

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2018/C 132/07)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾

„PARMIGIANO REGGIANO”**Nr. UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016****DOP (X) IGP () STG ()****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Sediul: Via J. F. Kennedy 18
42124 Reggio Emilia RE
ITALIA

Tel. + 39 0522307741
Fax + 39 0522307748
E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano este constituit din producători de Parmigiano Reggiano și are dreptul să prezinte o cerere de modificare în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din Decretul nr. 12511 din 14 octombrie 2013 al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- ☐ Descrierea produsului
- ☒ Dovada originii
- ☒ Metoda de producție
- ☐ Legătura
- ☒ Etichetarea
- ☒ Altele: [ambalare, actualizări legislative, alimentația bovinelor]

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Tipul modificării (modificărilor)

- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat
- ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificare (modificări)

Rubrica „Dovada originii”

„Standardul de producție a brânzei”

Se adaugă anumite dispoziții pentru a consolida trasabilitatea produsului în cadrul operațiunilor de radere și de porționare a brânzei „Parmigiano Reggiano”, precum și pentru a asigura conformarea cu dispozițiile prevăzute la articolul 4 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

- La pagina 3, după alineatul „Ambalarea brânzei «Parmigiano Reggiano» rasă și în porții, cu sau fără crustă, trebuie să aibă loc în aria de origine pentru a garanta calitatea, trasabilitatea și controlul.”, se introduce alineatul următor:

„În acest scop, pentru brânza «Parmigiano Reggiano» destinată operațiunilor citate anterior, trasabilitatea roșilor din care provine aceasta trebuie să fie garantată întotdeauna (număr de înregistrare, luna/anul de producție și greutatea).”

Se introduce următoarea obligație: pentru brânza „Parmigiano Reggiano” destinată operațiunilor de porționare, radere și ambalare în aria geografică delimitată, operatorul trebuie întotdeauna să fie în măsură să garanteze trasabilitatea roșilor de brânză „Parmigiano Reggiano” (număr de înregistrare, luna/anul de producție și greutatea) din care se obține produsul, sub forma „rasă” sau „în porții”, în scopul ameliorării controalelor și a trasabilității.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece nu generează niciuna dintre situațiile prevăzute la articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, în special aceasta nu conduce la restricții suplimentare în ceea ce privește comercializarea produsului.

- La pagina 4, se introduce alineatul următor:

„Operatorii (crescători de animale producători de lapte, producători de brânză, maturatori, operatori responsabili cu raderea sau porționarea) sunt integrați în sistemul de control și sunt înscrși în registrele prevăzute în acest scop și gestionate de organismul de control; aceștia atestă, de asemenea, prin înregistrări documentare pentru autocontrol care fac obiectul verificării de către organismul de control, originea în ceea ce privește hrana pentru animale, materiile prime și produsele, care provin din aria de origine, la fel ca și furnizorul și destinatarul, înregistrând, în fiecare etapă, intrările și ieșirile și legăturile dintre acestea.”

Această modificare este introdusă pentru a se conforma dispozițiilor articolului 4 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 și, prin urmare, trebuie să fie considerată minoră deoarece nu generează niciuna dintre situațiile prevăzute la articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Rubrica „Metoda de producție”

„Standardul de producție a brânzei”

Se aduc modificări anumitor dispoziții în ceea ce privește procesul de mulgere, transportul și gestionarea laptelui în fabrica de brânză; în plus, se introduc dispoziții privind raportul „grăsimi/cazeină” din lapte și parametrii analitici specifici referitori la brânza „Parmigiano Reggiano” pentru a asigura o mai bună protecție și a oferi o mai bună garanție consumatorului.

- La pagina 1, alineatul următor:

„Pentru întreaga crescătorie, durata de mulgere a fiecăreia dintre cele două mulgeri zilnice autorizate trebuie să fie limitată la patru ore.”

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 36.

se modifică după cum urmează:

„Pentru întreaga crescătorie, durata de mulgere a laptelui destinat DOP a fiecăreia dintre cele două mulgeri zilnice autorizate, inclusiv transportul acestuia la fabrica de brânză, trebuie să fie limitată la șapte ore.”

Introducerea textului care precizează „lapte destinat DOP” are scopul de a clarifica faptul că acea cantitate de lapte care nu ar fi utilizată pentru producția de „Parmigiano Reggiano” nu se supune anumitor constrângeri în materie de durată (a mulgerii). Este vorba despre o simplă precizare din motive legate de claritate, care nu se referă la producția brânzei „Parmigiano Reggiano” și, prin urmare, despre o modificare minoră.

În plus, durata maximă a mulgerii crește de la 4 ore (practica actuală) la 7 ore (această durată include transportul care, în orice caz, nu poate depăși 2 ore, astfel cum este deja stabilit, în prezent, în caietul de sarcini) pentru a garanta o flexibilitate mai mare în ceea ce privește duratele efective ale mulgerii și pentru a permite utilizarea unor noi tehnologii de mulgere și o mai bună raționalizare a utilizării instalațiilor și calitatea igienică a laptelui.

Modificarea care face ca durata maximă a mulgerii să crească de la 4 ore (practica actuală) la 7 ore trebuie să fie considerată minoră deoarece nu are niciun impact asupra procesului de prelucrare a laptelui, nici asupra maturării brânzei și, în consecință, nici asupra caracteristicilor esențiale ale produsului, dat fiind că, în zilele noastre, laptele prezintă, în medie, niveluri bacteriene foarte scăzute, ceea ce permite conservarea acestuia pentru mai mult timp la o temperatură de 18 °C (în ultimii cinci ani, valoarea medie a nivelurilor bacteriene a scăzut semnificativ și s-a stabilit la 30 000 germeni/ml, mult sub limita de 100 000 germeni/ml prevăzută în reglementări). Din acest motiv, din anul 2014 brânza „Parmigiano Reggiano” nu mai recurge la derogarea privind nivelurile microbiene prevăzută în reglementările sanitare (articolul 9 din D.P.R. nr. 54/97, regulament care transpune Directivele 92/46/CEE⁽¹⁾ și 92/47/CEE⁽²⁾ în ceea ce privește producția și introducerea pe piață a laptelui și a produselor pe bază de lapte).

- La pagina 1, se introduce următorul alineat (acest alineat este adăugat, de asemenea, în documentul unic, la punctul 3.4):

„Raportul „grăsimi/cazeină” din laptele din cuvă, calculat ca valoare medie ponderată a loturilor din cuve în ziua prelucrării, nu poate depăși 1,1 + 12 %.”

Sunt menționate în prezent datele privind raportul „grăsimi/cazeină” din laptele din cuve. Această referire explicită constituie singurul parametru fiabil și care arată conținutul în grăsimi al produsului finit, a cărui valoare nu poate fi mai mare de 1,1 + 12 %. Această valoare (1,1) corespunde unei medii care s-a înscris de-a lungul timpului în producția tradițională de brânză „Parmigiano Reggiano”. În schimb, toleranța de 12 % se explică prin marea diversitate a prelucrărilor brânzei „Parmigiano Reggiano”, care este strâns legată de prelucrările artisanale și de conținutul de grăsimi care variază în funcție de laptele utilizat, de anotimp și de tipul de crescătorie. Această modificare decurge din necesitatea de a preveni riscul unor prelucrări susceptibile de a compromite caracteristicile esențiale ale produsului: într-adevăr, prelucrări extreme, care depășesc valoarea 1,23, ar altera structura caracteristică a pastei (fin granulat și friabilă).

În consecință, adăugarea parametrului în cauză trebuie considerată drept o modificare minoră deoarece nu modifică în niciun fel caracteristicile esențiale ale brânzei „Parmigiano Reggiano”; dimpotrivă, acesta constituie un parametru obiectiv și analizabil, susceptibil de a garanta și a conserva structura caracteristică a pastei.

- La pagina 1, alineatul următor:

„O cantitate de lapte provenită de la mulgerea de dimineață, limitată la 15 %, poate fi conservată pentru cazeificarea din ziua următoare. În acest caz, laptele trebuie să fie conservat în fabrica de brânză, în recipiente din oțel prevăzute în acest scop; dacă este răcit, temperatura nu poate fi mai mică de 10 °C.”

se modifică după cum urmează:

„O cantitate de lapte provenită de la mulgerea de dimineață, limitată la 15 %, poate fi conservată pentru cazeificarea din ziua următoare. În acest caz, laptele, care trebuie să fie conservat în fabrica de brânză, în recipiente din oțel prevăzute în acest scop și la o temperatură de cel puțin 10 °C, trebuie să fie transferat, împreună cu laptele provenit de la mulgerea de seară, în cuve în scopul separării naturale a grăsimilor.”

Introducerea acestei precizări în ceea ce privește conservarea laptelui (în special indicarea cantității de lapte provenit de la mulgerea de dimineață), și anume faptul că, seara, laptele trebuie să fie transferat în cuve în scopul separării naturale a grăsimilor, are rolul de a evita ca acest lapte să poată fi conservat ca atare (integral) până în dimineața următoare.

⁽¹⁾ JO L 268, 14.9.1992, p. 1.

⁽²⁾ JO L 268, 14.9.1992, p. 33.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece nu are niciun impact asupra caracteristicilor esențiale ale produsului ci servește, pur și simplu, pentru a defini mai bine o etapă a metodei de producție.

- La pagina 2, în alineatul „Brânza «Parmigiano Reggiano» prezintă următoarele caracteristici: [...]”, se adaugă parametrul următor:

„— aditivi: niciunul;”.

Introducerea punctului referitor la absența aditivilor în lista caracteristicilor brânzei „Parmigiano Reggiano” se justifică prin faptul că acest parametru figurează în versiunea actuală a caietului de sarcini numai pentru brânza „rasă”, în timp ce aceasta este o caracteristică care se referă la brânza „Parmigiano Reggiano” în orice formă.

Parametrul referitor la absența aditivilor este deja menționat în versiunea actuală a documentului unic, la punctul 3.3 „Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)”, însoțit de mențiunea „Nu se admite utilizarea de aditivi”. Cu toate acestea, întrucât este vorba despre o caracteristică care se referă la brânza „Parmigiano Reggiano” în orice formă, parametrul „aditivi: niciunul” este indicat, de acum înainte, în documentul unic la punctul 3.2 „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1”. În consecință, pentru a se evita suprapunerile, referirea care figurează la punctul 3.3 din documentul unic este eliminată.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece singurul obiectiv este de a avea o structură ordonată a caracteristicilor brânzei „Parmigiano Reggiano”, iar aceasta nu are niciun impact asupra caracteristicilor esențiale ale produsului.

- La pagina 2, în alineatul „Brânza «Parmigiano Reggiano» prezintă următoarele caracteristici: [...]”, se adaugă parametrul referitor la conținutul în aminoacizi și descrierea acestuia, și anume „conținutul în aminoacizi: specific produsului «Parmigiano Reggiano».”

se modifică după cum urmează:

„— aminoacizi liberi totali: mai mult de 15 % din proteinele totale (metoda HPLC și cromatografie prin schimb ionic);”.

Introducerea parametrului referitor la conținutul în aminoacizi în lista caracteristicilor brânzei „Parmigiano Reggiano” se justifică prin faptul că acest parametru figurează în versiunea actuală a caietului de sarcini numai pentru brânza „rasă”, în timp ce aceasta este o caracteristică care se referă la brânza „Parmigiano Reggiano” în orice formă.

Modificarea permite precizarea unui conținut minim de aminoacizi liberi totali, și anume „aminoacizi liberi totali: mai mult de 15 % din proteinele totale”, aminoacizii constituind produsul final al degradării proteinelor prin acțiunea enzimelor în timpul proceselor de proteoliză care intervin în cursul maturării brânzei și fiind, prin urmare, strâns legați de vârsta brânzei. Acest conținut minim trebuie să fie respectat pentru a califica brânza drept „Parmigiano Reggiano”: dacă se constată un conținut inferior, atunci înseamnă că este vorba despre o brânză a cărei maturare este mai mică de 12 luni.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece nu are niciun impact asupra caracteristicilor esențiale ale produsului ci servește pentru a defini mai bine un parametru care figurează deja în caietul de sarcini.

- La pagina 2, în alineatul „Brânza «Parmigiano Reggiano» prezintă următoarele caracteristici: [...]”, se adaugă următorii parametri (al doilea parametru este introdus, de asemenea, la punctul 3.2 din documentul unic):

„— compoziția în izotopi și în minerale: caracteristică brânzei «Parmigiano Reggiano»; a fost depusă la Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, la organismul de control și la Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor din Italia și a fost determinată prin spectrometrie de masă a raporturilor izotopice (SMRI);”

„— acizi grași ciclopropanici: mai puțin de 22 mg/100 g de grăsimi [un anumit grad de incertitudine la măsurare fiind deja inclus în această valoare, determinată prin metoda cromatografiei în fază gazoasă cuplată cu spectrometria de masă (CG-SM)].”

Pentru a asigura controale mai eficiente în ceea ce privește autenticitatea brânzei „Parmigiano Reggiano”, în special pentru porțiile fără crustă și pentru brânza rasă, indiferent dacă acestea sunt efectuate de către autoritățile de control sau de către organismul de control, s-au introdus parametri analitici specifici, obținuți din cercetarea, experimentarea și literatura în acest domeniu în ceea ce privește metodele de producție locale, fiabile și constante ale brânzei „Parmigiano Reggiano”. În special, ținând cont de prezența tot mai extinsă pe piețele lumii a brânzeturilor cu pastă tare „generice”, este necesar să se introducă noi parametri analitici care permit determinarea caracteristicilor specifice ale brânzei „Parmigiano Reggiano”.

Datorită analizei raporturilor izotopice stabile, precum și a macro- și microelementelor, a putut fi constituită o bancă de date; aceasta definește și caracterizează brânza „Parmigiano Reggiano” și permite să se determine dacă produsul provine sau nu din aria de origine. Acest lucru se explică prin faptul că, în cazul laptelui, anumite mecanisme biochimice și fiziologice specifice permit unei părți substanțiale a nutrienților ingerați prin alimentație (hrană pentru animale, furaje, apă etc.) să treacă ulterior în lapte; în plus, fiecare dintre elementele alimentației are o compoziție în minerale și în izotopi stabilă care variază în funcție de caracteristicile intrinseci ale speciei și/sau ale soiului vegetal în cauză (de exemplu, porumbul are un conținut de izotop ^{13}C net superior celui prezent în medie la celelalte specii vegetale care prezintă interes pe plan alimentar și zootehnic) și ale originii geografice a acestuia. De asemenea, bogăția în anumite minerale poate varia în cadrul aceleiași specii vegetale în funcție de aria geografică avută în vedere, dat fiind că aceste elemente sunt, într-o oarecare măsură, expresia caracteristicilor proprii ale solurilor pe care specia respectivă este cultivată sau recoltată; apa de băut, care drenează elementele care compun roca, prezintă, de asemenea, o compoziție calitativă și cantitativă care variază în funcție de localizarea geografică a izvorului.

În plus, analiza acizilor grași ciclopropanici permite să se verifice dacă brânza a fost obținută din lapte provenit de la vaci hrănite cu furaje însilozate, produse interzise de caietul de sarcini. Acizii grași ciclopropanici sunt efectiv acizi grași de origine microbiană care sunt eliberați de furaje în timpul fermentării bacteriene caracteristice care intervine în cursul procesului de însilozare. Dat fiind că aceștia sunt absorbiți ca atare și sunt utilizați pentru sinteza grăsimilor din lapte, acești acizi grași sunt detectați în laptele vacilor hrănite cu furaje însilozate (în special, porumb însilozat) și în produsele derivate (smântână, unt, brânză); în schimb, aceștia nu sunt prezenți în celelalte produse destinate alimentației vacilor și, din acest motiv, laptele vacilor hrănite fără furaje însilozate nu conține niciodată aceste substanțe. În consecință, se precizează conținutul maxim de acizi grași ciclopropanici aplicabil brânzei „Parmigiano Reggiano” (și anume, 22 mg/100 g), conținut care include deja un anumit grad de incertitudine la măsurare. Acest conținut a fost determinat după metoda cromatografiei în fază gazoasă cuplată cu spectrometria de masă (CG-SM).

Adăugarea parametrilor descriși mai sus nu modifică în niciun fel caracteristicile esențiale ale brânzei, însă permite verificarea autenticității produsului; de aceea, modificările menționate mai sus trebuie să fie considerate minore.

- La pagina 3, alineatul următor:

„Tipul denumirii avute în vedere este rezervat brânzei rase care prezintă parametri tehnici și tehnologici specificați în continuare [...]”

se modifică după cum urmează:

„Tipul denumirii avute în vedere este rezervat brânzei rase care prezintă, de asemenea, parametri tehnici și tehnologici specificați în continuare [...]”

Adverbul „de asemenea” a fost adăugat pentru a evidenția faptul că, în afară de unele dintre caracteristicile comune care aparțin brânzei „Parmigiano Reggiano” în orice formă, deja enunțate anterior în caietul de sarcini, în ceea ce privește brânza „rasă”, anumite caracteristici specifice acestui tip de prezentare, și anume conținutul maxim de umiditate, descrierea aspectului și cantitatea maximă de crustă, figurează deja în caietul de sarcini actual.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece nu are niciun impact asupra caracteristicilor esențiale ale brânzei „Parmigiano Reggiano”.

- La pagina 3, în alineatul „Tipul denumirii avute în vedere este rezervat brânzei rase care prezintă, de asemenea, parametri tehnici și tehnologici specificați în continuare [...]”, se elimină următorii parametri:

„— aditivi: niciunul;”

„— conținutul în aminoacizi: specific brânzei «Parmigiano Reggiano»”.

Parametrii citați sunt eliminați din alineatul de mai sus deoarece, astfel cum s-a arătat mai sus, acestea sunt caracteristici care se referă la brânza „Parmigiano Reggiano” în orice formă și nu numai la brânza „rasă”, drept pentru care acești parametri sunt menționați în mod corespunzător în alineatul referitor la caracteristicile brânzei „Parmigiano Reggiano”.

Rubrica „Etichetare”

„Standardul de producție a brânzei”

Se introduc anumite dispoziții în materie de etichetare pentru a crește transparența față de consumator.

- La pagina 3, se introduce următorul alineat (acest alineat este adăugat, de asemenea, în documentul unic, la punctul 3.6):

„Pentru a permite consumatorului să determine în mod corect gradul de maturare al brânzei «Parmigiano Reggiano» preambalată, introdusă în circuitul de consum în porții de mai mult de 15 grame, eticheta trebuie să menționeze vârsta minimă a brânzei.”

Pentru a garanta consumatorilor o protecție mai bună și o mai mare transparență, se introduce obligația de a menționa pe etichetă vârsta minimă a brânzei „Parmigiano Reggiano” preambalată, introdusă în circuitul de consum în porții de mai mult de 15 grame. Maturarea, care durează cel puțin 12 luni, până la mai mult de 36 de luni, constituie o variabilă cu un impact important asupra caracteristicilor structurale și organoleptice ale brânzei „Parmigiano Reggiano”. Din aceste motive, se consideră oportună și necesară informarea consumatorului cu privire la gradul de maturare a brânzei pe care se pregătește să o cumpere.

Această modificare trebuie considerată minoră deoarece nu generează niciuna dintre situațiile prevăzute la articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- La pagina 4, se adaugă următorul alineat:

„Menționarea pe etichetă a numărului de înregistrare sau a denumirii fabricii de brânză este obligatorie numai pentru brânza rasă sau în porții obținută din roți care conțin marca «Premium», în conformitate cu articolul 15 din regulamentul privind marcarea.”

În ceea ce privește brânza „Parmigiano Reggiano” pe care este aplicată noua marcă facultativă „Premium”, obligația de a menționa pe eticheta corespunzătoare brânzei „Parmigiano Reggiano” preambalată, rasă sau în porții, numărul de înregistrare sau denumirea fabricii de brânză este introdusă în caietul de sarcini pentru a furniza consumatorului informații referitoare la producătorul de brânză din această categorie.

Această modificare este, în mod evident, minoră deoarece nu generează niciuna dintre situațiile prevăzute la articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

„Regulament referitor la marcarea”

Dispoziția privind procedura de recurs împotriva rezultatelor operațiunilor de expertiză este modificată; în plus, s-a considerat util să se clarifice momentul în care brânza poate obține denumirea DOP și condițiile aferente acesteia. Se aduc modificări dispozițiilor referitoare la mărcile facultative corespunzătoare și la condițiile aferente pentru obținerea acestora.

- La articolul 11 „Recurs”, alineatul următor:

„1. Fabricile de brânză pot introduce un recurs împotriva rezultatelor expertizei adresând o notificare în acest sens grupului («Consorzio») în termen de patru zile de la data finalizării expertizei, prin intermediul unei scrisori recomandate;”

se modifică după cum urmează:

„1. Fabricile de brânză pot introduce un recurs împotriva rezultatelor expertizei adresând o notificare în acest sens grupului («Consorzio») în termen de patru zile de la data finalizării fiecăreia dintre sesiunile de expertiză, prin intermediul unei scrisori recomandate;”

În urma problemelor practice întâmpinate în ceea ce privește modalitățile de recurs împotriva rezultatelor operațiunilor de expertiză, se precizează că recursul trebuie să fie introdus la finalul fiecăreia dintre sesiunile de expertiză și nu la finalul seriei complete: într-adevăr, în fabricile de brânză mijlocii sau mari, în cazul cărora realizarea operațiunilor de expertiză necesită mai multe zile, operațiunile de marcarea sau de eliminare a mărcilor trebuie efectuate după fiecare dintre sesiunile de expertiză, pentru a nu bloca întreaga serie.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece nu generează niciuna dintre situațiile prevăzute la articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și se referă, în schimb, doar la procedura de recurs din cadrul expertizei.

- La articolul 14 „Comercializarea de roți înainte de luna a douăsprezecea”, se introduce alineatul următor, de acum înainte alineatul 1:

„1. Brânza poate fi introdusă în circuitul de consum cu denumirea de origine protejată «Parmigiano Reggiano» doar atunci când roata prezintă sigiliul oval de selecție și a ajuns la o maturitate de cel puțin 12 luni.”

În vederea asigurării clarității, se precizează că, pentru a îndeplini cerințele DOP și a fi introdusă în circuitul de consum cu denumirea de origine protejată „Parmigiano Reggiano”, roata trebuie să prezinte sigiliul oval de selecție și trebuie să fi ajuns la o maturitate de cel puțin 12 luni.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece precizează aspecte care sunt deja indicate în mod implicit în caietul de sarcini.

Alineatul care figurează deja la articolul 14 este, de acum înainte, alineatul 2.

— „Articolul 15

Mărcile «Export» și «Extra»

Începând de la 18 luni de maturare, deținătorii de brânză «Parmigiano Reggiano» pot solicita grupului («Consorzio») aplicarea mărcii «Parmigiano Reggiano Export» (a se vedea imaginea nr. 3) sau «Parmigiano Reggiano Extra» (a se vedea imaginea nr. 4). Pentru a putea beneficia de mărcile menționate anterior, brânza trebuie să prezinte caracteristicile comerciale prevăzute pentru «Parmigiano Reggiano» «scelto perlato» (prima alegere), care figurează la articolul 7. Roțile certificate care au ajuns la 18 luni de maturare pot îndeplini condițiile pentru a beneficia de mărcile menționate anterior chiar dacă maturarea continuă în afara ariei de producție; în acest din urmă caz, va fi necesar să se încheie convenții specifice cu grupul («Consorzio di tutela») pentru ca acesta din urmă să poată exercita activități de supraveghere. Cheltuielile legate de operațiunile de marcare sunt suportate de solicitanți.”

se modifică după cum urmează:

„Articolul 15

Mărcile «Export» și «Premium»

1. Începând de la 18 luni de maturare, deținătorii de brânză «Parmigiano Reggiano» pot solicita grupului («Consorzio») aplicarea mărcii «Export». Pentru a putea beneficia de marca menționată anterior, brânza trebuie să prezinte caracteristicile comerciale prevăzute pentru «Parmigiano Reggiano» «scelto perlato» (prima alegere), vizate în anexa menționată la articolul 7.
2. Începând de la 24 de luni de maturare, deținătorii de brânză «Parmigiano Reggiano» pot solicita grupului («Consorzio») aplicarea mărcii «Premium». Pentru a putea beneficia de marca menționată anterior, brânza trebuie să prezinte caracteristicile comerciale prevăzute pentru «Parmigiano Reggiano» «scelto perlato» (prima alegere), vizate în anexa menționată la articolul 7. În plus, pentru fiecare lot de maturare, brânza trebuie să fie evaluată pe baza analizei senzoriale și va fi considerată conformă numai dacă obține o evaluare superioară față de rezultatul mediu obținut de «Parmigiano Reggiano» conform modalităților operaționale definite de grup («Consorzio»).
3. Roțile certificate menționate la alineatele precedente pot îndeplini condițiile pentru a beneficia de mărcile menționate anterior, chiar dacă maturarea continuă în magazine situate în afara ariei de producție.
4. Cheltuielile legate de operațiunile de marcare le revin solicitanților.”

Titlul articolului este modificat, iar mențiunea „Extra” este înlocuită cu mențiunea „Premium”. Marca facultativă „Extra” este eliminată deoarece este puțin utilizată ca urmare a caracterului său interschimbabil, în ceea ce privește funcțiile și caracteristicile, cu marca facultativă „Export”, care este utilizată mai mult. Marca „Extra” este înlocuită cu noua marcă facultativă „Premium”, care are scopul de a încuraja operatorii să amelioreze calitatea și maturarea brânzei „Parmigiano Reggiano”. Într-adevăr, în vederea creării unei categorii de calitate superioară, marca „Premium” se aplică roților care nu doar că prezintă caracteristicile comerciale prevăzute pentru brânza „Parmigiano Reggiano” «scelto sperlato» (prima alegere), dar care au ajuns și la o maturitate de cel puțin 24 de luni. Pentru fiecare lot aflat în etapa de maturare, trebuie, de asemenea, să se evalueze adecvarea parametrilor senzoriali în raport cu media pentru brânza „Parmigiano Reggiano”. Mențiunea „Parmigiano Reggiano” nu mai figurează printre mărcile facultative deoarece este redundantă: mărcile sunt aplicate cu titlu facultativ pe roțile de brânză „Parmigiano Reggiano”. Referirile la imaginile mărcilor facultative care figurează în „regulamentul referitor la marcare” sunt eliminate, de asemenea, pentru a nu exista constrângeri grafice. Referirea la necesitatea de a încheia convenții specifice cu grupul („Consorzio di tutela”) pentru ca acesta din urmă să poată exercita activități de supraveghere este eliminată dat fiind că, în cazul de față, nu este vorba despre activități de supraveghere, ci despre concesiunea utilizării unor mărci facultative, cu condiția să fie îndeplinite anumite cerințe.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece se referă la mărci care pot fi aplicate, cu titlu facultativ, o dată ce produsul a obținut deja certificarea.

„Anexă: clasificarea comercială a brânzei”

Se introduce o dispoziție pentru a preciza la ce moment al „vieții” roții de brânză trimite „Clasificarea comercială a brânzei”.

— Se adaugă următorul alineat:

„Clasificarea trimite la brânza în momentul expertizei.”

În „Regulamentul referitor la marcare”, articolul 6 „Clasificarea brânzei” prevede că, în scopul expertizei, trebuie să se aplice clasificarea brânzei care figurează în „anexă: clasificarea comercială a brânzei”.

În această anexă, se face o precizare în ceea ce privește clasificarea comercială: în special, se precizează că această clasificare comercială se referă exclusiv la brânza în momentul expertizei. Într-adevăr, această clasificare nu poate garanta absența totală a unor vicii ascunse sau a unor eventuale evoluții ale defectelor, care apar după marcare și pot avea cauze foarte diverse, cum ar fi, în special, condiții inadecvate de maturare și de conservare a brânzei susceptibile de a accentua sau de a agrava caracteristicile pastei sau ale crustei, sau a anumitor defecte ușoare constatate în momentul expertizei. În ultimii ani, au fost formulate contestații de către autoritățile responsabile cu controlul în ceea ce privește faptul că, în urma controalelor efectuate la câteva luni după expertiză, anumite roți prezentau caracteristici structurale care nu mai erau conforme cu cerințele comerciale din caietul de sarcini: astfel cum s-a arătat mai sus, expertiza se referă la momentul în care roțile fac obiectul unui control și este imposibil să se garanteze că aceste caracteristici sunt păstrate de-a lungul întregii „vieți” a roții.

Această modificare trebuie să fie considerată minoră deoarece nu are niciun impact asupra caracteristicilor esențiale ale produsului, fiind vorba doar despre o precizare referitoare la clasificarea brânzei.

Rubrica „Altele”

Subrubrica „Ambalare”

„Standardul de producție a brânzei”

Se aduce o modificare pentru a armoniza terminologia utilizată în caietul de sarcini în vigoare cu dispozițiile din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

— La pagina 3, alineatul următor:

„Împachetarea brânzei «Parmigiano Reggiano», rasă și în porții, cu sau fără crustă, trebuie să aibă loc în aria de origine pentru a garanta calitatea, trasabilitatea și controlul.”

se modifică după cum urmează:

„Ambalarea brânzei «Parmigiano Reggiano», rasă și în porții, cu sau fără crustă, trebuie să aibă loc în aria de origine pentru a garanta calitatea, trasabilitatea și controlul.”

Pentru a fi în conformitate cu terminologia utilizată la articolul 7 alineatul (1) litera (e) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, termenul „condizionamento” (împachetare) este înlocuit cu termenul „confezionamento” (ambalare).

Este vorba despre o modificare care trebuie să fie considerată minoră deoarece constă, pur și simplu, în înlocuirea unui termen pentru a se conforma terminologiei utilizate în legislația în vigoare.

Subrubrica „Actualizări legislative”

„Regulament referitor la marcare”

— Articolul 2 „Sarcinile Consorzio del Formaggio «Parmigiano-Reggiano”, alineatul (1) al doilea paragraf:

„În cazul unei utilizări incorecte a mărcilor de origine sau al oricărei alte forme de nerespectare a caietului de sarcini depus în conformitate cu Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 și cu modificările sale ulterioare, constatate de organele competente, grupul («Consorzio») retrace matrițele de marcare sau etichetele și/sau aplică o sancțiune în temeiul reglementărilor în vigoare.”

se modifică după cum urmează:

„În cazul unei utilizări incorecte a mărcilor de origine sau al oricărei alte forme de nerespectare a caietului de sarcini depus în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și cu modificările sale ulterioare, constatate de organele competente, grupul («Consorzio») retrace matrițele de marcare sau etichetele și/sau aplică o sancțiune în temeiul reglementărilor în vigoare.”

În urma intrării în vigoare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, s-a dovedit necesar să se actualizeze trimiterea la legislație și să se înlocuiască trimiterea la Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 cu cea la Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

*Subrubrica „Alimentația vacilor”**„Regulament referitor la alimentația vacilor”*

Se aduc modificări în ceea ce privește gestionarea, în exploatație, a eventualelor activități agricole, altele decât creșterea vacilor de lapte, tehnicile de alimentație având la bază o rație unică și aportul de materii prime în alimentația vacilor de lapte.

— La articolul 5 „Furaje și subproduse interzise”, alineatele următoare:

„Creșterea animalelor pentru carne, dacă este cazul, se face în adăposturi distincte și separate de cele ale animalelor crescute pentru lapte.

Cu toate acestea, este interzis, de asemenea, să se dețină în exploatație iarbă însilozată și subproduse, cum ar fi pulpa de sfeclă, cojile de tomate etc., conservate sub formă de baloți, în silozuri îngropate sau silozuri platformă sau prin alte tehnici.”

se modifică după cum urmează:

„Femele de creștere a vacilor de lapte trebuie să aibă grijă ca gestionarea eventualelor activități agricole din „alte filiere” (bovine pentru carne, fierbătoare etc.) să aibă loc în adăposturi distincte și separate; în cadrul acestor alte filiere, este permis să se dețină și să se utilizeze cereale și subproduse însilozate.

Însuși simplul fapt de a deține în exploatație iarbă însilozată conservată sub formă de baloți, în silozuri îngropate sau în silozuri platformă sau prin alte tehnici, este interzis.”

Se precizează că fermele de creștere a vacilor de lapte trebuie să aibă grijă ca atât creșterea de animale pentru carne, dacă este cazul, cât și orice altă eventuală activitate agricolă (de exemplu, activitățile agricole care s-au dezvoltat în ultimii ani, în special utilizarea de fierbătoare etc.) să se efectueze în adăposturi distincte și separate. În plus, se specifică că, în aceste adăposturi, este permis să se dețină sau să se utilizeze cereale sau subproduse însilozate, dat fiind că gestionarea care se efectuează în adăposturi separate și distincte permite eliminarea oricărui risc de contaminare a laptelui și, prin urmare, a brânzei destinate să devină „Parmigiano Reggiano”. Din același motiv, în alineatul următor se elimină interdicția de a deține în exploatație subproduse însilozate, cum ar fi pulpa de sfeclă, cojile de tomate etc., conservate sub formă de baloți, în silozuri îngropate sau în silozuri platformă sau prin alte tehnici, cu condiția să fie gestionate în magazine distincte și separate și destinate a fi utilizate pentru eventuale activități agricole din „alte filiere”, la fel ca în cazul cerealelor însilozate. Cu toate acestea, rămâne interzisă, inclusiv în magazine distincte și separate, deținerea de iarbă însilozată conservată sub formă de baloți, în silozuri îngropate sau în silozuri platformă sau prin alte tehnici.

Aceste modificări nu au niciun impact asupra materiei prime, și anume laptele destinat a fi transformat în brânză „Parmigiano Reggiano” nici, în consecință, asupra brânzei „Parmigiano Reggiano”; prin urmare, este vorba despre modificări minore.

— La articolul 6 „Materii prime destinate alimentației animalelor”, alineatul următor:

„Materiile prime de mai jos pot fi utilizate, sub formele indicate în anexă, în alimentația vacilor de lapte:”

se modifică după cum urmează:

„Materiile prime de mai jos pot fi utilizate în alimentația vacilor de lapte:”.

Anexa intitulată „Materii prime admise destinate alimentației animalelor și doze maxime autorizate”, care figura în caietul de sarcini actual după articolul 11 „Noi produse și tehnologii” și enumera materiile prime și dozele maxime autorizate, a fost eliminată. Această modificare rezultă din necesitatea de a simplifica modalitățile de calculare a rației vacilor de lapte, pe de o parte, și controalele, pe de altă parte, fără a afecta totuși filozofia caietului de sarcini care are la bază indicarea alimentelor interzise și a celor permise, precizând constrângerile aplicabile unora dintre acestea. Într-adevăr, această anexă fusese inserată, la acel moment, pentru a răspunde necesității de a „stabilii” și de a uniformiza metodele de lucru ale operatorilor în ceea ce privește materiile prime admise destinate alimentației animalelor și dozele maxime corespunzătoare. În prezent, această cerință care impune o metodă de lucru și antrenează, pentru organismul de control, în special verificări complexe și costisitoare, a fost eliminată, parametrii referitori la alimentația vacilor de lapte fiind garantați, de acum înainte, prin bunele practici bine stabilite, printr-o mai bună pregătire a agricultorilor și printr-un ajutor crescut din partea profesioniștilor în domeniu. Cu toate acestea, anexa va fi totuși integrată într-un manual al bunelor practici pus la dispoziția crescătorilor de animale, în scopul consultării.

Această modificare nu are niciun impact asupra materiei prime, și anume laptele destinat să fie transformat în brânză „Parmigiano Reggiano” și, în consecință, nici asupra brânzei „Parmigiano Reggiano”; prin urmare, este vorba despre o modificare minoră.

- La articolul 7 „Utilizarea suplimentelor, simple sau compuse, complementare sau nu, în alimentația animalelor”, alineatul următor este eliminat:

„Pot fi administrate alimente pentru animale, cu condiția ca indicațiile care figurează în anexă să fie respectate.”

Această modificare este necesară deoarece anexa menționată anterior a fost eliminată, astfel cum s-a arătat mai sus.

- La articolul 10 „Alimentația sub forma unei rații unice”, alineatul următor:

„[...] dacă masa este umezită, amestecarea trebuie realizată de cel puțin două ori pe zi, iar distribuirea trebuie să aibă loc imediat după preparare;”

se modifică după cum urmează:

„[...] dacă masa este umezită (umiditate mai mare de 20 %), amestecarea trebuie realizată de cel puțin două ori pe zi, iar distribuirea trebuie să aibă loc imediat după preparare;”.

În ceea ce privește prepararea amestecului, presupunând că se umezește masa (se poate adăuga apă la amestec pentru a reduce pulverulența și riscul de separare a ingredientelor), se precizează că masa nu poate fi considerată ca fiind umezită decât dacă prezintă un nivel de umiditate mai mare de 20 %.

Nivelul de umiditate total al masei, care permite detectarea adaosului de apă ca ingredient, a fost fixat la 20 % din următoarele motive:

1. utilizarea exclusivă a unor alimente care pot fi definite ca fiind uscate (fân și furaje pentru animale) aduce o umiditate care nu depășește 13-16 % din amestecul final, ceea ce corespunde umidității prezente în aceste alimente;
2. caietul de sarcini autorizează utilizarea (limitată la un total de 800 g pe cap de animal/zi) unor „preparate dulci, chiar sub formă lichidă, pe bază de melasă (de sfeclă și de trestie de zahăr), de extracte de malț, de propilen glicol și de glicerol”, al căror conținut de apă ajunge în medie la 50 % și care pot conferi masei 1,5 până la 2 procente de umiditate;
3. prelevarea eșantionului reprezentativ al masei, la fel ca analiza însăși, cuprind o rată de eroare normală.

Acești trei factori cumulați au permis stabilirea nivelului de umiditate la 20 %, nivel peste care este posibil să se afirme cu certitudine că masa a fost umezită, motiv pentru care „amestecarea trebuie realizată cel puțin de două ori pe zi, iar distribuirea trebuie să aibă loc imediat după preparare”.

Această descriere se justifică prin faptul că niveluri de umiditate crescute facilitează apariția și dezvoltarea fermentărilor componente zaharoase a produsului, fermentări susceptibile să altereze masa atât pe plan chimic, cât și pe plan microbiologic: administrarea rapidă și prepararea de două ori pe zi reduc durata stocării amestecului și limitează, astfel, riscurile de apariție a acestor fermentări.

În același alineat, pentru a preciza momentul în care trebuie să aibă loc distribuirea amestecului preparat, propoziția „[...] distribuirea trebuie să urmeze imediat după preparare;” se modifică după cum urmează: „[...] distribuirea trebuie să aibă loc imediat după preparare;”. Această modificare nu are niciun impact asupra materiei prime, și anume laptele destinat să fie transformat în brânză „Parmigiano Reggiano” și, în consecință, nici asupra brânzei „Parmigiano Reggiano”; prin urmare, este vorba despre o modificare minoră.

6. Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)

DOCUMENT UNIC

„**PARMIGIANO REGGIANO**”

Nr. UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea**

„Parmigiano Reggiano”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Parmigiano Reggiano” este o brânză cu pastă tare, fiartă, maturată lent, produsă din lapte de vacă crud, parțial degresat prin separare naturală. Laptele nu poate fi supus niciunui tratament termic și trebuie să provină de la vaci a căror alimentație se bazează pe furaje care provin din aria de origine. Maturarea trebuie să dureze cel puțin 12 luni. „Parmigiano Reggiano” poate fi comercializat sub formă de roți întregi, în porții sau ras.

„Parmigiano Reggiano” prezintă următoarele caracteristici:

- formă cilindrică, cu marginea ușor convexă sau aproape dreaptă, cu fețe plane sau ușor curbate;
- dimensiuni: diametrul fețelor plane este cuprins între 35 și 45 cm, iar înălțimea roții, între 20 și 26 cm;
- greutate minimă a unei roți: 30 de kilograme;
- aspect exterior: crustă de culoarea naturală a paiului;
- grosimea crustei: aproximativ 6 mm;
- culoarea pastei: de la galben pai deschis la galben pai;
- aroma și gustul caracteristice pastei: parfumată, delicată, savuroasă, fără să fie picantă;
- structura pastei: fin granulată, friabilă;
- materie grasă din substanța uscată: minimum 32 %;
- aditivi: niciunul;
- acizi grași ciclopropanici: mai puțin de 22 mg/100 g grăsime [un anumit grad de incertitudine la măsurare fiind deja inclus în această valoare, determinată prin metoda cromatografiei în fază gazoasă cuplată cu spectrometria de masă (CG-SM)].

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Alimentația vacilor se bazează pe furaje care provin din aria geografică delimitată și este definită sub aspectul cantității și al calității.

Cel puțin 75 % din substanța uscată a furajelor trebuie să fie produse în cadrul ariei geografice.

Nutrețurile pot constitui cel mult 50 % din substanța uscată a unei rații furajere.

Se interzice utilizarea oricărui tip de furaje însilozate.

Lapte de vacă, sare, cheag de vițel.

Laptele provine de la vaci crescute în aria geografică delimitată.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Crescătoriale de vaci al căror lapte este destinat prelucrării pentru obținerea produsului „Parmigiano Reggiano” trebuie să fie situate în aria geografică delimitată.

Producția de lapte și prelucrarea acestuia trebuie, de asemenea, să aibă loc în aria geografică delimitată. Laptele de la mulgerea de seară și de dimineață este livrat crud și integral fabricii de brânză, în conformitate cu caietul de sarcini. Laptele de la mulgerea de dimineață se pune în cuve din aramă și este amestecat cu laptele de la mulgerea de seară, parțial degresat prin separare naturală. Raportul „grăsime/cazeină” al laptelui din cuvă, calculat ca valoare medie ponderată a loturilor din cuve în ziua prelucrării, nu poate depăși 1,1 + 12 %. Laptelui i se adaugă zer autohton. Nu se admite utilizarea de fermenți selecționați. Coagularea laptelui, realizată exclusiv cu cheag de vițel, este urmată de ruperea coagulului și de fierbere. După depunere, masa brânzoasă se transferă în forme speciale pentru a i se da forma adecvată. Urmează apoi aplicarea mărcilor. După câteva zile, se efectuează sărarea în saramură.

Maturarea trebuie să dureze cel puțin 12 luni și trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

La finalul perioadei de maturare, se realizează operațiunile de control în scopul verificării conformității produsului cu caietul de sarcini.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

„Parmigiano Reggiano” poate fi comercializat sub formă de roți întregi, în porții sau ras.

În scopul protejării consumatorului și pentru a garanta autenticitatea brânzei „Parmigiano Reggiano” introduse pe piață sub formă preambalată, rasă sau în porții, operațiunile de radere și de porționare, precum și de ambalare ulterioară trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată. Această obligație decurge din absența sau lipsa de vizibilitate, pe brânza rasă sau porționată, a semnelor de identificare a „Parmigiano Reggiano” prezente pe roata întreagă și, în consecință, din necesitatea de a garanta originea produsului preambalat. Totodată, această obligație derivă din necesitatea garantării faptului că operațiunile de ambalare în porții se efectuează în scurt timp de la porționare și prin metode care împiedică deshidratarea, oxidarea și deci pierderea caracteristicilor organoleptice originare ale „Parmigiano Reggiano”. În special, tăierea unei bucăți din roata de brânză privează produsul de protecția oferită de crusta care, fiind puternic deshidratată, izolează perfect brânza de mediul ambiant.

Operațiunea de radere vizează exclusiv roțile întregi de brânză cu denumirea de origine protejată „Parmigiano Reggiano”, iar ambalarea trebuie să aibă loc imediat după această operațiune, fără niciun fel de tratament și fără adăugarea de substanțe care ar putea modifica atât durata de conservare, cât și caracteristicile organoleptice originare.

Este autorizată ambalarea porțiilor de „Parmigiano Reggiano” în unitățile în care sunt preparate.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Semnele de identificare prezente pe toate roțile de brânză „Parmigiano Reggiano” sunt reprezentate de: mențiunea cu caractere punctate „Parmigiano Reggiano” alăturată numărului de înregistrare al producătorului de brânză, anul și luna de producție ștanțate pe suprafața marginii exterioare cu ajutorul unor matrițe speciale (benzi de ștanțare), sigiliul oval cu mențiunea „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela”, o etichetă de cazeină pe care figurează codurile de identificare a roții de brânză și, în cazul roților de categoria a II-a, marcajul distinctiv care le identifică.

Semnul de identificare al brânzei „Parmigiano Reggiano” introduse pe piață sub formă preambalată, rasă și în porții este reprezentat de un marcaj distinctiv care constă, în partea superioară, din imaginea unei roți de „Parmigiano Reggiano” împreună cu o felie tăiată și cu un cuțitaș, iar, în partea inferioară, din mențiunea „PARMIGIANO REGGIANO”. Acest marcaj distinctiv, care constituie un element obligatoriu al etichetării, trebuie să fie reprodus conform normelor tehnice definite de grup („Consorzio”) în cadrul unei convenții speciale.

Pentru a permite consumatorului să determine în mod corect gradul de maturare al brânzei „Parmigiano Reggiano” preambalată introdusă în circuitul de consum în porții de mai mult de 15 grame, eticheta trebuie să menționeze vârsta minimă a brânzei.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică delimitată cuprinde teritoriile provinciei Bologna de pe malul stâng al râului Reno, teritoriile provinciei Mantova de pe malul drept al râului Pad, precum și provinciile Modena, Parma și Reggio din regiunea Emilia.

5. Legătura cu aria geografică

În ceea ce privește factorii naturali, se observă mai ales caracteristicile pedologice ale terenurilor din aria geografică delimitată, care se întinde de la crestele Apeninilor până la râul Pad, precum și condițiile climatice care influențează în mod direct atât compoziția florei naturale, cât și fermentarea specifică a produsului. În ceea ce privește factorii umani, în plus față de importanța istorică a acestui tip de brânză în economia locală, trebuie subliniat că operațiunile complexe prin care trece „Parmigiano Reggiano” sunt rezultatul artei tradiționale de preparare a brânzei, statornicite de-a lungul secolelor în această arie de producție și transmise în spiritul respectului pentru practicile locale, corecte și constante.

Caracteristicile specifice brânzei „Parmigiano Reggiano” sunt structura pastei, fin granulată și friabilă, aroma parfumată și gustul delicat, savuros, dar fără să fie picant, gradul înalt de solubilitate și de digestibilitate.

Aceste caracteristici derivă din specificitatea și criteriile de selecție a laptelui utilizat zilnic sub formă crudă în cuve din aramă și coagulat cu cheag de vițel care prezintă un conținut ridicat de chimozină, din sărarea în saramură saturată și din maturarea naturală prelungită.

Proprietățile specifice fizico-chimice și microbiologice ale laptelui, care garantează caracteristicile specifice și calitatea brânzei „Parmigiano Reggiano”, sunt datorate în principal alimentației vacilor, care se bazează pe furaje din aria de proveniență și care exclude strict utilizarea oricărui tip de furaje însilozate. Maturarea timp de minimum 12 luni, care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată ca urmare a condițiilor climatice speciale din această zonă, este necesară pentru ca produsul obținut din transformarea laptelui să poată dobândi, prin intermediul unor procese enzimatic specifice, caracteristicile proprii brânzei „Parmigiano Reggiano”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil pe site-ul internet:

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

sau

accesând direct pagina principală de internet a Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it) și făcând clic pe „Qualità” (sus, în partea dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP, IGP e STG” [Produse DOP, IGP și STG] (lateral, în partea stângă a ecranului) și, în cele din urmă, pe „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” [Caiete de sarcini ale produselor supuse analizei Uniunii Europene].