

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2023/C 202/13)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

**Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**

**„Parmigiano Reggiano“**

**EÚ č.: PDO-IT-0016-AM06 – 2. 12. 2021**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano [Konzorcium pre syr „Parmigiano Reggiano“]  
Ústredie: Via J.F. Kennedy, 18  
42124 Reggio Emilia (RE)  
TALIANSKO

Tel. +39 0522307741

Fax +39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Konzorcium pre syr „Parmigiano Reggiano“ združuje výrobcov syra „Parmigiano Reggiano“. Konzorcium je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

**3. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka**

Názov výrobku

Opis výrobku

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: balenie, pravidlá kŕmenia kráv

#### 4. Druh zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

#### 5. Zmena (zmeny)

Norma výroby syra bola rozdelená na články, aby bola štruktúrovanejšia a na uľahčenie konzultácií, ako aj v záujme jej zosúladenia s *Pravidlami označovania* a *Pravidlami kŕmenia kráv*, ktoré už boli štruktúrované v článkoch.

#### Položka „Opis výrobku“

Norma výroby syra

##### — Článok 1

V prvom odseku sa talianske slovo pre výraz „odstredený“ zmenilo zo *scremato* na *decremato*.

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Predtým používaný pojem *parzialmente scremato* (v preklade „čiastočne odstredený“) by mohol naznačovať požadovaný percentuálny obsah tuku, pričom proces odstraňovania smotany z mlieka na výrobu syra „Parmigiano Reggiano“ je založený na skúsenostiach a remeselnej metóde, a nie na špecifickej hodnote.

Pojem „kravy“ v prvom odseku bol zmenený na „dojnice“.

Táto zmena bola zahrnutá do bodov 3.2 a 3.3 jednotného dokumentu.

Cieľom v tomto prípade bolo zosúladiť terminológiu s článkom 1 *Pravidiel kŕmenia kráv*, v ktorom sa spomína stádo dojnic tvorené spolu dojňami kravami, kravami mimo laktácie a jalovicami od šiesteho mesiaca gravidity.

Táto veta z prvého odseku: *Mlieko nesmie byť vystavené žiadnej pasterizácii a prídavné látky sa nesmú používať.*

sa mení takto:

*Mlieko nesmie byť vystavené žiadnej pasterizácii ani prejsť fyzikálnym či mechanickým spracovaním, ako je odstreďovanie, baktofugácia alebo mikrofiltrácia, a prídavné látky sa nesmú používať.*

Táto zmena bola čiastočne zahrnutá do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Jej cieľom je objasniť, že mlieko nemožno podrobiť žiadnej pasterizácii, fyzikálnemu spracovaniu ani mechanickému spracovaniu, a to výslovným uvedením aj fyzikálneho a mechanického spracovania a niekoľkých príkladov zakázaných procesov, aby sa zdôraznilo, že mlieko musí byť pri použití surové a nespracované.

##### — Článok 4

V prvom odseku:

— Táto veta: *Syr „Parmigiano Reggiano“ má tieto vlastnosti:*

sa mení takto:

*Syr „Parmigiano Reggiano“ nesmie prejsť žiadnym spracovaním, ktoré zhoršuje jeho chemické/fyzikálne alebo organoleptické vlastnosti, a má tieto vlastnosti:*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Pri označovaní, ponúkaní alebo propagácii veľkého množstva balených zmiešaných, pripravených a spracovaných potravín aktuálne na trhu, a to najmä v rámci EÚ, možno nájsť slovné alebo grafické odkazy na CHOP „Parmigiano Reggiano“ alebo chránený názov „Parmesan“ (Súdny dvor Európskej únie, vec C-132/05, 26. februára 2008). Používanie takýchto odkazov sa značne rozšírilo, a to pre dobrú povesť názvu „Parmigiano Reggiano“ (alebo „Parmesan“), ako aj z dôvodu, že syr „Parmigiano Reggiano“ je veľmi všestrannou prísadou, ktorú možno použiť v mnohých potravinárskych prípravkoch. S týmito výrobkami sa často spája viacero problémov, najmä preto, že prísada označovaná ako „Parmigiano Reggiano“ alebo „Parmesan“ v skutočnosti nie je „Parmigiano Reggiano“, ale skôr polotovár vyrobený zo syra „Parmigiano Reggiano“, ktorý však už nemá vlastností požadované podľa špecifikácie výrobku, keďže syr prešiel osobitným spracovaním, ako je dehydratácia alebo lyofilizácia, prípadne bol zmiešaný s inými prísadami.

Treba zabrániť zneužívaniu dobrej povesti výrobku „Parmigiano Reggiano“ použitím názvu výlučne na účely pridania hodnoty konečnému potravinovému výrobku obsahujúcemu polotovár vyrobený zo syra „Parmigiano Reggiano“. Vzhľadom na aktuálne platné pravidlá sa však na trhu EÚ vyskytujú ťažkosti pri snahách o zastavenie takéhoto používania CHOP „Parmigiano Reggiano“ alebo chráneného názvu „Parmesan“ pri výrobkoch, ktoré napriek tomu, že sú vyrobené zo syra „Parmigiano Reggiano“, už nie sú v súlade so špecifikáciou výrobku. V aktuálnom znení sa preto konkrétne uvádza, že „Parmigiano Reggiano“ nesmie prejsť žiadnym spracovaním, ktoré zhoršuje jeho chemické/fyzikálne alebo organoleptické vlastnosti, s cieľom objasniť, že akýkoľvek výrobok získaný pomocou takéhoto spracovania sa už nemôže označovať ako CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Táto zmena bola vykonaná z dôvodu osobitných ťažkostí zistených pri riešení opísaných problémov v dôsledku chýbajúcich jasných ustanovení v špecifikácii výrobku CHOP „Parmigiano Reggiano“. Zmena je potrebná z dôvodu častého neoprávneného používania CHOP „Parmigiano Reggiano“, ku ktorému dochádza na trhu EÚ v dôsledku dobrej povesti výrobku. Jej účelom je teda prispieť k zabezpečeniu ochrany pravosti a dobrej povesti CHOP „Parmigiano Reggiano“ na trhu EÚ.

V prvom odseku boli vykonané zmeny v súvislosti s vlastnosťami syra „Parmigiano Reggiano“:

— Táto veta: *bochníky majú priemer 35 – 45 cm cez ploché čelné plochy a výšku 20 – 26 cm,*

sa mení takto:

*bochníky majú priemer 35 – 43 cm cez ploché čelné plochy a výšku 20 – 26 cm,*

— Táto veta: *vonkajší vzhľad: kôra prirodzenej slamovej farby,*

sa mení takto:

*farba kôry: prirodzená slamová farba, ktorá sa môže časom meniť,*

Tieto zmeny boli zahrnuté do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Po mnoho rokov mali bochníky vyrobeného syra priemernú hmotnosť približne 40 kg, čo zodpovedá priemeru 40 cm plochých čelných plôch, pričom hodnoty sa zväčša ani len nepribližovali maximálnemu limitu. V posledných rokoch sa však postupne vyrábajú čoraz väčšie syry, ktorých priemer sa v niektorých prípadoch približuje maximálnemu povolenému priemeru 45 cm. Hoci sú v medziach stanovených v špecifikácii výrobku, pri týchto maximálnych rozmeroch môžu syry vážiť približne 50 kg, čo spôsobuje vážne problémy pri ich premiestňovaní, čistení a porciovaní, keďže stroje používané na tieto procesy sú zvyčajne navrhnuté pre priemerné rozmery. Maximálny priemer plochých čelných plôch sa preto znížil zo 45 na 43 cm, aby sa zabránilo problémom pri týchto činnostiach v dôsledku výroby syrov s priemerom blízky maximálnemu limitu, ktorý je v súčasnosti povolený v špecifikácii výrobku. Touto zmenou sa zníži hmotnosť bochníka „Parmigiano Reggiano“ približne o 4 kg bez toho, aby to bolo na úkor jeho kvalitatívnych vlastností, čím sa celková hmotnosť zníži na približne 46 kg.

Hoci má kôra zvyčajne prirodzenú slamovú farbu, výkyvy podmienok prostredia počas zrenia (vlhkosť, teplota), techniky používané na čistenie syrov a pravidelnosť čistenia môžu počas minimálneho 12-mesačného obdobia zrenia zapríčiniť zmeny jej farby. To znamená, že farba nemusí byť jednotná a z prirodzených príčin sa môže rôzniť, pričom zmena sa vykonala na objasnenie tejto skutočnosti.

Ako druhý odsek bol vložený tento text: *Pokiaľ ide o vlastnosti textúry syra, mali by sa uviesť odkazy na kategórie výrobkov vymedzené v Pravidlách označovania.*

V záujme systematickejšieho výkladu špecifikácie výrobku sa v aktuálnom znení uvádza, že popri vlastnostiach syra „Parmigiano Reggiano“, ktoré sú opísané a vymenované v článku 5 Normy výroby syra, treba zohľadniť aj vlastnosti textúry (spolu s prípadnými povolenými chybami), ktoré sú vymedzené a kategorizované v oddiele Pravidlá označovania špecifikácie výrobku, a konkrétnejšie v prílohe Kategórie výrobkov.

— Článok 5

Prvý odsek: *Strúhaný syr „Parmigiano Reggiano“ a porcie (s kôrou alebo bez kôry) musia byť zabalené v oblasti pôvodu s cieľom zaručiť kvalitu, výsledovateľnosť a kontrolu.*

sa mení takto:

*Strúhanie, porciovanie a následné balenie strúhaného syra „Parmigiano Reggiano“ a porcií (s kôrou alebo bez kôry) sa musia uskutočňovať v oblasti pôvodu s cieľom zaručiť kvalitu, výsledovateľnosť a kontrolu.*

Tento odsek bol zmenený tak, aby zodpovedal už použitým výrazom v bode 3.5 druhom odseku jednotného dokumentu.

Tretí odsek: *Ako už je stanovené vo vyhláske predsedu vlády zo 4. novembra 1991, označenie pôvodu „Parmigiano Reggiano“ sa môže používať aj v prípade strúhaného syra získaného výlučne z celého syra, na ktorý sa vzťahuje toto označenie pôvodu, pod podmienkou, že strúhanie sa uskutočňuje v oblasti výroby syra a že strúhaný syr sa zabalí bezprostredne potom, bez akéhokoľvek spracovania a bez pridania akejkoľvek látky, ktorá by mohla zmeniť jeho trvanlivosť alebo pôvodné organoleptické vlastnosti.*

sa mení takto:

*Ako už je stanovené vo vyhláske predsedu vlády zo 4. novembra 1991, označenie pôvodu „Parmigiano Reggiano“ sa môže používať aj v prípade strúhaného syra získaného výlučne z celého syra, na ktorý sa vzťahuje toto označenie pôvodu, pod podmienkou, že strúhanie sa uskutočňuje v oblasti výroby syra a že strúhaný syr sa zabalí bezprostredne potom, bez akéhokoľvek spracovania a bez pridania akejkoľvek látky.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

V texte týkajúcom sa balenia strúhaného syra „Parmigiano Reggiano“ bola časť vety „bez pridania akejkoľvek látky, ktorá by mohla zmeniť jeho trvanlivosť alebo pôvodné organoleptické vlastnosti“ zmenená na „bez pridania akejkoľvek látky“. Cieľom tejto zmeny formulácie je jednoznačne objasniť, že zákaz pridávania látok sa vzťahuje na všetky látky.

Bol doplnený nový odsek s takýmto znením: *Používanie „odrezkov“ je však takisto povolené za uvedených podmienok.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Možnosť použitia „odrezkov“, ako aj celých syrov na výrobu strúhaných syrov „Parmigiano Reggiano“ je teraz výslovne uvedená.

V priebehu rokov sa trh vyvíjal v súlade s rôznymi požiadavkami spotrebiteľov, čo znamená, že v súčasnosti je na trhu dostupných oveľa viac foriem a typov porciovaného syra „Parmigiano Reggiano“. Napríklad, zatiaľ čo v minulosti bol takmer jedinou dostupnou veľkosťou porcie 1 kg, meniace sa návyky spotrebiteľov viedli k tomu, že v súčasnosti existuje dopyt po čoraz menších formách (pevne stanovená hmotnosť 150/200 g, miniatúrne porcie bez kôry ako „chuťovky“ atď.). Získavanie týchto foriem zo syra „Parmigiano Reggiano“ má za následok oveľa viac odrezaných zvyškov (napríklad ploché čelné plochy bochníkov syra, jadrová časť zo stredu bochníka alebo porcie, ktoré sú nad alebo pod hranicou pevne stanovenej hmotnosti), ktoré nevznikli pri príprave veľkých foriem.

Tieto odrezané zvyšky, známe ako „odrezky“, nie sú balené ako porcie, ale namiesto toho ich prevádzkovatelia v rámci kontrolného systému opätovne používajú na prípravu iných foriem, najmä strúhaného syra „Parmigiano Reggiano“ podľa článku 8. Účelom tejto zmeny tak bolo objasniť, že strúhaný syr možno získať z „odrezkov“, ako aj z celých syrov.

V piatom odseku boli vykonané zmeny vlastností strúhaného syra „Parmigiano Reggiano“:

— Táto veta: *obsah kôry nie viac ako 18 %;*

sa mení takto:

*obsah kôry nie viac ako 18 hmotnostných %;*

— Táto veta: *homogénny, nepráškový vzhľad s podielom častíc s priemerom menším ako 0,5 mm nepresahujúcim 25 %.*

sa mení takto:

*homogénny, nepráškový vzhľad s podielom častíc s priemerom menším ako 0,5 mm nepresahujúcim 35 %.*

Prvá z týchto zmien bola zahrnutá do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Zámerom doplnenia výrazu „hmotnostných“ je definovať spôsob výpočtu tohto percentuálneho podielu.

Namiesto parametra kvality výrobku sa tento limit množstva „drobných“ častíc v strúhanom syre pôvodne zaviedol pred rokmi z dôvodu rizika, že by prevádzkovatelia pripravovali strúhané syry s CHOP „Parmigiano Reggiano“ čiastočne alebo úplne zo sušeného syra (ktorý je prirodzene jemný a práškový). Preto sa stanovil limit pre častice s priemerom menším ako 0,5 mm.

Veľkosť častíc je ovplyvnená niekoľkými faktormi (vlhkosť, zrenie, typ strúhadla, tlak pri strúhaní), a preto je veľmi variabilná.

Trh a výrobné technológie v posledných rokoch prešli vývojom. Rastie dopyt prevádzkovateľov po jemnejšom, homogénnejšom strúhanom syre, najmä ak sa má miešať s inými prísadami. Okrem toho sú čoraz populárnejšie vyzretejšie syry (30 mesiacov a viac) a malé formy („jednohubky“ v tvare kociek a malé porcie). Pri príprave týchto malých foriem vzniká veľa odrezaných zvyškov syra (vrátane malých odrezkov), ktoré majú tendenciu rýchlejšie vyschnúť. Navyše, keď je strúhaný syr veľmi zrelý, je v dôsledku toho ešte odolnejší, čo znamená, že použitím rovnakého tlaku na syr sa veľkosť strúhaných častíc znižuje. Preto sa percentuálny podiel častíc s priemerom menším ako 0,5 mm mení z minimálne 25 % na minimálne 35 %, čo presnejšie odráža v súčasnosti vyrábaný strúhaný syr „Parmigiano Reggiano“ bez toho, aby to bolo na úkor jeho kvalitatívnych vlastností.

— Článok 7

Bol doplnený nový odsek s takýmto znením: *Odrezané zvyšky syra „Parmigiano Reggiano“, ktoré majú prevádzkovatelia v rámci kontrolného systému používať na prípravu iných foriem, sa označujú ako „odrezky“.*

Táto posledná zmena bola zahrnutá do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Ako už bolo uvedené v súvislosti s článkom 5 a z tých istých dôvodov bol pojem „odrezky“ vysvetlený.

### **Položka „Spôsob výroby“:**

Norma výroby syra

— Článok 3

Z tretieho odseku bolo odstránené toto pravidlo: *Mlieko nesmie prejsť procesom odstreďovania. Dôvodom je jeho presunutie do článku 1 a zmena formulácie takto: Mlieko nesmie byť vystavené žiadnej pasterizácii ani prejsť fyzikálnym či mechanickým spracovaním, ako je odstreďovanie [...].* Dôvodmi tejto zmeny sú dôvody uvedené v súvislosti so zmenou článku 1 v rámci položky Opis výrobku.

Piaty odsek: *Mlieko z večerného dojenia je čiastočne odstredené [s použitím talianskeho výrazu scremato] tým, že smotana sa nechá prirodzene vystúpiť na povrch v oceľových nádobách bez veka. Pri dodaní do syrárne sa mlieko z ranného dojenia zmieša s čiastočne odstredným [scremato] mliekom z predchádzajúceho večera. Takisto môže byť čiastočne odstredené [scrematuro] tým, že sa smotana nechá prirodzene vystúpiť na povrch.*

sa mení takto:

*Mlieko z večerného dojenja je čiastočne odstredené [s použitím talianskeho výrazu *decremato*] tým, že smotana sa nechá prirodzene vystúpiť na povrch v otvorených, prirodzene vetraných oceľových nádobách. Pri dodaní do syrárne sa mlieko z ranného dojenja zmieša s čiastočne odstredeným [*decremato*] mliekom z predchádzajúceho večera. Takisto môže byť čiastočne odstredené [*decremata*] tým, že sa smotana nechá prirodzene vystúpiť na povrch.*

V bode 3.4 jednotného dokumentu sa v záujme jednoznačnosti vložilo slovo „predchádzajúceho“ pred slovo „večera“.

Tradične boli nádržami otvorené nádoby, v ktorých sa mlieko nechalo usadiť, aby smotana vystúpila na povrch. V priebehu rokov boli vyvinuté nové technológie tak s cieľom zmenšiť zaberaný priestor, ako aj zabezpečiť, aby boli výrobné čistejšie a efektívnejšie, a tieto nádoby boli nahradené viacúrovňovými zariadeniami s vekom, ktoré možno otvoriť, čiže opis oceľových nádob ako „bez veka“ sa zmenil na „otvorené, prirodzene vetrané“.

Talianske pojmy pre odstredené mlieko a proces odstreďovania *scremato* a *scremata* boli zmenené na *decremato* a *decremata* v súlade so zmenou článku 1 v rámci položky Opis výrobku.

Táto posledná zmena bola zahrnutá do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

*Šiesty odsek: Pomer tuku a kazeínu v mlieku vo varných nádobách sa vypočítava ako vážený priemer všetkých dávok v nádobách produkcie daného dňa, pričom nesmie prekročiť 1,1 + 12 %.*

sa mení takto:

*Pomer tuku a kazeínu v mlieku vo varných nádobách sa vypočítava ako vážený priemer všetkých dávok v nádobách produkcie daného dňa, pričom nesmie prekročiť 1,10 + 10 %.*

Táto posledná zmena bola zahrnutá do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Pomer tuku a kazeínu bol zrevidovaný znížením tolerancie z 12 % na 10 % a v záujme jednoznačnosti sa „1,1“ zmenilo na „1,10“.

Na základe rôznych štatistík a vedeckých štúdií sa zistilo, že priemerná referenčná hodnota pre pomer tuku a kazeínu v syre „Parmigiano Reggiano“ je približne 1,1, a keďže remeselné syrárske metódy používané na výrobu tohto syra a rozdiely v obsahu tuku v použitom mlieku ovplyvnené ročným obdobím, ako aj metódou chovu môžu zapríčiniť isté kolísanie tohto pomeru, bola stanovená tolerancia, ktorá sa pôvodne odhadovala na približne 10 %.

Dodatočné 2 % (z 10 % na 12 %) boli doplnené s cieľom zohľadniť neistotu vyplývajúcu z merania a odberu vzoriek, ako aj spomenuté kolísanie, v dôsledku čoho bol pri schválení nepodstatnej zmeny špecifikácie výrobku navrhnutý pomer 1,1 + 12 % (Ú. v. EÚ C 132, 13.4.2018, s. 7).

Autorizovaný kontrolný orgán (OCQPR Soc. Coop.) po jej schválení v rámci vypracúvania kontrolného plánu zaslal 23. mája 2018 ministerstvu poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky žiadosť o objasnenie v súvislosti s pomerom tuku a kazeínu požadovaným v prípade syra „Parmigiano Reggiano“ s otázkou, či požiadavka, že „pomer tuku a kazeínu v mlieku vo varných nádobách [...] nesmie prekročiť 1,1 + 12 %“, ako sa uvádza v texte, zahŕňa neistotu merania.

Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky odpovedalo, že táto hodnota 1,1 + 12 % sa ako taká nevzťahuje na neistotu merania, čiže toleranciu treba znížiť o 2 percentuálne body s cieľom zosúladiť pravidlo v špecifikácii výrobku so zásadou, z ktorej vychádza pôvodné rozhodnutie.

*Siedmy odsek: Až 15 % ranného mlieka sa môže odložiť na ďalší deň výroby syra. V tomto prípade mlieko, ktoré sa musí uchovávať v syrárni vo vhodných oceľových nádobách pri teplote nie nižšej ako 10 °C, sa musí nechať odstáť v nádobách na odstreďovanie spolu s večerným mliekom tak, aby mohla smotana vystúpiť na povrch.*

sa mení takto:

*Až 15 % ranného mlieka sa môže odložiť na ďalší deň výroby syra. Viac ako 15 % možno odložiť, pokiaľ toto množstvo neumožňuje výrobu viac ako jedného bochníka syra. Toto mlieko, ktoré sa musí uchovávať v syrárni v oceľových nádobách pri teplote nie nižšej ako 10 °C, sa musí nechať odstáť v nádobách na odstreďovanie spolu s večerným mliekom tak, aby mohla smotana vystúpiť na povrch.*

Aktuálne znenie umožňuje odložiť viac ako 15 % mlieka z ranného dojenia na ďalší deň výroby syra za predpokladu, že výroba maximálne jedného bochníka syra si vyžaduje väčší percentuálny podiel. Vďaka tomuto doplneniu textu by malé syrárne mali mať dostatok mlieka vo varnej nádobe v určitých ročných obdobiach na výrobu jedného celého syra.

Osmy odsek: *Do mlieka sa pridáva kontinuálna mliečna štartovacia kultúra, prírodná kultúra mliečnych enzýmov získaná ponechaním srvátky z výroby syra z predchádzajúceho dňa na samovoľné skysnutie.*

sa mení takto:

*Do mlieka sa pridáva kontinuálna mliečna štartovacia kultúra, prírodná kultúra baktérií mliečného kvasenia získaná ponechaním „sladkej“ srvátky z predchádzajúcich činností výroby syra na samovoľné kvasenie v podmienkach s regulovanou teplotou.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Do toho istého odseku bol doplnený tento text: *Do kontinuálnej mliečnej štartovacej kultúry sa nesmú pridávať kultúry baktérií mliečného kvasenia na úpravu alebo posilnenie ani výživové doplnky podporujúce rozvoj mliečnej mikroflóry. Povolené je len pridanie jednej porcie mlieka.*

V opise vlastností kontinuálnej mliečnej štartovacej kultúry bol pojem „mliečne enzýmy“ zmenený na technicky korektnejší termín „baktérie mliečného kvasenia“. Zároveň bol výslovne zahrnutý zákaz určitých praktík – pridávanie kultúr baktérií mliečného kvasenia alebo výživových doplnkov, ktoré podporujú rozvoj prírodných baktérií mliečného kvasenia. Cieľom tejto zmeny je objasniť, že kontinuálna mliečna štartovacia kultúra je prírodnou prísadou, a zdôrazniť úlohu, ktorú zohráva pri výrobe syra „Parmigiano Reggiano“: silná súvislosť medzi územím a výrobkom. Kontinuálna mliečna štartovacia kultúra sa preto môže získať len kvasením sladkej srvátky ponechanej z predchádzajúcich činností výroby syra. Slovo „dňa“ bolo odstránené, aby syrári mali takisto možnosť s ohľadom na chemické, fyzikálne a mikrobiologické vlastnosti mlieka pridať malé množstvá kontinuálnej mliečnej štartovacej kultúry – rovnakej štartovacej kultúry, ktorá sa pridá do mlieka vo varnej nádobe nasledujúci deň – do mlieka z večerného dojenia, ktoré zostalo v nádobách, aby smotana mohla vystúpiť na povrch. Účelom tejto praktiky je prispieť k rozvoju mliečnej mikroflóry a miernemu skysnutiu mlieka cez noc, vďaka čomu je vhodnejšie na výrobu syra nasledujúce ráno.

Napokon sa výslovne objasnilo, že možno pridať jednu porciu mlieka, čo je pravý a nemenný miestny postup, ktorý bol už predtým etablovanou tradíciou. Vďaka tomuto postupu možno poskytnúť baktériám mliečného kvasenia v mliečnej štartovacej kultúre živiny podporujúce rast.

Na koniec trinásteho odseku bola doplnená táto veta: *Syry môžu zrieť na drevených regáloch.*

Táto zmena bola čiastočne zahrnutá do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

V záujme transparentnosti sa objasnila možnosť zrenia syrov na drevených regáloch, keďže používanie dreva v pivniciach „Parmigiano Reggiano“ je dobre etablovanou a opodstatnenou tradíciou, ktorú nemožno zmeniť. Keďže sa v posledných rokoch na niektorých zahraničných trhoch (najmä v Spojených štátoch) objavili obavy týkajúce sa potenciálnych zdravotných či hygienických problémov súvisiacich s používaním dreva, považuje sa za dôležité v špecifikácii výrobku objasniť, že drevo je základným materiálom a že (práve vďaka tomu, že tvorí súčasť etablovanej tradície) nikdy nespôsobilo žiadne zdravotné problémy.

## **Položka „Označovanie“**

Norma výroby syra

— Článok 8

Dopĺňa sa tento odsek:

*Odrezané zvyšky z čelných plôch a zo strán bochníkov syra (kusy s kôrou tvoriacou viac ako 18 %) sa s výnimkou použitia ako „odrezky“ nemôžu označiť názvom „Parmigiano Reggiano“.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Kvalitatívne vlastnosti syra „Parmigiano Reggiano“ sú riadne vymedzené v špecifikácii výrobku a zahŕňajú špecifické zmienky o syrovej hmote:

- *charakteristická aróma a chuť syrovej hmoty: voňavá, lahodná a plná, bez prenikavosti,*
- *textúra syrovej hmoty: jemne zrnitá a vločkovitá.*

Okrem toho množstvo kôry v strúhaných syroch je v špecifikácii výrobku obmedzené na 18 % od roku 1991 (vyhláska predsedu vlády zo 4. novembra 1991). Doplnenie tejto požiadavky sa týkalo len strúhaného syra, keďže zložka kôry je vždy menšia ako 18 % v prípade foriem s kôrou (celé syry a porcie s kôrou). Ako už bolo opísané predtým v súvislosti s „odrezkami“, odrezané zvyšky z čelných plôch a zo strán bochníkov syra (kusy s kôrou tvoriacou viac ako 18 %) zostávajú po príprave predajných foriem. Ak sa tieto odrezané zvyšky nemajú použiť na prípravu strúhaného syra „Parmigiano Reggiano“, pričom v takom prípade sa vyváženie hmoty a kôry koriguje pridaním syrovej hmoty, možno ich predávať. Takéto odrezané zvyšky sú však tvorené veľkým množstvom kôry, a teda neobsahujú dostatok samotnej syrovej hmoty na to, aby boli v súlade s definíciou typických vlastností syra „Parmigiano Reggiano“. Keďže už nie sú v súlade so špecifikáciou výrobku, nemožno ich naďalej predávať s označením „Parmigiano Reggiano“.

Z uvedených dôvodov, ako aj s cieľom poskytnúť spotrebiteľom presné informácie a zabezpečiť spravodlivú hospodársku súťaž medzi prevádzkovateľmi nemožno v prípade odrezaných zvyškov z čelných plôch a zo strán bochníkov syra (kusov s kôrou tvoriacou viac ako 18 %), ak sa nepoužívajú ako „odrezky“, používať názov CHOP „Parmigiano Reggiano“.

#### — Článok 9

Tento text z prvého odseku: [...] nasledujúce logo zobrazujúce trojuholníkový diel a bochník syra „Parmigiano Reggiano“ a malý nôž nad slovami „PARMIGIANO REGGIANO“ musí byť vyobrazené na každom balení. Toto logo musí byť vytlačené vo farebnom modeli CMYK v súlade s technickými špecifikáciami stanovenými v príslušnej dohode konzorcia.



sa mení takto:

[...] nasledujúce logo obsahujúce štylizované zobrazenie trojuholníkového dielu a bochníka syra „Parmigiano Reggiano“ nad slovami „PARMIGIANO REGGIANO“ musí byť vyobrazené na každom balení. Toto logo musí byť vytlačené farebne v súlade s technickými špecifikáciami stanovenými v príslušnej dohode konzorcia.



Táto zmena bola čiastočne zahrnutá do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Logo bolo zmenené, aby bolo štylisticky modernejšie a aktuálnejšie. Aj to bolo zahrnuté do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Druhý odsek: Aby spotrebiteľia mohli zistiť, ako zrelý je syr „Parmigiano Reggiano“, na označení všetkých balených porcií s hmotnosťou viac ako 15 g uvedených na trh musí byť uvedený minimálny čas zrenia.



sa mení takto:

*Aby bolo možné zistiť, ako zrelý je syr „Parmigiano Reggiano“, na etikete všetkých balených porcií s hmotnosťou viac ako 15 g uvedených na trh musí byť uvedený minimálny čas zrenia.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Zmienka o „spotrebiteľoch“ bola vypustená, keďže povinnosť uviesť minimálnu zrelosť syra sa musí vzťahovať na všetky balené syry v porciách s hmotnosťou viac ako 15 g, a to aj v prípade jeho predaja komerčným prevádzkovateľom (spracovateľským spoločnostiam, podnikom spoločného stravovania, ako sú reštaurácie atď.), a nielen konečným spotrebiteľom. Cieľom tejto zmeny je objasniť to. Na základe vymedzenia pojmov v článku 2 ods. 2 písm. i) a j) nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 bol pojem „označenie“ zmenený na „etiketa“, pretože minimálny čas zrenia musí byť uvedený na obale alebo nádobe a nemôže byť uvedený v dokumentoch.

Ako tretí odsek bol vložený tento text:

*Keďže aróma a chuť syrovej hmoty „Parmigiano Reggiano“ sa počas procesu zrenia vyvíjajú, na vyjadrenie organoleptických vlastností sa na etikete môžu použiť tieto opisné prídavné mená, ako aj čas zrenia v prípade určitých tried zrelosti:*

- *delicato [jemný] (12 – 19 mesiacov),*
- *armonico [vyvážený] (cca 20 – 26 mesiacov),*
- *aromatico [aromatický] (cca 27 – 34 mesiacov),*
- *intenso [intenzívny] (cca 35 – 45 mesiacov).*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Zavedenie požiadavky uvádzať minimálnu zrelosť syra „Parmigiano Reggiano“ uvádzaného na trh v porciách s hmotnosťou viac ako 15 g viedlo k potrebe vyjadriť organoleptické posúdenie pomocou „opisných“ prídavných mien, ktoré sa líšia v závislosti od zrelosti. Keďže syr „Parmigiano Reggiano“ dozrieva počas dlhého obdobia, a to 12 až viac ako 40 mesiacov, jeho arómy a chute sa vyvíjajú, v dôsledku čoho bola doplnená možnosť používania „opisných“ prídavných mien na etiketách v snahe pomôcť spotrebiteľom pri výbere výrobku.

Štvrtý odsek: *Uvádzanie registračného čísla alebo názvu syrárne na označení je povinné iba v prípade strúhaného syra alebo porcií syra označených ako „Premium“ podľa článku 15 „Pravidiel označovania“.*

sa mení takto:

*Uvádzanie registračného čísla alebo názvu syrárne na etikete je povinné iba v prípade strúhaného syra alebo porcií syra označených ako „Premium“ podľa článku 15 „Pravidiel označovania“.*

Na základe vymedzenia pojmov v článku 2 ods. 2 písm. i) a j) nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 bol pojem „označenie“ zmenený na „etiketa“, pretože registračné číslo alebo názov syrárne musia byť uvedené na obale alebo nádobe a nemôžu byť uvedené v dokumentoch.

#### Pravidlá označovania

##### — Článok 1: „Označenia“

Druhý odsek: *2. Každá syrárň musí označiť svoje syry informáciami o pôvode:*

- a) *pripevnením kazeínového štítka na každý bochník syra spolu s identifikačnými kódmi;*
- b) *vytlačeníím slov „Parmigiano-Reggiano“ vybodkovaným písmom (pozri obrázok č. 1), registračného čísla syrárne a roku a mesiaca výroby po stranách bochníka pomocou označovacích pásov.*

sa mení takto:

##### 2. *Každá syrárň musí označiť svoje syry informáciami o pôvode:*

- a) *pripevnením kazeínového štítka na každý bochník syra alebo použitím rovnocenného systému, ktorým sa zabezpečuje jedinečná identifikácia každého syra (ďalej len „štítok“ alebo „štítky“);*
- b) *vytlačeníím slov „Parmigiano-Reggiano“ vybodkovaným písmom (pozri obrázok č. 1 a obrázok č. 1a), registračného čísla syrárne, roku a mesiaca výroby a skratky „DOP“ [CHOP] po stranách bochníka pomocou označovacích pásov.*

Tieto zmeny boli zahrnuté do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Keďže technologický vývoj by mohol v budúcnosti priniesť iné spôsoby jedinečnej identifikácie syrov „Parmigiano Reggiano“, v aktuálnom znení sa uvádza možnosť používať iné systémy ako kazeínové štítky.

Bol pridaný odkaz na „obrázok č. 1a“, ktorý bol doplnený do oddielu „Vzorové obrázky“.

V aktuálnom znení sa uvádza, že označovacie pásky používané na vytlačenie označení pôvodu na syry musia obsahovať aj skratku DOP (CHOP), keďže táto skratka sa už nachádza na šablónach používaných v súčasnosti.

Tretí odsek: 3. *Označenia akosti vykonáva Konzorcium pre syr „Parmigiano Reggiano“ v súlade s čl. 4, 5, 6, 7 a 8 po tom, ako autorizovaný kontrolný orgán uskutoční kontroly.*

sa mení takto:

3. *Označenia akosti vykonáva Konzorcium pre syr „Parmigiano Reggiano“, ako je stanovené v článkoch 4, 5, 6, 7 a 8, po tom, ako autorizovaný kontrolný orgán uskutoční kontroly.*

Vypísané celé slovo „článkoch“ nahradilo skratku „čl.“.

— Článok 3: „Povinnosti syrárni“

Prvý odsek: 1. *Aspoň štyri mesiace pred začatím činnosti musia syrárne, ktoré majú v úmysle vyrábať syr „Parmigiano Reggiano“, podať žiadosť konzorciu s vyhlásením o zaradení do kontrolného systému, aby im bolo pridelené registračné číslo a vyžiadali si označovacie pásky a kazeínové štítky na označenie pôvodu.*

sa mení takto:

1. *Pred začatím činnosti musia syrárne, ktoré majú v úmysle vyrábať syr „Parmigiano Reggiano“, podať žiadosť konzorciu s vyhlásením o zaradení do kontrolného systému, aby im bolo pridelené registračné číslo a vyžiadali si označovacie pásky a štítky na označenie pôvodu.*

Zmienka o „štyroch mesiacoch“ bola odstránená, pretože sa to považovalo za príliš dlhý čas. Slovo „kazeínové“ sa vypustilo v súlade so zmenou článku 1.

Druhý odsek: 2. *Syrárne sú zodpovedné za správne používanie a zachovanie označovacích pásov a kazeínových štítkov, ktoré sa im poskytujú na základe dôvery.*

sa mení takto:

2. *Syrárne sú zodpovedné za zachovanie a správne používanie označovacích pásov a štítkov, ktoré sa im poskytujú na základe dôvery.*

Táto zmena spočíva v preformulovaní vety o zachovaní a správnom používaní označovacích pásov a štítkov na logickejšie poradie.

Piaty odsek: 5. [...] *V prípade nesplnenia povinnosti konzorcium nariadi vrátenie označovacích pásov a štítkov a/alebo uloženie sankcie na základe postupov stanovených v kontrolnom pláne.*

sa mení takto:

6. [...] *V prípade nesplnenia povinnosti konzorcium nariadi vrátenie označovacích pásov a štítkov a/alebo uloženie sankcie v súlade s aktuálnymi právnymi predpismi.*

Objasňuje sa, že akékoľvek vrátenie označovacích pásov alebo štítkov a/alebo uloženie sankcií konzorciom musí byť v súlade s aktuálnymi právnymi predpismi.

— Článok 6: „Klasifikácia syrov“

Druhý odsek: 2. *Aby bol proces kontroly kvality čo najobjektívnejší, kontrolné panely musia rozrezať aspoň jeden bochník syra za každú šaržu a vždy najmenej jeden syr za tisíc kusov alebo jeho časť, aby bolo možné posúdiť vlastnosti textúry a organoleptické vlastnosti. [...]*

sa mení takto:

2. *S cieľom pomôcť kontrolórom pri posudzovaní syrov musia kontrolné panely rozrezať aspoň jeden bochník syra za každú šaržu a v každom prípade toľko syrov, koľko je potrebné na posúdenie vlastností textúry a organoleptických vlastností. [...]*

Činnosť kontrolórov pri posudzovaní syra „Parmigiano Reggiano“ je teraz opísaná korektnejšie, a to spresnením, že účelom rozrezania syrov je pomôcť im v procese posudzovania kvality. Okrem toho namiesto uvádzania minimálneho počtu syrov, ktoré musia kontrolné panely rozrezať, sa v aktuálnom znení od nich vyžaduje, aby rozrezali toľko syrov, koľko je potrebné na najlepšie posúdenie vlastností textúry a organoleptických vlastností syrovej hmoty, čím sa zlepší ich posudok.

— Článok 7: „Atramentové pečiatky“

Prvý odsek: *Počas kontrol kvality uvedených v článku 6 sa syry označia pečiatkou s nezmazateľným atramentom s dočasným označením pridelujúcim jednu z týchto kategórií vymedzených v prílohe:*

sa mení takto:

*Počas kontrol kvality uvedených v článku 6 sa syry označia pečiatkou s nezmazateľným atramentom alebo rovnocenným systémom s dočasným označením pridelujúcim jednu z týchto kategórií vymedzených v prílohe:*

Po kontrole kvality a klasifikácii je aktuálnou praxou, že kontrolóri označia syry atramentovou pečiatkou, ktorou sa dočasne označí ich pridelená kategória kvality (prvá, druhá alebo tretia), až kým syry neprejdú následným procesom označovania, ktorý sa môže uskutočniť podľa pokynov kontrolného orgánu s účinnosťou minimálne sedem dní po kontrole. Keďže technológia sa vyvíja, cieľom tejto zmeny je umožniť použitie odlišných mechanizmov tejto dočasnej identifikácie syrov.

— Článok 9: „Zrušenie označení“

Tento odsek: *Zamestnanci konzorcia odstránia označenia zo syrov tretej kategórie [...].*

sa mení takto:

*Zamestnanci konzorcia odstránia označenia pôvodu po stranách syrov tretej kategórie [...].*

Označenia pôvodu na syroch sú: slová „Parmigiano Reggiano“ napísané vybodkovaným písmom [ako aj registračné číslo syrárne, ktorá syr vyrobila, rok a mesiac výroby a skratka DOP (CHOP)] vytlačené po stranách bochníka syra pomocou označovacej pásky a kazeínový štítok na účely vysledovateľnosti, ktorý je zvyčajne pripevnený na plochej čelnej ploche bochníka. Ak syr nespĺňa požiadavky na používanie CHOP, označenia pôvodu po stranách vrátane slov „Parmigiano-Reggiano“ napísaných vybodkovaným písmom sa odstránia, aby sa syr už neponúkal spotrebiteľom ako „Parmigiano Reggiano“, zatiaľ čo kazeínový štítok, ktorý sa zvyčajne nachádza na jednej z plochých čelných plôch bochníka syra a musí v záujme vysledovateľnosti zostať na mieste, zostáva pripevnený. Cieľom tejto zmeny je objasniť, že zrušenie označení pôvodu sa týka len tých, ktoré sa nachádzajú po boku bochníka syra.

— Článok 11: „Odvolania“

Prvý odsek: *1. Syrárne sa môžu písomne odvolať proti verdiktu kontroly kvality kontaktovaním konzorcia prostredníctvom doporučeného listu, ktorý sa má zaslať do štyroch dní od ukončenia každej jednotlivej časti kontroly kvality.*

sa mení takto:

1. *Syrárne sa môžu písomne odvolať proti verdiktu kontroly kvality kontaktovaním konzorcia do dvoch (2) dní od ukončenia každej jednotlivej časti kontroly kvality.*

Lehota, v ktorej sa možno odvolať proti verdiktu kontroly kvality, sa skrátila zo štyroch dní na dva dni. Na zjednodušenie administratívneho procesu sa v aktuálnom znení uvádza, že odvolania sa musia podávať písomne a nemusia sa nevyhnutne zasielať doporučeným listom.

— Článok 12: „Žiadosti o opravy označení pôvodu“

Tento článok s takýmto znením: *Ak sa musí opracovať časť kôry, na ktorej je umiestnený štítok, aby sa opravili chyby, ktoré vznikli počas zrenia, syrárne požiada konzorcium, aby nahradilo štítok nezmazateľnou pečiatkou. Syrárne si musia ponechať odstránené štítky a odovzdať ich konzorciu.*

sa mení takto:

1. *Ak štítok riadne nedrží na syre po vyzretí alebo sa musí opracovať časť kôry, na ktorej je umiestnený štítok, aby sa opravili chyby, ktoré vznikli počas zrenia, syrárne bezodkladne požiada konzorcium, aby nahradilo štítok nezmazateľnou pečiatkou. Syrárne si musia ponechať odstránené štítky a odovzdať ich konzorciu.*

V aktuálnom znení sa vyžaduje aj to, aby syrárne požiadali konzorcium o nahradenie štítkov nezmazateľnými pečiatkami v prípade, že štítok riadne nedrží na syre, a uvádza sa, že táto žiadosť musí byť podaná bezodkladne.

— Článok 13: „Žiadosti o zrušenie označení pôvodu“

Tento článok s takýmto znením: *Ak sa počas zrenia vyskytnú také závažné chyby, že proces zrenia nemôže pokračovať, syrárne majú nárok požiadať pred kontrolou kvality, aby konzorcium zrušilo označenia pôvodu dotknutého syra alebo aby sa syr odovzdal v súlade s článkom 9.*

sa mení takto:

*Ak sa počas zrenia vyskytnú také závažné chyby, že proces minimálneho zrenia nemôže pokračovať, syrárne majú nárok požiadať pred kontrolou kvality, aby konzorcium zrušilo označenia pôvodu po stranách dotknutého syra alebo aby sa syr odovzdal v súlade s článkom 9.*

Doplnilo sa slovo „minimálneho“ s cieľom objasniť, že syrárne môžu požiadať o zrušenie označení počas minimálneho 12-mesačného obdobia zrenia. Okrem toho v súlade so zmenou článku 9 a ustanovení tohto článku sa spresnilo, že zrušenie označení pôvodu sa týka len označení nachádzajúcich sa na stranách bochníka syra.

— Článok 16: „Náklady“

Tretí odsek: *Od syrární sa musí vyžadovať, aby pokryli náklady na výmenu označovacích pásov, ktoré sa opotrebovali skôr, ako by mali, alebo sú inak poškodené.*

sa mení takto:

*Od syrární sa môže vyžadovať, aby pokryli náklady na výmenu označovacích pásov, ktoré sa opotrebovali skôr, ako by mali, alebo sú inak poškodené.*

Výraz „musí“ sa zmenil na „môže“, pretože požadovanie zaplatenia týchto nákladov je možnosťou, nie povinnosťou.

### Príloha

#### „Kategórie výrobkov“

V bode 3, pokiaľ ide o mezzano [stredný] syr „Parmigiano Reggiano“, sa táto časť: *riadne vykonané opravy na stranách alebo plochých čelných plochách bochníka, ktoré sú dostatočne minimálne na to, aby sa zabránilo výraznému zhoršeniu vonkajšieho vzhľadu syra bez akýchkoľvek čuchových chýb.*

sa mení takto:

*opravy na stranách alebo plochých čelných plochách bochníka, ktoré sú dostatočne minimálne na to, aby sa zabránilo výraznému zhoršeniu vonkajšieho vzhľadu syra bez akýchkoľvek čuchových chýb.*

Pri uplatňovaní zvykov a postupov relevantných pre vymedzenie obchodných kategórií syra „Parmigiano Reggiano“, ako sa uvádza v článku 6 Pravidiel označovania, a konkrétnejšie v písmene b) (Kategórie výberu na trh 0 – 1) položky Klasifikácia syrov v rámci štvrtého oddielu (Syr Parmigiano-Reggiano) Provinčného kompendia zvykov Obchodnej komory provincie Reggio Emilia, Remeslá a poľnohospodárstvo, z roku 1990, syr „kategórie 0“ môže mať „určité menšie riadne vykonané opravy alebo menšie problémy čakajúce na opravu, ktoré nevedú k deformácii bochníka syra“. Tento pojem „oprava“ sa vzťahuje tak na estetické chyby, ktoré sú stále prítomné na kôre syra s rôznymi vlastnosťami z hľadiska veľkosti, hĺbky a prípadne obsahu vlhkosti („problém čakajúci na opravu“), ako aj na výsledok opravy estetickej chyby, zvyčajne vypálením, s cieľom vyriešiť alebo minimalizovať problém alebo odstrániť vlhkosť („vykonaná oprava“).

V prílohe *Kategórie výrobkov k Pravidlám označovania* sa v bode 2 („*Parmigiano Reggiano*“ kategórie 0 a kategórie 1) písm. a) (kategória 0) nerozlišuje medzi „vykonanými opravami“ a „problémami čakajúcimi na opravu“, ale spomína sa len skutočnosť, že akákoľvek oprava musí byť malá a nesmie spôsobiť deformáciu syra.

V súčasnosti je bežnou praxou, že syrárne predkladajú panelu pre kontrolu kvality „problémy čakajúce na opravu“, pričom v takom prípade je syrom pridelená kategória výrobku zodpovedajúca rozsahu chyby.

Keďže zahrnutie spojenia „riadne vykonané“ znamenalo, že táto pasáž sa vzťahovala len na „vykonané opravy“, toto spojenie bolo odstránené, takže syry druhej kategórie sa môžu podrobiť kontrole tak s „vykonanými opravami“, ako aj s „problémami čakajúcimi na opravu“.

#### VZOROVÉ OBRÁZKY

Na ilustračné účely bol zahrnutý obrázok so slovami „*Parmigiano-Reggiano*“ napísanými vybodkovaným písmom po strane bochníka „*Parmigiano Reggiano*“.

#### **Položka „Ostatné“**

##### **Podpoložka „Balenie“**

Norma výroby syra

##### — Článok 6

Tento odsek: *Porcie syra „Parmigiano Reggiano“ sa môžu baliť na okamžitý predaj osobne v tom istom podniku, v ktorom sa porcia nakrájala.*

sa mení takto:

*Strúhanie, porciovanie a balenie na priamy predaj sa môžu vykonávať v maloobchodnej predajni výlučne na účely predaja konečnému spotrebiteľovi.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

V súčasnej verzii špecifikácie výrobku sa stanovuje možnosť porciovania a balenia syra „*Parmigiano Reggiano*“ na okamžitý predaj osobne v maloobchodnej predajni, v ktorej sa uskutočňuje porciovanie. Táto možnosť bola zahrnutá na základe zásad vyjadrených Súdnym dvorom Európskej únie (bod 62 rozsudku z 20. mája 2003 vo veci C-469/00). To zároveň umožňuje podnikom poskytovať služby konečným spotrebiteľom, keďže krájanie porcií z bochníkov alebo častí bochníkov syra je časovo náročný proces a pre predajné miesta by bolo veľmi náročné (najmä ak by zamestnanci mali príliš veľa práce), keby sa porcie mohli krájať len na žiadosť spotrebiteľa.

Keďže v rozsudku Súdneho dvora sa uvádza aj proces strúhania, súčasťou tejto zmeny je výslovná možnosť vykonávania strúhania a balenia aj v maloobchodnej predajni na priamy predaj konečnému spotrebiteľovi, a to z rovnakých dôvodov, aké už boli uvedené. Toto objasnenie je nevyhnutné aj z dôvodu častých námietok vznesených v posledných rokoch v rámci orgánov zodpovedných za kontroly v súvislosti s možnosťou strúhania a balenia syra „*Parmigiano Reggiano*“ v maloobchodných predajniach určených na priamy predaj.

#### **Položka „Pravidlá kŕmenia kráv“**

Pravidlá kŕmenia kráv

##### — Článok 1: „Rozsah pôsobnosti“

Do článku 1 bol doplnený druhý, tretí a štvrtý odsek.

Druhý odsek znie:

*Mlieko sa musí vyrábať na farmách, ktoré sa nachádzajú v oblasti pôvodu a sú súčasťou kontrolného systému.*

Táto veta bola vložená do bodu 3.3 jednotného dokumentu a bola vypustená: veta z bodu 3.3 s takýmto znením: *Mlieko pochádza od kráv chovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti*; veta z bodu 3.4 s takýmto znením: *Farmy s chovom dojníc, ktorých mlieko sa má spracovať na syr „Parmigiano Reggiano“, sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti* a zmienka o „*vyprodukovaní*“ mlieka z bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Objasnilo sa, že kravské mlieko používané ako surovina sa musí vyrábať vo vymedzenej zemepisnej oblasti na farmách, ktoré podliehajú úradným kontrolám na overenie súladu so špecifikáciou výrobku.

Tretí odsek znie:

*Chov náhradných dojníc (tzv. dopĺňanie stavov) sa musí vykonávať v oblasti pôvodu a byť súčasťou kontrolného systému ako osobitná činnosť mliekarnie. Pravidlá stanovené v článku 9 sa uplatňujú na hospodárske zvieratá pochádzajúce z iných výrobných odvetví.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

V aktuálnom znení sa výslovne spomína chov náhradných dojníc (tzv. dopĺňanie stavov), t. j. chov samíc teliat a jalovic, ktoré sa v budúcnosti pripoja k stádu dojníc, spolu s nevyhnutným odkazom na to, že ide o osobitnú činnosť mliekarnie. Vzhľadom na túto štruktúrnu a funkčnú súvislosť s chovom mliekového dobytku sa v aktuálnom znení vyžaduje, aby sa dopĺňanie stavov uskutočňovalo vo vymedzenej zemepisnej oblasti a podliehalo úradným kontrolám na overenie súladu so špecifikáciou výrobku.

Napokon sa odkazuje na článok 9 *Pravidiel kŕmenia kráv*, ktorý upravuje presun hospodárskych zvierat z iných výrobných reťazcov, ako je reťazec pre výrobok „Parmigiano Reggiano“, do mliekarní alebo jednotiek určených na dopĺňanie stavov.

Štvrtý odsek znie:

*Mliekarnie, ktoré k 5. januáru 2021 vykonávali činnosť dopĺňania stavov mimo oblasti pôvodu, môžu naďalej vykonávať túto činnosť mimo oblasti pôvodu za predpokladu, že je súčasťou kontrolného systému.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Touto zmenou sa zohľadňujú záujmy niektorých podnikov zaoberajúcich sa chovom hospodárskych zvierat a výrobou mlieka, z ktorého sa má vyrábať syr „Parmigiano Reggiano“, ktoré – ako to umožňuje súčasná verzia špecifikácie výrobku – už dlho riadia svoje vlastné výrobné cykly s využitím jednotky určenej na dopĺňanie stavov nachádzajúcej sa mimo vymedzenej zemepisnej oblasti. Jediným účelom tejto činnosti je odchovať samice teliat a mladé jalovice, ktoré po dosiahnutí dospelosti nahradia dojnice v mliekarniach vlastných tým istým podnikom vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Touto zmenou sa tak umožňuje zabezpečiť kontinuitu takto organizovaného obchodného modelu, čo je však vyvážené tým, že tieto činnosti dopĺňania stavov podnikov mimo vymedzenej zemepisnej oblasti podliehajú základným požiadavkám stanoveným v článkoch 5 a 9 *Pravidiel kŕmenia kráv* a úradným kontrolám na overenie súladu so špecifikáciou výrobku za predpokladu, že tieto činnosti boli zavedené už v čase uverejnenia žiadosti o zmenu v Úradnom vestníku Talianskej republiky.

— Článok 4: „Povolená krmovina“

Druhý bod prvého odseku: *Dojnice môžu byť kŕmené:*

— [...]

— *kŕmnym mätonohom trvácim, kŕmnou ražou, kŕmnymi ovsami, kŕmnym jačmeňom, kŕmnou pšenicom, kŕmnou kukuricom [...];*

sa mení takto:

*Dojnice môžu byť kŕmené:*

— [...]

— *kŕmnym mätonohom trvácim, kŕmnou ražou, kŕmnymi ovsami, kŕmnym jačmeňom, kŕmnou pšenicom, kŕmnym tritikale, kŕmnou kukuricom [...];*

Do zoznamu povolenej krmoviny bolo zahrnuté kŕmne tritikale, ktoré má podobné vlastnosti ako iné už povolené krmivá rastlinného pôvodu (jačmeň, pšenica, raž atď.). Keďže o používanie kŕmneho tritikale, či už čerstvého alebo sušeného, môže byť mimoriadny záujem v kopcovitejších častiach vymedzenej zemepisnej oblasti, v ktorých je obzvlášť rozšírené, aktuálne znenie výslovne zahŕňa možnosť jeho použitia s cieľom maximalizovať možnosť použitia krmoviny z miestnej oblasti.

— Článok 5: „Zakázané krmoviny a vedľajšie produkty“

Prvé dva odseky:

*S cieľom predísť kontaminácii prostredia chovu dobytku, v ktorom sa chovajú samice teliat, jalovice do šiesteho mesiaca gravidity a dojnice, silážou – vrátane zabránenia kontaminácii prostredníctvom pôdy a krmoviny – sú používanie a prítomnosť siláže akéhokoľvek druhu zakázané.*

Farmy, na ktorých sa chovajú dojnice, musia zabezpečiť, aby sa na všetky poľnohospodárske činnosti používali priestory úplne oddelené od iných výrobných reťazcov (hovädzí dobytok, fermentačné nádrže atď.). Silážové obilniny a vedľajšie produkty sa môžu uchovávať a používať na tieto ďalšie poľnohospodárske činnosti.

sa zmenili takto:

S cieľom predísť kontaminácii prostredia chovu dobytku silážou – vrátane zabránenia kontaminácii prostredníctvom pôdy a krmoviny – a aby sa bachory zvierat mohli fyziologicky prispôbiť strave bez siláže, mliekarnie a jednotky určené na dopĺňanie stavov majú zakázané používať a mať prítomnú siláž akéhokoľvek druhu.

Farmy, na ktorých sa chovajú dojnice, a jednotky určené na dopĺňanie stavov musia zabezpečiť, aby sa na všetky poľnohospodárske činnosti používali priestory úplne oddelené od iných výrobných reťazcov (hovädzí dobytok, fermentačné nádrže atď.). Silážové obilniny a vedľajšie produkty sa môžu uchovávať a používať na tieto ďalšie poľnohospodárske činnosti.

Zmena prvého odseku bola zahrnutá do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Účelom tejto zmeny je po prvé upraviť článok tak, aby odrážal zmeny článku 1 Pravidiel kŕmenia kráv vrátane harmonizácie použitej terminológie, a to uvedením, že jednotky určené na dopĺňanie stavov majú rovnako, ako to už bolo v prípade mliekarní, zakázané používať a mať prítomnú siláž akéhokoľvek druhu. Po druhé sa zmenou výslovne zahŕňa druhý základný dôvod zákazu prítomnosti a používania siláže popri predchádzaní kontaminácii prostredia chovu zvierat – potreba umožniť fyziologické prispôbenie sa bachorov zvierat strave bez siláže (od mladého veku). V súvislosti s týmto druhým aspektom pozri dôvody zmien článku 9 Pravidiel kŕmenia kráv.

Podobne je cieľom zmeny druhého odseku zosúladiť článok so zmenou článku 1 Pravidiel kŕmenia kráv.

Zmienka o melasách v kvapalnej forme (s výnimkou prípadov, keď je použitie povolené podľa článku 6), predtým šiesta zarážka vo štvrtom odseku písm. b), bola vypustená.

Absolútny zákaz používania melás, ktorý bol pôvodne zavedený z dôvodu častej nízkej kvality a veľmi premenlivých vlastností tohto výrobku, bol odstránený (používanie je však naďalej regulované článkom 6), pretože tento výrobok je v súčasnosti úplne spoľahlivý vďaka modernej výrobnej technológii, ktorej používanie vyžaduje zákon. Používanie melás sa dokonca odporúča v určitých dávkach, ako sú dávky na báze sena, ktoré majú menej cukru ako čerstvá tráva, pretože mierna fermentácia, ktorá mení trávu na seno, spôsobuje stratu určitého obsahu cukru.

Prostredia chovu dobytku sa v súčasnosti spravujú veľmi odlišne, t. j. riziko znečistenia žľabov a poľnohospodárskeho náradia – pôvodne jeden z hlavných dôvodov, pre ktoré sa odporúčala mimoriadna opatrnosť pri používaní melás vnútri priestorov chovu – je teraz ľahko zvládnuteľné.

— Článok 6: „Suroviny v nezelených krmivách“

Tieto odseky: V doplnkových kŕmnych zmesiach možno používať aj:

— svätójánsky chlieb do maximálneho množstva 3 %,

— melasy do maximálneho množstva 3 %.

Podávanie krmív vo forme melasových blokov, aj v drvenej forme, je povolené do maximálnej hmotnosti 1 kg na hlavu za deň. Používanie melasových blokov však nie je zlučiteľné s používaním krmív, ktoré obsahujú melasy.

Povolené sú aj výrobky na báze cukru a/alebo výrobky na báze propylénglykolu a glycerolu, a to buď v kvapalnej forme, alebo zamiešané do krmiva, do maximálnej hmotnosti 300 g na hlavu za deň.

sa zmenili takto:

V doplnkových kŕmnych zmesiach možno používať aj svätójánsky chlieb, melasy z repy a cukrovej trstiny, sladový extrakt, propylénglykol a glycerol do maximálneho celkového množstva 6 %.

Použitie výrobkov na báze cukru vrátane výrobkov v kvapalnej alebo melasovej forme (melasy z cukrovej trstiny alebo repy), sladového extraktu, propylénglykolu a glycerolu v strave dojnych kráv, či už podávaných jednotlivým krávam alebo pridaných do celkovej zmiešanej kŕmnej dávky, je obmedzené na 800 g na hlavu za deň. Tieto výrobky sa nemôžu podávať prostredníctvom pitnej vody.

V článku sa jednoducho spojili limity pre svätójánsky chlieb a melasy (a iné podobné výrobky z cukru), ktoré boli predtým rozdelené na 3 % melasy + 3 % svätójánskeho chleba, do jedného celkového limitu 6 %.

Používanie výrobkov z cukru vrátane melasy, ktoré boli predtým zakázané v článku 5, sa rozšírilo z iba melasových blokov na širšiu skupinu podobných výrobkov a zaviedla sa jeho regulácia stanovením maximálneho denného limitu, ktorý sa považuje za vhodný na doplnenie dávok s vysokým obsahom vlákniny typických pre výrobný reťazec pre syr „Parmigiano Reggiano“.

Používanie týchto výrobkov je zvlášť vhodné v súčasnosti v porovnaní s obdobím, keď sa vypracúvala predchádzajúca verzia špecifikácie výrobku, pretože celková zmiešaná kŕmna dávka sa teraz používa vo veľkom rozsahu. Tieto výrobky môžu vykonávať užitočnú funkciu – kŕmnu dávku spájajú, vďaka čomu je menej práškovitá, čo vedie k homogénnejšej zmesi a hygienickejšiemu prostrediu v priestoroch chovu.

Piaty odsek: *Bez toho, aby bol dotknutý článok 8, možno používať aj iné výrobky a krmivá povolené platnými právnymi predpismi na použitie u dojníc pod podmienkou testovania Konzorciom pre syr „Parmigiano Reggiano“, ktoré informuje príslušné orgány po overení zlučiteľnosti takýchto výrobkov a krmív.*

je teraz štvrtý odsek a bol zmenený takto:

*Bez toho, aby bol dotknutý článok 8, možno používať aj iné výrobky a krmivá povolené platnými právnymi predpismi na použitie u dojníc pod podmienkou posúdenia Konzorciom pre syr „Parmigiano Reggiano“, ktoré informuje príslušné orgány po overení zlučiteľnosti takýchto výrobkov a krmív so zásadami stanovenými v článku 2.*

V súvislosti so zákazom používania určitých surovín v nezelených krmivách a vo výrobkoch na kŕmenie dojníc bol pojem „testovanie“ zmenený na „posúdenie“. V aktuálnom znení je spresnené, že zlučiteľnosť sa musí overiť podľa „Všeobecných zásad týkajúcich sa krmiva“ stanovených v článku 2 Pravidiel kŕmenia kráv.

— Článok 7: „Používanie jednoduchého a zmiešaného doplnkového krmiva, obohateného a neobohateného“

Štvrtý odsek bol vypustený. Znel takto: *Celkové množstvo surového tuku z výrobkov a vedľajších produktov sóje, ľanu, slnečnice, kukuričných klíčkov a pšeničných klíčkov nesmie prekročiť 300 g na hlavu za deň.*

Bez toho, aby sa zmenilo odôvodnenie tejto špecifickej požiadavky alebo celkový prístup špecifikácie výrobku k používaniu tukov – ktoré musí byť prísne regulované –, sa uvedená metóda vyčíslenia podielu tuku určitých zložiek používaných na výrobu nezelených krmív nahradila metódou opísanou v poslednom odseku, aby boli kontroly uskutočniteľnejšie, keďže je mimoriadne náročné rozlišovať medzi tukmi získavanými z „výrobkov a vedľajších produktov sóje, ľanu, slnečnice, kukuričných klíčkov a pšeničných klíčkov“ individuálne a oveľa jednoduchšie je skontrolovať celkové podané množstvo tuku, a to tak z hľadiska administratívy (na základe informačných listov o krmivách alebo zložiek vložených do TMR miešacieho kŕmneho vozidla), ako aj z analytického hľadiska.

Tento text, ktorý predtým tvoril druhý odsek článku 8, bol presunutý do tohto článku ako štvrtý odsek: *Dojnice nemôžu byť kŕmené žiadnym mydlom ani tukom živočíšneho ani rastlinného pôvodu (olej, loj, sadlo, maslo), a to ani priamo, ani ako zložka krmiva.*

Tretí odsek článku 8: *Lipidy rastlinného pôvodu sa môžu používať ako nosiče mikroživín a na ich ochranu do maximálneho množstva 100 g na hlavu za deň.*

je teraz piaty odsek článku 7 a bol zmenený takto:

*Rastlinné oleje a tuky akéhokoľvek druhu alebo formy sa môžu používať len ako nosiče premixov a na ochranu aminokyselín, vitamínov, minerálov a iných živín do maximálneho množstva 50 g na hlavu za deň.*

Zmeny textu, ktorý bol predtým v článku 8, spočívajú v zmene výrazu „lipidy rastlinného pôvodu“ na „rastlinné oleje a tuky“ a výrazu „mikroživiny“ na „aminokyseliny, vitamíny, minerály a iné živiny“, keďže ide o taxatívnejšie pojmy.

Limit pridaných rastlinných olejov a tukov „v danej podobe“ akéhokoľvek druhu alebo formy sa znižuje zo 100 g na 50 g na hlavu za deň, pretože tieto látky musia mať výhradnú funkciu ochrany aminokyselín, vitamínov, minerálov a iných živín namiesto toho, aby sa používali ako tajný spôsob pridávania tukov, ktoré sú inak zakázané, čo je prax, ktorá je vďaka zníženiu celkového množstva bezúčelová, pričom sa zachová ich používanie ako nosiča aminokyselín, ako je metionín, alebo vitamínov, ako je cholín.



Ako šiesty odsek bol vložený tento text: *Aby sa zabránilo negatívnemu zásahu do fermentácie v bachore a zhoršeniu kvality mlieka, denné množstvo lipidov (posúdených ako éterový extrakt) podávaných dojným kravám:*

- *nesmie prekročiť 4,0 % celkovej sušiny,*
- *nesmie prekročiť 700 g z hľadiska množstva podaného prostredníctvom nezelených krmív v zmysle článku 2 týchto pravidiel.*

Maximálny denný limit lipidov, ktoré možno podať dojným kravám prostredníctvom povolených výrobkov, bol stanovený na 4 % celkovej sušiny v krmnej dávke. Tento celkový limit je dosiahnutý na základe limitu pre tuk podávaný prostredníctvom nezelených krmív. Namiesto limitu 300 g v prípade tuku, ktorý by sa mohol podávať prostredníctvom olejnatých semien (sója, ľan, slnečnica, kukuričné klíčky a pšeničné klíčky), ktorý bolo veľmi náročné overiť, sa tento limit nahradil limitom 700 g tukov, ktoré možno podať v nezelených krmivách prostredníctvom tukov prirodzene prítomných vo všetkých krmných surovinách (teda napríklad aj vrátane kukurice).

— Článok 8: „Zakázané krmne suroviny a zakázané výrobky“

Tento text z prvej zarážky prvého odseku: *všetka potrava živočíšneho pôvodu: rybia múčka, mäso, krv, plazma, perie, rôzne vedľajšie produkty po zabití a vedľajšie produkty spracovania sušeného mlieka a vajec;*

sa mení takto:

*všetka potrava živočíšneho pôvodu: rybia múčka, mäso, krv, plazma, perie, rôzne vedľajšie produkty po zabití, ako aj vedľajšie produkty spracovania sušeného mlieka a vajec;*

Text bol preformulovaný nahradením spojky a výrazom *ako aj*.

V ôsmej zarážke prvého odseku bol výraz *vypestované riasy* zmenený len na *riasy*, keďže ich pôvod nemožno overiť a pretože pri výrobkoch, ktoré sú v súčasnosti na trhu a podliehajú tak platným pravidlám, je zaručená dostatočná úroveň celkovej bezpečnosti.

Tento text z druhej zarážky štvrtého odseku: *antioxidanty butylovaný hydroxyanizol, butylovaný hydroxytoluén a etoxychín.*

je teraz druhou zarážkou druhého odseku a bol zmenený takto:

*antioxidanty butylovaný hydroxyanizol, butylovaný hydroxytoluén a etoxychín, pokiaľ nie sú podávané s vitamínmi na technologické účely ako stabilizátory.*

Výraz „*pokiaľ nie sú podávané s vitamínmi na technologické účely ako stabilizátory*“ bol doplnený, pretože uvedené antioxidanty sa v skutočnosti vždy takto používali v krmive, keďže sú obsiahnuté vo vitamínových premixoch, ktoré krmne zariadenia používajú na výrobu krmív, aby sa zabezpečila stabilita a kvalita vitamínov rozpustných v tukoch, ako je vitamín A (ktorý ľahko podlieha oxidácii, a preto sa nemôže používať bez stabilizátorov). Z nedávnych zmien právnych predpisov však vyplýva, že zložky musia byť uvedené na konečnom výrobku, čo znamená, že by sa mohli objaviť na informačných letákoch, čo by viedlo k zjavnému nesplneniu povinnosti, hoci v skutočnosti nedošlo k zmene situácie.

Text bol preto prispôsobený, aby odrážal skutočnosť, že zákon vyžaduje, aby boli tieto výrobky uvedené v informačných letákoch, ak sa používajú v premixoch. Zákaz týchto výrobkov ako samostatných zložiek v krmivách však platí naďalej, keďže účelom tohto pravidla je zabrániť ich používaniu ako riešenia problémov vyplývajúcich z používania nekvalitných krmných surovín.

— Článok 9: „Hospodárske zvieratá pochádzajúce z iných výrobných odvetví“

Prvé dva odseky článku 9:

*Dojnice z iných výrobných reťazcov, ako je reťazec pre výrobok „Parmigiano Reggiano“, nemožno presunúť do prostredí, v ktorých sa chovajú dojnú kravy a kravy mimo laktácie, aspoň štyri mesiace od ich príchodu do podniku.*

*Počas tohto obdobia musia byť dojnice kŕmené v súlade s týmito pravidlami a žiadne mlieko, ktoré vyprodukujejú, nemožno doviesť do syrární.*

sa zmenili takto:

*Presun hospodárskych zvierat z iných výrobných reťazcov, ako je reťazec pre výrobok „Parmigiano Reggiano“, a teda nezahrnutých do kontrolného systému, do mliekarní alebo jednotiek určených na dopĺňanie stavov sa musí uskutočniť najneskôr v deň, keď zviera dovŕši vek desať mesiacov.*

Táto zmena bola zahrnutá do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Kľúčové prvky, vďaka ktorým je syr „Parmigiano Reggiano“ jedinečný, možno zhrnúť takto:

- Územie: treba ho chápať z hľadiska pôdy, vzduchu a vody, pričom je nevyhnutné pre schopnosť produkovať potravu pre hospodárske zvieratá a udržiavať aktívnu „dobrú“ mikroflóru, ktorá je rozhodujúca pre výrobu a zrenie syra. Za kľúčové prvky zachovania tohto územia sa považuje najmä zákaz používania siláže akéhokoľvek druhu v prípade dojníc a úloha krmovín z pasienkov, ako sú trvalé a dočasné trávne porasty. Krehkú mikrobiologickú rovnováhu potrebnú na výrobu syra možno zachovať len starostlivým hospodárením s pôdou, správou priestorov chovu dobytky a syrární.
- Hospodárske zvieratá: riadenie chovu hospodárskych zvierat, najmä správna výživa, pomáha zvieratám rozvinúť schopnosť transformovať kŕmne dávky na mlieko, ich produktívnu reakciu, zdravie a dlhovekosť. Preto je rozumné, aby špecifikácia výrobku nabádala k väčšiemu zameraniu sa na tieto otázky, a to aj vtedy, keď budú k dispozícii nové informácie.
- „Dobré“ mikroorganizmy na výrobu syra: tie sa vždy považovali za zásadné na to, aby bol syr „Parmigiano Reggiano“ jedinečný.

Všetky pravidlá súčasnej špecifikácie výrobku sú určené na podporu priaznivého mikrobiologického biotopu od poľa cez farmu až po konkrétny mliečny výrobok. Najmä zákaz siláže všetkých druhov v rámci chovu samíc teliat, jalovic do šiesteho mesiaca gravidity a dojníc spolu so stravou na báze sena tvoria základné kamene prístupu k výberu mikroflóry špecifickej pre oblasť výroby syra „Parmigiano Reggiano“, pokiaľ ide o „dobrú“ aj „zlú“ mikroflóru.

Vychádzajúc z týchto stručných základných princípov sa považuje za dôležité, aby sa špecifikácia výrobku vyvíjala a stanovovali sa v nej pravidlá riadenia chovu samíc teliat a jalovic, ktoré po dosiahnutí dospelosti budú produkovať mlieko na výrobu syra. Pravidlá v špecifikácii výrobku týkajúce sa stravy, ktorou sú kŕmené dojníc kravy, sa už dlho uplatňujú aj na kravy mimo laktácie a jalovice od šiesteho mesiaca gravidity. Cieľom týchto pravidiel nie je len zabrániť akémukoľvek zhoršeniu kvalitatívnych vlastností mlieka, keďže tieto dve kategórie kráv neprodukurujú mlieko, ale (a predovšetkým) zároveň viesť výrobcov k chovnému modelu, ktorý je v súlade so základnými kameňmi: zákaz používania siláže, kŕmne dávky na báze sena, schopnosť bachora spracovávať vlákninu a zameranie sa na všetok hovädzí dobytok na farme. Ako už bolo uvedené, v súčasnej špecifikácii výrobku je zákaz používania a prítomnosti siláže všetkých druhov rozšírený na chov samíc teliat a jalovic do šiesteho mesiaca gravidity.

Hlavným cieľom žiadosti o zmenu, na základe ktorej sa presun všetkých hospodárskych zvierat z iných výrobných reťazcov do mliekarní alebo do jednotiek zahrnutých v kontrolnom systéme, v ktorých sa vykonávajú osobitné činnosti mliekarní na dopĺňanie stavov, musí uskutočniť do veku desiatich mesiacov, je zlepšiť a zvýšiť schopnosť kravy celoživotne sa prispôbiť typickej strave podnikov zahrnutých do kontrolného systému pre CHOP „Parmigiano Reggiano“, ktorou sú už kŕmené kravy chované priamo vo výrobnej oblasti, použitím krmoviny a zákazu kŕmenia silážou.

Zatiaľ čo tieto zvieratá by teoreticky mali byť v ideálnom prípade privezené do podnikov hneď po odstavení, aby sa mohli celoživotne prispôbiť typickej strave na farmách zahrnutých do kontrolného systému pre CHOP „Parmigiano Reggiano“, vek desať mesiacov sa považuje za dostatočne skorý na dosiahnutie jednoznačného zlepšenia situácie v rámci súčasnej špecifikácie výrobku. Tento návrh predstavuje spravodlivý kompromis, pričom sa predchádza veľkému hospodárskemu zaťaženiu chovateľov, ktorí v súčasnosti chovajú mladé hospodárske zvieratá mimo výrobného reťazca CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Okrem toho vzhľadom na celkovú tendenciu oplodňovať jalovice v čoraz skoršom veku, v niektorých prípadoch takmer vo veku 12 mesiacov, požiadavkou na presun zvierat do veku desať mesiacov by sa zabezpečilo, aby sa oplodnenie v záujme genetického zlepšenia uskutočňovalo na farmách v rámci výrobného reťazca pre CHOP.

Cieľom požiadavky, aby bol dobytok kŕmený stravou bez siláže od desiateho mesiaca života, je zabezpečiť, aby sa ich bachory vyvíjali so senom, čo znamená, že možno očakávať, že sa u nich vyvinú anatomické a histologické vlastnosti, ktoré sú vhodnejšie pre následnú fázu produkcie mlieka, teda že kravy budú na tomto druhu stravy lepšie fungovať. Celkovo sa predpokladá, že kŕmenie samíc teliat a jalovíc stravou prevažne použitím suchej krmoviny namiesto siláže má pozitívny vplyv na ich morfológický vývoj, čo vedie k väčšej hĺbke brucha a zvýšenej kapacite príjmu potravy a znižuje riziko nadmernej tukovej pokrývky (niečo, čo nesprávne používanie kukuričnej siláže môže spôsobiť s mimoriadnou náchylnosťou).

Pri nedávnom výskume sa zistilo, že kŕmenie jalovíc senom prináša výhody z hľadiska príjmu sušiny a rastu a že konzumácia sena namiesto siláže má pozitívny vplyv na schopnosť zvierata využiť krmovinu, čo je podľa predpokladov výsledkom lepšieho morfo-funkčného vývoja narastajúceho bachora jalovice. Treba takisto dodať, že používanie kŕmnych dávok, ktoré sú acidogénne v dôsledku nerovnováhy vzhľadom na veľa škrobu, ako to zvyčajne býva v prípade dávok na báze obilnej siláže (a najmä kukuričnej siláže), môže zapríčiniť poškodenie tkaniva na sliznici bachora (eróziu) a v pečeni (abscesy). Toto poškodenie, ktoré je nezvratné, spôsobuje, že zvieratá sú náchyľnejšie na iné choroby a menej efektívne pri spracúvaní kŕmnych dávok založených na objemnej krmovine s vysokým obsahom vlákniny, ako sú dávky na báze sena, ktoré sú typické pre farmy zahrnuté do kontrolného systému pre CHOP „Parmigiano Reggiano“. Toto poškodenie je veľmi zriedkavé u zvierat, ktorých strava je založená na nesilážovanej krmovine, najmä sene.

V porovnaní s používaním siláže kŕmenie jalovíc čerstvou krmovinou a senom zároveň drasticky znižuje riziko požitia mykotoxínov, ktorých potenciálne účinky zahŕňajú zhoršenie imunitného systému zvierata, čím sa zvyšuje jeho náchylnosť na choroby a tým sa znižuje jeho dlhovekosť.

Cieľom tejto zmeny je takisto zlepšiť kontroly certifikovaného systému výroby syra „Parmigiano Reggiano“, čím sa konečnému spotrebiteľovi poskytne väčšia záruka, že výrobok je v súlade so špecifikáciou výrobku.

V špecifikácii výrobku sa v súčasnosti zakazuje používanie a prítomnosť siláže akéhokoľvek druhu pri chove samíc teliat, jalovíc do šiesteho mesiaca gravidity a dojníc. Požiadavka na „karanténu“ stanovená v článku 9 *Pravidiel kŕmenia kráv* v súčasnej špecifikácii výrobku je osobitne zameraná na zníženie rizika kontaminácie spórmi v prostredí, v ktorom sa chovajú dojnice, ktorých mlieko sa používa na výrobu syra „Parmigiano Reggiano“, a preto sú prevádzkovatelia počas tohto obdobia „karantény“ povinní riadne oddeliť kravy od iných výrobných reťazcov, ako je reťazec pre syr „Parmigiano Reggiano“, uchovávať ich mlieko oddelene a viesť príslušné chovné záznamy.

Kontroly vykonané s cieľom uistiť sa, že pravidlá „karantény“ sa dodržiavajú v súlade so súčasnou špecifikáciou výrobku, časom odhalili početné zlyhania pri dodržiavaní požiadavky na „karanténu“ v podmienkach stanovených v kontrolnom pláne pre CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Autorizovaný kontrolný orgán pre CHOP „Parmigiano Reggiano“ konkrétne zistil 12 prípadov „závažného porušenia“ pri kontrolách dodržiavania požiadavky na „karanténu“ v rokoch 2012 až 2017. Tieto prípady „závažného porušenia“ viedli k dôsledkom stanoveným v „kontrolnej tabuľke“ v súvislosti s nakladaním so surovinami, a najmä k vylúčeniu výrobku z CHOP, ako aj k prijatiu nápravných opatrení dotknutými prevádzkovateľmi s cieľom odstrániť príčinu alebo príčiny. V rovnakom období autorizovaný kontrolný orgán zistil 639 prípadov „menej závažného porušenia“, ktoré viedli k prijatiu nápravných opatrení dotknutými prevádzkovateľmi s cieľom odstrániť príčinu alebo príčiny.

Okrem toho prípady „závažného porušenia“ zaznamenané v rokoch 2018 (5) a 2019 (4) svedčia o pomernom náraste oproti predchádzajúcemu obdobiu (2012 – 2017), čo naznačuje, že sa stávajú bežnejšími.

Požiadavka, aby boli kravy privedené do reťazca do veku desiatich mesiacov, by bola v prvom rade pre autorizovaný kontrolný orgán oveľa ľahšie kontrolovateľná, pretože vek zvierata (od narodenia) možno jednoducho zistiť z databáz, kým súčasné kontroly „karantény“ sa sústreďujú na určité štádium života kravy (šiesty mesiac gravidity, dojenie alebo státie na sucho), ktoré sa líši v závislosti od toho, kedy došlo k oplodneniu.

Okrem toho „karanténa“ s jej súčasným chápaním by už nebola naďalej potrebná, keďže, ako už bolo uvedené, krava by mala od veku desiatich mesiacov dostať čas na prispôbenie sa typickej strave (pretože v priemere bude mať stále približne ďalších 12 – 14 mesiacov, než začne produkovať mlieko) a neexistovalo by riziko, že by prevádzkovateľ nesprávne zabezpečil oddelenie zvierat v „karanténe“ a ich tokov mlieka, ktoré by mohli spôsobiť problémy so syrom (niečo, čo by sa v súčasnosti mohlo stať, ak krava už dojčí, keď sa privezie na farmu).

— Článok 10: „Vstup nových fariem do výrobného reťazca“

Tretí odsek článku 9: *Polnohospodárske podniky, ktoré nepatria do výrobného reťazca pre syr „Parmigiano Reggiano“, nie sú oprávnené poskytovať mlieko aspoň štyri mesiace od kontrolnej návštevy.*

je teraz článok 10 s názvom „Vstup nových fariem do výrobného reťazca“ a zmenený takto:

*Polnohospodárske podniky, ktoré nepatria do výrobného systému pre syr „Parmigiano Reggiano“, nie sú oprávnené poskytovať mlieko aspoň štyri mesiace od kontroly autorizovaným kontrolným orgánom.*

V aktuálnom znení sa uvádza, že subjektom zodpovedným za kontrolu dodržiavania týchto požiadaviek je kontrolný orgán.

— Článok 11

Článkom 10 je teraz článok 11, pričom jeho názov zostáva „Kŕmenie na základe kompletnej zmesi kŕmnej dávky“.

— Článok 12: „Nové výrobky a technológie“

Článok 11: *Akékoľvek použitie potravín, na ktoré sa nevzťahujú tieto pravidlá, zmeny v predpísaných množstvách alebo zavedenie metód prípravy a podávania, ktoré nie sú uvedené v tomto dokumente, podliehajú kladnému výsledku v testoch a štúdiách posúdených Konzorciom Parmigiano-Reggiano. Ak je výsledok kladný, možno podať príslušnú žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku.*

je teraz článok 12 a bol zmenený takto:

*Akékoľvek použitie potravín, na ktoré sa nevzťahujú tieto pravidlá, zmeny v predpísaných množstvách alebo zavedenie metód prípravy a podávania, ktoré nie sú uvedené v tomto dokumente, podliehajú kladnému výsledku v testoch a štúdiách posúdených Konzorciom pre syr Parmigiano-Reggiano. Ak je výsledok kladný, ako aj prijatý na základe ustanovení článku 6, musia sa doplniť do špecifikácie výrobku pri jej ďalšej zmene.*

Spresňuje sa, že akékoľvek použitie krmiva a technológie, na ktoré sa nevzťahujú Pravidlá kŕmenia kráv, zmeny v predpísaných množstvách alebo zavedenie metód prípravy a podávania musia mať najprv kladný výsledok v testoch a štúdiách posúdených konzorciom. Ak je výsledok kladný, ako aj prijatý na základe ustanovení článku 6, zmeny sa musia (teda už nie „môžu“) doplniť do špecifikácie výrobku pri jej ďalšej zmene.

Nakoniec sa vložilo slovo „syr“ v záujme uvedenia riadneho názvu konzorcia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Parmigiano Reggiano“

EÚ č.: PDO-IT-0016-AM06 – 2. 12. 2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov**

„Parmigiano Reggiano“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

### 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Parmigiano Reggiano“ je tvrdý, tepelne spracovaný, pomaly zrejúci syr vyrobený zo surového kravského mlieka, čiastočne odstredeného tým, že sa smotana nechá vystúpiť na povrch. Mlieko nesmie byť vystavené žiadnej pasterizácii ani prejsť fyzikálnym či mechanickým spracovaním a musí pochádzať od dojníc kŕmených hlavne krmovinou z oblasti pôvodu. Syr musí zrieť najmenej 12 mesiacov. Syr „Parmigiano Reggiano“ sa môže predávať v celých bochníkoch, porciovaný alebo strúhaný.

Syr „Parmigiano Reggiano“ nesmie prejsť žiadnym spracovaním, ktoré zhoršuje jeho chemické/fyzikálne alebo organoleptické vlastnosti, a má tieto vlastnosti:

- bochníky syra s mierne vypuklými alebo takmer rovnými stranami s mierne zvýšenou hranou na plochých čelných plochách,
- rozmery: bochníky majú priemer 35 – 43 cm cez ploché čelné plochy a výšku 20 – 26 cm,
- minimálna hmotnosť: 30 kg na jeden bochník,
- farba kôry: prirodzená slamová farba, ktorá sa môže časom meniť,
- hrúbka kôry: približne 6 mm,
- farba syrovej hmoty: od svetlej slamovej po slamovú farbu,
- charakteristická aróma a chuť syrovej hmoty: voňavá, lahodná a plná, bez prenikavosti,
- textúra syrovej hmoty: jemne zrnitá a vločkovitá,
- minimálny obsah tuku v sušine: 32 %,
- žiadne prídavné látky,
- pomer cyklopropánových mastných kyselín: menej ako 22 mg na 100 g tuku [so zohľadnením neistoty merania, určený plynovou chromatografiou a hmotnostnou spektrometriou (CG-MS)].

### 3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Chov náhradných dojníc (tzv. dopĺňanie stavov) sa musí vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti a byť súčasťou kontrolného systému ako osobitná činnosť mliekarene. Používanie a prítomnosť siláže akéhokoľvek druhu sú zakázané.

Presun hospodárskych zvierat z iných výrobných reťazcov, ako je reťazec pre výrobok „Parmigiano Reggiano“, a teda nezahrnutých do kontrolného systému, do mliekarní alebo na farmy určené na dopĺňanie stavov sa musí uskutočniť najneskôr v deň, keď zviera dovŕši vek desať mesiacov.

Mliekarene, ktoré k 5. januáru 2021 vykonávali činnosti dopĺňania stavov mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, môžu naďalej vykonávať túto činnosť mimo oblasti pôvodu za predpokladu, že je súčasťou kontrolného systému.

Strava dojníc je založená na krmovine z vymedzenej zemepisnej oblasti a je špecifikovaná z hľadiska kvantity a kvality.

Najmenej 75 % sušiny krmoviny sa musí vyprodukovať v rámci zemepisnej oblasti.

Nezelené krmivá môžu tvoriť najviac 50 % sušiny v kŕmnej dávke.

Používanie a prítomnosť siláže akéhokoľvek druhu sú zakázané.

Kravské mlieko, soľ, teľacie syridlo.

Mlieko sa musí vyrábať na farmách, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti a sú súčasťou kontrolného systému.

### 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Mlieko sa musí spracovať na syr v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti. Mlieko z večerných a ranných dojení sa do syrárne dodáva surové a nespracované pri dodržaní špecifikácie výrobku. Mlieko z ranného dojenia sa naleje do medených nádob a zmieša sa s mliekom z dojenia z predchádzajúceho večera, ktoré bolo čiastočne odstredeného tým, že sa smotana nechala vystúpiť na povrch. Pomer tuku a kazeínu v mlieku vo varných nádobách sa vypočítava ako vážený priemer všetkých dávok v nádobách produkcie daného dňa, pričom nesmie prekročiť 1,10 + 10 %. Do mlieka sa pridáva kontinuálna mliečna štartovacia kultúra, prírodná kultúra baktérií mliečného kvasenia získaná ponechaním „sladkej“ srvátky z predchádzajúcich činností výroby syra na samovoľné kvasenie v podmienkach

s regulovanou teplotou. Použitie komerčných štartovacích kultúr nie je povolené. Po zrážaní, na ktoré možno použiť len teľacie syridlo, sa syrová hmota rozdrví a oparí. Keď syrová hmota klesne na dno nádoby, dá sa stuhnúť do foriem. Potom sa syry označia. Po niekoľkých dňoch sa syry vložia do nálevu a nechajú sa zrieť najmenej 12 mesiacov. Syry môžu zrieť na drevených regáloch.

Minimálne 12-mesačné obdobie zrenia musí prebehnúť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Po minimálnom čase zrenia sa vykoná kontrola kvality s cieľom overiť súlad so špecifikáciou výrobku.

### 3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Syr „Parmigiano Reggiano“ sa môže predávať v celých bochníkoch, porciovaný alebo strúhaný.

V záujme ochrany spotrebiteľa a záruky pravosti baleného, strúhaného alebo porciovaného syra „Parmigiano Reggiano“ uvedeného na trh sa postupy strúhania, porciovania a následného balenia musia vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Je to nevyhnutné, pretože označenia, ktorými sa celý syr identifikuje ako „Parmigiano Reggiano“ sa pri krájaní alebo strúhaní stratia alebo nie sú viditeľné, a preto musí byť zaručený pôvod baleného výrobku. Okrem toho je to potrebné aj preto, že balenie syra prebieha krátko po nakrájaní a spôsobom, pri ktorom sa zabráni riziku dehydratácie, oxidácie či straty pôvodných organoleptických vlastností syra „Parmigiano Reggiano“. Rozkrojením bochníka sa syr zbavuje prirodzenej ochrany zabezpečovanej kôrou, ktorá je sama osebe vysoko dehydrovaná a dobre izoluje syr od okolitého vzduchu.

Strúhať sa môžu len celé syry, na ktorých je chránené označenie pôvodu „Parmigiano Reggiano“. Syr sa musí zabaliť bezprostredne po nastrúhaní, bez akéhokoľvek spracovania alebo pridania akejkoľvek látky. Používanie „odrezkov“ je však takisto povolené za uvedených podmienok. Obsah kôry v strúhanom syre „Parmigiano Reggiano“ nesmie byť vyšší ako 18 hmotnostných %.

Odrezané zvyšky syra „Parmigiano Reggiano“, ktoré majú prevádzkovatelia v rámci kontrolného systému používať na prípravu iných foriem, sa označujú ako „odrezky“.

Strúhanie, porciovanie a balenie na priamy predaj sa môžu vykonávať v maloobchodnej predajni výlučne na účely predaja konečnému spotrebiteľovi.

### 3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Na každom syre „Parmigiano Reggiano“ sa nachádzajú identifikačné označenia, ktorými sú slová „Parmigiano Reggiano“ napísané vybodkovaným písmom, ako aj registračné číslo syrárne, ktorá syr vyrobila, rok a mesiac výroby a skratka DOP (CHOP) vytlačené po stranách bochníka syra pomocou označovacej pásky, oválna pečiatka so slovami *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* („Konzorcium na ochranu syra Parmigiano Reggiano“), kazeínový štítok alebo rovnocenný systém, ktorým sa zabezpečuje jedinečná identifikácia každého syra, a pečiatka označujúca „druhú kategóriu“ pre syry z tejto kategórie.

Balený, strúhaný a porciovaný syr „Parmigiano Reggiano“, ktorý sa uvádza na trh, je označený identifikačným logom obsahujúcim štylizované zobrazenie trojuholníkového dielu a bochníka syra „Parmigiano Reggiano“ nad slovami „PARMIGIANO REGGIANO“.



Toto logo, ktoré je povinnou súčasťou označenia, musí byť vytlačené farebne v súlade s technickými špecifikáciami stanovenými v príslušnej dohode konzorcia.

Aby bolo možné zistiť, ako zrelý je syr „Parmigiano Reggiano“, na etikete všetkých balených porcií s hmotnosťou viac ako 15 g uvedených na trh musí byť uvedený minimálny čas zrenia.

Keďže aróma a chuť syrovej hmoty „Parmigiano Reggiano“ sa počas procesu zrenia vyvíjajú, na vyjadrenie organoleptických vlastností sa na etikete môžu použiť tieto opisné prídavné mená, ako aj čas zrenia v prípade určitých tried zrelosti:

- *delicato* [jemný] (12 – 19 mesiacov),
- *armonico* [vyvážený] (cca 20 – 26 mesiacov),
- *aromatico* [aromatický] (cca 27 – 34 mesiacov),
- *intenso* [intenzívny] (cca 35 – 45 mesiacov).

Odrezané zvyšky z čelných plôch a zo strán bochníkov syra (kusy s kôrou tvoriacou viac ako 18 %) sa s výnimkou použitia ako „odrezky“ nemôžu označiť názvom „Parmigiano Reggiano“.

#### 4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa časť provincie Bologna naľavo od rieky Reno, časť provincie Mantova napravo od rieky Pád a provincie Modena, Parma a Reggio Emilia.

#### 5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Medzi najdôležitejšie prírodné faktory patria vlastnosti pôdy vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá sa rozprestiera od Apeninského pohoria po rieku Pád, v spojení s klimatickými podmienkami, ktoré priamo ovplyvňujú zloženie prírodnej flóry a procesy fermentácie vo výrobku. Pokiaľ ide o ľudské faktory, okrem historického významu tohto syra pre miestne hospodárstvo treba zdôrazniť, že zložité činnosti výroby syra „Parmigiano Reggiano“ sú výsledkom tradičného syrárskeho umenia, ktoré sa po stáročia rozvíjalo v oblasti výroby a odovzdávalo sa z generácie na generáciu s rešpektom k pravým a nemenným miestnym postupom.

Charakteristickými znakmi syra „Parmigiano Reggiano“ sú jemne zrnitá a vločkovitá textúra, voňavá aróma, plná, no nie prenikavá lahodná chuť a vysoká rozpustnosť a stráviteľnosť.

Tieto vlastnosti možno pripísať jedinečným vlastnostiam a kritériám výberu mlieka, ktoré sa používa v surovom stave, denne sa spracováva v medených nádobách a zráža sa pomocou teľacieho syridla s vysokým obsahom renínu, ako aj soleniu syrov namáčaním v nasýtenom soľnom roztoku a dlhému prirodzenému zreniu.

Jedinečné fyzikálno-chemické a mikrobiologické vlastnosti mlieka, ktoré zaručujú špecifické vlastnosti a akosť syra „Parmigiano Reggiano“, sú do značnej miery dané krmivom dojníc, ktorého základ tvorí krmovina z oblasti pôvodu a ktoré v žiadnom prípade nesmie obsahovať siláž. Minimálne 12-mesačné obdobie zrenia, ktoré sa musí vzhľadom na špecifické klimatické podmienky uskutočniť v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti, je nevyhnutným štádiom na dosiahnutie špecifických enzýmových procesov, vďaka ktorým výrobok získaný spracovaním mlieka nadobúda vlastnosti, ktoré sú jedinečné pre syr „Parmigiano Reggiano“.

#### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

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