

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 202/13)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração em conformidade com o artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«PARMIGIANO REGGIANO»

N.º UE: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Sede: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITÁLIA

Tel. + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

Endereço eletrónico: staff@parmigianoreggiano.it

O *Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano* é constituído por produtores de «Parmigiano Reggiano» e está habilitado a apresentar pedidos de alteração a título do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
 Descrição do produto

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: acondicionamento, Regulamento relativo à alimentação das vacas

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de uma DOP ou IGP registada, cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

Divide-se a secção *Norma de produção do queijo* em artigos para a tornar mais estruturada e facilitar a consulta, bem como para a alinhar com o *Regulamento relativo à marcação* e o *Regulamento relativo à alimentação das vacas*, que já estavam estruturados em artigos.

Rubrica «Descrição do produto»

Norma de produção do queijo

- Artigo 1.º

No primeiro parágrafo, altera-se a palavra italiana «desnatado» de *scremato* para *decremato*.

Esta alteração é incluída no ponto 3.2 do documento único.

Considerando que o processo de decantação das natas do leite para produzir o queijo «Parmigiano Reggiano» se baseia na experiência e técnica artesanal, em vez de num valor específico, o termo anteriormente utilizado, *parzialmente scremato*, ou seja, «semidesnatado», pode pressupor a utilização de uma percentagem de matéria gorda obrigatória.

No primeiro parágrafo, altera-se a referência a «vacas» para «vacas leiteiras».

Esta alteração é incluída nos pontos 3.2 e 3.3 do documento único.

O objetivo é alinhar a terminologia com o artigo 1.º do *Regulamento relativo à alimentação das vacas*, que se refere ao gado leiteiro como compreendendo todas as vacas leiteiras, vacas secas e novilhas a partir do sexto mês de gestação.

No primeiro parágrafo, a frase: *O leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos e não podem ser utilizados aditivos*.

passa a ter a seguinte redação:

O leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos, físicos ou mecânicos como, por exemplo, centrifugação, bactofugação ou microfiltração, e não é autorizada a utilização de aditivos.

Esta alteração é parcialmente incluída no ponto 3.2 do documento único.

Esta alteração visa deixar claro que o leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos, a tratamentos físicos ou a tratamentos mecânicos, referindo expressamente também tratamentos físicos e mecânicos e dando alguns exemplos de processos proibidos, para sublinhar que o leite utilizado deve ser cru e não tratado.

- Artigo 4.º

No primeiro parágrafo:

— A frase: *O «Parmigiano Reggiano» apresenta as seguintes características:*

passa a ter a seguinte redação:

O «Parmigiano Reggiano» não pode ser submetido a qualquer tratamento que altere as suas características físico-químicas ou organoléticas e apresenta as seguintes características:

Esta alteração é incluída no ponto 3.2 do documento único.

As referências verbais ou gráficas à DOP «Parmigiano Reggiano» ou à denominação de origem protegida «Parmesan» (acórdão do Tribunal de Justiça da União Europeia de 26 de fevereiro de 2008, C-132/05) podem ser encontradas nos rótulos, apresentação ou publicidade de um grande número de alimentos pré-embalados, preparados e transformados atualmente no mercado, em especial na UE. A utilização dessas referências aumentou significativamente, tanto devido à reputação da denominação «Parmigiano Reggiano» (ou «Parmesan») como devido ao facto de o queijo «Parmigiano Reggiano» ser um ingrediente tão versátil que pode ser utilizado em muitas preparações alimentícias. Estes produtos apresentam frequentemente vários problemas, em especial porque o ingrediente referido como «Parmigiano Reggiano», ou «Parmesan», não é, com efeito, «Parmigiano Reggiano», mas um produto semiacabado obtido a partir de «Parmigiano Reggiano», que já não cumpre as características exigidas pelo caderno de especificações, porquanto o queijo foi submetido a tratamentos específicos, como a desidratação ou a liofilização, ou misturado com outros ingredientes.

É necessário impedir o aproveitamento abusivo da reputação do «Parmigiano Reggiano» através da utilização da denominação com o único objetivo de acrescentar valor a um produto alimentar final que contenha um produto semiacabado obtido a partir de «Parmigiano Reggiano». No entanto, com as regras atualmente em vigor, o mercado da UE enfrenta dificuldades na tentativa de pôr termo a esta utilização da DOP «Parmigiano Reggiano» ou da denominação protegida «Parmesan» em produtos que, apesar de serem obtidos a partir de «Parmigiano Reggiano», já não estão em conformidade com o caderno de especificações. Por conseguinte, o novo texto afirma especificamente que o «Parmigiano Reggiano» não pode ser submetido a nenhum tratamento que altere as suas características físico-químicas ou organoléticas, com o objetivo de tornar claro que qualquer produto obtido através desses tratamentos já não pode ser designado por DOP «Parmigiano Reggiano».

Introduz-se esta alteração devido a dificuldades específicas identificadas na resolução dos problemas referidos acima, por não existir qualquer disposição clara a este respeito no caderno de especificações da DOP «Parmigiano Reggiano». A alteração é necessária devido às numerosas utilizações ilegais da DOP «Parmigiano Reggiano» que se verificam no mercado da UE em resultado da reputação do produto. Por conseguinte, o objetivo desta alteração é ajudar a assegurar que a autenticidade e reputação da DOP «Parmigiano Reggiano» são protegidas no mercado da UE.

No primeiro parágrafo, alteram-se as características do queijo «Parmigiano Reggiano»:

— A frase: *dimensões: cilindro com um diâmetro de 35 cm a 45 cm e altura de 20 cm a 26 cm;*

passa a ter a seguinte redação:

dimensões: cilindro com um diâmetro de 35 cm a 43 cm e altura de 20 cm a 26 cm;

— A frase: *aspeto exterior: crosta cor de palha natural;*

passa a ter a seguinte redação:

cor da crosta: cor de palha natural, que pode mudar ao longo do tempo;

Estas alterações são incluídas no ponto 3.2 do documento único.

Durante muitos anos, os queijos produzidos pesavam, em média, cerca de 40 kg, o que correspondia a um diâmetro das faces planas de 40 cm, sendo raro estes valores aproximarem-se do limite máximo. No entanto, nos últimos anos, tem-se verificado uma tendência gradual para a produção de queijos cada vez maiores, nalguns casos próximos do diâmetro máximo permitido de 45 cm. Embora estejam dentro dos limites estabelecidos no caderno de especificações, com estas dimensões máximas, os queijos podem pesar cerca de 50 kg, criando sérios problemas de transporte, limpeza e corte em porções, uma vez que as máquinas utilizadas para estes processos são habitualmente concebidas para as dimensões médias. Por conseguinte, reduz-se o diâmetro máximo das faces planas de 45 cm para 43 cm, a fim de evitar problemas durante essas operações devido a queijos produzidos com um diâmetro próximo do máximo atualmente permitido pelo caderno de especificações. Esta alteração reduz o peso de um queijo «Parmigiano Reggiano» em cerca de 4 kg para um peso total de cerca de 46 kg, sem comprometer as suas características qualitativas.

Embora a crosta seja geralmente cor de palha natural, as variações das condições ambientais durante a maturação (humidade, temperatura) e as técnicas utilizadas para limpar os queijos e a frequência da limpeza podem provocar alterações da cor da crosta ao longo do período mínimo de maturação de 12 meses, ou seja, a cor pode não ser uniforme e sofrer algumas alterações devido a causas naturais, pelo que se introduz a alteração para clarificar este aspeto.

É aditado o seguinte segundo parágrafo: *Para as características estruturais do queijo, deve ser feita referência às categorias de produtos definidas no Regulamento relativo à marcação.*

A fim de assegurar uma leitura mais sistemática do caderno de especificações, o novo texto especifica que, para além das características do queijo «Parmigiano Reggiano» descritas e referidas no artigo 5.º da secção *Norma de produção do queijo*, devem também ser tidas em conta as características estruturais (juntamente com quaisquer defeitos permitidos) definidas e categorizadas na secção *Regulamento relativo à marcação* do caderno de especificações e, mais especificamente, no anexo *Categorias de produtos*.

- Artigo 5.º

O primeiro parágrafo: *O acondicionamento do «Parmigiano Reggiano» ralado e em porções, com ou sem crosta, deve ter lugar na área de origem, a fim de garantir a qualidade, a rastreabilidade e o controlo.*

passa a ter a seguinte redação:

A ralagem, o corte em porções e posterior acondicionamento do «Parmigiano Reggiano» ralado e em porções (com ou sem crosta) devem ter lugar na área de origem, a fim de garantir a qualidade, a rastreabilidade e o controlo.

Altera-se este parágrafo para o harmonizar com a terminologia já utilizada no ponto 3.5, segundo parágrafo, do documento único.

O terceiro parágrafo: *Como já estabelecido pelo Decreto do presidente do Conselho de Ministros de 4 de novembro de 1991, a denominação de origem protegida «Parmigiano Reggiano» também pode ser utilizada para o queijo ralado obtido exclusivamente a partir de um queijo inteiro elegível para essa denominação de origem protegida, desde que a ralagem tenha lugar na área de produção do queijo e que o acondicionamento do queijo ralado seja efetuado de imediato, sem qualquer tratamento ou adição de substâncias suscetíveis de alterar as suas características de conservação ou as suas características organoléticas originais.*

passa a ter a seguinte redação:

Como já estabelecido pelo Decreto do presidente do Conselho de Ministros de 4 de novembro de 1991, a denominação de origem protegida «Parmigiano Reggiano» também pode ser utilizada para o queijo ralado obtido exclusivamente a partir de um queijo inteiro elegível para essa denominação de origem protegida, desde que a ralagem tenha lugar na área de produção do queijo e que o acondicionamento do queijo ralado seja efetuado de imediato, sem qualquer tratamento e sem adição de quaisquer substâncias.

Esta alteração é incluída no ponto 3.5 do documento único.

No texto referente ao acondicionamento do «Parmigiano Reggiano» ralado, altera-se a redação «[...] sem adição de substâncias suscetíveis de alterar as suas propriedades de conservação e as características organoléticas originais.» para «[...] sem adição de quaisquer substâncias.», com o objetivo de tornar inequivocamente claro que a proibição é aplicável a todas as substâncias.

É aditado um novo parágrafo, com a seguinte redação: *No entanto, é igualmente autorizada a utilização de «aparas» nas condições estabelecidas acima.*

Esta alteração é incluída no ponto 3.5 do documento único.

Passa a ser expressamente referida a possibilidade de utilizar «aparas», bem como queijos inteiros, para o «Parmigiano Reggiano» ralado.

Ao longo dos anos, o mercado tem evoluído para acompanhar as diferentes exigências dos consumidores e, atualmente, os formatos e tipos de «Parmigiano Reggiano» em porções disponíveis no mercado são muito mais numerosos. Em especial, não obstante 1 kg ser, anteriormente, quase a única unidade em porções disponível, a mudança de hábitos dos consumidores resultou na procura atual de formatos cada vez mais pequenos (peso fixo de 150 g/200 g, mini-porções sem crosta de «refeição ligeira», etc.). A obtenção destes formatos a partir de queijos «Parmigiano Reggiano» cria uma quantidade consideravelmente maior de pedaços excedentes (por exemplo, as faces planas do queijo, a parte central do interior do cilindro, os pedaços cujo peso excede ou é inferior ao peso fixo), que não resultavam da preparação de grandes formatos.

O acondicionamento destes pedaços, conhecidos como «aparas», não é efetuado em porções. Ao invés, os operadores integrados no sistema de controlo reutilizam-nos para preparar outros formatos, em especial «Parmigiano Reggiano» ralado, em conformidade com o artigo 8.º. Por conseguinte, o objetivo desta alteração é deixar claro que o queijo ralado pode ser obtido tanto a partir de «aparas» como de queijos inteiros.

No quinto parágrafo, alteram-se as características do queijo «Parmigiano Reggiano» ralado:

— A frase: *quantidade de crosta não superior a 18 %*.

passa a ter a seguinte redação:

quantidade de crosta não superior a 18 % em peso.

— A frase: *aspeto homogéneo, não pulverulento; proporção de partículas de diâmetro inferior a 0,5 mm não superior a 25 %*;

passa a ter a seguinte redação:

aspeto homogéneo, não pulverulento; proporção de partículas de diâmetro inferior a 0,5 mm não superior a 35 %;

A primeira destas alterações é incluída no ponto 3.5 do documento único.

A intenção subjacente ao aditamento da expressão «em peso» é a de definir de que forma esta percentagem deve ser calculada.

Este limite da quantidade de partículas «finas» no queijo ralado não é um parâmetro de qualidade do produto; foi introduzido originalmente há anos, devido ao risco de os operadores prepararem queijo ralado com DOP «Parmigiano Reggiano» parcial ou totalmente composto de queijo seco (naturalmente fino e pulverulento), estabelecendo-se assim um limite para as partículas de diâmetro inferior a 0,5 mm.

A dimensão das partículas é condicionada por uma série de fatores (humidade, maturação, tipo de ralador, pressão de ralagem), pelo que varia bastante.

Com a evolução do mercado e das tecnologias de produção verificada nos últimos anos, há uma procura crescente, por parte dos operadores, de queijo ralado mais fino e homogéneo, especialmente para misturar com outros ingredientes. Além disso, a popularidade dos queijos mais curados (com mais de 30 meses) e dos pequenos formatos (cubos e porções de pequena dimensão) tem aumentado cada vez mais. A preparação destes pequenos formatos produz uma grande quantidade de pedaços de queijo (incluindo pedaços pequenos), que são mais suscetíveis de secar e, quando o queijo a ralar está muito curado, torna-se ainda mais duro, sendo que a aplicação do mesmo grau de pressão ao queijo resulta em partículas raladas de menor dimensão. É por este motivo que se altera a percentagem de partículas de diâmetro inferior a 0,5 mm de um mínimo de 25 % para um mínimo de 35 %, o que reflete, de um modo mais rigoroso, o «Parmigiano Reggiano» ralado atualmente em produção, sem comprometer as suas características de qualidade.

— Artigo 7.º

É aditado um novo parágrafo, com a seguinte redação: *Os pedaços excedentes de «Parmigiano Reggiano» que se destinam a ser utilizados pelos operadores integrados no sistema de controlo para preparar outros formatos são designados «aparas».*

Esta última alteração é incluída no ponto 3.5 do documento único.

Tal como já referido no artigo 5.º, e pelos mesmos motivos, explica-se o conceito de «aparas».

Rubrica «Método de obtenção»

Norma de produção do queijo

- Artigo 3.º

No terceiro parágrafo, suprime-se a seguinte regra: *O leite não pode ser sujeito a processos de centrifugação*. Transfere-se a regra para o artigo 1.º, com a seguinte redação: *O leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos, físicos ou mecânicos como, por exemplo, centrifugação [...]*. Os motivos desta alteração são idênticos aos da alteração do artigo 1.º, rubrica *Descrição do produto*.

O quinto parágrafo: *O leite da ordenha da noite é parcialmente desnatado [utilizando o termo italiano scremato] por decantação espontânea em tanques de aço abertos por cima. Após a entrega à queijaria, o leite da ordenha da manhã é misturado com o leite parcialmente desnatado [scremato] da noite anterior. Pode também ser parcialmente desnatado [scrematura] por decantação espontânea.*

passa a ter a seguinte redação:

*O leite da ordenha da noite é parcialmente desnatado [utilizando o termo italiano *decremato*] por decantação espontânea em tanques de aço abertos, com ventilação natural. Após a entrega à queijaria, o leite da ordenha da manhã é misturado com o leite parcialmente desnatado [*decremato*] da noite anterior. Pode também ser parcialmente desnatado [*decrematura*] por decantação espontânea.*

Por razões de clareza, adita-se a palavra «anterior» a seguir à palavra «noite», no ponto 3.4 do documento único.

Tradicionalmente, os tanques eram cubas abertas em que o leite era deixado a assentar para que a nata subisse à superfície. Ao longo dos anos, foram desenvolvidas novas tecnologias, tanto para poupar espaço como para tornar as instalações mais limpas e mais eficientes, tendo esses tanques sido substituídos por estruturas de vários níveis com tampas que podem ser abertas, pelo que se altera a descrição dos tanques de «abertos por cima» para «abertos, com ventilação natural».

Alteram-se os termos italianos *scremato* e *scrematura*, leite desnatado e processo de desnatação, respetivamente, para *decremato* e *decrematura*, em consonância com a alteração do artigo 1.º da rubrica *Descrição do produto*.

Esta última alteração é incluída no ponto 3.4 do documento único.

O sexto parágrafo: *A relação «gordura/caseína» do leite na cuba, calculada como valor médio ponderado dos lotes nas cubas no dia da transformação, não pode exceder 1,1 % + 12 %.*

passa a ter a seguinte redação:

A relação «gordura/caseína» do leite na cuba, calculada como valor médio ponderado dos lotes nas cubas no dia da transformação, não pode exceder 1,10 % + 10 %.

Esta última alteração é incluída no ponto 3.4 do documento único.

Para maior clareza, altera-se a relação «gordura/caseína», reduzindo a tolerância de 12 % para 10 %, e o valor de «1,1» para «1,10».

Com base em várias estatísticas e estudos científicos, apurou-se que o valor médio de referência para a relação «gordura/caseína» no «Parmigiano Reggiano» era cerca de 1,1 e, dado que as técnicas queijeiras artesanais utilizadas para produzir este queijo e as diferenças no teor de matéria gorda do leite utilizado, condicionadas tanto pela estação do ano como pela técnica agrícola, podem causar alguma variação nesta relação, fixou-se uma tolerância, inicialmente estimada em cerca de 10 %.

Para ter em conta a incerteza de medição e amostragem, bem como as variações referidas acima, aditaram-se 2 % adicionais (de 10 % para 12 %) aquando da aprovação de uma alteração menor do caderno de especificações (JO C 132 de 13.4.2018, p. 7) em que foi proposta uma relação de 1,1 % + 12 %.

Na sequência dessa aprovação, aquando da elaboração do plano de controlo, o organismo de controlo autorizado (OCQPR Soc. Coop.) enviou ao Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, em 23 de maio de 2018, um pedido de esclarecimento sobre a relação «gordura/caseína» exigida relativamente ao «Parmigiano Reggiano», para saber se a exigência de que «[a] relação “gordura/caseína” do leite na cuba [...] não pode exceder 1,1 % + 12 %», como constava do texto, incluía a incerteza de medição.

Na sua resposta, o Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais esclareceu que o valor de 1,1 % + 12 % não abrange, por si só, a incerteza de medição, pelo que é necessário reduzir a tolerância em 2 pontos percentuais, a fim de alinhar a regra constante do caderno de especificações com o princípio subjacente à decisão original.

O sétimo parágrafo: *É possível conservar uma quantidade de leite da ordenha da manhã, limitada a 15 %, para a caseificação do dia seguinte. Neste caso, o leite, que deve ser conservado na queijaria em recipientes de aço previstos para o efeito e a uma temperatura de pelo menos 10 °C, deve ser transvasado, juntamente com o leite da ordenha da noite, para as cubas, para fins de decantação espontânea da gordura.*

passa a ter a seguinte redação:

É possível conservar uma quantidade de leite da ordenha da manhã, limitada a 15 %, para a caseificação do dia seguinte. É permitido conservar uma quantidade superior a 15 %, desde que essa quantidade seja utilizada para produzir um queijo, no máximo. Este leite, que deve ser conservado na queijaria em recipientes de aço e a uma temperatura de pelo menos 10 °C, deve ser transvasado, juntamente com o leite da ordenha da noite, para as cubas, para fins de decantação espontânea da gordura.

O novo texto permite que seja conservada uma quantidade de leite da ordenha da manhã, superior a 15 %, para a caseificação do dia seguinte, se for necessária uma maior percentagem para produzir um queijo, no máximo. Este novo texto permite que as pequenas queijarias tenham leite suficiente na cuba em certas alturas do ano para produzir um queijo inteiro.

O oitavo parágrafo: *Ao leite é acrescentado soro lácteo, uma cultura natural de fermentos lácteos obtida por decantação espontânea do soro lácteo da caseificação do dia anterior.*

passa a ter a seguinte redação:

Ao leite é acrescentado soro lácteo, uma cultura natural de bactérias lácteas obtida por decantação espontânea e em condições de temperatura controlada do soro lácteo «doce» de anteriores operações de caseificação.

Esta alteração é incluída no ponto 3.4 do documento único.

No mesmo parágrafo, é aditado o seguinte texto: *Não é permitido acrescentar ao soro lácteo culturas de bactérias lácteas corretivas ou reforçadoras nem suplementos nutricionais para favorecer o desenvolvimento da flora láctea. Só é permitido acrescentar uma única porção de leite.*

Na descrição das características do soro lácteo, altera-se o termo «fermentos lácteos» para «bactérias lácteas», que é tecnicamente mais correto. Explicita-se a proibição de determinadas práticas — a adição de culturas de bactérias lácteas ou de suplementos nutricionais que favoreçam o desenvolvimento de bactérias lácteas naturais. Esta alteração visa deixar claro que o soro lácteo é um ingrediente natural e realçar o papel que este desempenha na produção do queijo «Parmigiano Reggiano», ou seja, a forte ligação entre o território e o produto. É por este motivo que o soro lácteo só pode ser obtido a partir da fermentação do soro lácteo doce resultante de anteriores operações de produção de queijo. Suprime-se o termo «dia» com vista a dar aos queijeiros a possibilidade de acrescentarem também, tendo em conta as características físico-químicas e microbiológicas do leite, pequenas quantidades de soro lácteo, o mesmo soro lácteo que é acrescentado ao leite na cuba no dia seguinte, ao leite da noite deixado nas cubas para fins de decantação espontânea da gordura. O objetivo desta prática é favorecer o desenvolvimento da flora láctea e coalhar ligeiramente o leite durante a noite, a fim de o tornar mais adequado para a produção de queijos na manhã seguinte.

Por último, é explicitamente indicado que é possível adicionar uma única porção de leite da queijaria, uma prática local autêntica e constante, que já é uma tradição bem enraizada. Esta prática permite acrescentar às bactérias lácteas do soro lácteo os nutrientes que favorecem o seu crescimento.

No final do décimo terceiro parágrafo, é aditada a seguinte frase: *Os queijos podem ser curados em prateleiras de madeira.*

Esta alteração é parcialmente incluída no ponto 3.4 do documento único.

Por razões de transparência, clarifica-se a possibilidade de os queijos serem curados em prateleiras de madeira, uma vez que a utilização de madeira nas caves do «Parmigiano Reggiano» é uma tradição bem enraizada e fundamentada que não pode ser alterada. Dado que, nos últimos anos, nalguns mercados estrangeiros (em especial, nos Estados Unidos), foram levantados potenciais problemas sanitários ou de higiene relacionados com a utilização de madeira, considera-se importante indicar no caderno de especificações, para eliminar ambiguidades, que a madeira é um material essencial e que, precisamente por fazer parte de uma tradição bem enraizada, nunca causou problemas sanitários.

Rubrica «Rotulagem»

Norma de produção do queijo

- Artigo 8.º

É aditado o seguinte parágrafo:

Exceto quando utilizados como «aparas», os pedaços excedentes das faces e da superfície lateral dos queijos (pedaços com mais de 18 % de crosta) não podem ostentar a denominação «Parmigiano Reggiano».

Esta alteração é incluída no ponto 3.6 do documento único.

As características de qualidade do queijo «Parmigiano Reggiano» estão bem definidas no caderno de especificações e incluem referências específicas à pasta do queijo:

- *aroma e sabor característicos da pasta: perfumada, delicada, apaladada, mas não picante,*
- *textura da pasta: finamente granulosa e friável.*

Além disso, desde 1991, o caderno de especificações limita a 18 % a quantidade de crosta presente no queijo ralado (Decreto do presidente do Conselho de Ministros de 4 de novembro de 1991). O aditamento deste requisito só afeta o queijo ralado, uma vez que a crosta é sempre inferior a 18 % nos formatos com crosta (queijos inteiros e porções com crosta). Tal como descrito anteriormente em relação às «aparas», os pedaços excedentes das faces e da superfície lateral dos queijos (pedaços com mais de 18 % de crosta) são sobras da preparação dos formatos de venda. Se estes pedaços excedentes não se destinarem a ser utilizados na preparação do «Parmigiano Reggiano» ralado, caso em que a adição de pasta de queijo corrige o equilíbrio entre a pasta e a crosta, podem ser vendidos. No entanto, estes pedaços excedentes contêm uma grande quantidade de crosta e, por conseguinte, não contêm pasta de queijo suficiente para satisfazer a definição das características típicas do queijo «Parmigiano Reggiano». Por consequência, dado que já não estão em conformidade com o caderno de especificações, não podem ser vendidos como «Parmigiano Reggiano».

Pelos motivos referidos acima, bem como para prestar informações exatas aos consumidores e assegurar uma concorrência leal entre operadores, os pedaços excedentes das faces e da superfície lateral dos queijos (pedaços com mais de 18 % de crosta) não podem utilizar a DOP «Parmigiano Reggiano», exceto se forem utilizados como «aparas».

- Artigo 9.º

O texto do primeiro parágrafo: [...] *o contrarrótulo a seguir indicado, que representa uma fatia e um cilindro de «Parmigiano Reggiano» e uma pequena faca acima da menção «PARMIGIANO REGGIANO», deve figurar em todas as embalagens. Este contrarrótulo deve ser impresso em ciano, magenta, amarelo e preto, de acordo com as especificações técnicas estabelecidas no acordo de consórcio pertinente.*



passa a ter a seguinte redação:

[...] *o contrarrótulo a seguir indicado, constituído por uma representação estilizada de uma fatia e de um cilindro de «Parmigiano Reggiano» acima da menção «PARMIGIANO REGGIANO», deve figurar em todas as embalagens. Este contrarrótulo deve ser impresso a cores, de acordo com as especificações técnicas estabelecidas no acordo de consórcio pertinente.*



Esta alteração é parcialmente incluída no ponto 3.6 do documento único.

Altera-se o contrarrótulo para o tornar mais moderno e atual em termos estilísticos. Esta alteração também é aditada ao ponto 3.6 do documento único.

O segundo parágrafo: *Para permitir aos consumidores a correta identificação da maturação do queijo «Parmigiano Reggiano» pré-embalado, introduzido no consumo em porções superiores a 15 g, a rotulagem deve mencionar a idade mínima do queijo.*

passa a ter a seguinte redação:

Para permitir a correta identificação da maturação do queijo «Parmigiano Reggiano» pré-embalado introduzido no consumo em porções superiores a 15 g, o rótulo deve mencionar a idade mínima do queijo.

Esta alteração é incluída no ponto 3.6 do documento único.

Suprime-se a referência aos «consumidores», porque a obrigação de indicar a idade mínima do queijo é aplicável a todos os queijos pré-embalados em porções superiores a 15 g, incluindo quando se destinam a ser vendidos a operadores comerciais (empresas de transformação, empresas de restauração coletiva, como restaurantes, etc.), e não apenas aos consumidores finais. Esta alteração visa tornar este aspeto mais claro. Com base nas definições estabelecidas no artigo 2.º, n.º 2, alíneas i) e j), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, altera-se o termo «rotulagem» para «rótulo», uma vez que a idade mínima do queijo deve ser mencionada na embalagem ou no recipiente, não podendo constar dos documentos.

É aditado o seguinte terceiro parágrafo:

Dado que o aroma e o sabor da pasta do queijo «Parmigiano Reggiano» evoluem ao longo do processo de maturação, a fim de transmitir as características organoléticas, podem ser utilizados no rótulo os seguintes adjetivos descritivos, bem como a idade, para determinadas classes de maturação:

- *delicato (delicado) (de 12 a 19 meses),*
- *armonico (equilibrado) (de 20 a 26 meses, aproximadamente),*
- *aromatico (aromático) (de 27 a 34 meses, aproximadamente),*
- *intenso (intenso) (de 35 a 45 meses, aproximadamente).*

Esta alteração é incluída no ponto 3.6 do documento único.

A introdução da obrigação de indicar a idade mínima do queijo «Parmigiano Reggiano» introduzido no consumo em porções superiores a 15 g conduziu à necessidade de especificar as características organoléticas através de adjetivos «descritivos» que variam de acordo com a maturidade. Dado que o queijo «Parmigiano Reggiano» é submetido a um longo período de maturação, de 12 a mais de 40 meses, o seu aroma e sabor evoluem, motivo pelo qual se acrescenta a possibilidade de utilizar adjetivos «descritivos» nos rótulos, para ajudar os consumidores na escolha do produto.

O quarto parágrafo: *A indicação, na rotulagem, do número de registo ou do nome da queijaria é obrigatória apenas para o queijo ralado ou em porções obtido a partir de formas com a marca «Premium», em conformidade com o artigo 15.º do «Regulamento relativo à marcação».*

passa a ter a seguinte redação:

A indicação, no rótulo, do número de registo ou do nome da queijaria é obrigatória apenas para o queijo ralado ou em porções obtido a partir de formas com a marca «Premium», em conformidade com o artigo 15.º do «Regulamento relativo à marcação».

Com base nas definições estabelecidas no artigo 2.º, n.º 2, alíneas i) e j), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, altera-se o termo «rotulagem» para «rótulo», uma vez que o número de registo ou o nome da queijaria devem ser mencionados na embalagem ou no recipiente, não podendo constar dos documentos.

Regulamento relativo à marcação

- Artigo 1.º «Marcas»:

O n.º 2: 2. *Cada queijaria deve marcar os seus queijos com as indicações de origem mediante:*

- a) *A aposição de uma placa de caseína em cada queijo com os códigos que o identificam;*
- b) *A utilização de matrizes especiais para imprimir a menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas (ver figura 1), o número de registo e o nome da queijaria e o ano e mês de produção na superfície lateral do cilindro.*

passa a ter a seguinte redação:

2. *Cada queijaria deve marcar os seus queijos com as indicações de origem mediante:*

- a) *A aposição de uma placa de caseína em cada queijo ou a utilização de um sistema equivalente que garanta a identificação única de cada queijo (a seguir designado por «placa» ou «placas»);*
- b) *A utilização de matrizes especiais para imprimir a menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas (ver figura 1 e figura 1-A), o número de registo da queijaria e o ano e mês de produção e a sigla DOP na superfície lateral do cilindro.*

Estas alterações são incluídas no ponto 3.6 do documento único.

Dado que, no futuro, a evolução tecnológica poderá proporcionar outras formas de identificação única do queijo «Parmigiano Reggiano», o novo texto refere a possibilidade de utilizar outros sistemas para além das placas de caseína.

Adita-se a referência à «figura 1-A», aditada à secção «Figuras de exemplo».

O texto alterado indica que as matrizes utilizadas para imprimir as marcas de origem nos queijos devem também incluir a sigla DOP, uma vez que esta sigla já consta das matrizes especiais atualmente utilizadas.

O n.º 3: 3. *As marcas de seleção são efetuadas pelo Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, em conformidade com os art. 4.º, 5.º, 6.º, 7.º e 8.º infra, após a realização dos controlos pelo organismo de controlo autorizado.*

passa a ter a seguinte redação:

3. *As marcas de seleção são efetuadas pelo Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, conforme estabelecido nos artigos 4.º, 5.º, 6.º, 7.º e 8.º infra, após a realização dos controlos pelo organismo de controlo autorizado.*

A abreviatura «art.» é apresentada por extenso, ou seja, «artigos».

- Artigo 3.º «Obrigações das queijarias»:

O n.º 1: 1. *Pelo menos quatro meses antes do início da atividade, as queijarias que pretendam produzir queijo «Parmigiano Reggiano» devem apresentar um pedido ao Consórcio informando-o de que estão incluídas no sistema de controlo a fim de lhes ser atribuído um número de registo e solicitarem as matrizes e as placas de caseína para a marca de origem.*

passa a ter a seguinte redação:

1. *Antes do início da atividade, as queijarias que pretendam produzir queijo «Parmigiano Reggiano» devem apresentar um pedido ao Consórcio informando-o de que estão incluídas no sistema de controlo a fim de lhes ser atribuído um número de registo e solicitarem as matrizes e as placas para a marca de origem.*

Suprime-se a referência a «quatro meses» por ser considerado um período demasiado longo e a palavra «caseína», em consonância com a alteração do artigo 1.º.

O n.º 2: 2. *As queijarias são responsáveis pela utilização e conservação corretas das matrizes e das placas de caseína, que lhes são fornecidas a título de confiança.*

passa a ter a seguinte redação:

2. *As queijarias são responsáveis pela conservação e utilização correta das matrizes e das placas, que lhes são fornecidas a título de confiança.*

Esta alteração consiste na reformulação da frase sobre a conservação e a utilização correta das matrizes e das placas numa ordem mais lógica.

O n.º 5: 5. [...] *Em caso de incumprimento, o Consórcio ordena a retirada das matrizes e das placas e/ou a aplicação de uma sanção, de acordo com os procedimentos estabelecidos no plano de controlo.*

passa a ter a seguinte redação:

6. [...] *Em caso de incumprimento, o Consórcio ordena a retirada das matrizes e das placas e/ou a aplicação de uma sanção, em conformidade com a legislação em vigor.*

Esclarece-se que qualquer retirada de matrizes e de placas e/ou a aplicação de sanções pelo Consórcio deve efetuar-se em conformidade com a legislação em vigor.

- Artigo 6.º «Classificação do queijo»:

O n.º 2: 2. *Para tornar o processo de exame técnico o mais objetivo possível, os painéis de controlo devem cortar pelo menos um queijo por lote, e nunca menos de um queijo por mil ou parte do mesmo, para avaliar as características estruturais e organolépticas. [...]*

passa a ter a seguinte redação:

2. *Para ajudar os inspetores na avaliação dos queijos, os painéis de controlo devem cortar pelo menos um queijo por lote e, em qualquer caso, o número de queijos necessário para avaliar as características estruturais e organoléticas. [...]*

O novo texto descreve a atividade dos inspetores na avaliação do queijo «Parmigiano Reggiano» de modo mais exato, especificando que o corte dos queijos tem por objetivo ajudar os inspetores no processo de exame técnico. Além disso, em vez de se referir ao número mínimo de queijos que os painéis de controlo devem cortar, o texto alterado exige que os inspetores cortem o número de queijos necessário para melhor avaliar as características estruturais e organoléticas da pasta do queijo, melhorando assim a sua avaliação.

- Artigo 7.º «Marcação com tinta»:

O primeiro parágrafo: *Durante os exames técnicos a que se refere o artigo 6.º, os queijos são carimbados a tinta indelével com uma marca provisória que os inclui numa das seguintes categorias definidas no anexo:*

passa a ter a seguinte redação:

Durante os exames técnicos a que se refere o artigo 6.º, os queijos são carimbados a tinta indelével, ou utilizando um sistema equivalente, com uma marca provisória que os inclui numa das seguintes categorias definidas no anexo:

Na sequência do exame técnico e da classificação, é prática corrente os inspetores marcarem os queijos com um carimbo a tinta que lhes atribui provisoriamente a categoria de qualidade um, dois ou três até que sejam submetidos ao processo de marcação posterior, que pode ter lugar a partir de sete dias após o exame, de acordo com as instruções do organismo de controlo. Atendendo à evolução tecnológica, esta alteração visa permitir a utilização de diferentes mecanismos para esta identificação temporária dos queijos.

- Artigo 9.º «Anulação das marcas»:

O parágrafo: *As marcas são retiradas dos queijos da categoria três [...] pelo pessoal do Consórcio [...].*

passa a ter a seguinte redação:

As marcas de origem são retiradas da superfície lateral dos queijos da categoria três [...] pelo pessoal do Consórcio [...].

As marcas de origem apostas nos queijos consistem na menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas, juntamente com o número de registo da queijaria que produziu o queijo, o ano e mês de produção e a abreviatura DOP, impressos na superfície lateral do queijo com uma matriz e na placa de caseína para efeitos de rastreabilidade, habitualmente aposta na face plana do cilindro. Quando um queijo não satisfaz os requisitos de utilização da DOP, as marcas de origem apostas na superfície lateral, incluindo a menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas, são removidas, para que o queijo deixe de ser apresentado aos consumidores como «Parmigiano Reggiano», ao passo que a placa de caseína, habitualmente aposta numa das faces planas do queijo, que precisa de ser preservada no local para assegurar a rastreabilidade, é mantida. A alteração tem por objetivo esclarecer que a anulação das marcas de origem só diz respeito às marcas apostas na superfície lateral do queijo.

- Artigo 11.º «Recursos»:

O n.º 1: *1. As queijarias podem recorrer do resultado de um exame técnico mediante o envio de uma notificação para o efeito ao Consórcio no prazo de quatro dias a contar do termo de cada um dos exames técnicos, por carta registada.*

passa a ter a seguinte redação:

1. *As queijarias podem recorrer do resultado de um exame técnico mediante o envio de uma notificação para o efeito ao Consórcio no prazo de dois dias a contar do termo de cada um dos exames técnicos.*

Reduz-se de quatro para dois dias o período durante o qual o resultado de um exame técnico pode ser objeto de recurso. A fim de simplificar o processo administrativo, o novo texto indica que os recursos devem ser apresentados por escrito e não necessariamente enviados por carta registada.

- Artigo 12.º «Pedido de correção das marcas de origem»:

Este artigo, que atualmente tem a seguinte redação: *Se for necessário intervir na parte da crosta onde está aposta a placa para corrigir defeitos que se tenham desenvolvido durante a maturação, a queijaria solicita ao Consórcio a substituição da placa por um carimbo indelével. As queijarias devem conservar as placas removidas e entregá-las ao Consórcio.*

passa a ter a seguinte redação:

1. *Se, após a maturação, uma placa deixar de aderir ao queijo de forma correta, ou se for necessário intervir na parte da crosta onde está aposta a placa para corrigir defeitos que se tenham desenvolvido durante a maturação, a queijaria solicita imediatamente ao Consórcio a substituição da placa por um carimbo indelével. As queijarias devem conservar as placas removidas e entregá-las ao Consórcio.*

O novo texto exige também que as queijarias solicitem ao Consórcio a substituição das placas por carimbos indeléveis quando estas deixam de aderir corretamente ao queijo e especifica que este pedido deve ser efetuado imediatamente.

- Artigo 13.º «Pedido de anulação das marcas de origem»:

Este artigo, que atualmente tem a seguinte redação: *Se, durante a maturação, surgirem defeitos graves que impeçam a continuação do processo de maturação, as queijarias têm o direito de solicitar ao Consórcio, antes do exame técnico, a anulação das marcas de origem do queijo afetado ou a entrega do queijo, em conformidade com o artigo 9.º.*

passa a ter a seguinte redação:

Se, durante a maturação, surgirem defeitos graves que impeçam a continuação do processo mínimo de maturação, as queijarias têm o direito de solicitar ao Consórcio, antes do exame técnico, a anulação das marcas de origem apostas na superfície lateral do queijo afetado ou a entrega do queijo, em conformidade com o artigo 9.º.

Adita-se a palavra «mínimo» para esclarecer que as queijarias podem solicitar a anulação das marcas durante o período mínimo de maturação de 12 meses. Além disso, em consonância com a alteração do artigo 9.º e com as disposições do mesmo, especifica-se que a anulação das marcas de origem só diz respeito às apostas na superfície lateral do queijo.

- Artigo 16.º «Custos»:

O n.º 3: *As queijarias são obrigadas a suportar os custos de substituição das matrizes que se tenham desgastado antes do tempo ou que, de outro modo, estejam danificadas.*

passa a ter a seguinte redação:

As queijarias podem ser obrigadas a suportar os custos de substituição das matrizes que se tenham desgastado antes do tempo ou que, de outro modo, estejam danificadas.

Substitui-se a redação «são» por «podem ser», uma vez que a exigência do pagamento destes custos é opcional e não uma obrigação.

Anexo

«Categorias de produtos»

No ponto 3, «“Parmigiano Reggiano” mezzano (médio)», a frase: *correções mínimas bem executadas na superfície lateral ou nas faces planas do cilindro que não comprometam significativamente o aspeto exterior do queijo, sem defeitos olfativos.*

passa a ter a seguinte redação:

correções mínimas na superfície lateral ou nas faces planas do cilindro que não comprometam significativamente o aspeto exterior do queijo, sem defeitos olfativos.

Em aplicação dos hábitos e práticas relevantes para a definição das categorias comerciais do queijo «Parmigiano Reggiano» a que se refere o artigo 6.º do Regulamento relativo à marcação e, mais especificamente, a secção 4 (Queijo Parmigiano-Reggiano) da rubrica Classificação do queijo, ponto b) (Categorias de escolha de mercado 0-1), do Compêndio Provincial das Alfândegas da Câmara de Comércio, Artes e Ofícios e Agricultura de Reggio Emilia, de 1990, o queijo da «categoria 0» pode apresentar «determinadas correções menores bem executadas ou defeitos menores a corrigir que não provoquem a deformação do queijo». Este conceito de «correção» inclui tanto os defeitos estéticos ainda presentes na crosta de um queijo, que variam em termos de dimensão, profundidade e, possivelmente, de teor de humidade («defeito a corrigir»), como o resultado da correção de um defeito estético, geralmente através da cauterização, para resolver ou minimizar o defeito ou remover a humidade («correção executada»).

O ponto 2 («Parmigiano Reggiano», categoria 0 e categoria 1), alínea a) (categoria 0), do anexo *Categorias de produtos do Regulamento relativo à marcação* não distingue entre «correções executadas» e «defeitos a corrigir», referindo apenas que quaisquer correções devem ser menores e não podem provocar a deformação do queijo.

Atualmente, é prática corrente das queijarias apresentarem ao painel de exame técnico os «defeitos a corrigir», que atribui aos queijos a categoria de produto adequada à dimensão do defeito.

Uma vez que a redação «bem executadas» só abrange as «correções executadas», é suprimida para permitir que os queijos da categoria dois sejam apresentados para exame com «correções executadas» e «defeitos a corrigir».

FIGURAS DE EXEMPLO

A título ilustrativo, inclui-se uma figura da menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas aposta na superfície lateral de um queijo «Parmigiano Reggiano».

Rubrica «Outras»

Sub-rubrica «Acondicionamento»

Norma de produção do queijo

- Artigo 6.º

O parágrafo: O «Parmigiano Reggiano» em porções pode ser acondicionado para venda imediata presencial na mesma empresa que efetua o corte das porções.

passa a ter a seguinte redação:

A ralagem, o corte em porções e o pré-acondicionamento para venda direta podem ser efetuados no ponto de venda, exclusivamente para efeitos de venda ao consumidor final.

Esta alteração é incluída no ponto 3.5 do documento único.

A atual versão do caderno de especificações prevê a possibilidade de cortar em porções e acondicionar o «Parmigiano Reggiano» para venda imediata presencial no ponto de venda onde é efetuado o corte em porções. Incluiu-se esta possibilidade com base nos princípios enunciados pelo Tribunal de Justiça da União Europeia (acórdão do Tribunal de Justiça de 20 de maio de 2003, C-469/00, n.º 62). Esta possibilidade também permite às empresas prestarem um serviço aos consumidores finais, dado que o corte de porções a partir de queijos ou de partes de queijos é um processo moroso, sendo muito difícil para os pontos de venda — nomeadamente em alturas de trabalho excessivo — cortar as porções apenas a pedido do consumidor.

Dado que o acórdão do Tribunal de Justiça também cita o processo de ralagem, esta alteração inclui a possibilidade expressa de a ralagem e o acondicionamento serem igualmente efetuados no ponto de venda para venda direta ao consumidor final, pelas mesmas razões expostas acima. Esta clarificação é igualmente necessária devido às frequentes objeções levantadas nos últimos anos junto dos organismos responsáveis pelos controlos em relação à possibilidade de ralar e acondicionar o queijo «Parmigiano Reggiano» nos pontos de venda para venda direta.

Rubrica «Regulamento relativo à alimentação das vacas»

Regulamento relativo à alimentação das vacas

- Artigo 1.º «Âmbito de aplicação»:

Ao artigo 1.º, aditam-se um segundo, um terceiro e um quarto parágrafos.

O segundo parágrafo tem a seguinte redação:

A produção do leite deve ter lugar nas explorações situadas na área de origem e incluídas no sistema de controlo.

Esta frase é aditada ao ponto 3.3 do documento único. Suprime-se o seguinte: no ponto 3.3, a frase «O leite provém de vacas criadas na área geográfica identificada.»; no ponto 3.4, a frase «As explorações pecuárias de vacas leiteiras cujo leite se destina a ser transformado em “Parmigiano Reggiano” situam-se na área geográfica identificada.»; no ponto 3.4 do documento único, a referência à «produção» do leite.

Esclarece-se que a produção de leite de vaca utilizado como matéria-prima deve ter lugar na área geográfica delimitada, em explorações sujeitas a controlos oficiais para verificar a conformidade com o caderno de especificações.

O terceiro parágrafo tem a seguinte redação:

A criação de vacas leiteiras de substituição («renovação») deve ser efetuada na área de origem e incluída no sistema de controlo enquanto atividade específica de uma exploração leiteira. As regras estabelecidas no artigo 9.º são aplicáveis aos animais provenientes de outros setores de produção.

Esta alteração é incluída no ponto 3.3 do documento único.

O novo texto inclui uma referência explícita à criação de vacas leiteiras de substituição («renovação»), ou seja, a criação de vitelas e novilhas que se juntarão ao efetivo leiteiro no futuro, juntamente com a referência necessária de que é uma atividade específica de uma exploração leiteira. Dada esta relação estrutural e funcional com a exploração leiteira, o texto alterado exige que a renovação tenha lugar na área geográfica delimitada e que seja sujeito a controlos oficiais para verificar a conformidade com o caderno de especificações.

Por último, é feita referência ao artigo 9.º do *Regulamento relativo à alimentação das vacas*, que regula a entrada de animais provenientes de cadeias de produção diferentes da cadeia do «Parmigiano Reggiano» nas explorações leiteiras ou nas unidades de renovação.

O quarto parágrafo tem a seguinte redação:

As explorações leiteiras com atividades de renovação situadas fora da área de origem em 5 de janeiro de 2021 podem continuar a exercer estas atividades fora da área de origem, desde que estejam incluídas no sistema de controlo.

Esta alteração é incluída no ponto 3.3 do documento único.

A alteração tem em conta as observações formuladas por determinadas empresas que se dedicam à criação de gado e à produção de leite destinado à produção do queijo «Parmigiano Reggiano» e que, tal como permitido pela atual versão do caderno de especificações, gerem desde há muito tempo os seus próprios ciclos de produção através de uma unidade de renovação situada fora da área geográfica delimitada. O único objetivo desta atividade é a criação de vitelas e novilhas que, uma vez atingida a idade adulta, substituem as vacas leiteiras nas explorações leiteiras detidas pelas mesmas empresas situadas na área geográfica delimitada. Por conseguinte, esta alteração permite assegurar a continuidade de um modelo de negócios com esta organização, embora com o contrapeso de sujeitar as atividades de renovação das empresas situadas fora da área geográfica delimitada aos requisitos básicos estabelecidos nos artigos 5.º e 9.º do *Regulamento relativo à alimentação das vacas* e aos controlos oficiais para verificar a conformidade com o caderno de especificações, desde que essas atividades já estivessem em curso aquando da publicação do pedido de alteração na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* [Jornal Oficial da República Italiana].

- Artigo 4.º «Forragens permitidas»:

O segundo subponto do primeiro parágrafo: *As vacas leiteiras podem ser alimentadas com:*

— [...]

— *forragem de azevém, centeio, aveia, cevada, trigo, milho [...],*

passa a ter a seguinte redação:

As vacas leiteiras podem ser alimentadas com:

— [...]

— *forragem de azevém, centeio, aveia, cevada, trigo, triticale, milho [...],*

Inclui-se na lista das forragens autorizadas a forragem de triticale, que tem características semelhantes às de outras culturas forrageiras já autorizadas (cevada, trigo, centeio, etc.). Dado que a utilização de forragem de triticale, verde ou seca, pode ser relevante nas zonas mais acidentadas da área geográfica delimitada, onde é particularmente abundante, o novo texto inclui expressamente a possibilidade de a utilizar, a fim de promover a utilização de alimentos provenientes do território.

- Artigo 5.º «Forragens e subprodutos proibidos»:

Os dois primeiros parágrafos:

A fim de evitar que o ambiente da instalação pecuária onde são criadas as vitelas, as novilhas até ao sexto mês de gestação e as vacas leiteiras seja contaminado com silagem — incluindo através do solo e da forragem — são proibidas a utilização e a posse de silagem de qualquer tipo.

As explorações de criação de gado leiteiro devem assegurar que a gestão de eventuais atividades agrícolas de outras cadeias de produção (bovinos para produção de carne, digestores, etc.) seja efetuada em instalações inteiramente separadas. A silagem de cereais e os subprodutos podem ser conservados e utilizados para essas outras atividades agrícolas.

passam a ter a seguinte redação:

A fim de evitar a contaminação do ambiente da instalação pecuária com silagem — incluindo através do solo e da forragem — e de permitir que o rúmen dos animais se adapte fisiologicamente a uma dieta sem silagem, as explorações leiteiras e as unidades de renovação estão proibidas de utilizar e de possuir qualquer tipo de silagem.

As explorações de criação de gado leiteiro e as unidades de renovação devem assegurar que a gestão de eventuais atividades agrícolas de outras cadeias de produção (bovinos para produção de carne, digestores, etc.) seja efetuada em instalações inteiramente separadas. A silagem de cereais e os subprodutos podem ser conservados e utilizados para essas outras atividades agrícolas.

A alteração do primeiro parágrafo é incluída no ponto 3.3 do documento único.

O objetivo desta alteração é, em primeiro lugar, adaptar o artigo às alterações introduzidas no artigo 1.º do Regulamento relativo à alimentação das vacas, incluindo a harmonização da terminologia utilizada, estabelecendo que, tal como já sucedia em relação às explorações leiteiras, as unidades de renovação também estão proibidas de utilizar e de possuir qualquer tipo de silagem. Em segundo lugar, a alteração inclui expressamente uma segunda razão fundamental para a proibição da posse e utilização de silagem, para além da prevenção da contaminação do ambiente da instalação pecuária, ou seja, a necessidade de permitir a adaptação fisiológica do rúmen dos animais a uma dieta sem silagem (desde tenra idade). Relativamente a este segundo aspeto, remete-se para a justificação das alterações introduzidas no artigo 9.º do Regulamento relativo à alimentação das vacas.

Do mesmo modo, a alteração do segundo parágrafo tem também por objetivo alinhar o artigo com as alterações introduzidas no artigo 1.º do Regulamento relativo à alimentação das vacas.

Suprime-se a referência ao *melaço na forma líquida (exceto quando a sua utilização é permitida nos termos do artigo 6.º)*, que constava do n.º 4, alínea b), sexto subponto.

Suprime-se a proibição total de utilização de melaço, inicialmente introduzida devido à frequente má qualidade e às características muito variáveis deste produto (embora a sua utilização continue a ser regulada pelo artigo 6.º), porquanto, atualmente, este produto é totalmente fiável graças às tecnologias de produção modernas, cuja utilização é obrigatória por lei. Inclusivamente, aconselha-se a utilização de melaço em determinadas rações, como as rações à base de feno, que têm menos açúcares do que a erva fresca, porque a ligeira fermentação que transforma a erva em feno provoca alguma diminuição do teor de açúcares.

Uma vez que, atualmente, a gestão das instalações pecuárias se processa de forma muito diferente, o risco de sujar os bebedouros e o equipamento agrícola, inicialmente um dos principais motivos para usar da máxima cautela na utilização de melaço no interior das instalações, é facilmente gerível.

- Artigo 6.º «Matérias-primas para alimentação animal não forrageira»:

Os parágrafos seguintes: *Podem também ser utilizados nos alimentos compostos complementares:*

— *alfarroba, até ao limite correspondente a uma quantidade máxima de 3 %,*

— *melaço, até ao limite correspondente a uma quantidade máxima de 3 %.*

É autorizada a administração de alimentos na forma de blocos de melaço, incluindo na forma triturada, até um máximo de 1 kg/cabeça/dia. No entanto, a utilização de blocos de melaço não é compatível com a utilização de alimentos para animais que contenham melaço.

São também autorizados produtos à base de açúcar e/ou produtos à base de propilenoglicol e de glicerol, quer na forma líquida quer misturados nos alimentos, até um máximo de 300 g/cabeça/dia.

passam a ter a seguinte redação:

Podem também ser utilizados nos alimentos compostos complementares alfarroba, melaço de beterraba e de cana, extrato de malte, propilenoglicol e glicerol até ao limite correspondente a uma quantidade máxima global de 6 %.

A utilização de produtos à base de açúcar, incluindo na forma líquida ou de melaço (de cana ou de beterraba), extrato de malte, propilenoglicol e glicerol, na alimentação das vacas leiteiras, quer sejam administrados a vacas individuais quer adicionados à ração completa, está limitada a 800 g/cabeça/dia. Estes produtos não podem ser administrados através da água de bebida.

O artigo limita-se a agregar os limites de alfarroba e de melaço (e de outros produtos açucarados semelhantes), anteriormente divididos em 3 % de melaço + 3 % de alfarroba, num único limite global de 6 %.

A utilização de produtos açucarados, incluindo o melaço, anteriormente proibidos por força do artigo 5.º, passando de apenas blocos de melaço para um grupo mais vasto de produtos semelhantes, é alargada e regulamentada mediante a fixação de um limite máximo diário considerado adequado para complementar as rações ricas em fibras típicas da cadeia de produção do queijo «Parmigiano Reggiano».

A utilização destes produtos é particularmente adequada atualmente, em comparação com a versão anterior do caderno de especificações, uma vez que a ração completa está generalizada. Além disso, podem desempenhar uma função útil, ligando a ração e tornando-a menos pulverulenta, o que resulta numa mistura mais homogénea e em instalações de ambiente mais higiénico.

O quinto parágrafo *Sem prejuízo do disposto no artigo 8.º, podem também ser utilizados outros produtos e alimentos autorizados pela legislação em vigor para alimentar vacas leiteiras, sob reserva da realização de testes, por parte do Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, que notifica os organismos competentes logo que tenha verificado a compatibilidade desses produtos e alimentos.*

passa a ser o quarto parágrafo e a ter a seguinte redação:

Sem prejuízo do disposto no artigo 8.º, podem também ser utilizados outros produtos e alimentos autorizados pela legislação em vigor para alimentar vacas leiteiras, sob reserva da avaliação, por parte do Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, que notifica os organismos competentes logo que tenha verificado a compatibilidade desses produtos e alimentos com os princípios estabelecidos no artigo 2.º.

Relativamente à proibição de utilização de determinadas matérias-primas em alimentos para animais não forrageiros e em produtos para a alimentação das vacas leiteiras, altera-se o termo «testes» para «avaliação». O texto alterado especifica que se deve verificar a compatibilidade em relação aos princípios gerais relativos aos alimentos para animais estabelecidos no artigo 2.º do Regulamento relativo à alimentação das vacas.

- Artigo 7.º «Utilização de alimentos para animais complementares simples ou compostos, enriquecidos e não enriquecidos»:

Suprime-se o quarto parágrafo, que tem a seguinte redação: *A quantidade total de matéria gorda bruta proveniente de produtos e de subprodutos de soja, linhaça, girassol, gérmen de milho e gérmen de trigo não deve exceder 300 g/cabeça/dia.*

Sem alterar a lógica subjacente a este requisito específico nem a abordagem global do caderno de especificações no que se refere à utilização de matérias gordas, que deve ser estritamente regulamentada, substitui-se o método de quantificação do contributo de matérias gordas de determinados ingredientes utilizados na produção de alimentos para animais não forrageiros referido acima pelo método descrito no último parágrafo, a fim de tornar os controlos mais exequíveis, dado que é extremamente difícil distinguir as matérias gordas administradas apenas através dos «produtos e [dos] subprodutos de soja, linhaça, girassol, gérmen de milho e gérmen de trigo» e muito mais fácil verificar a quantidade global de matérias gordas administradas, tanto em termos de documentação (com base nas fichas de informação de alimentos para animais ou nos ingredientes colocados no misturador de ração completa) como do ponto de vista analítico.

Transfere-se o texto que se segue, anteriormente o segundo parágrafo do artigo 8.º, para o quarto parágrafo: *As vacas leiteiras não podem ser alimentadas com nenhuma mistura gorda ou gordura de origem animal ou vegetal (óleo, sebo, banha, manteiga), quer diretamente quer como ingrediente de alimentos para animais.*

No artigo 8.º, o terceiro parágrafo: *Podem ser utilizados lípidos de origem vegetal para transportar e proteger os micronutrientes, até ao limite correspondente a uma quantidade máxima de 100 g/cabeça/dia.*

passa a ser o quinto parágrafo do artigo 7.º e é alterado do seguinte modo:

Só podem ser utilizados óleos e gorduras vegetais de qualquer tipo ou forma como coadjuvantes em pré-misturas e para a proteção de aminoácidos, vitaminas, minerais e outros nutrientes, até ao limite correspondente a uma quantidade máxima de 50 g/cabeça/dia.

As alterações do texto que constava do artigo 8.º consistem na substituição dos termos «lípidos de origem vegetal» e «micronutrientes» pelos termos «óleos e gorduras vegetais» e «aminoácidos, vitaminas, minerais e outros nutrientes», respetivamente, por serem termos mais exaustivos.

Reduz-se o limite de óleos e de gorduras vegetais adicionados «do mesmo modo», de qualquer tipo ou forma, de 100 g para 50 g/cabeça/dia, porque estas substâncias devem ter como única função proteger os aminoácidos, as vitaminas, os minerais e outros nutrientes, ao invés de serem utilizadas como forma dissimulada de adicionar gorduras que, de outro modo, são proibidas, prática que se torna inútil ao reduzir a quantidade global, mantendo simultaneamente a sua utilização como transporte de aminoácidos como a metionina ou de vitaminas como a colina.

É aditado o seguinte sexto parágrafo: *A fim de evitar interferências negativas na fermentação do rúmen e alterações da qualidade do leite, a quantidade diária de lípidos (avaliados como extrato etéreo) administrada às vacas leiteiras:*

- *não pode exceder 4,0 % da substância seca total,*
- *não pode exceder 700 g em termos de quantidade administrada através de alimentos para animais não forrageiros, tal como definido no artigo 2.º do presente regulamento.*

Fixa-se em 4 % da substância seca total na ração o limite máximo diário de lípidos que pode ser administrado às vacas leiteiras através dos produtos autorizados. Este limite global é obtido tendo em conta o limite de matéria gorda administrada através de alimentos para animais não forrageiros. Em vez de um limite de 300 g de matéria gorda que pode ser administrada através de sementes oleaginosas (soja, linhaça, girassol, germen de milho e germen de trigo), que é muito difícil de verificar, altera-se este limite para 700 g de matéria gorda que pode ser administrada em alimentos para animais não forrageiros através da gordura naturalmente presente em todas as matérias-primas para alimentação animal (incluindo também o milho, por exemplo).

- Artigo 8.º «Matérias-primas para alimentação animal e produtos proibidos»:

No primeiro parágrafo, o primeiro subponto: *todos os alimentos de origem animal: farinha de peixe, carne, sangue, plasma, penas, subprodutos diversos provenientes do abate e subprodutos de leite em pó e provenientes da transformação de ovos;*

passa a ter a seguinte redação:

todos os alimentos de origem animal: farinha de peixe, carne, sangue, plasma, penas, subprodutos diversos provenientes do abate, bem como subprodutos de leite em pó e provenientes da transformação de ovos;

Altera-se o texto substituindo a conjunção e pela conjunção *bem como*.

No primeiro parágrafo, oitavo subponto, altera-se o termo *algas de cultura* para apenas *algas*, tanto porque a sua origem não pode ser verificada como porque os produtos atualmente no mercado, sujeitos às regras em vigor, garantem níveis suficientes de segurança global.

No quarto parágrafo, o segundo subponto: *antioxidantes butil-hidroxianisole, butil-hidroxitolueno e etoxiquina.*

passa a ser o segundo subponto do segundo parágrafo e a ter a seguinte redação:

antioxidantes butil-hidroxianisole, butil-hidroxitolueno e etoxiquina, exceto se administrados com vitaminas para fins tecnológicos como agentes estabilizadores.

Adita-se a redação «exceto se administrados com vitaminas para fins tecnológicos como agentes estabilizadores», porque os antioxidantes indicados sempre foram utilizados nos alimentos para animais dessa forma, contidos nas pré-misturas de vitaminas que as fábricas de alimentos para animais utilizam para produzir alimentos para animais, a fim de assegurar a estabilidade e a qualidade das vitaminas lipossolúveis, como a vitamina A (que é facilmente oxidada e não pode ser utilizada sem agentes estabilizadores). No entanto, alterações recentes da legislação obrigam a que os ingredientes figurem no produto final, que podem constar dos folhetos informativos, dando origem a um aparente incumprimento, sem que tenha havido uma alteração efetiva da situação.

Por consequência, adapta-se o texto para refletir o facto de a lei exigir que estes ingredientes constem dos folhetos informativos quando utilizados em pré-misturas. No entanto, a proibição destes produtos como ingredientes autónomos nos alimentos para animais mantém-se, uma vez que a intenção subjacente a esta regra é evitar que sejam utilizados como solução para os problemas decorrentes da utilização de matérias-primas para alimentação animal de má qualidade.

- Artigo 9.º «Animais provenientes de outros setores de produção»:

No artigo 9.º, os dois primeiros parágrafos:

As vacas leiteiras provenientes de outras cadeias de produção diferentes da do «Parmigiano Reggiano» não podem ser introduzidas nos ambientes em que são mantidas as vacas leiteiras e as vacas secas antes de decorridos, pelo menos, quatro meses após a sua chegada à exploração.

Durante esse período, as vacas leiteiras devem ser alimentadas em conformidade com o presente regulamento e o leite por elas produzido não pode ser entregue às queijarias.

passam a ter a seguinte redação:

A introdução de animais provenientes de cadeias de produção diferentes da cadeia do «Parmigiano Reggiano» e, portanto, não incluídos no sistema de controlo, nas explorações leiteiras ou nas unidades de renovação deve ter lugar, o mais tardar, no dia em que o animal atinge os 10 meses de idade.

Esta alteração é incluída no ponto 3.3 do documento único.

Os elementos essenciais que tornam o queijo «Parmigiano Reggiano» único podem ser resumidos do seguinte modo:

- território: deve ser entendido como o solo, o ar e a água, sendo essencial para gerar alimentos para os animais e manter a microflora «boa» ativa, crucial para a produção e maturação do queijo. Nomeadamente, entre os elementos fundamentais reconhecidos para a preservação deste território contam-se a proibição de utilização de silagem de qualquer tipo para alimentar as vacas leiteiras e o papel das forragens provenientes de pastagens, como os prados permanentes e temporários. O delicado equilíbrio microbiológico necessário à produção de queijos só pode ser preservado através de uma gestão cuidadosa do solo, da instalação pecuária e das queijarias,
- animais: a gestão pecuária, nomeadamente uma alimentação adequada, permite que os animais consigam transformar em leite os alimentos que consomem e ajuda na sua resposta produtiva, saúde e longevidade. Por conseguinte, faz sentido que o caderno de especificações incentive uma maior atenção a estas questões, designadamente quando surgem novas informações,
- microrganismos «bons» para a produção de queijo: sempre se considerou que estes desempenham um papel essencial para tornar o queijo «Parmigiano Reggiano» único.

Todas as regras constantes do atual caderno de especificações têm por objetivo promover um *habitat* microbiológico favorável, desde o campo à queijaria, passando pela exploração. Em especial, a proibição de utilização de silagem de qualquer tipo na criação de vitelas, novilhas até ao sexto mês de gestação e de vacas leiteiras, associada a uma alimentação à base de feno, constituem as pedras angulares de uma abordagem de seleção da flora específica da área de produção do queijo «Parmigiano Reggiano», tanto em termos de flora «boa» como de flora «má».

Com base nestes fundamentos sucintos, considera-se importante que o caderno de especificações evolua e estabeleça regras em matéria de gestão das vitelas e novilhas que, uma vez atingida a idade adulta, produzirão o leite destinado à produção de queijo. As regras relativas à alimentação das vacas leiteiras constantes do caderno de especificações já são aplicáveis há muito tempo também às vacas secas e às novilhas a partir do sexto mês de gestação. O objetivo destas regras não é unicamente evitar a alteração das características qualitativas do leite, dado que estas duas últimas categorias não produzem leite, mas também (e sobretudo) orientar os produtores para um modelo de exploração coerente com os pilares fundamentais, ou seja, a proibição de utilização de silagem, as rações à base de feno, a capacidade ruminal de transformação das fibras e a atenção a todas as vacas da exploração. Como já foi referido, o atual caderno de especificações alarga a proibição de utilização e posse de silagem de todos os tipos na criação de vitelas e novilhas até ao sexto mês de gestação.

O principal objetivo do pedido de alteração no que toca à introdução de qualquer animal proveniente de outras cadeias de produção nas explorações leiteiras ou nas unidades de renovação inscritas no sistema de controlo em que se realizam as atividades de renovação específicas de uma exploração leiteira deve ter lugar até aos 10 meses de idade é melhorar e aumentar a capacidade de adaptação da vaca, ao longo de toda a sua vida, à alimentação típica das explorações incluídas no sistema de controlo da DOP «Parmigiano Reggiano» e já administrada às vacas criadas precisamente na área de produção, com recurso a forragens e tendo em conta a proibição de utilização de silagens como alimento.

Embora, na teoria, estes animais devam ser idealmente introduzidos nas explorações logo após o desmame, para que possam adaptar-se, ao longo de toda a sua vida, à alimentação típica das explorações incluídas no sistema de controlo da DOP «Parmigiano Reggiano», considera-se que 10 meses é uma idade precoce o suficiente para melhorar claramente a situação no âmbito do atual caderno de especificações. A presente proposta representa um compromisso justo, evitando impor um encargo económico importante às pessoas que atualmente criam animais jovens fora da cadeia de produção da DOP «Parmigiano Reggiano».

Além disso, tendo em conta a tendência geral para fecundar as novilhas em idades cada vez mais precoces, nalguns casos perto dos 12 meses, o requisito de introdução dos animais até aos 10 meses de idade assegura que a fertilização tem lugar nas explorações da cadeia de produção da DOP, com o objetivo de melhorar a genética.

A exigência de que as vacas sejam alimentadas sem silagem a partir do décimo mês de vida visa assegurar o desenvolvimento dos seus rúmenes com feno, que se espera que desenvolva características anatómicas e histológicas mais adequadas na fase posterior de produção de leite, ou seja, um melhor desempenho das vacas com esse tipo de alimentação. É opinião generalizada que a alimentação predominante das vitelas e novilhas à base de forragens secas, em vez de silagem, influencia, de modo positivo, o seu desenvolvimento morfológico, resultando numa maior profundidade abdominal e numa maior capacidade de ingestão, e reduz o risco de cobertura excessiva de gordura (condição que a utilização incorreta de silagem de milho é particularmente suscetível de causar).

Estudos recentes revelaram que a alimentação das novilhas com feno traz benefícios em termos de ingestão de substância seca e de crescimento e que a ingestão de feno, em vez de silagem, tem repercussões positivas na capacidade de ingestão de forragem do animal, presumivelmente em consequência de um melhor desenvolvimento morfofuncional do rúmen da novilha em crescimento. Acrescente-se ainda que a utilização de rações acidogénicas devido a um desequilíbrio amido-peso, como tendem a ser tipicamente as rações à base de silagem de cereais (e de silagem de milho, em particular), pode provocar lesões nos tecidos da mucosa ruminal (erosão) e do fígado (abcessos). Estas lesões irreversíveis tornam os animais mais propensos a outras doenças e menos eficientes na transformação de rações à base de forragens volumosas e ricas em fibras, como as rações à base de feno, típicas das explorações incluídas no sistema de controlo da DOP «Parmigiano Reggiano». Estas lesões são muito raras nos animais cuja alimentação é constituída por forragens não ensiladas, nomeadamente feno.

Em comparação com a utilização de silagem, a alimentação das novilhas com forragens frescas e feno também reduz fortemente o risco de ingestão de micotoxinas, cujos potenciais efeitos incluem o enfraquecimento do sistema imunitário do animal, tornando-o mais propenso a doenças e reduzindo assim a sua longevidade.

Esta alteração visa também melhorar os controlos no sistema de produção certificado do queijo «Parmigiano Reggiano», proporcionando ao consumidor final uma maior garantia de que o produto está em conformidade com o caderno de especificações.

Atualmente, o caderno de especificações proíbe a utilização e a posse de silagem de qualquer tipo na criação de vitelas, novilhas até ao sexto mês de gestação e de vacas leiteiras. O requisito de «quarentena» previsto no artigo 9.º do *Regulamento relativo à alimentação das vacas* constante do atual caderno de especificações visa reduzir especificamente o risco de contaminação por esporos do ambiente em que são alojadas as vacas leiteiras cujo leite é utilizado para a produção do queijo «Parmigiano Reggiano», motivo pelo qual, durante este período de «quarentena», os operadores são obrigados a separar adequadamente as vacas provenientes de cadeias de produção diferentes da cadeia do «Parmigiano Reggiano», a manter o seu leite separado e a conservar os registos da exploração pertinentes.

Os controlos efetuados para assegurar o cumprimento das regras de «quarentena» em conformidade com o caderno de especificações em vigor revelaram numerosos incumprimentos do requisito de «quarentena», nos termos previstos no plano de controlo da DOP «Parmigiano Reggiano».

Mais especificamente, o organismo de controlo autorizado da DOP «Parmigiano Reggiano» identificou 12 casos de «incumprimento grave» nos controlos do cumprimento do requisito de «quarentena» efetuados entre 2012 e 2017. Estes casos de «incumprimento grave» conduziram às consequências indicadas no «quadro de controlo» relativo ao manuseamento da matéria-prima e, em especial, à exclusão do produto da DOP, bem como à adoção de medidas corretivas pelos operadores afetados, a fim de eliminar a causa ou causas. No mesmo período, o organismo de controlo autorizado identificou 639 casos de «incumprimento menor» que conduziram à adoção de medidas corretivas pelos operadores afetados, a fim de eliminar a causa ou causas.

Além disso, os casos de «incumprimento grave» registados em 2018 (cinco) e 2019 (quatro) mostram um aumento proporcional em relação ao período anterior (2012-2017), o que sugere um cenário que se está a tornar cada vez mais comum.

A exigência de introdução das vacas na cadeia aos 10 meses de idade torna muito mais fácil para o organismo de controlo autorizado identificar facilmente a idade do animal (desde o nascimento) inscrita em bases de dados. Em contrapartida, os atuais controlos de «quarentena» centram-se numa fase da vida da vaca (sexto mês de gestação, ordenha ou período seco) que varia em função da data de fecundação.

Além disso, a «quarentena», tal como é entendida atualmente, deixa de ser necessária, uma vez que, como já foi referido, a partir dos 10 meses de idade a vaca tem tempo suficiente para se adaptar à alimentação típica (porque, em média, ainda faltarão cerca de 12 a 14 meses para esta começar a produzir leite) e não há o risco de o operador gerir mal a separação dos animais em «quarentena» e os seus fluxos de leite, que podem causar problemas no queijo (circunstância que pode ocorrer se uma vaca já estiver em lactação aquando da introdução na exploração).

- Artigo 10.º «Entrada de novas explorações na cadeia de produção»:

No artigo 9.º, o terceiro parágrafo: *As explorações agrícolas que não pertençam à cadeia de produção do «Parmigiano Reggiano» não são autorizadas a fornecer leite até, pelo menos, quatro meses após a visita de controlo.*

passa a ser o artigo 10.º, intitulado «Entrada de novas explorações na cadeia de produção», e é alterado do seguinte modo:

As explorações agrícolas que não pertençam ao sistema de produção do «Parmigiano Reggiano» não são autorizadas a fornecer leite até, pelo menos, quatro meses após o controlo pelo organismo de controlo autorizado.

O novo texto especifica que o responsável pela verificação do cumprimento destes requisitos é o organismo de controlo.

- Artigo 11.º:

O artigo 10.º passa a ser o artigo 11.º, mantendo-se o título «Alimentação em regime de ração completa».

- Artigo 12.º «Novos produtos e tecnologias»:

O artigo 11.º: *A eventual utilização de géneros alimentícios não abrangidos pelo presente regulamento, variação das quantidades prescritas ou introdução de métodos de preparação e administração não previstos no mesmo está condicionada a um resultado favorável nos testes e estudos avaliados pelo Consorzio Parmigiano-Reggiano. Se o resultado for favorável, pode ser apresentado um pedido de alteração do caderno de especificações em conformidade.*

passa a ser o artigo 12.º e é alterado do seguinte modo:

A eventual utilização de géneros alimentícios não abrangidos pelo presente regulamento, variação das quantidades prescritas ou introdução de métodos de preparação e administração não previstos no mesmo está condicionada a um resultado favorável nos testes e estudos avaliados pelo Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. Se o resultado for favorável, além de serem adotadas com base no disposto no artigo 6.º, devem ser aditadas ao caderno de especificações na próxima alteração do mesmo.

Especifica-se que qualquer utilização de alimentos para animais e de tecnologias não abrangidos pelo Regulamento relativo à alimentação das vacas, variação das quantidades prescritas ou introdução de métodos de preparação e administração deve, primeiramente, obter um resultado favorável nos testes e estudos avaliados pelo Consórcio. Se o resultado for favorável, além de serem adotadas com base no disposto no artigo 6.º, devem ser (em vez de «pode ser») aditadas ao caderno de especificações na próxima alteração do mesmo.

Por último, adita-se «del Formaggio» para designar o nome do Consórcio corretamente.

DOCUMENTO ÚNICO

«PARMIGIANO REGGIANO»

N.º UE: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Parmigiano Reggiano»

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Parmigiano Reggiano» é um queijo de pasta dura, cozida e de maturação lenta, produzido com leite de vaca cru, parcialmente desnatado por decantação espontânea. O leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos, físicos ou mecânicos e deve provir de vacas leiteiras alimentadas à base de forragens obtidas na área de origem. A maturação dura, no mínimo, 12 meses. O «Parmigiano Reggiano» pode ser comercializado na forma de queijos inteiros, em porções ou ralado.

O «Parmigiano Reggiano» não pode ser submetido a qualquer tratamento que altere as suas características físico-químicas ou organolépticas e apresenta as seguintes características:

- forma cilíndrica, superfície lateral com ligeiro abaulamento lateral ou quase direita e faces planas levemente orladas,
- dimensões: cilindro com um diâmetro de 35 cm a 43 cm e altura de 20 cm a 26 cm,
- peso mínimo: 30 kg por cilindro,
- cor da crosta: cor de palha natural, que pode mudar ao longo do tempo,
- espessura da crosta: cerca de 6 mm,
- cor da pasta: de palha claro a palha,
- aroma e sabor característicos da pasta: perfumada, delicada, apaladada, mas não picante,
- textura da pasta: finamente granulosa e friável,
- teor mínimo de matéria gorda no extrato seco: 32 %,
- sem aditivos,
- teor de ácidos gordos ciclopropânicos: inferior a 22 mg/100 g de matéria gorda [este valor já inclui um certo grau de incerteza de medição e foi determinado pelo método de cromatografia gasosa acoplada com espectrometria de massa (CG-EM)].

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

A criação de vacas leiteiras de substituição («renovação») deve ser efetuada na área geográfica delimitada e incluída no sistema de controlo enquanto atividade específica de uma exploração leiteira. São proibidas a utilização e a posse de silagem de qualquer tipo.

A introdução de animais provenientes de cadeias de produção diferentes da cadeia do «Parmigiano Reggiano» e, portanto, não incluídos no sistema de controlo, nas explorações leiteiras ou de renovação deve ter lugar, o mais tardar, no dia em que o animal atinge 10 meses de idade.

As explorações leiteiras com atividades de renovação situadas fora da área geográfica delimitada em 5 de janeiro de 2021 podem continuar a exercer estas atividades fora da área de origem, desde que estejam incluídas no sistema de controlo.

A alimentação das vacas leiteiras, definida em termos de quantidade e de qualidade, consiste em forragens provenientes da área geográfica delimitada.

Pelo menos 75 % da substância seca das forragens deve ser produzida na área geográfica delimitada.

Os alimentos para animais não forrageiros podem constituir, no máximo, 50 % da substância seca da ração.

São proibidas a utilização e a posse de silagem de qualquer tipo.

Leite de vaca, sal, coalheira de vitelo.

A produção do leite deve ter lugar nas explorações situadas na área geográfica delimitada e incluídas no sistema de controlo.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

O leite deve ser transformado em queijo na área geográfica delimitada. O leite das ordenhas da noite e da manhã é entregue à queijaria cru e não tratado, em conformidade com o caderno de especificações. O leite da manhã é colocado em cubas de cobre e misturado com o leite da noite, parcialmente desnatado por decantação espontânea. A relação «gordura/caseína» do leite na cuba, calculada como valor médio ponderado dos lotes nas cubas no dia da transformação, não pode exceder 1,10 % + 10 %. Ao leite é acrescentado soro lácteo, uma cultura natural de bactérias lácteas obtida por decantação espontânea e em condições de temperatura controlada do soro lácteo «doce» de anteriores operações de caseificação. É proibida a utilização de fermentos lácteos comerciais. A coagulação do leite,

que se obtém com a utilização exclusiva de coalheira de vitelo, é seguida do corte da coalhada e da cozedura. Depois da sedimentação, a massa caseosa é colocada em formas específicas. Em seguida, são apostas as marcas. Alguns dias depois, é efetuada a salga em salmoura e a maturação de, no mínimo, 12 meses. Os queijos podem ser curados em prateleiras de madeira.

A maturação, de, no mínimo, 12 meses, tem lugar na área geográfica delimitada.

Após o período mínimo de maturação, é efetuado um exame técnico para verificar a conformidade com o caderno de especificações.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto a que o nome registado se refere

O «Parmigiano Reggiano» pode ser comercializado na forma de queijos inteiros, em porções ou ralado.

A fim de proteger o consumidor e garantir a autenticidade do queijo «Parmigiano Reggiano» comercializado pré-embalado, ralado ou em porções, as operações de ralagem, corte em porções e posterior acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada. Esta exigência deve-se ao facto de as marcas que identificam o queijo inteiro como queijo «Parmigiano Reggiano» desaparecerem ou não serem visíveis no queijo ralado ou em porções, pelo que é necessário garantir a origem do produto pré-embalado. Deve-se também à necessidade de garantir que as porções sejam rapidamente acondicionadas depois de cortadas, por métodos que permitam evitar o risco de desidratação, de oxidação ou a perda das características organolépticas originais do queijo «Parmigiano Reggiano». A partir do momento em que o queijo é cortado, o produto perde a proteção natural conferida pela crosta que, sendo fortemente desidratada, isola muito bem o queijo do meio ambiente.

Só podem ser ralados os queijos inteiros que ostentem a denominação de origem protegida «Parmigiano Reggiano». Após a ralagem, o produto deve ser acondicionado imediatamente, sem qualquer tratamento ou adição de substâncias. No entanto, é igualmente autorizada a utilização de «aparas» nas condições estabelecidas acima. A quantidade de crosta do queijo «Parmigiano Reggiano» ralado não pode ser superior a 18 % em peso.

Os pedaços excedentes de «Parmigiano Reggiano» que se destinam a ser utilizados pelos operadores integrados no sistema de controlo para preparar outros formatos são designados «aparas».

A ralagem, o corte em porções e o pré-acondicionamento para venda direta podem ser efetuados no ponto de venda, exclusivamente para efeitos de venda ao consumidor final.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

As marcas de identificação apostas em cada queijo «Parmigiano Reggiano» consistem na menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas, juntamente com o número de registo da queijaria que produziu o queijo, o ano e mês de produção e a abreviatura DOP impressos na superfície lateral do queijo com uma matriz, no selo oval com a menção «Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela» [Consórcio de Proteção do Parmigiano Reggiano], na placa de caseína ou num sistema equivalente que garanta a identificação única de cada queijo e no carimbo «categoria dois» para os queijos dessa categoria.

A marca de identificação do queijo «Parmigiano Reggiano» comercializado pré-embalado, ralado e em porções consiste num contrarrótulo constituído por uma representação estilizada de uma fatia e de um cilindro de «Parmigiano Reggiano» acima da menção «PARMIGIANO REGGIANO».



Este contrarrótulo, que é um elemento obrigatório da rotulagem, deve ser impresso a cores, de acordo com as especificações técnicas estabelecidas no acordo de consórcio pertinente.

Para permitir a correta identificação da maturação do queijo «Parmigiano Reggiano» pré-embalado introduzido no consumo em porções superiores a 15 g, o rótulo deve mencionar a idade mínima do queijo.

Dado que o aroma e o sabor da pasta do queijo «Parmigiano Reggiano» evoluem ao longo do processo de maturação, a fim de transmitir as características organolépticas, podem ser utilizados no rótulo os seguintes adjetivos descritivos, bem como a idade, para determinadas classes de maturação:

- *delicato* (delicado) (de 12 a 19 meses),
- *armonico* (equilibrado) (de 20 a 26 meses, aproximadamente),
- *aromatico* (aromático) (de 27 a 34 meses, aproximadamente),
- *intenso* (intenso) (de 35 a 45 meses, aproximadamente).

Exceto quando utilizados como «aparas», os pedaços excedentes das faces e da superfície lateral dos queijos (pedaços com mais de 18 % de crosta) não podem ostentar a denominação «Parmigiano Reggiano».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica delimitada compreende os territórios das províncias de Bolonha, na margem esquerda do rio Reno, Mântua, na margem direita do rio Pó, Módena, Parma e Reggio, na Emília-Romanha.

5. Relação com a área geográfica

Entre os fatores naturais mais importantes contam-se as características edáficas da área geográfica delimitada, que vai da orla dos Apeninos até ao Pó, aliadas às condições climáticas que influenciam diretamente a composição da flora natural e os processos de fermentação do produto. Quanto aos fatores humanos, para além da importância histórica do queijo para a economia local, as operações complexas a que o queijo «Parmigiano Reggiano» é submetido resultam da arte queijeira tradicional, que se perpetuou ao longo dos séculos na área de produção, transmitindo-se de forma fiel e constante no respeito das práticas locais.

As características específicas do queijo «Parmigiano Reggiano» são a textura da pasta, finamente granulosa e friável, o aroma perfumado e sabor delicado, apaladado, mas não picante, e a elevada solubilidade e digestibilidade.

Estas características prendem-se com as qualidades únicas e os critérios de seleção do leite, utilizado cru, transformado diariamente, em cubas de cobre, e coagulado com coalheira de vitelo, que apresenta um elevado teor de quimosina, bem como com a salga em salmoura saturada e o período de maturação prolongado.

As características físico-químicas e microbiológicas peculiares do leite que garantem as características específicas e a qualidade do queijo «Parmigiano Reggiano» devem-se essencialmente à alimentação das vacas leiteiras, constituída por forragens da área de origem, sendo rigorosamente proibida a utilização de silagens de qualquer tipo. A maturação mínima de 12 meses, que deve ser realizada na área geográfica delimitada devido às suas condições climáticas particulares, é uma fase necessária para que o produto possa adquirir, através de processos enzimáticos específicos, as características próprias do queijo «Parmigiano Reggiano».

Referência à publicação do caderno de especificações

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