

32003R1571

6.9.2003

DZIENNIK URZĘDOWY UNII EUROPEJSKIEJ

L 224/17

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1571/2003**z dnia 5 września 2003 r.****zmieniające specyfikacje nazwy pojawiającej się w Załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1107/96
(Parmigiano Reggiano)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 806/2000⁽²⁾, w szczególności jego art. 9,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 władze włoskie złożyły wniosek w odniesieniu do nazwy „Parmigiano Reggiano”, zarejestrowanej jako chroniona nazwa pochodzenia na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92⁽³⁾, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1204/2003⁽⁴⁾, o zmianę opisu, metody produkcji, etykietowania oraz zasad dotyczących paszy dla krów.
- (2) Po zbadaniu tego wniosku o zmianę podjęto decyzję, że odnośne zmiany nie mają charakteru drugorzędnego.

- (3) Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 9 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 i ze względu na to, że zmiany nie mają charakteru drugorzędnego, procedura z art. 6 stosuje się *mutatis mutandis*.
- (4) Podjęto decyzję, że zmiany w tym przypadku są zgodne z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92. Żadne oświadczenie o sprzeciwie, w rozumieniu art. 7 rozporządzenia, nie zostało przesłane Komisji po publikacji tych zmian w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽⁵⁾.
- (5) W rezultacie zmiany te muszą zostać zarejestrowane i opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zmiany ustanowione w Załączniku do niniejszego rozporządzenia zostają niniejszym zarejestrowane i opublikowane zgodnie z art. 6 ust. 4 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Artykuł 2Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 września 2003 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 122 z 16.5.2003, str. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, str. 1.⁽⁴⁾ Dz.U. L 168 z 5.7.2003, str. 10.⁽⁵⁾ Dz.U. C 275 z 12.11.2002, str. 14 (Parmigiano Reggiano).

ZAŁĄCZNIK

WŁOCHY

Parmigiano Reggiano

— Opis:

Rozmiar formy wynosi nie mniej niż 20 cm i nie więcej niż 26 cm wysokości, łącznie z wynikającymi z tego względu różnicami w wadze, przy minimalnej ustalonej na 30 kg.

Smarowanie wnętrza formy, możliwość prawie nigdy nie przynosząca korzyści, zostało obecnie zaprzestane, ponieważ udowodniono, że stanowi to niekorzystny element w chwili wprowadzania produktu do obrotu.

— Metoda produkcji:

Ustalono zastosowanie surowego mleka. Nie można stosować obróbki termicznej ani używać dodatków.

Czynności związane z dojeniem, maksymalny okres, w którym odbywa się dojenie, konserwacja i częściowe zbieranie śmietanki z mleka przez usunięcie śmietanki, która zebrała się w górnej warstwie zbiorników stojących na wolnym powietrzu, dodawanie naturalnego inokulum serwatki, wytwarzanego poprzez samoczynne zakwaszenie osadu serwatki pochodzącego z przetwarzania w dniu poprzednim, koagulacja mleka, odsączanie twarogu oraz formowanie sera są wyjaśnione w danym przypadku zgodnie z lokalną, godną zaufania i ustaloną praktyką, tradycyjnie stosowaną.

— Etykietowanie:

Pochodzenie sera jest oznaczane na produkcie oraz zostaje dołączona kazeinowa plakietka ze słowami „Parmigiano Reggiano” wraz z kodami identyfikującymi formę, aby produkt mógł być dokładnie oznakowany.

Odmiana jest znakowana przez Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano przy użyciu nieusuwalnych znaków dla klas odmian, po weryfikacji przez zatwierdzoną agencję kontroli.

— Pozostałe – zasady dotyczące paszy dla krów:

Określono wykaz zabronionych pasz oraz produktów ubocznych, odzwierciedlającą obecnie dostępną wiedzę techniczną z zakresu żywienia zwierząt.

Aspekty zasad dotyczących paszy, które nie mają wpływu na związek z terytorium, zostały uproszczone, a zasady same w sobie zostały uściślone ze względu na użycie „techniki przygotowywania pasz pełnoporcjowych” w odniesieniu do zarządzania paszami.
