



Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2018/C 132/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Raad

2018/C 132/02	Kennisgeving aan de personen op wie de maatregelen van Besluit 2011/235/GBVB van de Raad, als gewijzigd bij Besluit (GBVB) 2018/568 van de Raad, en van Verordening (EU) nr. 359/2011 van de Raad, als uitgevoerd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2018/565 van de Raad, betreffende beperkende maatregelen tegen bepaalde personen, entiteiten en lichamen in verband met de situatie in Iran, van toepassing zijn	2
2018/C 132/03	Kennisgeving aan de betrokkenen op wie de beperkende maatregelen van Verordening (EU) nr. 359/2011 van de Raad betreffende beperkende maatregelen tegen bepaalde personen, entiteiten en lichamen in verband met de situatie in Iran van toepassing zijn	3
2018/C 132/04	Kennisgeving aan bepaalde personen op wie de beperkende maatregelen van Besluit 2013/255/GBVB van de Raad en van Verordening (EU) nr. 36/2012 betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Syrië van toepassing zijn	4

Europese Commissie

2018/C 132/05	Wisselkoersen van de euro	5
---------------	---------------------------------	---

Rekenkamer

2018/C 132/06	Speciaal verslag nr. 8/2018 — „EU-steun voor productieve investeringen in ondernemingen — meer aandacht voor duurzaamheid nodig”	6
---------------	--	---

V *Bekendmakingen*

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2018/C 132/07	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	7
---------------	---	---

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 132/01)

Op 3 april 2018 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32018M8830. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

*(Informatie)*INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

RAAD

Kennisgeving aan de personen op wie de maatregelen van Besluit 2011/235/GBVB van de Raad, als gewijzigd bij Besluit (GBVB) 2018/568 van de Raad, en van Verordening (EU) nr. 359/2011 van de Raad, als uitgevoerd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2018/565 van de Raad, betreffende beperkende maatregelen tegen bepaalde personen, entiteiten en lichamen in verband met de situatie in Iran, van toepassing zijn

(2018/C 132/02)

De volgende informatie wordt ter kennis gebracht van de personen die worden genoemd in de bijlage bij Besluit 2011/235/GBVB van de Raad ⁽¹⁾, als gewijzigd bij Besluit (GBVB) 2018/568 van de Raad ⁽²⁾, en in bijlage I bij Verordening (EU) nr. 359/2011 van de Raad ⁽³⁾, als uitgevoerd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2018/565 van de Raad ⁽⁴⁾, betreffende beperkende maatregelen tegen bepaalde personen, entiteiten en lichamen in verband met de situatie in Iran.

De Raad van de Europese Unie heeft besloten dat de in de bovengenoemde bijlagen vermelde personen moeten blijven staan op de lijst van personen op wie en entiteiten waarop de beperkende maatregelen van Besluit 2011/235/GBVB en van Verordening (EU) nr. 359/2011 van toepassing zijn.

Tevens worden de betrokken personen erop geattendeerd dat zij bij de bevoegde autoriteiten van de lidstaat/lidstaten in kwestie, vermeld op de websites in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 359/2011, een verzoek kunnen indienen om een machtiging te verkrijgen voor het gebruik van bevroren tegoeden voor basisbehoeften of specifieke betalingen (zie artikel 4 van de verordening).

De betrokken personen kunnen vóór 31 december 2018, onder overlegging van bewijsstukken, op onderstaand adres een verzoek bij de Raad indienen tot heroverweging van het besluit om hen op bovengenoemde lijst te plaatsen:

Raad van de Europese Unie
DG C 1C — Eenheid Horizontale Vraagstukken
Secretariaat-generaal
Wetstraat 175
1048 Brussel
BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Tevens worden de betrokken personen erop geattendeerd dat zij tegen het besluit van de Raad beroep kunnen instellen bij het Gerecht van de Europese Unie, overeenkomstig de voorwaarden van artikel 275, tweede alinea, en artikel 263, vierde en zesde alinea, van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie.

⁽¹⁾ PB L 100 van 14.4.2011, blz. 51.

⁽²⁾ PB L 95 van 13.4.2018, blz. 14.

⁽³⁾ PB L 100 van 14.4.2011, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB L 95 van 13.4.2018, blz. 1.

Kennisgeving aan de betrokkenen op wie de beperkende maatregelen van Verordening (EU) nr. 359/2011 van de Raad betreffende beperkende maatregelen tegen bepaalde personen, entiteiten en lichamen in verband met de situatie in Iran van toepassing zijn

(2018/C 132/03)

De aandacht van de betrokkenen wordt gevestigd op onderstaande informatie, overeenkomstig artikel 12 van Verordening (EG) nr. 45/2001 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾:

De rechtsgrond voor deze verwerking is Verordening (EU) nr. 359/2011 van de Raad ⁽²⁾.

De verantwoordelijke voor de verwerking is de Raad van de Europese Unie, vertegenwoordigd door de directeur-generaal van DG C (Buitenlandse Zaken, Uitbreiding en Civiele Bescherming) van het secretariaat-generaal van de Raad, en de dienst belast met de verwerking is eenheid 1C van DG C, waarmee contact kan worden opgenomen op het volgende adres:

Raad van de Europese Unie
Secretariaat-generaal
DG C 1C — Eenheid Horizontale Vraagstukken
Wetstraat 175
1048 Brussel
BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Het doel van de verwerking is het opstellen en actualiseren van de lijst van personen op wie beperkende maatregelen van toepassing zijn in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 359/2011.

De betrokkenen zijn de natuurlijke personen die voldoen aan de criteria voor plaatsing op de lijst als vastgesteld in die verordening.

De verzamelde persoonsgegevens omvatten gegevens die nodig zijn voor de correcte identificatie van de betrokken persoon, de motivering en eventuele andere daarmee verband houdende gegevens.

De verzamelde persoonsgegevens kunnen zo nodig worden uitgewisseld met de Europese Dienst voor extern optreden en de Commissie.

Onverminderd de beperkingen bedoeld in artikel 20, lid 1, onder a) en d), van Verordening (EG) nr. 45/2001, zullen verzoeken om toegang, alsmede verzoeken om rectificatie of bezwaarschriften, worden beantwoord in overeenstemming met afdeling 5 van Besluit 2004/644/EG van de Raad ⁽³⁾.

De persoonsgegevens worden bewaard gedurende vijf jaar na het moment waarop de betrokkene is geschrapt van de lijst van personen op wie de bevestiging van tegoeden van toepassing is of de geldigheidsduur van de maatregel is verstreken, of voor de duur van eventueel begonnen gerechtelijke procedures.

De betrokkenen kunnen zich overeenkomstig Verordening (EG) nr. 45/2001 wenden tot de Europese Toezichthouder voor gegevensbescherming.

⁽¹⁾ PB L 8 van 12.1.2001, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 100 van 14.4.2011, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 296 van 21.9.2004, blz. 16.

Kennisgeving aan bepaalde personen op wie de beperkende maatregelen van Besluit 2013/255/GBVB van de Raad en van Verordening (EU) nr. 36/2012 betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Syrië van toepassing zijn

(2018/C 132/04)

De volgende informatie wordt ter kennis gebracht van de heer Abd Al-Fatah Qudsiyah (nr. 9), de heer Zoulhima Chalice (nr. 23), generaal-majoor Rafiq Shahadah (nr. 37), generaal-majoor Talal Makhluaf (nr. 79), generaal-majoor Nazih Hassun (nr. 80), de heer Emad Abdul-Ghani Sabouni (nr. 114), de heer Tayseer Qala Awwad (nr. 116), generaal Amer al-Achi (nr. 147) en generaal-majoor Muhamad Mahalla (nr. 206), zijnde personen die vermeld staan in bijlage I bij Besluit 2013/255/GBVB van de Raad ⁽¹⁾ en in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 36/2012 van de Raad ⁽²⁾ betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Syrië.

De Raad is voornemens vast te houden aan de beperkende maatregelen tegen bovengenoemde personen, met een nieuwe motivering. Deze personen worden hierbij op de hoogte gebracht van het feit dat zij bij de Raad een verzoek kunnen indienen om kennis te nemen van de motivering betreffende hun aanwijzing. Het verzoek dient vóór 19 april 2018 naar het volgende adres te worden gestuurd:

Raad van de Europese Unie
Secretariaat-generaal
DG C 1C
Wetstraat 175
1048 Brussel
BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu.

⁽¹⁾ PB L 147 van 1.6.2013, blz. 14.

⁽²⁾ PB L 16 van 19.1.2012, blz. 1.

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

12 april 2018

(2018/C 132/05)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,2323	CAD	Canadese dollar	1,5517
JPY	Japanse yen	132,04	HKD	Hongkongse dollar	9,6734
DKK	Deense kroon	7,4451	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6700
GBP	Pond sterling	0,86745	SGD	Singaporese dollar	1,6155
SEK	Zweedse kroon	10,3723	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 319,86
CHF	Zwitserse frank	1,1876	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,7838
ISK	IJslandse kroon	122,00	CNY	Chinese yuan renminbi	7,7452
NOK	Noorse kroon	9,5973	HRK	Kroatische kuna	7,4213
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 968,15
CZK	Tsjechische koruna	25,316	MYR	Maleisische ringgit	4,7770
HUF	Hongaarse forint	311,40	PHP	Filipijnse peso	64,102
PLN	Poolse zloty	4,1844	RUB	Russische roebel	75,8954
RON	Roemeense leu	4,6615	THB	Thaise baht	38,448
TRY	Turkse lira	5,0473	BRL	Braziliaanse real	4,1482
AUD	Australische dollar	1,5893	MXN	Mexicaanse peso	22,3815
			INR	Indiase roepie	80,4170

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

REKENKAMER

Speciaal verslag nr. 8/2018

„EU-steun voor productieve investeringen in ondernemingen — meer aandacht voor duurzaamheid nodig”

(2018/C 132/06)

De Europese Rekenkamer deelt u mede dat Speciaal verslag nr. 8/2018 „EU-steun voor productieve investeringen in ondernemingen — meer aandacht voor duurzaamheid nodig” zojuist gepubliceerd is.

Het verslag kan worden ingezien op of gedownload van de website van de Europese Rekenkamer: <http://eca.europa.eu>

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 132/07)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾**„PARMIGIANO REGGIANO”****EU-nr.: PDO-IT-02202 — 14.11.2016****BOB (X) BGA () GTS ()****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Het Parmigiano-Reggiano Kaas Consortium)

Hoofdkantoor: Via J. F. Kennedy 18

42124 Reggio Emilia RE

IRALIA

Tel. +39 0522307741

Fax +39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Het Parmigiano-Reggiano Kaas Consortium wordt gevormd door „Parmigiano Reggiano”-kaasmakers. Het is gemachtigd om op grond van artikel 13, lid 1, van decreet nr. 12511 van het Ministerie van Landbouw, Voedsel en Bosbouw van 14 oktober 2013 een wijzigingsverzoek in te dienen.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft (hebben)

- Productbeschrijving
- Bewijs van oorsprong
- Productiemethode
- Verband
- Etikettering
- Overige [verpakking, aanpassing wetgeving, voorschriften ten aanzien van het voederen van koeien]

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

⁽²⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

Wijzigingen in de rubriek „Bewijs van oorsprong”

„Standaarden voor kaasproductie”

Er zijn nieuwe bepalingen ingevoegd voor een betere traceerbaarheid van geraspte en in porties in de handel gebrachte „Parmigiano Reggiano” en om ervoor te zorgen dat de regels van artikel 4 van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie ⁽¹⁾ nageleefd worden.

- Op pagina 3 van het productdossier is thans bepaald dat „geraspte kaas en porties (met of zonder korst) verpakt moeten worden in het gebied van oorsprong om de kwaliteit, traceerbaarheid en controle te garanderen”. De volgende tekst wordt daar meteen achter geplaatst:

„De traceerbaarheid van het originele kaaswiel (registratienummer, maand/jaar van productie en gewicht) moet daarom altijd gegarandeerd worden wanneer „Parmigiano Reggiano” geraspt of in porties gesneden wordt.”.

Voor een betere traceerbaarheid van „Parmigiano Reggiano”-kaas die gesneden of geraspt en verpakt is in het afgebakende geografische gebied, moeten exploitanten er nu voor zorgen dat zij in staat zijn te garanderen dat het originele „Parmigiano Reggiano”-kaaswiel waaruit de geraspte of in porties gesneden kaas afkomstig zijn, getraceerd kan worden (registratienummer, maand/jaar van productie en gewicht).

Dit zou als een kleine wijziging geclassificeerd moeten worden, omdat het niet gaat om een van de omstandigheden die in artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vermeld worden. Het betekent met name geen uitbreiding van beperkingen op de handel in het product.

- De volgende tekst is aan pagina 4 toegevoegd:

„Exploitanten (melkveehouders, melkveebedrijven, rijpingsruimten, diegenen de kaas raspen en in porties snijden) staan geregistreerd bij het controlesysteem en worden vermeld op de lijsten, die door de controle instantie worden bijgehouden. Door het bijhouden van gegevens als onderdeel van een zelfregulerend systeem, afhankelijk van controles door de controle instantie, zorgen exploitanten ervoor dat zij de oorsprong van voedermiddelen, grondstoffen en producten afkomstig uit het gebied van oorsprong, en tevens de leverancier en ontvanger kunnen aantonen. Inkomende zendingen, buitengaande zendingen en de correlatie ertussen moeten voor elke fase geregistreerd worden.”.

Deze wijziging wordt gemaakt om aan artikel 4 van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 te voldoen. Dit zou als een kleine wijziging geclassificeerd moeten worden, omdat het niet gaat om een van de omstandigheden die in artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vermeld worden.

Wijzigingen in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

„Standaarden voor kaasproductie”

Er zijn veranderingen aangebracht aan een aantal regels met betrekking tot het melkproces en het vervoer en de behandeling van melk in het zuivelbedrijf. Er zijn tevens nieuwe bepalingen betreffende de vet/caseïne-verhouding van de melk en bepaalde specifieke analytische waarden voor „Parmigiano Reggiano”-kaas teneinde een betere bescherming en zekerheid voor de consument te waarborgen.

- De volgende passage op pagina 1:

„De maximale tijd die de gehele boerderij heeft om elk van de twee toegestane dagelijkse melksessies te voltooien is vier uur.”

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36.

is als volgt gewijzigd:

„Voor het gebruik van melk voor de BOB is de maximale tijd die de gehele boerderij heeft om elk van de twee toegestane dagelijkse melksessies te voltooien, inclusief vervoer naar het zuivelbedrijf, zeven uur.”

De zin „voor het gebruik van melk voor de BOB” is aan het productdossier toegevoegd om het duidelijk te maken dat de tijdslimiet niet van toepassing is op melk die niet gebruikt wordt voor het maken van „Parmigiano Reggiano”. Aangezien dit slechts een toelichting is en het geen invloed heeft op de productie van „Parmigiano Reggiano”, is het een minimale wijziging.

De maximale melktijd is tevens toegenomen van de huidige limiet van vier uur tot zeven uur (inclusief vervoerstijd, die, zoals al in het productdossier stond aangegeven, niet meer dan twee uur mag zijn) om grotere flexibiliteit in de eigenlijke melktijden te kunnen veroorloven, zodat nieuwe technologie voor het melken gebruikt kan worden, en om het gebruik van de faciliteit en de normen inzake melkhygiëne efficiënter te maken.

Het verhogen van de maximale melktijd van vier naar zeven uur vormt een minimale wijziging, omdat het geen effect heeft op de manier waarop de melk vervaardigd wordt of op het rijpen van de kaas — en heeft daarom geen invloed op de essentiële kenmerken van het product — aangezien melk doorgaans tegenwoordig een laag bacteriëgehalte heeft en daardoor langer op 18 °C kan worden bewaard (het bacteriëgehalte is de laatste vijf jaar sterk gedaald, met een gemiddeld kiemgetal van rond de 30 000 per milliliter, ruim onder de wettelijk vastgelegde grenswaarde van 100 000 per milliliter), zozeer dat men voor „Parmigiano Reggiano” sinds 2014 geen gebruik hoeft te maken van de uitzondering voor microbiële gehalten vastgelegd in Italiaanse gezondheidswetgeving (artikel 9 van Presidentieel decreet nr. 54/97 [ter uitvoering van Richtlijnen 92/46/EEG ⁽¹⁾] en 92/47/EEG ⁽²⁾) van de Raad inzake de productie en het in de handel brengen van melk en producten op basis van melk).

- De volgende passage is aan pagina 1 toegevoegd (dezelfde tekst is tevens toegevoegd aan punt 3.4 van het enig document):

„De vet/caseïne-verhouding van de melk in de verwarmingsvaten, berekend als het gewogen gemiddelde van alle partijen in de productie op een bepaalde dag, mag niet meer dan 1,1 + 12 % bedragen.”

De reden voor het specificeren van de vet/caseïne-verhouding van de melk in de verwarmingsvaten is dat deze uitdrukkelijke verwijzing de enige betrouwbare, informatieve manier is om het vetgehalte van het eindproduct te meten. De genoemde verhouding mag niet meer dan 1,1 + 12 % bedragen. Deze waarde van 1,1 is een gemiddelde dat in de loop der jaren de norm is geworden ten aanzien van traditionele „Parmigiano Reggiano”-kaasbereiding, terwijl de tolerantiegrens van 12 % te maken heeft met het feit dat de ontdekte waarden in „Parmigiano Reggiano” aanzienlijk kunnen variëren vanwege de traditionele manier van kaasbereiding en verschillen in het vetgehalte van de melk, dat onderhevig is aan seizoenschommelingen en landbouwmethoden. Deze verandering vloeit voort uit de noodzaak om te voorkomen dat bepaalde kaasbereidingspraktijken een bedreiging vormen voor de essentiële kenmerken van het product — meer uiterste verhoudingen (groter dan 1,23) zouden de kenmerkende textuur van de kaas (fijnkorrelig en schilferig) in het gedrang brengen.

De opnemingswaarde moet daarom als een minimale wijziging worden beschouwd, omdat het geen verandering van de essentiële kenmerken van „Parmigiano Reggiano” betekent, maar — als een objectieve waarde die wetenschappelijk getest kan worden — veeleer een manier biedt om de kenmerkende textuur van de kaas te garanderen.

- De volgende passage op pagina 1:

„Tot 15 % van de ochtendmelk kan apart gehouden worden voor het maken van kaas de volgende dag. Deze melk moet in het zuivelbedrijf in geschikte stalen containers worden bewaard; als de melk wordt gekoeld, mag de temperatuur niet lager dan 10 °C zijn.”

is als volgt gewijzigd:

„Tot 15 % van de ochtendmelk kan apart gehouden worden voor het maken van kaas de volgende dag. Deze melk, die in het zuivelbedrijf in geschikte stalen containers bij een temperatuur van ten minste 10 °C bewaard moet worden, moet in afroomtanks blijven staan, tezamen met de avondmelk, zodat de room naar boven komt.”

Deze instructie ten aanzien van het deel van de ochtendmelk dat apart moet worden gehouden voor de volgende dag — bijv. het vereiste dat de melk diezelfde avond in de afroomtanks blijft staan — dient om te voorkomen dat de melk in de huidige toestand (als volle melk) tot de volgende ochtend bewaard wordt.

⁽¹⁾ PB L 268 van 14.9.1992, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 268 van 14.9.1992, blz. 33.

Dit wordt als een minimale wijziging beschouwd, omdat het geen invloed heeft op de essentiële kenmerken van het product. Het tracht eenvoudigweg een betere beschrijving te geven van een fase in de productiemethode.

- Het volgende is aan de lijst op pagina 2 toegevoegd die begint met „Parmigiano Reggiano” heeft de volgende kenmerken:

„— geen voedingsadditieven”

Volgens het huidige productdossier is dit kenmerk alleen in de lijst opgenomen wat geraspte kaas betreft, terwijl het in feite op alle „Parmigiano Reggiano” van toepassing is, ongeacht het formaat. Het ontbreken van voedingsadditieven is daarom aan de lijst van algemene kenmerken van „Parmigiano Reggiano” toegevoegd.

Het feit dat het product geen voedingsadditieven bevat, werd al vermeld in punt 3.3 van het enig document (Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)), volgens welke „het gebruik van voedingsadditieven niet is toegestaan”. Aangezien, zoals hierboven vermeld, dit echter een kenmerk is dat voor alle „Parmigiano Reggiano” geldt, is dit kenmerk (het ontbreken van additieven) nu aan punt 3.2 van het enig document toegevoegd (Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is). Daarom, teneinde overlapping te voorkomen, is de verwijzing geschrapt uit punt 3.3.

Dit wordt als een minimale wijziging beschouwd, aangezien het slechts tracht de kenmerken van „Parmigiano Reggiano” op een logischer wijze te ordenen en geen invloed heeft op de essentiële kenmerken van het product niet.

- De verwijzing naar het aminozuurprofiel „Parmigiano Reggiano's typerende aminozuurprofiel), beschreven onder de introductie „Parmigiano Reggiano” heeft de volgende kenmerken:” op pagina 2:

is als volgt gewijzigd:

„— totaal vrije aminozuren van meer dan 15 % van de totale eiwitten (berekend door gebruik te maken van HPLC en ionenuitwisselingschromatografie)”.

Het aminozuurprofiel is aan de lijst van kenmerken van „Parmigiano Reggiano” toegevoegd, omdat deze waarde momenteel alleen in de lijst voor geraspte kaas is opgenomen, terwijl dit in principe een kenmerk is dat van toepassing is op alle „Parmigiano Reggiano”-kaas, ongeacht het formaat.

Er is nu een drempelwaarde voor het totaal aan vrije aminozuren als percentage van de totale eiwitten bepaald (de nieuwe tekst is „totaal vrije aminozuren van meer dan 15 % van de totale eiwitten”). Als het eindproduct van het afbreken van eiwitten door enzymen bij rijping van de kaas, hangen de aminozuren nauw samen met de leeftijd van de kaas zelf, waarbij het verouderen of rijpen van de kaas een minimumvereiste is waaraan voldaan moet worden om een kaas als „Parmigiano Reggiano” te bestempelen. Een lager percentage dan de vastgestelde waarde hangt samen met een rijpingsperiode van minder dan twaalf maanden.

Dit wordt als een minimale wijziging beschouwd, omdat het geen invloed heeft op de essentiële kenmerken van het product. Het tracht eenvoudigweg een betere beschrijving te geven van een vereiste die al in het productdossier was opgenomen.

- De volgende vereisten zijn toegevoegd aan de lijst met als introductietekst „Parmigiano Reggiano” heeft de volgende kenmerken: op pagina 2 (dezelfde tekst is tevens toegevoegd aan het enig document onder punt 3.2):

„— „Parmigiano Reggiano”'s typerende isotopen- en mineralenprofielen, zoals gedeponeed bij het Parmigiano Reggiano Kaas Consortium, de controle-instantie en het Decreet van het Ministerie van Landbouw, Voedsel en Bosbouw, en berekend door middel van massaspectrometrische technieken voor isotopenverhouding (IRMS)

- een cyclopropan vetzuurgehalte van minder dan 22 mg per 100 g vet (reeds verantwoordelijk voor meetonzekerheid, gaschromatografie-massaspectrometriemethoden [GC-MS])”.

Om de doeltreffendheid van de authenticiteitscontrole van „Parmigiano Reggiano” te verbeteren — in het bijzonder korstloze porties en geraspte kaas — door zowel de controle-instantie zelf als de instanties verantwoordelijk voor het uitvoeren van de eigenlijke inspecties, zijn speciale analytische parameters aangebracht. Deze parameters werden vastgesteld naar aanleiding van onderzoek, experimenten en documentatie van de traditionele en constante lokale methoden die worden gebruikt voor het maken van „Parmigiano Reggiano”-kaas. Met name gezien de toenemende aanwezigheid van „generieke” harde kazen op de markten wereldwijd, was het noodzakelijk om nieuwe analytische waarden te introduceren die de kenmerken aanduiden die uniek zijn voor „Parmigiano Reggiano”.

Naar aanleiding van een analyse van stabiele isotopenverhoudingen en macro- en micronutriënten, is een gegevensbestand opgezet waarin „Parmigiano Reggiano”-kaas wordt gedefinieerd en de kenmerken ervan worden vastgesteld, wat het mogelijk maakt om te achterhalen of een product wel of niet uit het afgebakende oorsprongsgebied afkomstig is. Dit hangt samen met het feit dat veel van de in het dieet van een melkkoe opgenomen nutriënten (voeder, groenvoeder, water etc.) vervolgens in de melk worden uitgescheiden via de specifieke biochemische en fysiologische mechanismen die bij de melkproductie betrokken zijn. Elk ingrediënt van het dieet van een koe heeft zijn eigen minerale samenstelling en reeks stabiele isotopen, die worden bepaald door de specifieke kenmerken en geografische oorsprong van de plantensoorten en/of -variëteiten (mais heeft bijvoorbeeld een aanzienlijk hoger gehalte aan koolstof-13 dan het gemiddelde niveau dat wordt aangetroffen in andere plantensoorten die voor het voeren van huisdieren worden gebruikt). Evenzo kan een enkele plantensoort verschillende bepaalde mineralengehalten tonen, afhankelijk van het geografisch gebied. Dit is omdat iedere plant de specifieke kenmerken weerspiegelt van het land waarop die geteeld of geoogst wordt, alsook van het water dat de plant opneemt (water voert elementen af uit rotsblokken, dus de kwalitatieve en kwantitatieve samenstelling verschilt afhankelijk van de locatie van de bron).

Door voor cyclopropane vetzuren te testen is het echter mogelijk na te gaan of de kaas is gemaakt met melk van koeien gevoed met kuilvoer, wat door het productdossier verboden is. Cyclopropane vetzuren zijn vetzuren van microbiële herkomst die vrijkomen in droogvoeder tijdens de bacteriële fermentatie die plaatsvindt tijdens het inkuilproces. Aangezien ze als zodanig worden opgenomen en gebruikt worden voor het synthetiseren van melkvet, zijn ze aangetroffen in melk van koeien die met kuilvoer gevoerd worden (in het bijzonder maiskuilvoer) en producten die afkomstig zijn van die melk (room, boter, kaas), terwijl hun afwezigheid in andere producten die gebruikt worden voor het voederen van het vee inhoudt dat zij nooit worden aangetroffen in de melk van koeien waarvan het dieet geen kuilvoer bevat. Daarom wordt nu een maximale grenswaarde voor cyclopropanoic zuur voor „Parmigiano Reggiano”-kaas aangegeven, namelijk 22 mg per 100 g. Dit getal, dat rekening houdt met meetonzekerheid, werd vastgesteld via de gaschromatografie-massaspectrometriemethoden (GC-MS).

Het opnemen van deze waarden wijzigt in geen enkel opzicht de essentiële kenmerken van het product, maar maakt het juist mogelijk dat de authenticiteit van het product gecontroleerd wordt. De bovenstaande wijzigingen worden daarom als minimale wijzigingen beschouwd.

- De volgende passage op pagina 3:

„Deze aanwijzing kan alleen gebruikt worden voor geraspte kaas die aan de volgende technische en wetenschappelijke eisen voldoet:”

is als volgt gewijzigd:

„Deze aanwijzing kan alleen gebruikt worden voor geraspte kaas die tevens aan de volgende technische en wetenschappelijke eisen voldoet:”.

Het bijwoord „tevens” is toegevoegd om het feit te benadrukken dat, naast de eisen die relevant zijn voor alle „Parmigiano Reggiano”-kaas en in de voorgaande secties van het productdossier vermeld worden, geraspte kaas tevens aan bepaalde voorwaarden moet voldoen — minimaal vochtgehalte, uitwendig aspect en maximale hoeveelheid korst — die reeds in het huidige productdossier worden vermeld.

Dit wordt als een minimale wijziging getypeerd, omdat het geen invloed heeft op de essentiële kenmerken van „Parmigiano Reggiano”.

- De volgende waarden zijn geschrapt uit de lijst op pagina 3 met als introductie „Deze aanwijzing kan alleen gebruikt worden voor geraspte kaas die tevens aan de volgende technische en wetenschappelijke eisen voldoet”:

„— geen voedingsadditieven

— „Parmigiano Reggiano”'s typerend aminozuurprofiel”.

Deze voorwaarden zijn uit deze sectie geschrapt omdat, zoals hierboven aangegeven, ze niet alleen kenmerken van geraspte kaas zijn, maar in feite kenmerken zijn die van toepassing zijn op alle „Parmigiano Reggiano”-kaas, ongeacht het formaat. De voorwaarden zijn daarom toegevoegd aan het gedeelte van de specificatie die over de generieke kenmerken van „Parmigiano Reggiano” gaat.

Wijzigingen in de rubriek „Etikettering”

„Standaarden voor kaasproductie”

Er zijn een aantal etiketteringsvoorschriften ingevoerd om wat transparanter te zijn ten opzichte van de consument.

- De volgende passage is aan pagina 3 toegevoegd (dezelfde tekst is tevens toegevoegd aan punt 3.6 van het enig document):

„Zodat de consument de leeftijd van de kaas correct kan identificeren, moeten alle voorverpakte „Parmigiano Reggiano”-porties van meer dan 15 g die op de markt worden gebracht, van een etiket met minimale rijpheid worden voorzien.”.

Met het oog op betere bescherming en ter verbetering van de transparantie voor de consument, moet de minimale rijpheid op de etiketten worden aangegeven van alle voorverpakte „Parmigiano Reggiano”-porties van meer dan 15 g die op de markt worden gebracht. Aangezien de rijpheid van „Parmigiano Reggiano” — variërend van een minimale periode van twaalf maanden tot meer dan 36 maanden — een variabele is met een aanzienlijke impact op zijn structurele en organoleptische kenmerken, wordt het raadzaam en noodzakelijk geacht de consument te informeren over de rijpheid van de kaas die zij gaan kopen.

Dit moet als een kleine wijziging geclassificeerd worden, omdat het niet gaat om een van de omstandigheden die in artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vermeld worden.

- De volgende tekst is aan pagina 4 toegevoegd:

„Het aangeven van het registratienummer of naam van het zuivelbedrijf op het etiket is slechts verplicht in het geval van geraspte kaas of porties afkomstig van kazen die als „Premium” gemarkeerd zijn volgens artikel 15 van de „Voorschriften inzake identiteitsmerktekens”.

De productspecificatie vermeldt nu dat voorverpakte, geraspte of in porties gesneden „Parmigiano Reggiano”-kaas met het nieuwe „Premium”-merkteken een etiket moet hebben met daarop het registratienummer of naam van het zuivelbedrijf, zodat de consument informatie over de fabrikant heeft voor dit producttype.

Dit is duidelijk een minimale wijziging, omdat het niet gaat om een van de omstandigheden die in artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vermeld worden.

„Voorschriften inzake identiteitsmerktekens”

Er zijn wijzigingen aan de bepalingen inzake de procedure voor het aanvechten van het oordeel van een kwaliteitsinspectie. Men meent tevens dat de specificatie duidelijker moet zijn wat betreft wanneer een kaas BOB kan verkrijgen en onder welke voorwaarden. Er zijn ook veranderingen aan de voorschriften inzake vrijwillige merktekens en de voorwaarden om deze te gebruiken.

- De volgende passage uit artikel 11 (getiteld „Het aanvechten van een inspectie-oordeel”):

„1. Melkveebedrijven kunnen het oordeel van een kwaliteitsinspectie aanvechten door middel van een aangetekend schrijven aan het Consortium tot maximaal vier dagen na het eind van de inspectie.”

is als volgt gewijzigd:

„1. Melkveebedrijven kunnen het oordeel van een kwaliteitsinspectie aanvechten door middel van een aangetekend schrijven aan het Consortium tot maximaal vier dagen na het eind van iedere individuele kwaliteitsinspectie.”.

Aangezien er rekening is gehouden met praktische problemen ten aanzien van het aanvechten van het oordeel van een kwaliteitsinspectie, staat het nu aangegeven dat een dergelijk beroep aan het eind van iedere individuele kwaliteitsinspectie moet worden ingediend, en niet aan het eind van de gehele partij. In middelgrote en grote melkveebedrijven waar er meer dan een dag nodig is voor kwaliteitsinspectietaken, dienen de kwaliteitsaanduidingen aan het eind van iedere individuele kwaliteitsinspectie toegevoegd of verwijderd te worden teneinde het blokkeren van een gehele partij te voorkomen.

Dit zou als een kleine wijziging geclassificeerd moeten worden, omdat het niet gaat om een van de omstandigheden die in artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vermeld worden. Het heeft slechts betrekking op de procedure voor het aanvechten van het oordeel van een kwaliteitsinspectie.

- Een nieuwe paragraaf 1 is aan artikel 14 toegevoegd („Het overdragen van kazen voor de twaalfde maand”):

„1. Kaas kan op de markt worden gebracht onder de beschermde naam „Parmigiano Reggiano” mits die de ovale kwaliteitsstempel bezit en ten minste voor een minimale periode van twaalf maanden gerijpt heeft.”.

Duidelijkheidshalve is nu vastgesteld dat, teneinde aan de BOB-eisen te voldoen en als „Parmigiano Reggiano” op de markt te worden aangeboden, een kaas van de ovale kwaliteitsstempel voorzien moet zijn en voor een minimale periode van twaalf maanden gerijpt heeft.

Dit wordt als een minimale wijziging beschouwd, omdat het slechts die aspecten verduidelijkt die al impliciet in het productdossier besloten lagen.

De voorgaande tekst van artikel 14 is nu artikel 14, lid 2.

— „Artikel 15

„Export”- en „Extra”-merktekens

Zodra een „Parmigiano Reggiano”-kaas 18 maanden gerijpt heeft, kan een aanvraag worden ingediend bij het Consortium voor het gebruik van het „Parmigiano Reggiano Export”-merkteken (zie afbeelding 3) of het „Parmigiano Reggiano Extra”-merkteken (zie afbeelding 4). Om van deze merktekens voorzien te zijn, moet de kaas voldoen aan de vereisten om als „Parmigiano Reggiano scelto sperlato” geëtiketteerd te worden [verwijzend naar „gecertificeerde topkwaliteit”] volgens artikel 7. Gecertificeerde kaaswielen die 18 maanden hebben gerijpt mogen derhalve van deze merktekens voorzien worden, zelfs als ze buiten het productiegebied zijn vervoerd om verder te kunnen rijpen, in welk geval de noodzakelijke overeenstemming met het Consortium bereikt moet worden, zodat het zijn toezichtactiviteiten kan uitvoeren. Alle gemaakte kosten van markeeractiviteiten zijn voor rekening van de aanvrager.”

is als volgt gewijzigd:

„Artikel 15

„Export”- en „Premium”-merktekens

1. Zodra een „Parmigiano Reggiano”-kaas 18 maanden gerijpt heeft, kan een aanvraag worden ingediend bij het Consortium voor het gebruik van het „Export”-merkteken. Om ervoor te zorgen dat dit merkteken kan worden aangebracht, moet de kaas voldoen aan de vereisten om als „Parmigiano Reggiano scelto sperlato” geëtiketteerd te worden volgens de bijlage waarnaar in artikel 7 wordt verwezen.
2. Zodra een „Parmigiano Reggiano”-kaas 24 maanden gerijpt heeft, kan een aanvraag worden ingediend bij het Consortium voor het gebruik van het „Premium”-merkteken. Om ervoor te zorgen dat dit merkteken kan worden aangebracht, moet de kaas voldoen aan de vereisten om als „Parmigiano Reggiano scelto sperlato” geëtiketteerd te worden volgens de bijlage waarnaar in artikel 7 wordt verwezen. Elke partij gerijpte kaas moet aan een sensorische proef onderworpen worden, en het recht om dit merkteken te gebruiken wordt slechts verleend aan kaas die betere resultaten behaalt in dit testproces dan de gemiddelde „Parmigiano Reggiano”, in overeenstemming met de werkwijze die door het Consortium is vastgesteld.
3. Gecertificeerde kaaswielen die 18 maanden hebben gerijpt mogen derhalve van deze aanduidingen voorzien worden, zelfs als ze buiten het productiegebied zijn vervoerd om verder te kunnen rijpen.
4. Alle gemaakte kosten van markeeractiviteiten zijn voor rekening van de aanvrager.”

De titel van dit artikel is gewijzigd, met het woord „Extra” vervangen door het woord „Premium”. Het vrijwillige „Extra”-merkteken is geschrapt omdat het te weinig gebruikt werd aangezien het verwisselbaar is ten aanzien van functies en kenmerken, met het op ruimere schaal gebruikte vrijwillige „Export”-merkteken. In plaats van het „Extra”-merkteken is een nieuw vrijwillig merkteken, „Premium”, ingevoerd, als stimulans voor producenten om zowel de kwaliteit te verbeteren alsook de rijpingsperioden van „Parmigiano Reggiano”-kaas te verlengen. Aangezien het „Premium”-label gecreëerd werd om een categorie van superieure kwaliteit te zijn, is het van toepassing op kazen die zowel aan de eisen voldoen om als „Parmigiano Reggiano scelto sperlato” te worden bestempeld (verwijzend naar „superieure topkwaliteit”) als ten minste 24 maanden gerijpt hebben. Bovendien moet elke partij van gerijpte kazen getest worden om ervoor te zorgen dat hun sensorische kenmerken geschikt zijn voor deze label, in vergelijking met de gemiddelde „Parmigiano Reggiano”-kaas. Aangezien er vrijwillige merktekens op „Parmigiano Reggiano”-kazen worden aangebracht, werd het als overbodig beschouwd om de woorden „Parmigiano Reggiano” aan deze merktekens toe te voegen, zodat deze nu verwijderd zijn. Door grafische belemmeringen weg te nemen, zijn logo’s voor vrijwillige merktekens bovendien niet langer voorzien in de „Voorschriften inzake identiteitsmerktekens”. Het is tevens niet langer bepaald dat een overeenkomst met het Consortium moet worden bereikt zodat het zijn toezichtactiviteiten kan uitvoeren, omdat dit eigenlijk geen toezichtactiviteit is, maar eerder de toestemming om onder bepaalde voorwaarden een vrijwillig merkteken te gebruiken.

Dit wordt als een minimale wijziging beschouwd, aangezien het merktekens betreft die gebruikt kunnen worden voor het etiketteren van het product op een vrijwillige basis, zodra het product al gecertificeerd is.

Bijlage „Productindeling”

Er is een bepaling toegevoegd om het punt in de „looptijd” van de kaas te verduidelijken waarvoor de „Productindeling” van toepassing is.

— De volgende zin is toegevoegd:

„Deze indeling is van toepassing op de kaas tijdens de kwaliteitsinspectie.”

Onder artikel 6 („Kaasindeling”) van de „Voorschriften inzake identiteitsmerktekens”, moet de in de bijlage „Productindeling” vastgestelde indeling op de kwaliteitsinspecties worden toegepast.

De in die bijlage vastgelegde productindeling is verduidelijkt. Thans wordt gespecificeerd dat deze indeling exclusief verwijst naar hoe de kaas is op het tijdstip van de inspectie. De indeling kan er niet daadwerkelijk voor zorgen dat een kaas geen enkele onzichtbare afwijking vertoont of dat afwijkingen zich niet zullen ontwikkelen zodra de merktekens zijn aangebracht. Dit zou om een aantal redenen kunnen gebeuren, met name de opslag in omstandigheden die ongeschikt zijn voor het rijpen en het conserveren van de kaas, hetgeen de eigenschappen van de kaas, de korst of kleine tijdens de kwaliteitsinspectie geconstateerde afwijkingen zou kunnen versterken of verslechteren. De afgelopen jaren zijn er klachten van de kant van de inspectie-instanties geweest over het feit dat, tijdens controles die een aantal maanden na de kwaliteitsinspectie werden uitgevoerd, sommige kazen structurele kenmerken hadden die niet langer voldeden aan de productvoorschriften vastgelegd in de specificatie. Zoals al eerder aangegeven, verwijst de kwaliteitsinspectieactiviteit naar het tijdstip waarop de kazen gecontroleerd worden. Het is niet mogelijk te garanderen dat de kaas tijdens zijn gehele „leven” de kenmerken zal behouden.

Dit wordt als een minimale wijziging beschouwd, omdat het geen invloed heeft op de essentiële kenmerken van het product, maar slechts een verduidelijking van de productindeling is.

„Overige” wijzigingen

Wijzigingen ten aanzien van de verpakking

„Standaarden voor kaasproductie”

Er is een wijziging gemaakt om de in de specificatie gebruikte Italiaanse terminologie in overeenstemming te brengen met Verordening (EU) nr. 1151/2012.

— De volgende passage op pagina 3:

„Geraspte kaas en porties (met of zonder korst) moeten verpakt worden [*de gebruikte Italiaanse term is condizionamento*] binnen het gebied van oorsprong ter garantie van kwaliteit, traceerbaarheid en controle.”

is als volgt gewijzigd:

„Geraspte kaas en porties (met of zonder korst) moeten verpakt worden [*de gebruikte Italiaanse term is confezionamento*] binnen het gebied van oorsprong ter garantie van kwaliteit, traceerbaarheid en controle.”

In aansluiting op de gebruikte terminologie in artikel 7, lid 1, onder e), van Verordening (EU) nr. 1151/2012, wordt nu het woord *confezionamento* gebruikt voor „het verpakken”, in plaats van *condizionamento*.

Dit moet als een minimale wijziging worden beschouwd, omdat het slechts een verandering in de terminologie inhoudt om overeen te stemmen met de term gebruikt in de toepasselijke wetgeving.

Wijzigingen ter actualisering van de wetgeving

„Voorschriften inzake identiteitsmerktekens”

— De volgende passage, hetgeen oorspronkelijk de tweede zin van paragraaf 1 van artikel 2 was (Verplichtingen van het Parmigiano-Reggiano Kaas Consortium):

„Indien een instantie die verantwoordelijk is voor het controleren van de naleving van het productdossier ingediend volgens Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad (zoals gewijzigd), zich bewust is van onjuist gebruik van oorsprongsaanduidingen of eventuele andere schendingen van het productdossier, kan het Consortium merktekensjablonen en naamborden in beslag nemen en/of sancties opleggen zoals vastgelegd in de geldende voorschriften.”

is als volgt gewijzigd:

„Indien een instantie die verantwoordelijk is voor het controleren van de naleving van het productdossier ingediend volgens Verordening (EU) nr. 1151/2012 (zoals gewijzigd), zich bewust is van onjuist gebruik van oorsprongsaanduidingen of eventuele andere schendingen van de productdossier, kan het Consortium merktekensjablonen en naamborden in beslag nemen en/of sancties opleggen zoals vastgelegd in de geldende voorschriften.”

Aangezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van kracht is, moeten de verwijzingen naar de wetgeving geactualiseerd worden, door de verwijzing naar Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad te vervangen door een verwijzing naar Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Wijzigingen van regels met betrekking tot het voeren van koeien.

„Regels met betrekking tot het voeren van koeien”

Er zijn veranderingen in de regels ten aanzien van het uitvoeren van andere landbouwactiviteiten dan het fokken van melkkoeien op hetzelfde landbouwbedrijf, de „één maaltijd”-voedermethoden, en de manier waarop grondstoffen in het dieet van melkkoeien wordt toegediend.

— De volgende passage uit artikel 5 („Verboden voedergewassen en bijproducten”):

„Indien vee voor het vlees gehouden wordt, moet het op andere locaties gefokt worden en van melkkoeien gescheiden gehouden worden.

Landbouwbedrijven mogen echter niet in het bezit zijn van eventueel kuilgras of eventuele bijproducten (zoals bietenpulp, tomatenvel etc.) dat bewaard wordt in verpakte balen, geulsilo's, bunkersilo's of op enige andere wijze.”

is als volgt gewijzigd:

„Landbouwbedrijven waar melkkoeien gefokt worden, dienen ervoor te zorgen dat voor alle andere landbouwactiviteiten (andere, niet-zuivel, activiteiten zoals het fokken van rundvee voor rundvlees, het gebruik van kookketels etc.) volledig gescheiden locaties gebruikt worden. Kuilgranen en bijproducten mogen voor deze andere landbouwactiviteiten gehouden en gebruikt worden.

Landbouwbedrijven mogen echter niet in het bezit zijn van eventueel kuilgras dat bewaard wordt in verpakte balen, geulsilo's, bunkersilo's of op enige andere wijze.”

Thans wordt gespecificeerd dat landbouwbedrijven waar melkkoeien gefokt worden ervoor dienen te zorgen dat volledig gescheiden locaties niet alleen gebruikt worden voor al het rundvee dat zij voor rundvlees fokken, maar ook voor andere landbouwactiviteiten die zij eventueel uitvoeren (voorbeelden omvatten landbouwactiviteiten die de afgelopen jaren ontwikkeld zijn, zoals het gebruik van kookketels). Ook wordt gespecificeerd dat deze landbouwbedrijven kuilgranen en bijproducten mogen bezitten en gebruiken, aangezien activiteiten plaatsvinden op volledig gescheiden locaties en dit betekent dat er geen risico van besmetting van de melk bestaat en de kaas dus als „Parmigiano Reggiano” verkocht kan worden. Om dezelfde reden wordt in de specificatie niet langer aangegeven dat landbouwbedrijven niet in het bezit mogen zijn van kuilvoer van bijproducten (zoals bietenpulp, tomatenvel etc.) dat bewaard wordt in verpakte balen, geulsilo's, bunkersilo's of op enige andere wijze. Net als met kuilgranen en bijproducten, is dit kuilvoer toegestaan zolang het inderdaad op volledig gescheiden locaties beheerd wordt voor het gebruik in andere (niet-zuivel) landbouwactiviteiten. Het verbod op het louter bezit van kuilgras dat bewaard wordt in verpakte balen, geulsilo's, bunkersilo's of op enige andere wijze blijft echter van kracht, zelfs wanneer volledig gescheiden opgeslagen.

Deze veranderingen hebben geen impact op de grondstoffen (melk) die gebruikt worden voor het maken van „Parmigiano Reggiano” en heeft daarom geen effect op de kaas zelf. Er is daarom sprake van minimale wijzigingen.

— De volgende passage uit artikel 6 („Het voeren van grondstoffen”):

„Naar aanleiding van de instructies vastgesteld in de bijlage kunnen de volgende grondstoffen gebruikt worden in de diëten gevoed aan melkvee:”

is als volgt gewijzigd:

„De volgende grondstoffen kunnen gebruikt worden in de diëten gevoed aan melkvee:”.

Artikel 11 van het productdossier (*Nieuwe producten en technische ontwikkelingen*) wordt niet langer gevolgd door een bijlage over „Grondstoffen voor diervoeder en maximaal toegestane dosering”, die de toegestane grondstoffen en bovengrenzen vermeld. Deze verandering komt voort uit de noodzaak om de methoden te vereenvoudigen voor het berekenen van voerverhoudingen voor melkkoeien enerzijds en het vergemakkelijken van controles anderzijds. De achterliggende filosofie van de specificatie, gebaseerd op het specificeren van verboden en toegestane diervoeder en het vaststellen van grenzen in bepaalde gevallen, blijft echter onveranderd. In eerste instantie was de reden voor het introduceren van de bijlage dat het niet nodig was om exploitanten te „trainen” en hun werkmethoden te standaardiseren met betrekking tot de toegestane grondstoffen voor voeder en de maximale dosering. Dergelijke „zwart-wit” instructies — die ingewikkelde en kostbare controle door de controle instantie vereisen — zijn nu niet meer nodig, omdat sindsdien beste praktijken ontwikkeld zijn, landbouwers beter getraind zijn en professionals meer hulp bieden, hetgeen allemaal de kwaliteit van het dieet van melkkoeien waarborgt. De bijlage zal echter toegevoegd worden aan een handleiding van goede praktijken die door landbouwers geraadpleegd kan worden.

Deze verandering heeft geen impact op de grondstoffen (melk) die gebruikt worden voor het maken van „Parmigiano Reggiano” en heeft daarom geen effect op de kaas zelf. Het is daarom een minimale wijziging.

- Het volgende moet worden geschrapt uit artikel 7 („Gebruik van eenvoudige/samengestelde geïntegreerde en niet-geïntegreerde aanvullende diervoeders”):

„Diervoeder moet toegediend worden zoals aangegeven in de bijlage.”.

Deze wijziging is nodig omdat, zoals hierboven besproken, deze bijlage geschrapt is.

- De volgende zin uit artikel 10 („De „één maaltijd”-voedermethode”):

„Indien de voedermix vochtig is, moet het mixen ten minste tweemaal per dag gebeuren en het voer moet onmiddellijk na de bereiding worden toegediend.”

is als volgt gewijzigd:

„Indien de voedermix vochtig is (vochtgehalte van ten minste 20 %), moet het mixen ten minste tweemaal per dag gebeuren en het voer moet onmiddellijk na de bereiding worden toegediend.”.

Het is thans gespecificeerd dat als water aan de mix wordt toegevoegd om het voer vochtig te maken (dit is toegestaan om de mix minder poederig te maken en om te voorkomen dat de ingrediënten zich scheiden), het vochtgehalte ten minste 20 % moet zijn.

Het vochtgehalte hierboven waarvoor geconcludeerd kan worden dat water als ingrediënt is toegevoegd is vastgesteld op 20 % om de volgende redenen:

- 1) Uitsluitend gebruik van wat beschreven kan worden als „droogvoer” (hooi en voeder) zou resulteren in een maximumvochtgehalte in de uiteindelijke mix van 13-16 %, i.e. het vochtgehalte van dergelijke diervoeders;
- 2) De specificatie maakt het gebruik mogelijk (tot een totaal van 800 g per dier per dag) van „suikerpreparaten — inclusief vloeibare preparaten — gebaseerd op melasse (biet- en rietsuiker), moutextract, propyleenglycol en glycerol”, waarvan het gemiddelde gehalte in water rond de 50 % is, hetgeen een extra 1,5-2 procentpunten aan het vochtgehalte toevoegt;
- 3) Zowel steekproeven als het testproces zelf zijn onderhevig aan een zekere mate van vergissingen.

Als gevolg van deze drie factoren samen is het alleen mogelijk om met zekerheid vast te stellen dat een mix bevochtigd is (hierbij gelet op het feit dat „het mixen ten minste tweemaal per dag moet gebeuren en het voer onmiddellijk na de bereiding moet worden toegediend”) bij een vochtgehalte van ten minste 20 %.

De reden voor deze regel is dat hoge vochtgehalten aanzet kunnen geven tot een fermentatie van het suikercomponent en dit in stand houden, en dit fermentatieproces kan het voeder zowel uit een chemisch als microbiologisch oogpunt wijzigen. Het bereiden en toedienen van de voedermix tweemaal per dag vermindert opslagtijd en vermindert daarom het fermentatierisico.

In dezelfde passage, ter verduidelijking van het exacte moment waarop het bereide voeder moet worden toegediend, in plaats van „het voeder moet onmiddellijk na de bereiding worden toegediend”, staat er nu in het productdossier „het voeder moet zodra het bereid is, worden toegediend”. Deze verandering heeft geen impact op de grondstoffen (melk) die gebruikt worden voor het maken van „Parmigiano Reggiano” en heeft daarom geen effect op de kaas zelf. Het is daarom een minimale wijziging.

6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)

ENIG DOCUMENT

„PARMIGIANO REGGIANO”

EU-nr.: PDO-IT-02202 — 14.11.2016

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

„Parmigiano Reggiano”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Parmigiano Reggiano” is een harde kaas gemaakt van rauwe koemelk, die gedeeltelijk ontroomd is door de room naar het oppervlak te doen rijzen. De kaas is gebroeid en langzaam gerijpt. De melk moet geen enkele warmtebehandeling ondergaan en moet van koeien komen die hoofdzakelijk gevoed worden met voedergewassen afkomstig uit het gebied van oorsprong. De kaas moet ten minste twaalf maanden rijpen. „Parmigiano Reggiano” kan verkocht worden in zijn geheel, in porties of geraspt.

„Parmigiano Reggiano” heeft de volgende kenmerken:

- De kazen zijn cilindrisch met een licht bolle opstaande of bijna recht opstaande kant en vlakke onder- en bovenkant met een licht opstaand randje.
- De onder- en bovenkanten hebben een diameter van 35 cm tot 45 cm en de hoogte van de kant is 20 cm tot 26 cm.
- Het minimale gewicht van elke kaas is 30 kg.
- De buitenste korst heeft een natuurlijk strogele kleur.
- De korst is ongeveer 6 mm dik.
- Het binnenste van de kaas heeft een lichte strogele en strogele kleur.
- De kenmerkende geur en smaak van de kaas zijn geurig, delicaat en pittig maar niet pikant.
- Het binnenste van de kaas heeft een fijnkorrelige en schilferige textuur.
- Het minimale vetgehalte uitgedrukt in droge stof is 32 %.
- De kaas bevat geen additieven.
- Het heeft een cyclopropan vetzuurgehalte van minder dan 22 mg per 100 g vet (reeds verantwoordelijk voor meetonzekerheid, gaschromatografie-massaspectrometriemethoden [GC-MS]).

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De koeien moeten hoofdzakelijk worden gevoed met voedergewassen afkomstig uit het afgebakende geografische gebied, waarvan de hoeveelheid en de kwaliteit nauwkeurig zijn bepaald.

Ten minste 75 % van droge stof voor voedergewassen moet binnen het geografisch gebied geproduceerd worden.

Diervoeders vormen maximaal 50 % van de droge stof van het voederrantsoen.

Het gebruik van kuilvoer is volledig verboden.

Koemelk, zout, kalfstremsel.

De melk is afkomstig van in het omschreven geografische gebied gehouden koeien.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De landbouwbedrijven die melkkoeien houden waarvan de melk gebruikt wordt om „Parmigiano Reggiano” te vervaardigen, moeten binnen het afgebakende geografische gebied gesitueerd zijn.

De melk moet zijn geproduceerd en vervaardigd binnen het afgebakende geografische gebied. De melk, die de vorige avond of de ochtend van dezelfde dag is verkregen, wordt in de vorm van rauwe, volle melk aan de kaasfabriek geleverd, overeenkomstig het productdossier. De ochtendmelk wordt in koperen vaten gegoten en gemengd met de melk van de vorige avond, die gedeeltelijk is ontroomd door natuurlijke oproming. De vet/caseïne-verhouding van de melk in de verwarmingsvaten, berekend als het gewogen gemiddelde van alle partijen in de productie op een bepaalde dag, mag niet meer dan $1,1 + 12\%$ bedragen. De wei van de kaasbereiding van de vorige dag wordt aan de melk toegevoegd; het gebruik van startculturen is niet toegestaan. Na het stremmen, waarvoor alleen kalfsstremsel gebruikt kan worden, wordt de wrongel gesneden en gebroeid. Zodra de kaasmassa naar de bodem van het vat is gezonken, wordt het in vormen gedaan. Vervolgens worden er merktekens op de kazen gestempeld. Na een aantal dagen worden de kazen gepekeld en vervolgens ten minste twaalf maanden gerijpt.

De minimale rijpingsperiode van twaalf maanden moet binnen het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

Na een minimale rijpingsperiode wordt de kwaliteit geïnspecteerd om na te gaan of aan alle voorschriften van het productdossier is voldaan.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

„Parmigiano Reggiano” kan verkocht worden in zijn geheel, in porties of geraspt.

Ter bescherming van de consument en om de authenticiteit van voorverpakte, geraspte of in porties gesneden, op de markt gebrachte „Parmigiano Reggiano” te garanderen, moet het raspen, in porties snijden en het daaropvolgende verpakken, plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied. De reden hiervoor is dat, wanneer de volledige kaas, waarop de merktekens van „Parmigiano Reggiano” zijn aangebracht, in porties is gesneden of is geraspt, deze merktekens zijn verdwenen of niet meer zichtbaar zijn, en dat de oorsprong van het voorverpakte product toch moet worden gegarandeerd. Dit is tevens noodzakelijk omdat de kaas snel verpakt moet worden nadat die in porties is gesneden, op een zodanige wijze dat elk risico van uitdroging, oxidatie en verlies van de specifieke organoleptische kenmerken van „Parmigiano Reggiano” wordt voorkomen. Uit kwalitatief oogpunt verliest de kaas bij het opensnijden van het kaaswiel de door de korst geboden bescherming; de korst is namelijk zeer droog en beschermt de kaas tegen de omgevingsomstandigheden.

Voor het raspen mogen alleen de volledige kaaswielen met de BOB „Parmigiano Reggiano” worden gebruikt. De kaas moet onmiddellijk na het raspen verpakt worden, zonder enige verdere behandeling of toevoeging van stoffen waardoor de houdbaarheid en de oorspronkelijke organoleptische kenmerken kunnen worden gewijzigd.

„Parmigiano Reggiano”-porties mogen verpakt worden op dezelfde locatie als waar ze gesneden worden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De identiteitsmerktekens voor elke „Parmigiano Reggiano”-kaas zijn de woorden „Parmigiano-Reggiano” in uit puntjes opgebouwde letters, samen met het registratienummer van het zuivelbedrijf dat de kaas geproduceerd heeft en het jaar en de maand van productie, die op de zijkant is aangebracht met behulp van sjablonen (markeringsstroken). De kazen zijn tevens voorzien van de woorden „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela”, een caseïneplaatje met de codes die de kaas identificeren en, wanneer het gaat om kazen van tweede categorie, het merkteken ter identificatie.

Voorverpakte, geraspte en in porties gesneden „Parmigiano Reggiano”-kaas die op de markt is gebracht, wordt geïdentificeerd door een logo met de afbeelding van een kaaspunt en van een volledige kaas, en van een kaasmes, en onderaan de vermelding „PARMIGIANO REGGIANO”. Dit merkteken, dat een verplicht onderdeel van het etiket is, moet worden weergegeven volgens de technische specificaties die zijn bepaald door het Consortium in de desbetreffende overeenkomst.

Opdat de consument de leeftijd van de kaas correct kan identificeren, moeten alle voorverpakte „Parmigiano Reggiano”-porties van meer dan 15 g die op de markt worden gebracht, van een etiket met minimale rijpheid worden voorzien.

4. **Beknopte beschrijving van het geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied bestaat uit het grondgebied van de provincie Bologna aan de linkerkant van de rivier de Reno, het grondgebied van de provincie Mantova aan de rechterkant van de rivier de Po, en het grondgebied van de provincies Modena, Parma en Reggio Emilia.

5. Verband met het geografische gebied

De kenmerken van de bodem in het afgebakende geografische gebied — dat zich uitstrekt van de keten van de Apennijnen aan de rechterkant van de rivier de Po — gekoppeld aan het klimaat dat rechtstreeks zowel de samenstelling van de natuurlijke flora als de fermentatie van de kaas zelf beïnvloedt — vormen de belangrijkste natuurlijke factoren. Wat de menselijke factoren betreft, alsook het historisch belang van de kaas voor de lokale economie, moet erop worden gewezen dat de complexe bewerkingen die „Parmigiano Reggiano” ondergaat, het resultaat zijn van de traditionele kunst van het kaasmaken die zich in de loop der eeuwen in het gebied heeft gehandhaafd en die trouw en met respect voor de plaatselijke gebruiken is overgeleverd van generatie op generatie.

Een fijnkorrelige en schilferige structuur, een aromatische geur, een delicate smaak — pittig maar niet pikant — en een hoge oplosbaarheid en verteerbaarheid zijn onderscheidende kenmerken van „Parmigiano Reggiano”-kaas.

Deze kenmerken geven de unieke kwaliteiten weer van de melk die voor de kaasbereiding gebruikt wordt — rauwe melk wordt dagelijks verwerkt in koperen vaten en gestremd met kalfsstremsel met een hoog stremselgehalte — en de criteria die voor het selecteren gebruikt worden, alsook de praktijk van het weken van de kazen in verzadigde pekelen en de langdurige rijpingsperiode.

De specifieke fysische, chemische en microbiologische eigenschappen van de melk die de specifieke kenmerken en kwaliteit van „Parmigiano Reggiano”-kaas garanderen, zijn het resultaat van het dieet van de melkkoeien, dat is gebaseerd op voedergewassen afkomstig uit het gebied van oorsprong en met een strikt verbod op het gebruik van elke vorm van kuilvoer. De minimale rijpingsperiode van twaalf maanden, die — gezien de specifieke aanwezige klimatologische omstandigheden — dient plaats te vinden in het afgebakende geografische gebied, is een noodzakelijke fase die leidt tot de speciale enzymatische processen waarin het door het vervaardigen van de melk verkregen product de kenmerken kan aannemen die uniek zijn voor „Parmigiano Reggiano”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

Het geconsolideerde productdossier kan gevonden worden op:

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

Alternatieve mogelijkheid:

door de homepage van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità” (bovenaan het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IPG e STG” (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL