

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2023/C 202/13)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„PARMIGIANO REGGIANO”

Nr. UE: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Consortio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Consortiul pentru brânza „Parmigiano Reggiano”)
Sediul central: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITALIA

Tel. + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Consortio del Formaggio Parmigiano Reggiano este constituit din producători de Parmigiano Reggiano și este îndreptățit 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)

Denumirea produsului

Descrierea produsului

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: ambalarea, Regulamentul referitor la alimentația vacilor

4. Tipul modificării (modificărilor)

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

5. Modificare (modificări)

Standardul de producție a brânzei se împarte în articole pentru a deveni mai structurat și mai ușor de consultat, precum și pentru a fi aliniat la Regulamentul referitor la marcarea și la Regulamentul referitor la alimentația vacilor, care erau deja structurate în articole.

Rubrica „Descrierea produsului”

Standardul de producție a brânzei

— Articolul 1

La primul alineat, termenul în limba italiană pentru „degresat” se modifică din *scremato* în *decremato*.

Această modificare se include la punctul 3.2 din documentul unic.

Termenul utilizat anterior, *parzialmente scremato*, înseamnă „semidegresat”, ceea ce ar putea sugera existența unui procent necesar pentru conținutul de grăsime, în timp ce procesul de separare a grăsimilor de lapte pentru obținerea brânzei „Parmigiano Reggiano” se bazează pe experiență și pe o tehnică artizanală, mai degrabă decât pe o valoare specifică.

Trimiterea la „vacii” de la primul alineat se înlocuiește cu „vacii de lapte”.

Această modificare se include la punctele 3.2 și 3.3 din documentul unic.

Scopul modificării a fost alinierea terminologiei la articolul 1 din Regulamentul referitor la alimentația vacilor, care menționează efectivul de vacii de lapte ca fiind format din toate vacile în lactație, vacile care nu sunt în lactație și junincile din a șasea lună de gestație.

Următoarea teză de la primul alineat: *Laptele nu poate fi supus niciunui tratament termic, iar utilizarea aditivilor este interzisă.*

se modifică după cum urmează:

Laptele nu poate fi supus niciunui tratament termic și nici tratamentelor fizice sau mecanice, cum ar fi centrifugarea, bactofugarea sau microfiltrarea, iar utilizarea aditivilor este interzisă.

Această modificare se include parțial la punctul 3.2 din documentul unic.

Obiectivul modificării este de a clarifica faptul că laptele nu poate fi supus niciunui tratament termic, fizic sau mecanic, menționând în mod expres și tratamentele fizice și mecanice și oferind câteva exemple de procese interzise, pentru a sublinia că laptele trebuie să fie crud și netratat atunci când este utilizat.

— Articolul 4

La primul alineat:

— Următoarea teză: „Parmigiano Reggiano” prezintă următoarele caracteristici:

se modifică după cum urmează:

„Parmigiano Reggiano” nu poate fi supus niciunui tratament care îi afectează caracteristicile chimice/fizice sau organoleptice și prezintă următoarele caracteristici:

Această modificare se include la punctul 3.2 din documentul unic.

Trimiterile verbale sau grafice la DOP „Parmigiano Reggiano” sau la denumirea protejată „Parmesan” (Curtea de Justiție a Uniunii Europene, cauza C-132/05, 26 februarie 2008) se regăsesc pe etichete, în prezentări sau în materiale publicitare referitoare la un număr mare de produse preambalate compuse, preparate și prelucrate care se află în prezent pe piață, în special în interiorul UE. Utilizarea acestor trimiteri a crescut semnificativ, atât ca urmare a reputației denumirii „Parmigiano Reggiano” (sau „Parmesan”), cât și ca urmare a faptului că brânza „Parmigiano Reggiano” este un ingredient atât de versatil, care poate fi utilizat în numeroase preparate culinare. Produsele în cauză prezintă adesea mai multe probleme, în special din cauza faptului că ingredientul menționat ca fiind „Parmigiano Reggiano” sau „Parmesan” nu este de fapt „Parmigiano Reggiano”, ci mai degrabă un produs semifinit obținut din „Parmigiano Reggiano”, dar care nu mai are caracteristicile impuse de caietul de sarcini, deoarece brânza a fost supusă anumitor tratamente precum deshidratarea sau liofilizarea sau a fost amestecată cu alte ingrediente.

Este necesar să se prevină exploatarea reputației „Parmigiano Reggiano” prin utilizarea denumirii exclusiv în scopul de a amplifica valoarea unui produs alimentar finit care conține un produs semifinit obținut din „Parmigiano Reggiano”. Cu toate acestea, în contextul normelor care sunt în vigoare în prezent, au fost întâmpinate dificultăți pe piața UE în încercarea de a opri această utilizare a DOP „Parmigiano Reggiano” sau a denumirii protejate „Parmesan” pentru produse care, deși sunt obținute din „Parmigiano Reggiano”, nu mai respectă caietul de sarcini. Prin urmare, textul prevede acum în mod expres că „Parmigiano Reggiano” nu poate fi supus niciunui tratament care îi afectează caracteristicile chimice/fizice sau organoleptice, cu scopul de a clarifica faptul că niciun produs obținut prin astfel de tratamente nu mai poate fi desemnat prin DOP „Parmigiano Reggiano”.

Această modificare se realizează ca urmare a unor dificultăți specifice identificate în legătură cu soluționarea problemelor descrise mai sus, dificultăți cauzate de lipsa unor dispoziții clare în caietul de sarcini al produsului cu DOP „Parmigiano Reggiano”. Modificarea este necesară din cauza numeroaselor cazuri de utilizare ilegală a DOP „Parmigiano Reggiano” înregistrate pe piața UE ca urmare a reputației produsului. Prin urmare, scopul modificării este de a contribui la asigurarea faptului că autenticitatea și reputația DOP „Parmigiano Reggiano” sunt protejate pe piața UE.

La primul alineat, se aduc modificări caracteristicilor brânzei „Parmigiano Reggiano”:

— Următoarea teză: *diametrul fețelor plane este cuprins între 35 și 45 cm, iar înălțimea roții, între 20 și 26 cm;*

se modifică după cum urmează:

roțile au un diametru al fețelor plane de 35-43 cm și o înălțime de 20-26 cm;

— Următoarea teză: *aspect exterior: crustă de culoarea naturală a paiului;*

se modifică după cum urmează:

culoarea crustei: culoarea naturală a paiului, fiind posibil să se modifice în timp;

Aceste modificări se includ la punctul 3.2 din documentul unic.

Timp de mai mulți ani, roțile de brânză produse aveau, în medie, o greutate de aproximativ 40 kg, care corespunde unui diametru al fețelor plane de 40 cm, iar valorile nici măcar nu se apropiau de cele mai multe ori de limita maximă. Cu toate acestea, în ultimii ani, s-a remarcat o tendință treptată de a se produce brânzeturi cu dimensiuni din ce în ce mai mari, care se apropie în unele cazuri de diametrul maxim permis de 45 cm. Deși se încadrează în limitele stabilite în caietul de sarcini, la aceste dimensiuni maxime, brânzeturile pot cântări aproximativ 50 kg, ceea ce creează probleme serioase la mutarea, curățarea și porționarea lor, deoarece utilajele folosite pentru aceste procese sunt, de obicei, proiectate pentru dimensiunile medii. Prin urmare, diametrul maxim al fețelor plane se reduce de la 45 la 43 cm, pentru a preveni problemele întâmpinate în timpul acestor operațiuni din cauza fabricării unor brânzeturi cu un diametru apropiat de cel maxim permis în prezent de caietul de sarcini. Această modificare va reduce greutatea unei roți de „Parmigiano Reggiano” cu aproximativ 4 kg, fără a compromite caracteristicile calitative ale produsului, iar greutatea totală va scădea până la aproximativ 46 kg.

Deși crusta are de obicei culoarea naturală a paiului, fluctuațiile condițiilor de mediu din timpul maturării (umiditate, temperatură) și tehnicile utilizate pentru curățarea brânzeturilor, precum și frecvența curățării pot conduce la variații ale culorii crustei pe parcursul perioadei minime de maturare de 12 luni. Prin urmare, culoarea ar putea să nu fie uniformă și să prezinte unele variații din cauze naturale, iar modificarea se realizează pentru a clarifica acest lucru.

Următorul text se introduce ca un al doilea alineat: *În ceea ce privește caracteristicile texturii brânzei, ar trebui să se facă trimitere la categoriile de produse definite în Regulamentul referitor la marcare.*

Pentru a se asigura o lectură mai sistematică a caietului de sarcini, textul precizează acum că, pe lângă caracteristicile brânzei „Parmigiano Reggiano” descrise și enumerate la articolul 5 din *Standardul de producție a brânzei*, trebuie să se țină seama și de caracteristicile texturii brânzei (alături de eventualele defecte permise) definite și clasificate în secțiunea *Regulament referitor la marcare* din caietul de sarcini și, mai precis, în anexa *Categorii de produse*.

— Articolul 5

Primul alineat: *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 modifică după cum urmează:

Răzuirea, porționarea și ambalarea ulterioară a brânzei „Parmigiano Reggiano” rase și în porții, cu sau fără crustă, trebuie să aibă loc în aria de origine pentru a garanta calitatea, trasabilitatea și controlul.

Acest alineat se modifică pentru a corespunde terminologiei deja utilizate la punctul 3.5 al doilea paragraf din documentul unic.

Al treilea alineat: *După cum s-a stabilit deja prin Decretul președintelui Consiliului de Miniștri din 4 noiembrie 1991, denumirea de origine „Parmigiano Reggiano” se poate utiliza și pentru brânza rasă obținută exclusiv dintr-o roată întregă de brânză eligibilă pentru această denumire de origine, cu condiția ca răzuirea să aibă loc în aria de producție a brânzei și ca brânza rasă să fie apoi ambalată imediat, fără niciun tratament și fără adăugarea vreunei substanțe care i-ar putea modifica termenul de valabilitate sau caracteristicile organoleptice inițiale.*

se modifică după cum urmează:

După cum s-a stabilit deja prin Decretul președintelui Consiliului de Miniștri din 4 noiembrie 1991, denumirea de origine „Parmigiano Reggiano” se poate utiliza și pentru brânza rasă obținută exclusiv dintr-o roată întregă de brânză eligibilă pentru această denumire de origine, cu condiția ca răzuirea să aibă loc în aria de producție a brânzei și ca brânza rasă să fie apoi ambalată imediat, fără niciun tratament și fără adăugarea vreunei substanțe.

Această modificare se include la punctul 3.5 din documentul unic.

În textul referitor la ambalarea brânzei „Parmigiano Reggiano” rase, teza „fără adăugarea vreunei substanțe care i-ar putea modifica termenul de valabilitate sau caracteristicile organoleptice inițiale” se înlocuiește cu „fără adăugarea vreunei substanțe”. Scopul acestei reformulări este de a clarifica fără echivoc faptul că interdicția privind adăugarea substanțelor se aplică tuturor substanțelor.

Se adaugă un nou alineat, cu următorul text: *Cu toate acestea, este permisă și utilizarea „fărâmelor” în condițiile menționate mai sus.*

Această modificare se include la punctul 3.5 din documentul unic.

Posibilitatea de a utiliza atât „fărâme”, cât și roți întregi de brânză pentru produsul „Parmigiano Reggiano” ras este acum menționată în mod expres.

Întrucât piața a evoluat în funcție de diferitele cerințe ale consumatorilor de-a lungul anilor, în prezent, sunt disponibile pe piață mult mai multe formate și tipuri de brânză „Parmigiano Reggiano” porționată. În special, deși înainte erau disponibile aproape exclusiv porțiile de 1 kg, schimbarea obiceiurilor consumatorilor a generat o cerere actuală de formate din ce în ce mai mici (greutate fixă de 150/200 g, porții miniaturale fără crustă cu rol de „gustare” etc.). Obținerea acestor formate din roțile de brânză „Parmigiano Reggiano” generează o cantitate mult mai mare de resturi de tăiere (de exemplu, fețele plane ale roților de brânză, miezul din centrul roții sau bucățile care depășesc sau nu ating greutatea fixă), care nu erau produse în procesul de preparare a formatelor mari.

Aceste resturi de tăiere, denumite „fărâme”, nu sunt ambalate ca porții, ci sunt reutilizate de operatori în cadrul sistemului de control pentru a prepara alte formate, în special brânză „Parmigiano Reggiano” rasă în conformitate cu articolul 8. Prin urmare, scopul acestei modificări a fost clarificarea faptului că brânza rasă poate fi obținută atât din „fărâme”, cât și din roți de brânză întregi.

La al cincilea alineat, se aduc modificări caracteristicilor brânzei „Parmigiano Reggiano” rase:

- Următoarea teză: *pondere a crustei de maximum 18 %*;

se modifică după cum urmează:

pondere a crustei de maximum 18 % din greutate;

- Următoarea teză: *aspect omogen și nefăinos, particulele cu un diametru mai mic de 0,5 mm având o proporție de cel mult 25 %.*

se modifică după cum urmează:

aspect omogen și nefăinos, particulele cu un diametru mai mic de 0,5 mm având o proporție de cel mult 35 %.

Prima dintre aceste modificări se include la punctul 3.5 din documentul unic.

Intenția din spatele adăugării expresiei „din greutate” este de a defini modul în care trebuie calculat acest procent.

Cu mai mulți ani în urmă, această limită a cantității de particule „fine” în brânza rasă a fost introdusă inițial din cauza riscului ca operatorii să prepare brânză rasă cu DOP „Parmigiano Reggiano” alcătuită parțial sau integral din brânză uscată (care, prin natura sa, este fină și făinoasă), mai degrabă decât ca un parametru de calitate a produsului. Prin urmare, a fost stabilită o limită pentru particulele cu un diametru mai mic de 0,5 mm.

Dimensiunea particulelor este influențată de mai mulți factori (umiditatea, maturarea, tipul de răzătoare, presiunea de răzuire) și este, prin urmare, extrem de variabilă.

Piața și tehnologia de producție au evoluat în ultimii ani. Există o cerere din ce în ce mai mare din partea operatorilor în ceea ce privește o brânză rasă mai fină și mai omogenă, în special în cazul în care produsul urmează să fie amestecat cu alte ingrediente. În plus, brânza mai maturată (timp de cel puțin 30 de luni) și formatele mici (cubulețe și porții mici) se bucură de o popularitate din ce în ce mai mare. În procesul de preparare a acestor formate mici, se produce o cantitate mare de resturi de brânză rezultate din tăiere (inclusiv resturi de dimensiuni mici), care sunt mai predispuse la uscare. De asemenea, dacă brânza dată pe răzătoare este foarte maturată, ea este și mai rezistentă. Prin urmare, la aplicarea unei presiuni la fel de mari asupra brânzei, se obțin particule rase de o dimensiune mai mică. Acesta este motivul pentru care procentul de particule cu un diametru mai mic de 0,5 mm este modificat de la minimum 25 % la minimum 35 %, procent care reflectă cu mai multă acuratețe brânza „Parmigiano Reggiano” rasă produsă în prezent, fără a fi compromise caracteristicile calitative ale acesteia.

- Articolul 7

Se adaugă un nou alineat, cu următorul text: *Resturile de „Parmigiano Reggiano” rezultate din tăiere care urmează să fie utilizate de operatori în cadrul sistemului de control pentru a prepara alte formate sunt denumite „fărâme”.*

Această ultimă modificare se include la punctul 3.5 din documentul unic.

Astfel cum s-a menționat deja în cazul articolului 5 și din aceleași motive, se explică noțiunea de „fărâme”.

Rubrica „Metoda de producție”:

Standardul de producție a brânzei

- Articolul 3

Se elimină următoarea normă de la al treilea alineat: *Laptele nu poate fi supus unor procese de centrifugare.* Motivul este mutarea normei la articolul 1 și reformularea ei după cum urmează: *Laptele nu poate fi supus niciunui tratament termic și nici tratamentelor fizice sau mecanice, cum ar fi centrifugarea [...].* Motivele acestei modificări sunt cele indicate pentru modificarea articolului 1 de la rubrica *Descrierea produsului.*

Al cincilea alineat: *Laptele provenit de la mulgerea de seară este degresat parțial [în limba italiană, scremato] prin ridicarea în mod natural a grăsimilor la suprafață în rezervoare din oțel fără capac. La momentul livrării către fabrica de brânză, laptele provenit de la mulgerea de dimineață este amestecat cu laptele parțial degresat [scremato] din seara anterioară. Și acest lapte poate fi degresat parțial [scrematura] prin ridicarea în mod natural a grăsimilor la suprafață.*

se modifică după cum urmează:

*Laptele provenit de la mulgerea de seară este degresat parțial [în limba italiană, *decremato*] prin ridicarea în mod natural a grăsimilor la suprafață în rezervoare din oțel deschise, cu aerisire naturală. La momentul livrării către fabrica de brânză, laptele provenit de la mulgerea de dimineață este amestecat cu laptele parțial degresat [*decremato*] din seara anterioară. Și acest lapte poate fi degresat parțial [*decrematura*] prin ridicarea în mod natural a grăsimilor la suprafață.*

La punctul 3.4 din documentul unic, se introduce cuvântul „anterioară” în fața cuvântului „seară”, din motive de claritate.

În mod tradițional, rezervoarele erau cuve deschise în care laptele era lăsat să se odihnească pentru ca grăsimile să se ridice la suprafață. De-a lungul anilor, s-au dezvoltat noi tehnologii atât pentru a reduce spațiul, cât și pentru ca fabricile să devină mai curate și mai eficiente, iar rezervoarele respective au fost înlocuite cu instalații pe mai multe niveluri, cu capace care pot fi deschise. Prin urmare, descrierea rezervoarelor din oțel ca fiind „fără capac” se înlocuiește cu descrierea „deschise, cu aerisire naturală”.

Termenii în limba italiană pentru laptele degresat și procesul de degresare, *scremato* și *scrematura*, se înlocuiesc cu *decremato* și *decrematura*, în conformitate cu modificarea articolului 1 de la rubrica *Descrierea produsului*.

Această ultimă modificare se include la punctul 3.4 din documentul unic.

Al șaselea alineat: *Raportul „grăsimi/cazeină” al laptelui din cuvă, calculat ca valoare medie ponderată a loturilor din cuve în ziua prelucrării, nu poate depăși 1,1 + 12 %.*

se modifică după cum urmează:

Raportul „grăsimi/cazeină” al laptelui din cuvă, calculat ca valoare medie ponderată a loturilor din cuve în ziua prelucrării, nu poate depăși 1,10 + 10 %.

Această ultimă modificare se include la punctul 3.4 din documentul unic.

Se revizuieste raportul grăsimi/cazeină, reducându-se marja de toleranță de la 12 % la 10 %, iar „1,1” se înlocuiește cu „1,10” din motive de claritate.

Pe baza mai multor statistici și studii științifice, s-a constatat că valoarea medie de referință pentru raportul grăsimi/cazeină al „Parmigiano Reggiano” este de aproximativ 1,1. De asemenea, întrucât acest raport poate fluctua în funcție de tehnicile artisanale de producție a brânzei utilizate pentru fabricarea acestui produs și de diferențele în ceea ce privește conținutul de grăsime al laptelui utilizat, influențat atât de anotimp, cât și de tehnica agricolă, s-a stabilit o marjă de toleranță, estimată inițial la aproximativ 10 %.

Scopul măririi procentului cu 2 % (de la 10 la 12 %) a fost să se țină seama de incertitudinea de măsurare și de eșantionare, precum și de fluctuațiile menționate mai sus, motiv pentru care s-a propus un raport de 1,1 + 12 % atunci când a fost aprobată o modificare minoră a caietului de sarcini al produsului (JO C 132, 13.4.2018, p. 7).

După aprobarea menționată anterior, la elaborarea planului de control, organismul de control autorizat (OCQPR Soc. Coop.) a adresat, la 23 mai 2018, o cerere de clarificare a raportului grăsimi/cazeină necesar pentru „Parmigiano Reggiano” Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, în care a întrebat dacă în cerința conform căreia „Raportul «grăsimi/cazeină» al laptelui din cuvă [...] nu poate depăși 1,1 + 12 %”, astfel cum este prevăzută în text, era inclusă incertitudinea de măsurare.

Răspunsul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere a fost că valoarea de 1,1 + 12 % în sine nu acoperă incertitudinea de măsurare, deci marja de toleranță trebuie redusă cu 2 puncte procentuale pentru a alinia norma din caietul de sarcini la principiul care stă la baza deciziei inițiale.

Al șaptelea alineat: *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.*

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. O cantitate care depășește 15 % poate fi conservată cu condiția ca aceasta să permită obținerea a cel mult o roată de brânză. Acest lapte, care trebuie să fie conservat în fabrica de brânză, în recipiente din oțel 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.

Textul permite acum conservarea unei cantități care depășește 15 % din laptele provenit de la mulgerea de dimineață pentru cazeificarea din ziua următoare, cu condiția să fie necesar un procent mai mare pentru a se obține cel mult o roată de brânză. Adăugarea acestei teze în text ar trebui să le permită micilor fabrici de brânzeturi să dispună, în anumite perioade ale anului, de suficient lapte în cuva de încălzire pentru a obține o roată de brânză întreagă.

Al optulea alineat: *În lapte se adaugă o cultură starter de zer de fermentație continuă, o cultură naturală de fermenți lactici obținută prin lăsarea zerului rămas în urma cazeificării din ziua anterioară să se acrească în mod spontan.*

se modifică după cum urmează:

În lapte se adaugă o cultură starter de zer de fermentație continuă, o cultură naturală de bacterii lactice obținută prin lăsarea zerului „dulce” rămas în urma operațiunilor anterioare de cazeificare să fermenteze în mod spontan în condiții de temperatură controlate.

Această modificare se include la punctul 3.4 din documentul unic.

La același alineat, se adaugă următorul text: *În cultura starter de zer de fermentație continuă nu se pot adăuga nici culturi de bacterii lactice destinate ajustării sau întăririi, nici suplimente nutritive care favorizează dezvoltarea florei lactice. Este permisă doar adăugarea unei singure porții de lapte.*

În descrierea caracteristicilor culturii starter de zer de fermentație continuă, termenul „fermenți lactici” se înlocuiește cu „bacterii lactice”, care este mai corect din punct de vedere tehnic. De asemenea, se formulează în mod explicit interdicția anumitor practici, și anume adăugarea de culturi de bacterii lactice sau de suplimente nutritive care încurajează dezvoltarea bacteriilor lactice naturale. Scopul modificării este să clarifice apartenența culturii starter de zer de fermentație continuă la categoria ingredientelor naturale și să evidențieze rolul jucat de aceasta în producția de brânză „Parmigiano Reggiano”: legătura puternică dintre teritoriu și produs. Acesta este motivul pentru care cultura starter de zer de fermentație continuă poate fi obținută numai prin fermentarea zerului dulce rămas în urma operațiunilor anterioare de cazeificare. Cuvântul „ziua” se elimină pentru a le oferi producătorilor de brânză posibilitatea de a adăuga, ținând cont de caracteristicile chimice, fizice și microbiologice ale laptelui, cantități mici de cultură starter de zer de fermentație continuă – aceeași cultură starter care urmează să fie adăugată în laptele din cuva de încălzire în ziua următoare – în laptele provenit de la mulgerea de seară lăsat în rezervoare pentru a permite ridicarea grăsimilor la suprafață. Scopul acestei practici este de a contribui la flora lactică și de a acri puțin laptele peste noapte, făcându-l mai potrivit pentru cazeificare în dimineața următoare.

În cele din urmă, se precizează în mod explicit că este posibil să se adauge o singură porție din laptele fabricii, o practică locală autentică și invariabilă, care reprezenta deja o tradiție consacrată. Prin această practică, bacteriile lactice din cultura starter de zer pot beneficia de substanțe nutritive care stimulează dezvoltarea.

La sfârșitul celui de al treisprezecelea alineat, se adaugă următoarea teză: *Maturarea roșilor de brânză se poate realiza pe rafturi de lemn.*

Această modificare se include parțial la punctul 3.4 din documentul unic.

Din motive de transparență, se clarifică posibilitatea maturării roșilor de brânză pe rafturi de lemn, deoarece utilizarea lemnului în pivnițele dedicate produsului „Parmigiano Reggiano” este o tradiție consacrată și împământită, care nu poate fi schimbată. Având în vedere că, pe unele piețe străine (în special Statele Unite), s-au semnalat în ultimii ani potențiale probleme de sănătate sau de igienă asociate cu utilizarea lemnului, se consideră important să se clarifice în caietul de sarcini că lemnul este un material esențial și că acesta nu a provocat niciodată probleme de sănătate, tocmai ca urmare a faptului că face parte dintr-o tradiție consacrată.

Rubrica „Etichetarea”

Standardul de producție a brânzei

— Articolul 8

Se adaugă următorul alineat:

Cu excepția cazului în care sunt utilizate ca „fărăme”, resturile de tăiere obținute din fețele și părțile laterale ale roșilor de brânză (bucăți cu o pondere a crustei mai mare de 18 %) nu pot purta denumirea „Parmigiano Reggiano”.

Această modificare se include la punctul 3.6 din documentul unic.

Caracteristicile calitative ale brânzei „Parmigiano Reggiano” sunt bine definite în caietul de sarcini și includ trimeri specifici la pasta brânzei:

- *aroma și gustul caracteristice pastei: parfumate, delicate și savuroase, fără a fi puternice;*
- *structura pastei: fin granulată și friabilă.*

În plus, caietul de sarcini a plafonat, începând din 1991, cantitatea de crustă prezentă în brânza rasă la 18 % (Decretul președintelui Consiliului de Miniștri din 4 noiembrie 1991). Doar brânza rasă a fost vizată de adăugarea acestei cerințe, crusta fiind o componentă care are întotdeauna o pondere mai mică de 18 % în cazul formatelor cu crustă (brânzeturile întregi și porții cu crustă). Astfel cum s-a descris anterior în legătură cu „fărâmele”, resturile de tăiere obținute din fețele și părțile laterale ale roșilor de brânză (bucăți cu o pondere a crustei mai mare de 18 %) sunt rămase în urma preparării formatelor destinate comercializării. Dacă nu se intenționează ca aceste resturi de tăiere să fie utilizate la prepararea brânzei „Parmigiano Reggiano” rase, caz în care adăugarea pastei de brânză reglează echilibrul crustă-pastă, acestea pot fi comercializate. Cu toate acestea, resturile de tăiere de acest tip au în componența lor o cantitate mare de crustă și, prin urmare, nu conțin suficientă pastă de brânză propriu-zisă pentru a fi conforme cu definiția caracteristicilor tipice ale produsului „Parmigiano Reggiano”. Prin urmare, întrucât acestea nu mai sunt conforme cu caietul de sarcini, ele nu mai pot fi comercializate ca „Parmigiano Reggiano”.

Din motivele de mai sus, precum și pentru a le oferi consumatorilor informații exacte și a asigura o concurență loială între operatori, cu excepția cazului în care sunt utilizate ca „fărâme”, resturile de tăiere obținute din fețele și părțile laterale ale roșilor de brânză (bucăți cu o pondere a crustei mai mare de 18 %) nu pot utiliza DOP „Parmigiano Reggiano”.

— Articolul 9

Următorul text de la primul alineat: [...] *pe fiecare ambalaj trebuie să figureze logoul de mai jos, care reprezintă o felie triunghiulară și o roată de brânză „Parmigiano Reggiano”, precum și un cuțitaș, sub care se află mențiunea „PARMIGIANO REGGIANO”. Acest logo trebuie imprimat în sistemul CMYK, respectându-se specificațiile tehnice stabilite prin acordul relevant al consorțiului.*



se modifică după cum urmează:

[...] *pe fiecare ambalaj trebuie să figureze logoul de mai jos, care cuprinde o reprezentare stilizată a unei felii triunghiulare și a unei roți de brânză „Parmigiano Reggiano”, sub care se află mențiunea „PARMIGIANO REGGIANO”. Acest logo trebuie imprimat color, respectându-se specificațiile tehnice stabilite prin acordul relevant al consorțiului.*



Această modificare se include parțial la punctul 3.6 din documentul unic.

Modificarea logoului are scopul de a-l face mai modern și mai actual din punct de vedere stilistic. Și această modificare se include la punctul 3.6 din documentul unic.

Al doilea alineat: *Pentru a le permite consumatorilor să afle gradul de maturare al brânzei „Parmigiano Reggiano”, durata minimă de maturare trebuie indicată în etichetarea tuturor porțiilor preambalate cu o greutate de peste 15 g introduse pe piață.*

se modifică după cum urmează:

Pentru a putea fi aflat gradul de maturare al brânzei „Parmigiano Reggiano”, durata minimă de maturare trebuie indicată pe eticheta tuturor porțiilor preambalate cu o greutate de peste 15 g introduse pe piață.

Această modificare se include la punctul 3.6 din documentul unic.

Se elimină trimiterea la consumatori, deoarece obligația de a indica gradul minim de maturare a brânzei trebuie să se aplice în cazul tuturor brânzeturilor preambalate în porții cu o greutate de peste 15 g, inclusiv atunci când se intenționează ca ele să fie vândute unor operatori comerciali (întreprinderi de prelucrare, societăți din domeniul alimentației colective precum restaurantele etc.), și nu doar consumatorilor finali. Modificarea urmărește clarificarea acestui aspect. Pe baza definițiilor stabilite la articolul 2 alineatul (2) literele (i) și (j) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, termenul „etichetarea” se înlocuiește cu „eticheta”, deoarece perioada minimă de maturare trebuie să figureze pe ambalaj sau recipient și nu poate figura în documente.

Următorul text se adaugă ca un al treilea alineat:

Întrucât aroma și gustul care caracterizează pasta brânzei „Parmigiano Reggiano” evoluează pe parcursul procesului de maturare, pentru descrierea caracteristicilor organoleptice, este permisă utilizarea pe etichetă a următoarelor adjective descriptive, însoțite de durata de maturare, pentru anumite clase de maturare:

- *delicato [delicat] (12-19 luni);*
- *armonico [armonios] (aproximativ 20-26 de luni);*
- *aromatico [aromatic] (aproximativ 27-34 de luni);*
- *intenso [intens] (aproximativ 35-45 de luni).*

Această modificare se include la punctul 3.6 din documentul unic.

Adăugarea cerinței de a indica gradul minim de maturare a brânzei „Parmigiano Reggiano” introduse pe piață în porții cu o greutate de peste 15 g a condus la necesitatea exprimării unei evaluări organoleptice cu ajutorul unor adjective „descriptive” care variază în funcție de gradul de maturare. Ca urmare a duratei îndelungate de maturare a brânzei „Parmigiano Reggiano”, cuprinsă între 12 luni și peste 40 de luni, gustul și aromele produsului evoluează, motiv pentru care se adăugă posibilitatea de a se utiliza adjective „descriptive” pe etichete, pentru a-i ajuta pe consumatori la alegerea produsului.

Al patrulea alineat: *Menționarea în etichetare 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 referitor la marcarea”.*

se modifică după cum urmează:

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 referitor la marcarea”.

Pe baza definițiilor stabilite la articolul 2 alineatul (2) literele (i) și (j) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, termenul „etichetare” se înlocuiește cu „etichetă”, deoarece numărul de înregistrare sau denumirea fabricii de brânză trebuie să figureze pe ambalaj sau recipient și nu poate figura în documente.

Regulamentul referitor la marcarea

— Articolul 1: „Marcajele”

Al doilea alineat: (2) *Fiecare fabrică de brânză trebuie să își marcheze brânzeturile cu informații care indică originea prin:*

- (a) *aplicarea unei plăci circulare de cazeină pe fiecare roată de brânză, cu codurile de identificare a acesteia;*
- (b) *imprimarea de-a lungul părților laterale ale roții, cu ajutorul unor benzi de ștanțare, a mențiunii „Parmigiano-Reggiano” cu caractere punctate (a se vedea imaginea 1), a numărului de înregistrare al fabricii de brânză și a anului și lunii de producție.*

se modifică după cum urmează:

(2) *Fiecare fabrică de brânză trebuie să își marcheze brânzeturile cu informații care indică originea prin:*

- (a) *aplicarea unei plăci circulare de cazeină pe fiecare roată de brânză sau utilizarea unui sistem echivalent care să asigure identificarea unică a fiecărei roți de brânză („placă circulară” sau „plăci circulare”);*
- (b) *imprimarea de-a lungul părților laterale ale roții, cu ajutorul unor benzi de ștanțare, a mențiunii „Parmigiano-Reggiano” cu caractere punctate (a se vedea imaginea 1 și imaginea 1-bis), a numărului de înregistrare al fabricii de brânză, a anului și lunii de producție și a acronimului „DOP”.*

Aceste modificări se includ la punctul 3.6 din documentul unic.

Având în vedere că, datorită evoluțiilor tehnologice, ar putea apărea în viitor alte modalități de identificare unică a roșilor de brânză „Parmigiano Reggiano”, textul menționează acum posibilitatea utilizării altor sisteme decât plăcile circulare de cazeină.

Se adaugă o trimitere la „imaginea 1-bis”, introdusă în secțiunea „Imagini cu eșantioane”.

Textul prevede acum că benzile de ștanțare utilizate pentru imprimarea marcajelor de origine pe roțile de brânză trebuie să includă și acronimul DOP, deoarece acesta figurează deja pe matrițele utilizate în prezent.

Al treilea alineat: (3) *Marcajele de selecție sunt realizate de Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano în conformitate cu art. 4, 5, 6, 7 și 8 de mai jos, după efectuarea controalelor de către organismul de control autorizat.*

se modifică după cum urmează:

- (3) *Marcajele de selecție sunt realizate de Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, astfel cum se stabilește la articolele 4, 5, 6, 7 și 8 de mai jos, după efectuarea controalelor de către organismul de control autorizat.*

Abrevierea „art.” se înlocuiește cu forma întregă a termenului, și anume „articolele”.

— Articolul 3: „Obligațiile fabricilor de brânză”

Primul alineat: (1) *Cu cel puțin 4 luni înainte de a-și începe activitatea, fabricile care intenționează să producă brânză „Parmigiano Reggiano” trebuie să își depună candidatura pentru a deveni membre ale consorțiului, declarând că au fost incluse în sistemul de control, pentru a li se atribui un număr de înregistrare și pentru a solicita benzi de ștanțare și plăci circulare de cazeină pentru marcajele de origine.*

se modifică după cum urmează:

- (1) *Înainte de a-și începe activitatea, fabricile care intenționează să producă brânză „Parmigiano Reggiano” trebuie să își depună candidatura pentru a deveni membre ale consorțiului, declarând că au fost incluse în sistemul de control, pentru a li se atribui un număr de înregistrare și pentru a solicita benzi de ștanțare și plăci circulare pentru marcajele de origine.*

Se elimină trimiterea la „4 luni”, deoarece s-a considerat că acest termen este prea lung. Cuvântul „cazeină” se elimină în conformitate cu modificarea articolului 1.

Al doilea alineat: (2) *Fabricile de brânză sunt responsabile pentru utilizarea corectă și buna păstrare a benzilor de ștanțare și a plăcilor circulare de cazeină, care le sunt furnizate pe bază de încredere.*

se modifică după cum urmează:

- (2) *Fabricile de brânză sunt responsabile pentru buna păstrare și utilizarea corectă a benzilor de ștanțare și a plăcilor circulare, care le sunt furnizate pe bază de încredere.*

Modificarea constă în reformularea tezei privind buna păstrare și utilizarea corectă a benzilor de ștanțare și a plăcilor circulare într-o ordine mai logică.

Al cincilea alineat: (5) [...] *În caz de neconformitate, consorțiul dispune retragerea benzilor de ștanțare și a plăcilor circulare și/sau impunerea unei sancțiuni, urmând procedurile stabilite în planul de control.*

se modifică după cum urmează:

- (6) [...] *În caz de neconformitate, consorțiul dispune retragerea benzilor de ștanțare și a plăcilor circulare și/sau impunerea unei sancțiuni, în conformitate cu legislația în vigoare.*

Se clarifică faptul că orice retragere a benzilor de ștanțare sau a plăcilor circulare și/sau orice impunere de sancțiuni de către consorțiu trebuie să fie în conformitate cu legislația în vigoare.

— Articolul 6: „Clasificarea brânzei”

Al doilea alineat: (2) *Pentru ca procesul de expertiză să fie cât mai obiectiv cu putință, grupurile de inspecție trebuie să taie cel puțin o roată de brânză pe lot și în niciun caz mai puțin de o roată de brânză la mie sau o parte din aceasta, în vederea evaluării caracteristicilor structurale și organoleptice. [...]*

se modifică după cum urmează:

- (2) *Pentru a ajuta inspectorii să evalueze brânzeturile, grupurile de inspecție trebuie să taie cel puțin o roată de brânză pe lot și, în orice caz, oricâte roți de brânză sunt necesare în vederea evaluării caracteristicilor structurale și organoleptice. [...]*

Activitatea inspectorilor în ceea ce privește evaluarea brânzei „Parmigiano Reggiano” este descrisă acum mai corect prin precizarea faptului că roțile de brânză sunt tăiate cu scopul de a-i ajuta în procesul de evaluare a calității. În plus, în loc să se menționeze numărul minim de roți de brânză pe care trebuie să le taie grupurile de inspecție, textul le impune acum grupurilor să taie oricâte roți de brânză sunt necesare pentru o evaluare optimă a caracteristicilor structurale și organoleptice ale pastei brânzei, fiind astfel îmbunătățită evaluarea.

— Articolul 7: „Ștampilarea cu cerneală”

Primul alineat: *În timpul expertizelor menționate la articolul 6, pe roțile de brânză se ștampilează, cu cerneală indelebilă, un marcaj provizoriu care le atribuie una dintre următoarele categorii, astfel cum sunt definite în anexă:*

se modifică după cum urmează:

În timpul expertizelor menționate la articolul 6, pe roțile de brânză se ștampilează, cu cerneală indelebilă sau cu ajutorul unui sistem echivalent, un marcaj provizoriu care le atribuie una dintre următoarele categorii, astfel cum sunt definite în anexă:

După expertiză și clasificare, este o practică obișnuită ca inspectorii să marcheze roțile de brânză cu o ștampilă cu cerneală, care le marchează provizoriu cu categoria de calitate care le-a fost atribuită – prima, a doua sau a treia – până când roțile de brânză trec prin procesul de marcare ulterior, care poate avea loc începând cu 7 zile de la inspecție, conform instrucțiunilor organismului de control. Având în vedere evoluția tehnologiei, modificarea urmărește să permită utilizarea unor mecanisme diferite pentru această identificare temporară a roților de brânză.

— Articolul 9: „Anularea marcajelor”

Următorul alineat: *Marcajele sunt eliminate de pe roțile de brânză de categoria a treia [...] de către personalul consorțiului [...].*

se modifică după cum urmează:

Marcajele de origine sunt eliminate de pe părțile laterale ale roților de brânză de categoria a treia [...] de către personalul consorțiului [...].

Marcajele de origine de pe roțile de brânză sunt: mențiunea „Parmigiano Reggiano” cu caractere punctate (alături de numărul de înregistrare al fabricii care a produs roata de brânză, anul și luna de producție și abrevierea DOP), imprimată de-a lungul părților laterale ale roții de brânză, cu ajutorul unei benzi de ștanțare; precum și placa circulară de cazeină în scopul trasabilității, care este de obicei aplicată pe fața plană a roții. Dacă o roată de brânză nu îndeplinește cerințele pentru utilizarea DOP, se elimină marcajele de origine aflate de-a lungul părților laterale, inclusiv mențiunea „Parmigiano-Reggiano” cu caractere punctate, astfel încât brânza să nu mai fie prezentată consumatorilor ca „Parmigiano Reggiano”. În același timp, placa circulară de cazeină, care se află de obicei pe una dintre fețele plane ale roții de brânză și care trebuie păstrată pentru asigurarea trasabilității, rămâne atașată. Scopul modificării este de a clarifica faptul că anularea marcajelor de origine se referă doar la cele aflate de-a lungul părților laterale ale roții de brânză.

— Articolul 11: „Recursuri”

Primul alineat: *(1) Fabricile de brânză pot introduce un recurs împotriva rezultatelor expertizei contactând în acest sens grupul („Consortio”) în scris, în termen de 4 zile de la data finalizării fiecăreia dintre sesiunile de expertiză, prin intermediul unei scrisori recomandate.*

se modifică după cum urmează:

- (1) *Fabricile de brânză pot introduce un recurs împotriva rezultatelor expertizei contactând în acest sens grupul („Consortio”) în scris, în termen de două (2) zile de la data finalizării fiecăreia dintre sesiunile de expertiză.*

Intervalul de timp în care se poate introduce un recurs împotriva rezultatelor unei expertize se reduce de la 4 zile la 2 zile. În vederea simplificării procesului administrativ, textul prevede acum că recursurile trebuie înaintate în scris și nu trebuie neapărat transmise printr-o scrisoare recomandată.

— Articolul 12: „Solicitarea corectării marcajelor de origine”

Acest articol, care are în prezent următorul cuprins: *Dacă trebuie efectuate lucrări pe partea crustei în care se află placa circulară pentru corectarea unor defecte apărute în timpul maturării, fabrica de brânză solicită consorțiului să înlocuiască placa circulară cu o șampilă indelebilă. Fabricile de brânză trebuie să păstreze plăcile circulare desprinse și să le predea consorțiului.*

se modifică după cum urmează:

- (1) *Dacă o placa circulară nu mai este prinsă în mod corespunzător de brânză în urma maturării sau dacă trebuie efectuate lucrări pe partea crustei în care se află placa circulară pentru corectarea unor defecte apărute în timpul maturării, fabrica de brânză solicită cu promptitudine consorțiului să înlocuiască placa circulară cu o șampilă indelebilă. Fabricile de brânză trebuie să păstreze plăcile circulare desprinse și să le predea consorțiului.*

Textul impune acum, de asemenea, ca fabricile de brânză să solicite consorțiului înlocuirea plăcilor circulare cu șampile indelebile atunci când o placă circulară nu mai este prinsă în mod corespunzător de brânză și precizează că această solicitare trebuie formulată cu promptitudine.

— Articolul 13: „Solicitarea anulării marcajelor de origine”

Acest articol, care are în prezent următorul cuprins: *Dacă în timpul maturării apar defecte atât de grave încât procesul de maturare nu poate continua, fabricile de brânză au dreptul să solicite, înainte de expertiză, anularea de către consorțiu a marcajelor de origine ale roșii de brânză afectate sau predarea roșii de brânză în conformitate cu articolul 9.*

se modifică după cum urmează:

Dacă în timpul maturării apar defecte atât de grave încât procesul de maturare minimă nu poate continua, fabricile de brânză au dreptul să solicite, înainte de expertiză, anularea de către consorțiu a marcajelor de origine aflate de-a lungul părților laterale ale roșii de brânză afectate sau predarea roșii de brânză în conformitate cu articolul 9.

Se adaugă cuvântul „minimă” pentru a se clarifica faptul că fabricile de brânză pot solicita anularea marcajelor în timpul perioadei minime de maturare de 12 luni. În plus, în conformitate cu modificarea articolului 9 și cu dispozițiile articolului respectiv, se precizează că anularea marcajelor de origine se referă doar la cele aflate de-a lungul părților laterale ale roșii de brânză.

— Articolul 16: „Costuri”

Al treilea alineat: *Fabricilor de brânză li se solicită să acopere costul de înlocuire a benzilor de ștanțare uzate înainte de termen sau deteriorate în alt mod.*

se modifică după cum urmează:

Fabricilor de brânză li se poate solicita să acopere costul de înlocuire a benzilor de ștanțare uzate înainte de termen sau deteriorate în alt mod.

Cuvântul „solicită” se înlocuiește cu „poate solicita”, deoarece solicitarea acoperirii acestor costuri este o opțiune, nu o obligație.

Anexă

„Categorii de produse”

La punctul 3, care se referă la „Parmigiano Reggiano” mezzano (mediu), următoarea teză: *retușuri bine executate asupra părților laterale sau fețelor plane ale roșii, care sunt suficient de minore încât să nu fie afectat în mod semnificativ aspectul exterior al brânzei, fără defecte olfactive.*

se modifică după cum urmează:

retușuri asupra părților laterale sau fețelor plane ale roșii, care sunt suficient de minore încât să nu fie afectat în mod semnificativ aspectul exterior al brânzei, fără defecte olfactive.

În conformitate cu obiceiurile și practicile relevante pentru definirea categoriilor comerciale de brânză „Parmigiano Reggiano”, astfel cum sunt menționate la articolul 6 din Regulamentul referitor la marcare și, mai precis, la litera (b) (Categoriile 0-1 bazate pe alegerea pieței) de la rubrica Clasificarea brânzei din secțiunea a patra (Brânza „Parmigiano Reggiano”) din Culegerea provincială de obiceiuri a Camerei de Comerț, Meșteșuguri și Agricultură din Reggio Emilia din 1990, brânza de „categoria 0” poate avea „anumite retușuri minore bine executate sau probleme minore care necesită retușare, care nu conduc la deformarea roșii de brânză”. Această noțiune de „retușare” acoperă atât defectele estetice încă prezente pe crusta unei roși de brânză, care variază din punctul de vedere al dimensiunii, al adâncimii și, eventual, al conținutului de umiditate („problemă care necesită retușare”), cât și rezultatul retușării unui defect estetic, de obicei prin cauterizare, în vederea rezolvării sau diminuării problemei sau în vederea eliminării umidității („retuș executat”).

În anexa *Categoriilor de produse* la *Regulamentul referitor la marcare*, punctul 2 (*Categoria 0 și categoria 1 de „Parmigiano Reggiano”*) litera (a) (*categoria 0*) nu face distincție între „rețușuri executate” și „probleme care necesită rețușare”, ci menționează doar faptul că orice rețuș trebuie să fie de mici dimensiuni și să nu conducă la deformarea brânzei.

În prezent, este o practică obișnuită ca fabricile de brânză să semnaleze grupului de expertiză „probleme care necesită rețușare”, caz în care roților de brânză li se atribuie categoria de produs corespunzătoare în funcție de gravitatea defectului.

Se elimină cuvintele „bine executate”, întrucât prezența lor presupunea că acest pasaj se referă doar la „rețușuri executate”, și rămâne astfel posibilitatea ca brânzeturile de categoria a doua să fie prezentate pentru inspecție atât cu „rețușuri executate”, cât și cu „probleme care necesită rețușare”.

IMAGINI CU EȘANTIOANE

Se include, cu titlu ilustrativ, o imagine cu mențiunea „Parmigiano-Reggiano” cu caractere punctate, care înconjoară partea laterală a unei roți de „Parmigiano Reggiano”.

Rubrica „Altele”

Subrubrica „Ambalarea”

Standardul de producție a brânzei

— Articolul 6

Alineatul: Porțiile de „Parmigiano Reggiano” pot fi ambalate în vederea comercializării imediate, în persoană, la sediul aceleiași societăți care a realizat și porționarea.

se modifică după cum urmează:

Răzuirea, porționarea și preambalarea în vederea comercializării directe pot fi efectuate la punctul de vânzare cu amănuntul numai în scopul comercializării către consumatorul final.

Această modificare se include la punctul 3.5 din documentul unic.

Versiunea actuală a caietului de sarcini prevede posibilitatea de a porționa și a ambala brânza „Parmigiano Reggiano” în vederea comercializării imediate, în persoană, la punctul de vânzare cu amănuntul unde are loc porționarea. Posibilitatea a fost inclusă pe baza principiilor exprimate de Curtea de Justiție a Uniunii Europene (punctul 62 din Hotărârea din 20 mai 2003 în cauza C-469/00). În plus, li se permite astfel societăților să presteze un serviciu pentru consumatorii finali, deoarece tăierea porțiilor din roți sau din bucăți de roți de brânză este un proces care necesită mult timp și ar fi foarte dificil pentru punctele de vânzare dacă ar putea tăia porții doar la cererea consumatorului, în special în momentele aglomerate.

Întrucât hotărârea Curții de Justiție menționează și procesul de răzuire, modificarea include posibilitatea expresă ca răzuirea și ambalarea să se realizeze, de asemenea, la punctul de vânzare cu amănuntul în vederea comercializării directe către consumatorul final, din motivele precizate și mai sus. Această clarificare este, de asemenea, necesară ca urmare a obiecțiilor frecvente transmise în ultimii ani organismelor responsabile de verificări în legătură cu posibilitatea de a răzui și a ambala brânza „Parmigiano Reggiano” la punctele de vânzare cu amănuntul în vederea comercializării directe.

Rubrica „Regulament referitor la alimentația vacilor”

Regulament referitor la alimentația vacilor

— Articolul 1: „Sfera de acoperire”

Se adaugă un al doilea, un al treilea și un al patrulea alineat la articolul 1.

Al doilea alineat are următorul cuprins:

Laptele trebuie produs la ferme situate în aria de origine și incluse în sistemul de control.

Se introduce această teză la punctul 3.3 din documentul unic și se elimină următoarele: teza de la punctul 3.3 cu următorul cuprins: *Laptele provine de la vaci crescute în aria geografică delimitată*; teza de la punctul 3.4 cu următorul cuprins: *Crescătorii de vaci al căror lapte este destinat prelucrării pentru obținerea produsului „Parmigiano Reggiano” trebuie să fie situate în aria geografică delimitată*; precum și trimiterea la producția de lapte de la punctul 3.4 din documentul unic.

Se clarifică faptul că laptele de vacă utilizat ca materie primă trebuie produs în aria geografică delimitată, la ferme care fac obiectul unor controale oficiale pentru verificarea conformității cu caietul de sarcini.

Al treilea alineat are următorul cuprins:

Creșterea vacilor de lapte de înlocuire („reînnoirea șeptelului”) trebuie să se desfășoare în aria de origine și să fie inclusă în sistemul de control ca activitate specifică a unei ferme de lapte. Normele stabilite la articolul 9 se aplică în cazul animalelor provenite din alte sectoare de producție.

Această modificare se include la punctul 3.3 din documentul unic.

Textul include acum o trimitere explicită la creșterea vacilor de lapte de înlocuire („reînnoirea șeptelului”), și anume creșterea vițelilor și a junincilor care se vor alătura în viitor efectivului de vaci de lapte, precum și mențiunea necesară că aceasta este o activitate specifică a unei ferme de lapte. Având în vedere această legătură structurală și funcțională cu creșterea animalelor de lapte, textul impune acum ca reînnoirea șeptelului să se desfășoare în aria geografică delimitată și să facă obiectul unor controale oficiale pentru verificarea conformității cu caietul de sarcini.

În cele din urmă, se face trimitere la articolul 9 din *Regulamentul referitor la alimentația vacilor*, care reglementează introducerea animalelor din alte lanțuri de producție decât lanțul „Parmigiano Reggiano” în fermele de lapte sau în unitățile de reînnoire a șeptelului.

Al patrulea alineat are următorul cuprins:

Fermele de lapte care desfășurau activități de reînnoire a șeptelului în afara ariei de origine la 5 ianuarie 2021 pot continua această activitate în afara ariei de origine, cu condiția să fie inclusă în sistemul de control.

Această modificare se include la punctul 3.3 din documentul unic.

Modificarea ține seama de observațiile anumitor societăți care își desfășoară activitatea în sectorul creșterii animalelor și al producției de lapte destinat transformării în „Parmigiano Reggiano”, societăți care, astfel cum permite versiunea actuală a caietului de sarcini, își gestionează de mai mult timp propriile cicluri de producție prin utilizarea unei unități de reînnoire a șeptelului situate în afara ariei geografice delimitate. Singurul scop al acestei activități este creșterea vițelilor și a junincilor tinere care, odată ajunse la maturitate, vor înlocui vacile de lapte din fermele de lapte deținute de aceleași societăți în interiorul ariei geografice delimitate. Prin urmare, modificarea permite asigurarea continuității unui model de afaceri organizat în acest mod, însă acest lucru este contrabalansat prin faptul că activitățile de reînnoire a șeptelului din afara ariei geografice delimitate ale acestor societăți fac obiectul cerințelor de bază stabilite la articolele 5 și 9 din *Regulamentul referitor la alimentația vacilor și controalelor oficiale pentru verificarea conformității cu caietul de sarcini*, cu condiția ca aceste activități să fi fost deja în desfășurare la momentul publicării cererii de modificare în Monitorul Oficial al Republicii Italiene.

— Articolul 4: „Furaje autorizate”

Al doilea punct de la primul alineat: *Vacile de lapte pot fi hrănite cu:*

— [...]

— *raigras furajer, seară furajeră, ovăz furajer, orz furajer, grâu furajer, porumb furajer [...];*

se modifică după cum urmează:

Vacile de lapte pot fi hrănite cu:

— [...]

— *raigras furajer, seară furajeră, ovăz furajer, orz furajer, grâu furajer, triticală furajeră, porumb furajer [...];*

Triticala furajeră, care are caracteristici similare cu ale altor culturi furajere deja permise (orz, grâu, seară etc.), se include în lista furajelor autorizate. Având în vedere că utilizarea triticalii furajere, fie proaspătă, fie uscată, poate prezenta un interes special în părțile mai deluroase ale ariei geografice delimitate, unde este deosebit de răspândită, textul include acum în mod expres posibilitatea utilizării acesteia în vederea maximizării posibilității de a utiliza furaje locale.

— Articolul 5: „Furaje și subproduse interzise”

Primele două alineate:

Pentru a preveni contaminarea cu furaje însilozate a mediului de adăpostire a bovinelor, unde sunt crescute vițele, juninci până în a șasea lună de gestație și vaci de lapte, inclusiv pentru a preveni contaminarea prin sol și furaje, sunt interzise utilizarea și deținerea oricărui tip de furaje însilozate.

Fermele de creștere a vacilor de lapte trebuie să se asigure că sunt utilizate suprafețe complet separate pentru eventualele activități agricole din alte lanțuri de producție (bovine pentru carne, fierbătoare etc.). Cerealele însilozate și produsele secundare pot fi păstrate și utilizate pentru aceste alte activități agricole.

se modifică astfel:

Pentru a preveni contaminarea cu furaje însilozate a mediului de adăpostire a bovinelor, inclusiv pentru a preveni contaminarea prin sol și nutreț, precum și pentru a permite adaptarea din punct de vedere fiziologic a rumenelor animalelor la o alimentație fără furaje însilozate, este interzis ca fermele de lapte și unitățile de reinnoire a șeptelului să utilizeze și să dețină orice tip de furaje însilozate.

Fermele de creștere a vacilor de lapte și unitățile de reinnoire a șeptelului trebuie să se asigure că sunt utilizate suprafețe complet separate pentru eventualele activități agricole din alte lanțuri de producție (bovine pentru carne, fierbătoare etc.). Cerealele însilozate și produsele secundare pot fi păstrate și utilizate pentru aceste alte activități agricole.

Modificarea primului alineat se include la punctul 3.3 din documentul unic.

Scopul acestei modificări este, în primul rând, adaptarea articolului pentru a reflecta modificările aduse articolului 1 din Regulamentul referitor la alimentația vacilor, inclusiv armonizarea terminologiei utilizate, prin stabilirea faptului că, la fel ca în cazul fermelor de lapte, este interzis și pentru unitățile de reinnoire a șeptelului să utilizeze și să dețină orice tip de furaje însilozate. În al doilea rând, modificarea include în mod expres un al doilea motiv fundamental pentru interzicerea deținerii și utilizării furajelor însilozate, pe lângă prevenirea contaminării mediului de adăpostire: necesitatea de a permite adaptarea din punct de vedere fiziologic a rumenelor animalelor la o alimentație fără furaje însilozate (de la o vârstă fragedă). Pentru acest al doilea aspect, a se consulta motivele precizate pentru modificările aduse articolului 9 din Regulamentul referitor la alimentația vacilor.

În mod similar, modificarea celui de al doilea alineat vizează, de asemenea, alinierea articolului la modificările aduse articolului 1 din Regulamentul referitor la alimentația vacilor.

Se elimină trimiterea la melasa sub formă lichidă (cu excepția cazurilor în care utilizarea este permisă în temeiul articolului 6), care reprezenta anterior a șasea liniuță de la al patrulea alineat litera (b).

Interdicția absolută de utilizare a melasei, introdusă inițial din cauza calității slabe frecvente și a caracteristicilor foarte variabile ale acestui produs, se elimină (deși utilizarea este încă reglementată de articolul 6), deoarece acest produs este în prezent pe deplin fiabil datorită tehnologiei moderne de producție, a cărei utilizare este impusă de lege. Utilizarea melasei este chiar recomandabilă în anumite rații, cum ar fi rațiile pe bază de fân, care conțin mai puțin zahăr decât iarba proaspătă, deoarece fermentarea blândă care transformă iarba în fân cauzează pierderea unei părți din conținutul de zahăr.

Având în vedere că adăpostirea bovinelor este administrată foarte diferit în prezent, se poate gestiona acum cu ușurință riscul ca ieslele și echipamentele agricole să se murdărească, risc care a reprezentat inițial unul dintre principalele motive pentru care s-a recomandat o prudență extremă în ceea ce privește utilizarea melasei în interiorul adăposturilor.

— Articolul 6: „Materii prime în hrana pentru animale care nu constituie nutreț”

Următoarele paragrafe: În furajele suplimentare combinate, se pot utiliza, de asemenea, următoarele:

— o cantitate maximă de roșcovă de până la 3 %.

— o cantitate maximă de melasă de până la 3 %.

Administrarea hranei pentru animale sub formă de blocuri de melasă, inclusiv sub formă măcinată, este permisă până la o cantitate maximă de 1 kg pe cap de animal pe zi. Cu toate acestea, utilizarea blocurilor de melasă este incompatibilă cu utilizarea hranei pentru animale care conține melasă.

Produsele pe bază de zahăr și/sau produsele pe bază de propilenglicol și glicerol sunt, de asemenea, permise, fie sub formă lichidă, fie amestecate în hrana pentru animale, până la o cantitate maximă de 300 g pe cap de animal pe zi.

se modifică astfel:

În furajele suplimentare combinate, se pot utiliza, de asemenea, melasa de roșcove, de sfeclă și de trestie, extractul de malț, propilenglicolul și glicerolul, până la o cantitate totală maximă de 6 %.

Utilizarea produselor pe bază de zahăr, inclusiv a celor sub formă lichidă sau pe bază de melasă (melasa de trestie sau de sfeclă), a extractului de malț, a propilenglicolului și a glicerolului în alimentația vacilor în lactație, indiferent dacă sunt administrate separat vacilor sau adăugate în rația mixtă totală, este limitată la 800 g pe cap de animal pe zi. Aceste produse nu pot fi administrate prin intermediul apei potabile.

Articolul fuzionează pur și simplu limitele pentru roșcovă și melasă (și alte produse similare pe bază de zahăr), împărțite anterior în 3 % melasă + 3 % roșcove, într-o singură limită generală de 6 %.

Utilizarea produselor pe bază de zahăr, inclusiv a melasei, care era anterior interzisă prin articolul 5, se extinde de la utilizarea exclusivă a blocurilor de melasă la un grup mai larg de produse similare și se reglementează prin stabilirea unei limite zilnice maxime care este considerată adecvată pentru completarea rațiilor bogate în fibre tipice lanțului de producție al „Parmigiano Reggiano”.

Utilizarea acestor produse este deosebit de adecvată în prezent comparativ cu momentul în care a fost redactată versiunea anterioară a caietului de sarcini, deoarece rația mixtă totală a început să fie utilizată pe scară largă, iar aceste produse pot îndeplini o funcție utilă: ele leagă rația și o fac mai puțin făinoasă, obținându-se astfel un amestec mai omogen și un mediu de adăpostire mai igienic.

Al cincilea alineat: *Fără a aduce atingere articolului 8, se pot utiliza și alte produse și tipuri de hrană pentru animale care pot fi oferite vacilor de lapte în temeiul legislației în vigoare, sub rezerva testării acestora de către Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, care notifică organismele competente după verificarea compatibilității acestor produse și furaje.*

este acum al patrulea alineat și se modifică după cum urmează:

Fără a aduce atingere articolului 8, se pot utiliza și alte produse și tipuri de hrană pentru animale care pot fi oferite vacilor de lapte în temeiul legislației în vigoare, sub rezerva evaluării acestora de către Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, care notifică organismele competente după verificarea compatibilității acestor produse și furaje cu principiile stabilite la articolul 2.

În ceea ce privește interdicția de a se utiliza anumite materii prime în hrana pentru animale care nu constituie nutreț și în produsele pentru hrănirea vacilor de lapte, termenul „testării” se înlocuiește cu „evaluării”. Se menționează acum că trebuie verificată compatibilitatea în raport cu „Principiile generale care reglementează hrana pentru animale” prevăzute la articolul 2 din Regulamentul referitor la alimentația vacilor.

— Articolul 7: „Utilizarea furajelor suplimentare simple și combinate, îmbogățite și neîmbogățite”

Se elimină al patrulea alineat. Acesta avea următorul cuprins: *Cantitatea totală de grăsime brută provenită din produse și produse secundare din soia, in, floarea-soarelui, germeni de porumb și germeni de grâu nu trebuie să depășească 300 g pe cap de animal pe zi.*

Fără a se modifica raționamentul care stă la baza acestei cerințe specifice sau abordarea generală a caietului de sarcini în ceea ce privește utilizarea grăsimilor (care trebuie să fie reglementată cu strictețe) metoda menționată mai sus de cuantificare a aportului de grăsime al anumitor ingrediente utilizate pentru obținerea hranei pentru animale care nu constituie nutreț se înlocuiește cu metoda descrisă în ultimul paragraf pentru a spori fezabilitatea controalelor, deoarece este extrem de dificil să se facă distincția între grăsimile provenite doar din „produse și produse secundare din soia, in, floarea-soarelui, germeni de porumb și germeni de grâu” și este mult mai ușor să se verifice cantitatea totală de grăsime administrată, atât din punct de vedere administrativ (pe baza fișelor cu informații despre hrana pentru animale sau a ingredientelor introduse în malaxorul în care se amestecă rația mixtă totală), cât și din punct de vedere analitic.

Următorul text, care reprezenta anterior al doilea alineat de la articolul 8, se mută aici pentru a deveni al patrulea alineat: *Vacile de lapte nu pot fi hrănite cu niciun tip de grăsime folosită pentru fabricarea săpunului ori grăsime de origine animală sau vegetală (ulei, seu, untură, unt), nici în mod direct, nici ca ingredient în hrana pentru animale.*

Al treilea alineat de la articolul 8: *Lipidele de origine vegetală pot fi utilizate pentru a purta și a proteja microelementele, până la o cantitate maximă de 100 g pe cap de animal pe zi.*

este acum al cincilea alineat de la articolul 7 și se modifică după cum urmează:

Uleiurile și grăsimile vegetale de orice tip sau formă pot fi utilizate numai ca soluții vehicul pentru preamestecuri și pentru protejarea aminoacizilor, a vitaminelor, a mineralelor și a altor substanțe nutritive, până la o cantitate maximă de 50 g pe cap de animal pe zi.

Modificările aduse textului care se afla la articolul 8 constau în înlocuirea termenilor „lipidele de origine vegetală” și „microelementele” cu „uleiurile și grăsimile vegetale” și, respectiv, „aminoacizilor, a vitaminelor, a mineralelor și a altor substanțe nutritive”, deoarece acești termeni sunt mai exhaustivi.

Limita uleiurilor și grăsimilor vegetale adăugate „ca atare”, de orice tip sau formă, se reduce de la 100 g la 50 g pe cap de animal pe zi, deoarece aceste substanțe trebuie să aibă doar funcția de a proteja aminoacizii, vitaminele, mineralele și alte substanțe nutritive, mai degrabă decât să fie utilizate ca metodă ascunsă de a se adăuga grăsimi care sunt de altfel interzise. Această practică devine inutilă prin reducerea cantității totale, menținându-se în același timp utilizarea acestora ca soluție vehicul pentru aminoacizi precum metionina sau pentru vitamine precum colina.

Următorul text se adaugă ca un al șaselea alineat: *Pentru a se evita o interferență negativă cu fermentația ruminală și deteriorarea calității laptelui, cantitatea zilnică de lipide (evaluată ca extract eteric) administrată vacilor în lactație:*

- nu trebuie să depășească 4,0 % din substanța uscată totală;
- nu trebuie să depășească valoarea de 700 g pentru cantitatea administrată prin hrana pentru animale care nu constituie nutreț, astfel cum este definită la articolul 2 din prezentul regulament.

Limita zilnică maximă a lipidelor care pot fi administrate vacilor în lactație prin intermediul produselor autorizate se stabilește la 4 % din substanța uscată totală a rației. Această limită generală este respectată prin intermediul limitei pentru grăsimea administrată prin hrana pentru animale care nu constituie nutreț. În locul unei limite de 300 g pentru grăsimea care ar putea fi administrată prin semințe oleaginoase (soia, in, floarea-soarelui, germeni de porumb și germeni de grâu), care era foarte dificil de verificat, aceasta a fost înlocuită cu o limită de 700 g de grăsimi care pot fi administrate în hrana pentru animale care nu constituie nutreț, prin intermediul grăsimilor prezente în mod natural în toate materiile prime furajere (prin urmare, fiind inclus și porumbul, de exemplu).

- Articolul 8: „Materii prime furajere interzise și produse interzise”

Următorul text de la primul punct al primului alineat: *toate alimentele de origine animală: făină de pește, carne, sânge, plasmă, pene, diverse produse secundare rezultate în urma sacrificării și produse secundare rezultate din prelucrarea laptelui praf și a ouălor;*

se modifică după cum urmează:

toate alimentele de origine animală: făină de pește, carne, sânge, plasmă, pene, diverse produse secundare rezultate în urma sacrificării, precum și produse secundare rezultate din prelucrarea laptelui praf și a ouălor;

Textul se reformulează prin înlocuirea conjuncției și cu *precum și*.

La al optulea punct de la primul alineat, termenul *alge cultivate* devine doar *alge*, deoarece originea algelor nu poate fi verificată și deoarece produsele aflate în prezent pe piață, care fac, prin urmare, obiectul normelor în vigoare, garantează un nivel suficient de siguranță generală.

Următorul text de la al doilea punct de la al patrulea alineat: *antioxidanții butilhidroxianisol, butilhidroxitoluen și etoxiquin.*

este acum al doilea punct de la al doilea alineat și se modifică după cum urmează:

antioxidanții butilhidroxianisol, butilhidroxitoluen și etoxiquin, cu excepția cazului în care sunt administrați cu vitamine în scopuri tehnologice, ca stabilizatori.

Se adaugă precizarea „cu excepția cazului în care sunt administrați cu vitamine în scopuri tehnologice, ca stabilizatori”, deoarece antioxidanții enumerați se utilizează de fapt dintotdeauna în furaje în acest mod, întrucât aceștia se regăsesc în preamestecurile de vitamine pe care le utilizează fabricile de furaje pentru a produce hrana pentru animale, pentru a asigura stabilitatea și calitatea vitaminelor solubile în grăsimi, cum ar fi vitamina A (care se oxidează ușor și, prin urmare, nu poate fi utilizată fără stabilizatori). Cu toate acestea, ca urmare a modificărilor recente aduse legislației, ingredientele trebuie să fie enumerate pe produsul final, ceea ce înseamnă că acestea ar putea apărea pe broșurile informative, sugerând o aparentă neconformitate, chiar dacă situația nu s-a schimbat de fapt.

Prin urmare, textul se adaptează pentru a reflecta faptul că legea impune ca aceste produse să fie enumerate pe broșurile informative atunci când sunt utilizate în preamestecuri. Este menținută însă interdicția utilizării acestor produse ca ingrediente de sine stătătoare în hrana pentru animale, întrucât intenția care stă la baza acestei norme este de a preveni utilizarea lor ca soluție la problemele care decurg din utilizarea unor materii prime furajere de slabă calitate.

- Articolul 9: „Animale provenite din alte sectoare de producție”

Primele două paragrafe ale articolului 9:

Vacile de lapte din alte lanțuri de producție decât lanțul „Parmigiano Reggiano” nu pot fi introduse în mediile în care sunt ținute vacile în lactație și vacile care nu sunt în lactație timp de cel puțin patru luni de la sosirea lor în exploatație.

În această perioadă, vacile de lapte trebuie hrănite în conformitate cu prezentul regulament, iar laptele pe care îl produc nu poate fi livrat fabricilor de brânză.

se modifică astfel:

Introducerea animalelor din alte lanțuri de producție decât lanțul „Parmigiano Reggiano” și, prin urmare, neincluse în sistemul de control în fermele de lapte sau în unitățile de reinnoire a șeptelului trebuie să se realizeze cel târziu în ziua în care animalul împlinește vârsta de 10 luni.

Această modificare se include la punctul 3.3 din documentul unic.

Elementele esențiale care conferă caracterul unic al brânzei „Parmigiano Reggiano” pot fi rezumate după cum urmează:

- Teritoriul: acesta trebuie înțeles din perspectiva solului, a aerului și a apei și este esențial datorită capacității sale de a genera hrană pentru animale și de a menține activă microflora „bună”, care este foarte importantă pentru obținerea și maturarea brânzei. Ca elemente esențiale pentru conservarea acestui teritoriu sunt recunoscute, în special, interdicția de a se utiliza furaje însilozate de orice tip pentru vacile de lapte și rolul nutrețului de pe pășuni precum pajiștile permanente și temporare. Echilibrul microbiologic delicat necesar pentru obținerea brânzei poate fi conservat numai printr-o gestionare atentă a solului, a adăposturilor pentru bovine și a fabricilor de brânză.
- Efectivul de animale: gestionarea efectivului de animale, în special alimentația adecvată, ajută animalele să își dezvolte capacitatea de a transforma rațiile pe care le primesc în lapte, productivitatea, sănătatea și longevitatea. Prin urmare, este logic ca în caietul de sarcini să se încurajeze acordarea unei atenții sporite acestor aspecte, inclusiv atunci când devin disponibile noi informații.
- Microorganisme „bune” pentru obținerea brânzeturilor: se consideră dintotdeauna că acestea joacă un rol esențial în obținerea caracterului unic al brânzei „Parmigiano Reggiano”.

Toate normele din caietul de sarcini în vigoare sunt concepute astfel încât să promoveze un habitat microbiologic favorabil, de pe câmp la fermă și până la fabrica de brânză. În special, interzicerea utilizării furajelor însilozate de orice fel pentru creșterea vițelilor, a junincilor până în a șasea lună de gestație și a vacilor de lapte, precum și o alimentație pe bază de fân constituie pietrele de temelie pentru abordarea selecției florei specifice ariei de producție a „Parmigiano Reggiano”, atât din punctul de vedere al florei „bune”, cât și din cel al florei „rele”.

Pe baza acestor aspecte fundamentale prezentate pe scurt, se consideră importantă evoluția caietului de sarcini și stabilirea de către acesta a unor norme privind gestionarea vițelilor și a junincilor care, odată ajunse la maturitate, vor produce lapte destinat transformării în brânză. De mai mult timp, normele privind alimentația vacilor în lactație din caietul de sarcini se aplică și vacilor care nu sunt în lactație și junincilor din a șasea lună de gestație. Aceste norme nu vizează doar prevenirea oricărei deteriorări a caracteristicilor calitative ale laptelui, având în vedere că ultimele două categorii nu produc lapte, ci și (mai ales) ghidarea producătorilor către un model agricol care să fie în concordanță cu pietrele de temelie: interdicția de a se utiliza furaje însilozate, rațiile pe bază de fân, capacitatea rumenului de a prelucra fibrele și atenția acordată tuturor bovinelor de la fermă. După cum s-a menționat deja, caietul de sarcini actual extinde interdicția privind utilizarea și deținerea furajelor însilozate de orice fel la creșterea vițelilor și a junincilor până în a șasea lună de gestație.

Principalul obiectiv al solicitării unei modificări prin care introducerea oricărui animal din alte lanțuri de producție într-o fermă de lapte sau în unitățile incluse în sistemul de control unde se desfășoară activitățile specifice de reinnoire a șeptelului ale unei ferme de lapte trebuie să se realizeze până la vârsta de 10 luni este îmbunătățirea și dezvoltarea capacității vacii de a se adapta pe viață la alimentația tipică din exploatațile incluse în sistemul de control al DOP „Parmigiano Reggiano”, alimentație de care vacile crescute direct în aria de producție beneficiază deja, caracterizată de utilizarea nutrețului și de interdicția privind hrănirea animalelor cu furaje însilozate.

Deși, teoretic, ar fi ideal ca aceste animale să fie aduse în exploatații de îndată ce sunt înțârcate, astfel încât să poată fi adaptate pe viață la alimentația tipică a fermelor incluse în sistemul de control al DOP „Parmigiano Reggiano”, vârsta de 10 luni este considerată suficient de timpurie pentru obținerea unei îmbunătățiri clare a situației în conformitate cu actualul caiet de sarcini. Această propunere reprezintă un compromis echitabil, prin care se evită impunerea unei sarcini economice majore asupra celor care cresc în prezent animale tinere în afara lanțului de producție al DOP „Parmigiano Reggiano”.

În plus, având în vedere tendința generală de a însemna junincile la o vârstă din ce în ce mai fragedă, în unele cazuri de aproximativ 12 luni, cerința ca animalele să fie introduse până la vârsta de 10 luni ar asigura faptul că fertilizarea are loc la fermele din cadrul lanțului de producție al DOP în scopul ameliorării genetice.

Cerința ca bovinele să aibă o alimentație fără furaje însilozate începând cu a 10-a lună de viață are scopul de a asigura dezvoltarea rumenelor lor cu fân, datorită căreia acestea ar putea să dezvolte caracteristici anatomice și histologice mai potrivite pentru etapa ulterioară, și anume producția de lapte. Altfel spus, organismului lor va funcționa mai bine cu acest tip de alimentație. Se crede în general că hrănirea vițelilor și a junincilor cu o alimentație bazată pe utilizarea predominantă a nutrețului uscat, mai degrabă decât a furajelor însilozate, are o influență pozitivă asupra dezvoltării lor morfologice, având ca rezultat o adâncime abdominală mai mare și o capacitate mai ridicată de ingestie, și reduce riscul unei acoperiri excesive cu grăsime (la care se poate ajunge deosebit de ușor din cauza unei utilizări greșite a silozului de porumb).

Cercetările recente au arătat că hrănirea junincilor cu fân produce beneficii în ceea ce privește consumul de substanță uscată și dezvoltarea și că hrănirea cu fân mai degrabă decât cu furaje însilozate are un impact pozitiv asupra capacității animalului de utilizare a nutrețului, probabil ca urmare a unei dezvoltări morfofuncționale mai bune a rumenului junincii în creștere. De asemenea, ar trebui menționat și faptul că utilizarea unor rații care sunt acidogene din cauza unui dezechilibru provocat de conținutul ridicat de amidon, care caracterizează în general rațiile bazate pe cereale însilozate (și, în special, pe siloz de porumb), poate provoca leziuni tisulare la nivelul mucoasei ruminale (eroziune) și al ficatului (abcese). Aceste leziuni ireversibile fac ca animalele să fie mai sensibile la alte boli și mai puțin eficiente în prelucrarea rațiilor bazate pe un nutreț bogat în fibre și voluminos, cum ar fi rațiile pe bază de fân, care sunt tipice pentru fermele incluse în sistemul de control al DOP „Parmigiano Reggiano”. Aceste leziuni sunt foarte rare în cazul animalelor cu o alimentație bazată pe furaje neîsilozate, în special fân.

În comparație cu utilizarea furajelor însilozate, hrănirea junincilor cu nutreț proaspăt și fân reduce, de asemenea, în mod drastic riscul de ingerare a micotoxinelor, ale căror efecte potențiale includ deteriorarea sistemului imunitar al animalului, făcându-l mai predispus la boli și reducându-i astfel longevitatea.

Această modificare vizează, de asemenea, îmbunătățirea controalelor în cadrul sistemului de producție certificat al brânzei „Parmigiano Reggiano”, oferind consumatorului final și mai multe garanții că produsul respectă caietul de sarcini.

Caietul de sarcini interzice în prezent utilizarea și deținerea oricărui tip de furaje însilozate în contextul creșterii vițelilor, a junincilor până în a șasea lună de gestație și a vacilor de lapte. Cerința de „carantină” prevăzută la articolul 9 din *Regulamentul referitor la alimentația vacilor* din caietul de sarcini în vigoare vizează în mod specific reducerea riscului de contaminare cu spori în mediul în care sunt adăpostite vacile de lapte al căror lapte este utilizat pentru fabricarea brânzei „Parmigiano Reggiano”, motiv pentru care, în această perioadă de „carantină”, operatorii sunt obligați să separe în mod corespunzător vacile din alte lanțuri de producție decât lanțul „Parmigiano Reggiano”, să le păstreze laptele separat și să țină evidențele relevante ale fermelor.

De-a lungul timpului, controalele efectuate pentru a se asigura că normele privind „carantina” sunt respectate în conformitate cu caietul de sarcini în vigoare au scos la iveală numeroase situații în care nu a fost respectată cerința de „carantină” în conformitate cu condițiile stabilite în planul de control pentru DOP „Parmigiano Reggiano”.

Mai precis, în perioada 2012-2017, organismul de control autorizat al DOP „Parmigiano Reggiano” a constatat 12 cazuri de „neconformitate gravă” în cadrul controalelor privind respectarea cerinței de „carantină”. Aceste cazuri de „neconformitate gravă” au condus la consecințele prevăzute în „tabelul de control” privind manipularea materiei prime și, în special, la excluderea produsului din DOP, precum și la adoptarea unor măsuri de remediere de către operatorii vizați pentru a elimina cauza sau cauzele. În aceeași perioadă, organismul de control autorizat a constatat 639 de cazuri de „neconformitate minoră” care au condus la adoptarea de către operatorii vizați a unor măsuri de remediere pentru a elimina cauza sau cauzele.

În plus, cazurile de „neconformitate gravă” înregistrate în 2018 (5) și în 2019 (4) indică o creștere proporțională față de perioada anterioară (2012-2017), ceea ce înseamnă că aceasta devine din ce în ce mai frecventă.

Cerința ca vacile să fie introduse în lanț până la vârsta de 10 luni ar fi, în primul rând, mult mai ușor de verificat de către organismul de control autorizat, întrucât vârsta animalului (de la naștere) poate fi aflată cu ușurință din bazele de date, în timp ce actualele verificări ale „carantinei” se concentrează pe o etapă din viața vacii (a șasea lună de gestație, perioada de lactație sau perioada seacă) care variază în funcție de momentul în care a avut loc inseminarea.

În plus, „carantina”, astfel cum este înțeleasă în prezent, nu ar mai fi necesară, deoarece, după cum s-a menționat deja, de la vârsta de 10 luni, vaca ar avea suficient timp să se adapteze la alimentația tipică (deoarece va mai dura, în medie, încă aproximativ 12-14 luni înainte ca aceasta să înceapă să producă lapte) și nu ar exista riscul ca operatorul să gestioneze în mod necorespunzător separarea animalelor în „carantină” și a fluxurilor de lapte ale acestora, care ar putea cauza probleme ale brânzei (lucru care s-ar putea întâmpla în prezent dacă o vacă produce deja lapte atunci când este adusă la fermă).

— Articolul 10: „Introducerea unor noi ferme în lanțul de producție”

Al treilea alineat de la articolul 9: *Exploatațiile agricole care nu fac parte din lanțul de producție al „Parmigiano Reggiano” nu sunt autorizate să furnizeze lapte decât după cel puțin patru luni de la vizita de inspecție.*

este acum articolul 10, intitulat „Introducerea unor noi ferme în lanțul de producție”, și se modifică după cum urmează:

Exploatațiile agricole care nu fac parte din sistemul de producție al „Parmigiano Reggiano” nu sunt autorizate să furnizeze lapte decât după cel puțin patru luni de la inspecția realizată de organismul de control autorizat.

Textul precizează acum că partea responsabilă cu verificarea respectării acestor cerințe este organismul de control.

— Articolul 11

Articolul 10 este acum articolul 11, păstrând titlul „Hrănirea animalelor cu o rație mixtă totală”.

— Articolul 12: „Produse și tehnologii noi”

Articolul 11: *Orice utilizare a hranei care nu este reglementată de prezentele norme, variațiile cantităților prescrise sau introducerea unor metode de preparare și de administrare care nu sunt prevăzute în aceste norme sunt condiționate de un rezultat pozitiv la testele și studiile evaluate de Consorzio Parmigiano Reggiano. În cazul în care rezultatul este pozitiv, se poate depune o cerere de modificare a caietului de sarcini în consecință.*

este acum articolul 12 și se modifică după cum urmează:

Orice utilizare a hranei care nu este reglementată de prezentele norme, variațiile cantităților prescrise sau introducerea unor metode de preparare și de administrare care nu sunt prevăzute în aceste norme sunt condiționate de un rezultat pozitiv la testele și studiile evaluate de Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. În cazul în care rezultatul este pozitiv, pe lângă adoptarea pe baza dispozițiilor articolului 6, acestea se adaugă în caietul de sarcini la următoarea modificare a acestuia.

Se precizează că orice utilizare a hranei pentru animale și a tehnologiei care nu este reglementată de *Regulamentul referitor la alimentația vacilor*, variațiile cantităților prescrise sau introducerea unor metode de preparare și de administrare trebuie să obțină mai întâi un rezultat pozitiv la testele și studiile evaluate de consorțiu. În cazul în care rezultatul este pozitiv, pe lângă adoptarea pe baza dispozițiilor articolului 6, acestea se adaugă (și nu „se pot adăuga”) în caietul de sarcini la următoarea modificare a acestuia.

În cele din urmă, se introduc cuvintele „del Formaggio” pentru a menționa numele corect al consorțiului.

DOCUMENT UNIC

„PARMIGIANO REGGIANO”

Nr. UE: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile)**

„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 cărui a se aplică denumirea de la punctul 1

„Parmigiano Reggiano” este o brânză cu pastă tare, cu coagul fiert, maturată lent, produsă din lapte de vacă crud, parțial degresat prin separare naturală. Laptele nu poate fi supus niciunui tratament termic și nici tratamentelor fizice sau mecanice și trebuie să provină de la vaci de lapte a căror alimentație se bazează pe nutreț 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” nu poate fi supus niciunui tratament care îi afectează caracteristicile chimice/fizice sau organoleptice și prezintă următoarele caracteristici:

- roți de brânză cu părți laterale ușor convexe sau aproape drepte și cu fețe plane ușor curbate;
- dimensiuni: roțile au un diametru al fețelor plane de 35-43 cm și o înălțime de 20-26 cm;
- greutate minimă: 30 kg pe roată;
- culoarea crustei: culoarea naturală a paiului, fiind posibil să se modifice în timp;
- grosimea crustei: aproximativ 6 mm;
- culoarea pastei brânzei: de la galben-pai deschis până la galben-pai;
- aroma și gustul caracteristice pastei: parfumate, delicate și savuroase, fără a fi puternice;
- structura pastei: fin granulată și friabilă;
- materie grasă din substanța uscată: minimum 32 %;
- aditivi: niciunul;
- 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)].

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

Creșterea vacilor de lapte de înlocuire („reînnoirea șeptelului”) trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată și să fie inclusă în sistemul de control ca activitate specifică a unei ferme de lapte. Sunt interzise utilizarea și deținerea oricărui tip de furaje însilozate.

Introducerea animalelor din alte lanțuri de producție decât lanțul „Parmigiano Reggiano” și, prin urmare, neincluse în sistemul de control în fermele de lapte sau de reînnoire a șeptelului trebuie să se realizeze cel târziu în ziua în care animalul împlinște vârsta de 10 luni.

Fermele de lapte care desfășurau activități de reînnoire a șeptelului în afara ariei geografice delimitate la 5 ianuarie 2021 pot continua această activitate în afara ariei de origine, cu condiția să fie inclusă în sistemul de control.

Alimentația vacilor de lapte se bazează pe nutreț din aria geografică delimitată și este definită sub aspectul cantității și al calității.

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

Hrana pentru animale care nu constituie nutreț poate constitui cel mult 50 % din substanța uscată a unei rații furajere.

Sunt interzise utilizarea și deținerea oricărui tip de furaje însilozate.

Lapte de vacă, sare, cheag de vițel.

Laptele trebuie produs la ferme situate în aria geografică delimitată și incluse în sistemul de control.

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

Transformarea laptelui în brânză trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată. Laptele de la mulgerea de seară și de dimineață este livrat crud și netratat 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 „grăsimi/cazeină” al laptelui din cuvă, calculat ca valoare medie ponderată a loturilor din cuve în ziua prelucrării, nu poate depăși 1,10 + 10 %. În lapte se adaugă o cultură starter de zer de fermentație continuă, o cultură naturală de bacterii lactice obținută prin lăsarea zerului „dulce” rămas în urma operațiunilor

anterioare de cazeificare să fermenteze în mod spontan în condiții de temperatură controlate. Nu se admite utilizarea de culturi starter comerciale. 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. Brânzeturile sunt apoi marcate. După câteva zile, brânzeturile sunt așezate în saramură, apoi se maturează timp de cel puțin 12 luni. Maturarea roților de brânză se poate realiza pe rafturi de lemn.

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 întregă 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. Cu toate acestea, este permisă și utilizarea „fărâmelor” în condițiile menționate mai sus. Ponderea crustei în brânza „Parmigiano Reggiano” rasă trebuie să nu depășească 18 % din greutate.

Resturile de „Parmigiano Reggiano” rezultate din tăiere care urmează să fie utilizate de operatori în cadrul sistemului de control pentru a prepara alte formate sunt denumite „fărâme”.

Răzuirea, porționarea și preambalarea în vederea comercializării directe pot fi efectuate la punctul de vânzare cu amănuntul numai în scopul comercializării către consumatorul final.

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, abrevierea DOP, imprimată de-a lungul părților laterale ale roții de brânză, cu ajutorul unei benzi de ștanțare, sigiliul oval cu mențiunea *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* (Consortiul pentru protecția produsului „Parmigiano Reggiano”), o placă circulară de cazeină sau un sistem echivalent care să asigure identificarea unică a fiecărei roți de brânză și ștampila cu „categoria a doua” în cazul roților de brânză care se încadrează în categoria respectivă.

Semnul de identificare al brânzei „Parmigiano Reggiano” introduse pe piață sub formă preambalată, rasă și în porții este reprezentat de un logo care cuprinde o reprezentare stilizată a unei felii triunghiulare și a unei roți de „Parmigiano Reggiano”, sub care se află mențiunea „PARMIGIANO REGGIANO”.



Acest logo, care reprezintă o componentă obligatorie a etichetării, trebuie imprimat color, respectându-se specificațiile tehnice stabilite prin acordul relevant al consorțiului.

Pentru a putea fi aflat gradul de maturare al brânzei „Parmigiano Reggiano”, durata minimă de maturare trebuie indicată pe eticheta tuturor porțiilor preambalate cu o greutate de peste 15 g introduse pe piață.

Întrucât aroma și gustul care caracterizează pasta brânzei „Parmigiano Reggiano” evoluează pe parcursul procesului de maturare, pentru descrierea caracteristicilor organoleptice, este permisă utilizarea pe etichetă a următoarelor adjective descriptive, însoțite de durata de maturare, pentru anumite clase de maturare:

- *delicato* [delicat] (12-19 luni);
- *armonico* [armonios] (aproximativ 20-26 de luni);
- *aromatico* [aromatic] (aproximativ 27-34 de luni);
- *intenso* [intens] (aproximativ 35-45 de luni).

Cu excepția cazului în care sunt utilizate ca „fărâme”, resturile de tăiere obținute din fețele și părțile laterale ale roșilor de brânză (bucăți cu o pondere a crustei mai mare de 18 %) nu pot purta denumirea „Parmigiano Reggiano”.

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 procesele de fermentare ale 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 puternic, 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 nutreț 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

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