ne daugiau kaip 100 g vienam galvijui per dieną.“

nuo šiol pateikiama 7 straipsnio penktoje pastraipoje ir yra keičiama taip:

„Bet kokios rūšies ar formos augalinis aliejus ir riebalai gali būti naudojami tik kaip premiksų nešikliai ir aminorūgščių, vitaminų, mineralų bei kitų maisto medžiagų apsaugai, bet jų gali būti duodama ne daugiau kaip 50 g vienam galvijui per dieną.“

8 straipsnyje buvusiam tekste žodžiai „augalinės kilmės lipidai“ ir „mikroelementams“ atitinkamai pakeisti žodžiais „augalinis aliejus ir riebalai“ ir „aminorūgščių, vitaminų, mineralų bei kitų maisto medžiagų“, nes šie terminai yra išsamesni.

Bet kokios rūšies ar formos neapdoroto augalinio aliejaus ir riebalų kiekis sumažinamas nuo 100 g iki 50 g vienam galvijui per dieną, nes šios medžiagos turi atlikti tik aminorūgščių, vitaminų, mineralų ir kitų maisto medžiagų apsaugos funkciją, o ne būti naudojamos kaip slaptas būdas pridėti riebalų, kurie kitu atveju yra draudžiami, o sumažinus bendrą kiekį ir kartu išlaikant jų naudojimą kaip aminorūgščių, pvz., metionino, ar vitaminų, pvz., cholino, nešiklio, ši praktika netenka prasmės.

Įterpiama šešta pastraipa: „Siekiant išvengti neigiamo poveikio atrajotojų žarnyne vykstančiai fermentacijai ir pieno kokybės pablogėjimo, pieninėms karvėms per parą duodamas lipidų (vertinamų kaip eterinis ekstraktas) kiekis:

- neturi sudaryti daugiau kaip 4,0 proc. bendro sausosios medžiagos kiekio;
- neturi sudaryti daugiau kaip 700 g kiekio, duodamo su šių taisyklių 2 straipsnyje apibrėžtais nepašariniais pašarais.“

Didžiausia leistina lipidų paros norma, kurią galima duoti pieninėms karvėms su leidžiamais produktais, yra 4 proc. viso raciono sausosios medžiagos kiekio. Šios bendros ribos laikymasis užtikrinamas nustatant riebalų, duodamų su nepašariniais pašarais, ribinę vertę. Vietoje 300 g riebalų, kuriuos galima duoti su aliejinių augalų sėklomis (soja, linais, saulėgrąžomis, kukurūzais ir kviečių gemalais), ribinės vertės, kurios laikymąsi buvo labai sunku patikrinti, nustatyta 700 g riebalų, kuriuos galima duoti su nepašariniais pašarais, naudojant pašarines žaliavas, kuriose jau yra natūralių riebalų (taigi, pavyzdžiui, įskaitant ir kukurūzus), ribine verte.

- 8 straipsnis. Draudžiamos pašarinės žaliavos ir draudžiami produktai

Pirmos pastraipos pirmos įtraukos tekstas „visi gyvūniniai maisto produktai: žuvų miltai, mėsa, kraujas, plazma, plunksnos, įvairūs skerdimo šalutiniai produktai bei pieno milteliai ir kiaušinių perdirbimo šalutiniai produktai;“

keičiamas taip:

„visi gyvūniniai maisto produktai: žuvų miltai, mėsa, kraujas, plazma, plunksnos, įvairūs skerdimo šalutiniai produktai, taip pat pieno milteliai ir kiaušinių perdirbimo šalutiniai produktai;“

Tekstas buvo performuluotas, jungtuką „bei“ pakeičiant jungtuku „taip pat“.

Pirmos pastraipos aštuntoje įtraukoje žodžiai „išauginti dumbliai“ pakeisti į žodį „dumbliai“, nes jų kilmės negalima patikrinti, taip pat todėl, kad šiuo metu rinkoje esančiais produktais, kuriems taikomos galiojančios taisyklės, užtikrinamas pakankamas bendras saugos lygis.

Ketvirtos pastraipos antros įtraukos tekstas „antioksidantai butilintas hidrokšanizolas, butilintas hidroksitoluenas ir etoksichinas“

nuo šiol pateikiamas antroje antros pastraipos įtraukoje ir yra iš dalies keičiamas taip:

„antioksidantai butilintas hidrokšanizolas, butilintas hidroksiluenas ir etoksichinas, išskyrus atvejus, kai jie technologiniais tikslais skiriami su vitaminais kaip stabilizatoriai.“

Formuluotė „išskyrus atvejus, kai jie technologiniais tikslais skiriami su vitaminais kaip stabilizatoriai“ buvo įrašyta todėl, kad išvardyti antioksidantai iš tikrųjų visada buvo naudojami pašaruose, nes jų yra vitaminų premiksuose, kuriuos pašarų gamyklos naudoja pašarams gaminti, kad būtų užtikrintas riebaluose tirpių vitaminų, pavyzdžiui, vitamino A (kuris lengvai oksiduoja, todėl negali būti naudojamas be stabilizatorių), stabilumas ir kokybė. Tačiau neseniai padaryti teisės aktų pakeitimai reiškia, kad sudedamosios dalys turi būti nurodytos ant galutinio produkto, o tai reiškia, kad jos gali būti pateikiamos informaciniuose lapeliuose, todėl gali atsirasti akivaizdžių neatitikčių, nors iš tikrųjų padėtis nepasikeitė.

Todėl tekstas buvo pakoreguotas taip, kad būtų atsižvelgta faktą, jog pagal teisės aktus reikalaujama, kad šie produktai būtų išvardyti informaciniuose lapeliuose, kai jie naudojami premiksuose. Tačiau draudimas naudoti šiuos produktus kaip atskiras pašarų sudedamąsias dalis išlieka, nes šia taisykle norima užkirsti kelią jų naudojimui siekiant išspręsti problemas, kylančias dėl prastos kokybės pašarinių žaliavų naudojimo.

- 9 straipsnis. Gyvuliai iš kitų gamybos sektorių

9 straipsnio pirmos dvi pastraipos

„Pieninės karvės iš kitų nei „Parmigiano Reggiano“ gamybos grandinių negali būti įvežamos į melžiamų ir pieno neduodančių karvių laikymo aplinką, kol nepraėjo bent keturi mėnesiai nuo jų atvežimo į ūkį.“

Šiuo laikotarpiu melžiamos karvės turi būti šeriamos laikantis šių taisyklių, o jų duodamas pienas negali būti tiekiamas į sūrio gamybos įmones.“

iš dalies keičiamos taip:

„Gyvuliai iš kitų nei „Parmigiano Reggiano“ gamybos grandinių, kurie nėra įtraukti į kontrolės sistemą, turi būti įvežami į pieno ūkius arba pakaitinių karvių laikymo objektus ne vėliau kaip tą dieną, kai gyvuliui sukanka 10 mėnesių.“

Šis pakeitimas įtrauktas į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Pagrindinius sūrio „Parmigiano Reggiano“ unikalius elementus galima apibendrinti taip:

- teritorija: ji suprantama kaip dirvožemis, oras ir vanduo ir yra itin svarbi dėl gebėjimo teikti gyvuliams maistą ir išlaikyti aktyvią „gerąją“ mikroflorą, kuri yra labai svarbi sūrio gamybai ir brandinimui. Visų pirma pripažįstama, kad pagrindiniai šios teritorijos išsaugojimo elementai yra draudimas duoti bet kokios rūšies silosą pieninėms karvėms ir pašarų iš ganyklų, pavyzdžiui, daugiamečių ir laikinų pievų, vaidmuo. Subtilią sūrio gamybai būtiną mikrobiologinę pusiausvyrą galima išsaugoti tik kruopščiai tvarkant dirvožemį bei valdant galvijų laikymo patalpas ir sūrio gamybos įmones;
- gyvuliai: gyvulininkystės valdymas, visų pirma tinkama mityba, padeda gyvuliams išsiugdyti gebėjimą skiriamą racioną paversti pienu, taip pat padeda užtikrinti jų produktyvumą, sveikatą ir ilgaamžiškumą. Todėl produkto specifikacijoje tikslinga skatinti daugiau dėmesio skirti šiems klausimams, taip pat ir gavus naujos informacijos;
- „geri“ mikroorganizmai sūriui gaminti: jie visada buvo laikomi labai svarbiais sūrio „Parmigiano Reggiano“ išskirtinumo veiksniais.

Visos dabartinės produkto specifikacijos taisyklės yra parengtos taip, kad būtų skatinama palanki mikrobiologinė aplinka viso sūrio gamybos proceso metu. Visų pirma, draudimas naudoti bet koki silosą auginant telyčaites, telyčias iki šeštojo nėštumo mėnesio ir pienines karves, taip pat šėrimas šienu yra sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamybos vietai būdingos „gerosios“ ir „blogosios“ floros atrankos pagrindas.

Atsižvelgiant į šiuos pagrindinius principus, manoma, kad svarbu, jog produkto specifikacija būtų tobulinama ir joje būtų nustatytos telyčaičių ir telyčių, kurios, subrendusios, duoda pieno, iš kurio gaminamas sūris, laikymo taisyklės. Ilgą laiką produkto specifikacijoje nurodytos pieninių karvių šėrimo taisyklės taip pat buvo taikomos pieno neduodančioms karvėms ir telyčioms nuo šeštojo nėštumo mėnesio. Šiomis taisyklėmis siekiama ne tik užkirsti kelią bet kokiam pieno kokybės charakteristikų pablogėjimui, nes pastarųjų dvejų kategorijų karvės neduoda pieno, bet ir (visų pirma) padėti gamintojams taikyti ūkininkavimo modelį, atitinkantį pagrindinius principus: draudimą naudoti silosą, šėrimą šienu, didžiųjų skrandžių gebėjimą perdirbti skaidulas ir dėmesį visiems ūkyje laikomiems galvijams. Kaip jau minėta, dabartinėje produkto specifikacijoje draudimas naudoti ir laikyti bet kurios rūšies silosą taikomas ir telyčaičių bei telyčių iki šeštojo nėštumo mėnesio auginimui.

Pagrindinis prašymo padaryti pakeitimą, pagal kurį gyvulių iš kitų gamybos grandinių įvežimas į pieno ūkį arba į kontrolės sistemoje išvardytus objektus, kuriuose vykdoma speciali pieno ūkio pakaitinių karvių laikymo veikla, turi vykti iki 10 mėnesių amžiaus, tikslas – pagerinti ir padidinti karvių gebėjimą visam gyvenimui prisitaikyti prie įprasto SKVN „Parmigiano Reggiano“ kontrolės sistemoje esančių ūkių skiriamo raciono, kuriuo jau šeriamos tiesiogiai gamybos vietovėje auginamos karvės, naudojant pašarus ir uždraudžiant šerti silosus.

Nors teoriškai būtų geriausia, jei šie gyvuliai į ūkius būtų atvežti vos tik nujunkomi, kad jie visam gyvenimui galėtų prisitaikyti prie įprasto SKVN „Parmigiano Reggiano“ kontrolės sistemoje esančių ūkių skiriamo raciono, manoma, kad 10 mėnesių amžius yra pakankamai ankstyvas, kad būtų galima akivaizdžiai pagerinti padėtį, susijusią su dabartine produkto specifikacija. Šiuo pasiūlymu siekiama sąžiningo kompromiso, kuriuo būtų išvengta didelės ekonominės naštos tiems, kurie šiuo metu augina jaunos gyvulius už SKVN „Parmigiano Reggiano“ gamybos grandinės ribų.

Be to, atsižvelgiant į bendrą tendenciją telyčias apsėklinti vis ankstyvesniame amžiuje, kai kuriais atvejais net iki 12 mėnesių, reikalavimas, kad gyvuliai būtų įvežami iki 10 mėnesių, užtikrintų, kad sėklinimas būtų vykdomas ūkiuose, priklausančiuose SKVN gamybos grandinei, siekiant pagerinti genetines savybes.

Reikalavimu, kad galvijai nuo 10 gyvenimo mėnesio būtų šeriami be siloso, siekiama užtikrinti, kad jų didieji skrandžiai vystytųsi galvijams mintant šieną, o tai reiškia, kad galima tikėtis, jog jų anatinės ir histologinės savybės bus tinkamesnės vėlesniam pieno gamybos etapui, todėl karvės geriau funkcionuos, kai bus šeriamos tokiu pašaru. Plačiau manoma, kad telyčaičių ir telyčių šėrimas daugiausia sausais pašarais, o ne silosu, teigiamai veikia jų morfologinį vystymąsi, dėl to didėja pilvo gylis ir gebėjimas praryti pašarą, taip pat mažėja per didelio riebalinio sluoksnio rizika (tai ypač dažnai atsitinka dėl netinkamo kukurūzų siloso naudojimo).

Neseniai atliktais tyrimais nustatyta, kad telyčių šėrimas šieną yra naudingas sausųjų medžiagų įsisavinimui ir augimui ir kad šėrimas šieną, o ne silosu, turi teigiamą poveikį gyvulio pašarų panaudojimo gebėjimui, tikriausiai dėl geresnio morfofunkcinio augančios telyčios didžiojo skrandžio vystymosi. Be to, reikėtų pridurti, kad skiriant dėl per didelio krakmolo kiekio rūgštingumą sukeliantį racioną, koks paprastai būna grūdų (ypač kukurūzų) siloso pagrindo racionas, gali sukelti didžiųjų skrandžių gleivinės audinių pažeidimus (eroziją) ir kepenų audinių pažeidimus (abscesus). Dėl šios nepataisomos žalos gyvuliai tampa jautresni kitoms ligoms ir mažiau efektyvūs apdorojant racionus, kurių pagrindą sudaro daug skaidulų turintys stambūs pašarai, pavyzdžiui, šieno racionus, kurie būdingi ūkiams, įtrauktiems į SKVN „Parmigiano Reggiano“ kontrolės sistemą. Gyvuliai, kurių racioną sudaro neperdirbti pašarai, ypač šienas, labai retai patiria šiuos pažeidimus.

Šeriant telyčias šviežiais pašarais ir šieną, palyginti su silosu, taip pat labai sumažėja rizika, kad į jų organizmą pateks mikotoksinų, kurie gali pakenkti gyvulio imuninei sistemai, padidinti jo ligų tikimybę ir taip sutrumpinti jo gyvenimo trukmę.

Šiuo pakeitimu taip pat siekiama pagerinti sertifikuotos sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamybos sistemos kontrolę ir galutiniam vartotojui suteikti daugiau garantijų, kad produktas atitinka produkto specifikaciją.

Šiuo metu produkto specifikacijoje draudžiama naudoti ir laikyti bet kokios rūšies silosą auginant telyčaites, telyčias iki šešto nėštumo mėnesio ir pienines karves. „Karantino“ reikalavimas, nustatytas dabartinės produkto specifikacijos *karvių šėrimo taisyklių* 9 straipsnyje, yra skirtas būtent tam, kad būtų sumažinta aplinkos, kurioje laikomi pieniniai galvijai, kurių pienas naudojamas sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamybai, užkrėtimo sporomis rizika, todėl šiuo „karantino“ laikotarpiu veiklos vykdytojai privalo tinkamai atskirti karves nuo karvių iš kitų nei „Parmigiano Reggiano“ gamybos grandinių, laikyti jų pieną atskirai ir tvarkyti atitinkamus ūkio įrašus.

Laikui bėgant atlikus patikrinimus, kuriais siekiama užtikrinti, kad būtų laikomasi „karantino“ taisyklių pagal dabartinę produkto specifikaciją, nustatyta daugybė „karantino“ reikalavimų, nustatytų SKVN „Parmigiano Reggiano“ kontrolės plane, nesilaikymo atvejų.

Tiksliau, patvirtinta SKVN „Parmigiano Reggiano“ kontrolės institucija, 2012–2017 m. atlikdama „karantino reikalavimų“ laikymosi patikrinimus, nustatė 12 „reikšmingo reikalavimų nesilaikymo“ atvejų. Dėl šių „reikšmingo reikalavimų nesilaikymo“ atvejų buvo taikomos kontrolės lentelėje nustatytos pasekmės, susijusios su žaliavos tvarkymu ir ypač su SKVN panaikinimu tam produktui, taip pat susiję veiklos vykdytojai ėmėsi taisomųjų priemonių, kad pašalintų neatitikties priežastį ar priežastis. Tuo pačiu laikotarpiu patvirtinta kontrolės institucija nustatė 639 „mažareikšmio reikalavimų nesilaikymo“ atvejus, dėl kurių susiję veiklos vykdytojai ėmėsi taisomųjų priemonių, kad pašalintų neatitikties priežastį ar priežastis.

Be to, 2018 m. (5) ir 2019 m. (4) užfiksuotų „reikšmingo reikalavimų nesilaikymo“ atvejų, palyginti su ankstesniu laikotarpiu (2012–2017 m.), proporcingai padaugėjo, o tai reiškia, kad jie tampa vis dažnesni.

Visų pirma, dėl reikalavimo, kad karvės būtų įvežtos į gamybos grandinę iki 10 mėnesių amžiaus, patvirtintai kontrolės institucijai būtų daug lengviau atlikti patikrinimą, nes gyvulio amžių (nuo gimimo) galima nesunkiai sužinoti iš duomenų bazių, o dabartiniai „karantino“ patikrinimai orientuoti į karvės gyvenimo etapą (šeštasis nėštumo mėnuo, melžimo ar užtrūkimo laikotarpis), kuris priklauso nuo to, kada įvyko apseklėjimas.

Be to, „karantinas“, kaip jis suprantamas dabar, nebebūtų reikalingas, nes, kaip jau minėta, nuo 10 mėnesių amžiaus karvės turėtų pakankamai laiko prisitaikyti prie įprasto raciono (nes vidutiniškai iki pieno davimo pradžios praeis dar apie 12–14 mėnesių), be to, nebūtų pavojaus, kad veiklos vykdytojas netinkamai atskirs „karantine“ laikomus gyvulius ir jų pieno srautus, dėl ko gali kilti problemų, susijusių su sūriu (šiuo metu taip gali atsitikti, jei karvė, atvežta į ūkį, jau yra pieninga).

- 10 straipsnis. Naujų ūkių įtraukimas į gamybos grandinę
9 straipsnio trečia pastraipa „Žemės ūkio valdoms, nepriklausančioms „Parmigiano Reggiano“ gamybos grandinei, tiekti pieną leidžiama tik praėjus ne mažiau kaip keturiems mėnesiams po patikrinimo.“
nuo šiol pateikiama 10 straipsnyje „Naujų ūkių įtraukimas į gamybos grandinę“ ir yra iš dalies keičiama taip:
„Žemės ūkio valdoms, nepriklausančioms „Parmigiano Reggiano“ gamybos sistemai, tiekti pieną leidžiama tik praėjus ne mažiau kaip keturiems mėnesiams po patvirtintos kontrolės institucijos atlikto patikrinimo.“
Dabar tekste nurodoma, kad šalis, atsakinga už atitikties šiems reikalavimams tikrinimą, yra kontrolės institucija.
- 11 straipsnis
10 straipsnis nuo šiol yra 11 straipsnis, išlaikant pavadinimą „Vienodo raciono taikymas“.
- 12 straipsnis. Nauji produktai ir technologijos
11 straipsnis „Norint naudoti šiose taisyklėse nenumatytus maisto produktus, keisti nustatytus kiekius arba taikyti jose nenumatytus paruošimo ir davimo būdus, „Parmigiano-Reggiano“ konsorciumo atliktų bandymų ir tyrimų rezultatai turi būti teigiami. Jei rezultatai yra teigiami, gali būti pateiktas prašymas atitinkamai pakeisti produkto specifikaciją.“
nuo šiol yra 12 straipsnis ir yra iš dalies keičiamas taip:
„Norint naudoti šiose taisyklėse nenumatytus maisto produktus, keisti nustatytus kiekius arba taikyti jose nenumatytus paruošimo ir davimo būdus, sūrio „Parmigiano-Reggiano“ konsorciumo atliktų bandymų ir tyrimų rezultatai turi būti teigiami. Jei rezultatas teigiamas, jis turi būti patvirtintas remiantis 6 straipsnio nuostatomis ir įtrauktas į produkto specifikaciją, kai ji bus keičiama kitą kartą.
Patikslinama, kad norint naudoti karvių šėrimo taisyklėse nenumatytus pašarus ir technologijas, keisti numatytus kiekius arba pradėti taikyti naujus paruošimo ir davimo metodus, pirmiausia turi būti gauti teigiami konsorciumo įvertintų bandymų ir tyrimų rezultatai. Jei rezultatas teigiamas, jis turi (o ne „gali“) būti patvirtintas remiantis 6 straipsnio nuostatomis ir įtrauktas į produkto specifikaciją, kai ji bus keičiama kitą kartą.
Galiausiai įterptas žodis „sūrio“, kad būtų nurodytas tikrasis konsorciumo pavadinimas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„**PARMIGIANO REGGIANO**“

ES Nr.: PDO-IT-0016-AM06 — 2.12.2021

SKVN (X) SGN ()

1. **Pavadinimas (-ai)**
„Parmigiano Reggiano“
2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**
Italija
3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**
 - 3.1. **Produkto rūšis**
1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Parmigiano Reggiano“ yra virtos ir lėtai brandintos kietos masės sūris, pagamintas iš neapdoroto pieno, kuris iš dalies nugriebiamas leidžiant grietinėlei iškilti į paviršių. Privaloma naudoti termiškai arba fiziškai ar mechaniškai neapdorotą, daugiausia kilmės vietovėje pagamintais pašarais šeriamų karvių pieną. Sūris privalo būti brandinamas ne mažiau nei 12 mėnesių. Sūris „Parmigiano Reggiano“ gali būti parduodamas galvomis, dalimis ar tarkuotas.

„Sūrio „Parmigiano Reggiano“ negalima apdoroti taip, kad pablogėtų jo cheminės, fizinės ar juslinės savybės; jis pasižymi šiomis savybėmis:“

- yra lengvai išgaubtais ar beveik tiesiais šonais, paviršius – plokščias, su truputį pakilusiu kraštu;
- matmenys: „plokščiojo paviršiaus skersmuo – nuo 35 iki 43 cm, šono aukštis – nuo 20 iki 26 cm;“
- mažiausias kiekvienos sūrio galvos svoris – 30 kg;
- žievės spalva: natūrali šiaudų spalva, kuri laikui bėgant gali kisti;
- žievės storis: apie 6 mm;
- vidinės sūrio masės spalva: nuo šviesios šiaudų iki šiaudų spalvos;
- sūriui būdingas kvapas ir skonis: aromatingas, subtilus, stipraus, bet ne aštraus skonio;
- vidinės sūrio masės struktūra: smulkiai grūdėta, sluoksniuota;
- riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 32 proc.;
- priedai: nenaudojami;
- ciklopropano riebalų rūgštys: mažiau negu 22 mg/100 g riebalų (šioje vertėje, nustatytoje dujinės fazės chromatografijos ir masės spektrometrijos metodu, atsižvelgiama į tam tikrą apskaičiavimo netikslumą).

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pakaitinių pieninių karvių auginimas (karvių pakeitimas) turi būti vykdomas nustatytoje geografinėje vietovėje ir įtrauktas į kontrolės sistemą kaip specifinė pieno ūkio veikla. Draudžiama naudoti ir laikyti bet kokios rūšies silosą.

Gyvuliai iš kitų nei sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamybos grandinių, kurie nėra įtraukti į kontrolės sistemą, turi būti įvežami į pieno ūkius arba pakaitinių karvių laikymo objektus ne vėliau kaip tą dieną, kai gyvuliui sukanka 10 mėnesių.

Pieno ūkiai, kurie 2021 m. sausio 5 d. vykdė karvių pakeitimo veiklą už nustatytos geografinės vietovės ribų, gali ir toliau vykdyti šią veiklą už kilmės vietovės ribų, jei ji įtraukta į kontrolės sistemą.

Pieninių karvių racionas grindžiamas nustatytoje geografinėje vietovėje užaugintų pašarų kiekiu ir kokybe.

Geografinėje vietovėje privalo būti pagaminta ne mažiau kaip 75 proc. sausosios pašaro medžiagos.

Nepašariniai pašarai gali sudaryti ne daugiau kaip 50 proc. sausosios galvijų raciono medžiagos.

Draudžiama naudoti ir laikyti bet kokios rūšies silosą.

Karvių pienas, druska, veršelių šliužo fermentas.

Pienas turi būti gaunamas nustatytoje geografinėje vietovėje esančiuose ūkiuose, kurie yra įtraukti į kontrolės sistemą.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Pienas turi būti perdirbamas į sūrį nustatytoje geografinėje vietovėje. Pagal produkto specifikaciją vakarinio ir rytinio melžimo pienas pristatomas į pieninę nugriebtas ir neapdorotas. Rytinio melžimo pienas supilamas į varinius katilus ir sumaišomas su vakarinio melžimo iš dalies natūraliai nugriebtu pienu. „Pieno riebalų ir kazeino santykis katile, apskaičiuotas kaip perdirbimo dieną esančių pieno partijų vidutinė svertinė vertė, negali viršyti 1,10 + 10 proc.“ „Į pieną dedama pastovios išrūgų pradinės kultūros – natūralios pieno rūgšties bakterijų kultūros, gautos kontroliuojamoje temperatūroje paliekant savaime fermentuotis saldžiąsias išrūgas, likusias po

ankstesnių sūrio gamybos operacijų.“ Komercinių rinktinių fermentų naudoti neleidžiama. Po koaguliacijos, kuri vyksta naudojant tik veršelių šliužo fermentą, varškė suyra ir yra verdama. Po sedimentacijos sūrio masė perpilama į tam tikras formas ir taip suformuojamos sūrių galvos. Tuomet jos ženklinamos. Po kelių dienų galvos panardinamos į sūrymą ir brandinamos ne trumpiau kaip 12 mėnesių. Sūriai gali būti brandinami medinėse lentynose.

Mažiausiai 12 mėnesių trunkantis brandinimas turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

Praėjus trumpiausiam nustatytam brandinimo laikotarpiui, atliekant ekspertizę tikrinama, ar produktas atitinka produkto specifikaciją.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Sūris „Parmigiano Reggiano“ gali būti parduodamas galvomis, dalimis ar tarkuotas.

Siekiant apsaugoti vartotoją ir garantuoti rinkai patiekto fasuoto tarkuoto ar dalimis padalyto sūrio „Parmigiano Reggiano“ autentiškumą sūris turi būti tarkuojamas, dalijamas ir vėliau pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje. Šis reikalavimas keliamas todėl, kad produkto atpažinties ženklai, kuriais žymimos sūrio „Parmigiano Reggiano“ galvos, ant tarkuoto ar dalimis padalyto produkto neišlieka arba jų nematyti, todėl būtina garantuoti fasuoto produkto kilmę. Šis reikalavimas taip pat keliamas siekiant užtikrinti, kad dalimis padalytas sūris būtų pakuojamas greitai ir pagal atitinkamus metodus, kad negalėtų dehidratuotis, oksiduotis ar prarasti sūriui „Parmigiano Reggiano“ būdingų pradinių jausnių savybių. Prapjovus sūrio galvą, sūris netenka natūralios apsaugos, kurią jam suteikia puikiai nuo aplinkos oro sūrį izoliuojanti dehidratavusi žievė.

Tarkuoti galima tik sveiką, saugomos kilmės vietos nuorodos „Parmigiano Reggiano“ ženklu pažymėtą sūrio galvą. Sutarkuotą sūrį privaloma nedelsiant pakuoti jo neapdorojant ir nepapildant jokiais medžiagomis. Tačiau pirmiau nurodytomis sąlygomis leidžiama naudoti ir nuopjovas. Tarkuotame sūryje „Parmigiano Reggiano“ žievė sudaro ne daugiau kaip 18 proc. masės

Sūrio „Parmigiano Reggiano“ atraižos, kurias kontrolės sistemos veiklos vykdytojai naudoja kitų formų sūriams ruošti, vadinamos nuopjovomis.

Tarkavimas, dalijimas į dalis ir fasavimas tiesioginiam pardavimui gali būti atliekami mažmeninės prekybos vietoje tik pardavimo galutiniam vartotojui tikslu.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Kiekviena sūrio „Parmigiano Reggiano“ galva žymima atpažinties ženklais, kuriuos sudaro ant šonų paviršiaus trafaretu taškinėmis raidėmis įrašomi žodžiai „Parmigiano Reggiano“, tą sūrį pagaminusios sūrio gamybos įmonės registracijos numeris, pagaminimo metai ir mėnuo, santrumpa „DOP“ (SKVN), taip pat ovalus antspaudas su užrašu „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela“ (liet. „Parmigiano Reggiano“ apsaugos konsorciumas) ir kazeino plokštelė arba lygiavertė sistema, užtikrinanti unikalų kiekvienos sūrio galvos identifikavimą, ir antros kategorijos antspaudas, skirtas šios kategorijos sūriams.

Rinkai patiektas fasuotas tarkuotas ir dalimis padalytas sūris „Parmigiano Reggiano“ žymimas logotipu, kuriame pavaizduotas stilizuotas sūrio „Parmigiano Reggiano“ gabalėlis ir galva virš užrašo „PARMIGIANO REGGIANO“.



Šis logotipas yra privaloma etiketės sudedamoji dalis ir turi būti atspausdintas spalvotai, laikantis atitinkamame konsorciumo susitarime nustatytų techninių specifikacijų.

Kad būtų galima sužinoti fasuoto sūrio „Parmigiano Reggiano“, kuris vartoti pateikiamas didesnėmis nei 15 g porcijomis, brandą, etiketėje turi būti nurodytas trumpiausias nustatytas sūrio brandinimo laikas.

Kadangi sūrio „Parmigiano Reggiano“ vidinės masės aromatas ir skonis brandinant keičiasi, siekiant perteikti juslines savybes, etiketėje gali būti vartojami toliau nurodyti apibūdinamieji būdvardžiai, taip pat tam tikrų brandinimo klasių atveju gali būti nurodomas brandinimo laikas:

- „delicato“ [subtilus] (12–19 mėn.);
- „armonico“ [harmoningas] (maždaug 20–26 mėn.);
- „aromatico“ [aromatingas] (maždaug 27–34 mėn.);
- „intenso“ [stiprus] (maždaug 35–45 mėn.).

„Parmigiano Reggiano“ pavadinimu negali būti žymimos sūrio plokščiųjų pusių ir šonų (dalių su daugiau kaip 18 proc. žievės) atraižos, išskyrus atvejus, kai jos naudojamos kaip nuopjovos.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatytą geografinę vietovę sudaro kairėje Reno upės pusėje esanti Bolonijos provincijos teritorija, dešinėje Po upės pusėje esanti Mantujos provincijos teritorija, Modenos, Parmos ir Emilijos Redžo provincijų teritorijos.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Kalbant apie natūralius veiksnius, ypatingas dėmesys skiriamas nustatytos geografinės vietovės, besitęsiančios nuo Apeninų kalvagūbrių iki Po upės, dirvožemiui būdingoms savybėms ir klimato sąlygoms, kurios daro tiesioginę įtaką tiek natūralios augmenijos sudėčiai, tiek specifinėms produkto fermentacijos savybėms. Kalbant apie žmogiškuosius veiksnius, reikia paminėti ne tik istorinę sūrio svarbą vietos ekonomikai, bet ir tai, kad sudėtingą sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamybą lemia šimtmečiais šiame regione naudoti ir kaip nuosekli vietos praktika ištikimai perduodami tradiciniai sūrio gamybos būdai.

Sūris „Parmigiano Reggiano“ išsiskiria vidine sūrio masės struktūra – smulkiai grūdėta ir sluoksniuota, kvapnumu ir subtiliu, stipriu, bet neaštriu skoniu. Šis sūris yra labai tirpus ir lengvai virškinamas.

Šį išskirtinumą lemia ypatingos pieno savybės ir jam taikomi atrankos kriterijai, taip pat naudojamas neapdorotas pienas, kuris kasdien pilamas į varinius katilus ir tirštinamas naudojant veršelių šliužo fermentą, pasižymintį dideliu chimosino kiekiu. Išskirtinumą lemia ir sūrio laikymas prisotintame sūryme bei ilgas brandinimas.

Ypatingas pieno fizines, chemines ir mikrobiologines savybes, kurios užtikrina sūriui „Parmigiano Reggiano“ būdingas savybes ir kokybę, iš esmės lemia kilmės vietovėje pagaminti pieninių karvių pašarai ir tai, kad griežtai atsisakoma bet kokios rūšies siloso. Ne trumpesnis nei 12 mėnesių brandinimas, vykstantis tam tikromis klimato sąlygomis pasižymintioje nustatytoje geografinėje vietovėje, yra būtinas etapas, padedantis užtikrinti, kad iš apdoroto pieno gautas produktas dėl tam tikrų fermentų procesų įgytų sūriui „Parmigiano Reggiano“ būdingas savybes.

Nuoroda į specifikacijos leidinį

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