

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2023/C 202/13)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”PARMIGIANO REGGIANO”**EU-nr: PDO-IT-0016-AM06 – 2 december 2021****SUB (X) SGB ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

Tfn + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

E-post: staff@parmigianoreggiano.it

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano består av producenter av ”Parmigiano Reggiano” och har behörighet att ansöka om ändringar i enlighet med artikel 13.1 i dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013 från det italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktens namn
 Produktbeskrivning

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: förpackning, regler för utfodring av korna

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Avsnittet *Regler för produktion av osten* har delats in i artiklar så att det ska bli mer strukturerat och enklare att använda. På så vis blir det också mer likt avsnitten *Regler om märkning* och *Regler för utfodring av korna*, som redan var indelade i artiklar.

Rubriken "Produktbeskrivning"

Regler för produktion av osten

— Artikel 1

I första stycket har det italienska ordet för "skummad" ändrats från *scremato* till *decremato*.

Denna ändring har införts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Tidigare har uttrycket *parzialmente scremato* använts. Det betyder "delvis skummad" och skulle kunna uppfattas som att det krävs en viss procentuell fetthalt. Den gräddsättning som sker vid framställningen av "Parmigiano Reggiano" bygger dock på erfarenhet och hantverksteknik snarare än på ett specifikt värde.

Hänvisningen till "kor" i första stycket har ändrats till "mjölkkor".

Denna ändring har införts i punkterna 3.2 och 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Syftet med detta är att anpassa terminologin till artikel 1 i *Regler för utfodring av korna*, där det anges att en mjölkko-besättning inbegriper alla mjölkproducerande kor, sinkor och kvigor från och med den sjätte dräktighetsmånaden.

Följande mening i första stycket: *Mjölken får inte värmebehandlas, och tillsatser är inte tillåtna.*

har ändrats till följande lydelse:

Mjölken får inte värmebehandlas eller genomgå någon fysikalisk eller mekanisk behandling såsom centrifugering, baktofugering eller mikrofiltrering, och tillsatser är inte tillåtna.

Denna ändring har delvis införts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Syftet med denna ändring är att klargöra att mjölken inte får värmebehandlas eller genomgå någon fysikalisk eller mekanisk behandling genom att uttryckligen nämna även fysikaliska och mekaniska behandlingar samt ge några exempel på förbjudna processer. Avsikten är att betona att mjölken måste vara opastöriserad och obehandlad.

— Artikel 4

Första stycket:

— Följande mening: *"Parmigiano Reggiano" har följande egenskaper:*

har ändrats till följande lydelse:

"Parmigiano Reggiano" får inte genomgå någon behandling som försämrar dess kemiska/fysikaliska eller organoleptiska egenskaper, och har följande egenskaper:

Denna ändring har införts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningar med ord eller bild till den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" eller det skyddade namnet "parmesan" (Europeiska unionens domstol, mål C-132/05, 26 februari 2008) hittas i märkningen, presentationen eller marknadsföringen av ett stort antal färdigförpackade sammansatta, beredda och bearbetade livsmedel som för närvarande finns på marknaden, särskilt inom EU. Användningen av denna typ av hänvisningar har ökat betydligt, både på grund av det anseende som namnet "Parmigiano Reggiano" (eller "parmesan") åtnjuter och eftersom osten "Parmigiano Reggiano" är en mycket mångsidig ingrediens som kan användas i många livsmedelsberedningar. Det finns ofta flera problem med dessa produkter, vilket framför allt beror på att den ingrediens som benämns "Parmigiano Reggiano" eller "parmesan" i själva verket inte alls är "Parmigiano Reggiano" utan ett halvfabrikat som har tillverkats av "Parmigiano Reggiano" men inte längre har de egenskaper som krävs enligt produktspecifikationen. Anledningen är att osten har genomgått särskilda behandlingar, som torkning eller frystorkning, eller blandats med andra ingredienser.

Det är nödvändigt att förhindra att det goda anseende som "Parmigiano Reggiano" åtnjuter utnyttjas genom att namnet används i det enda syftet att öka värdet på en slutprodukt som innehåller ett halvfabrikat tillverkat av "Parmigiano Reggiano". Med gällande regler har det dock uppstått svårigheter på EU-marknaden vid försök att förhindra att den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" eller det skyddade namnet "parmesan" används för produkter som inte längre uppfyller kraven i produktspecifikationen, även om de har tillverkats av "Parmigiano Reggiano". Därför anges det nu uttryckligen i texten att "Parmigiano Reggiano" inte får genomgå någon behandling som försämrar dess kemiska/fysikaliska eller organoleptiska egenskaper. Syftet är att klargöra att produkter som framställs genom sådana behandlingar inte längre får benämnas "Parmigiano Reggiano" SUB.

Denna ändring har gjorts på grund av de särskilda svårigheterna med att lösa de problem som beskrivs ovan, som beror på avsaknaden av tydliga bestämmelser i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano". Ändringen är nödvändig eftersom den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" används på flera otillåtna sätt på EU-marknaden till följd av produktens anseende. Syftet med denna ändring är således att den ska bidra till att säkerställa att produktens äkthet och anseende skyddas på EU-marknaden.

I första stycket har det gjorts ändringar i egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano".

— Följande mening: *Osten är 35–45 cm i diameter mätt över de plana ovan- och undersidorna, och 20–26 cm hög.*

har ändrats till följande lydelse:

Osten är 35–43 cm i diameter mätt över de plana ovan- och undersidorna, och 20–26 cm hög.

— Följande mening: *Yttre utseende: Skorpan är naturligt halmgul.*

har ändrats till följande lydelse:

Skorpans färg: Naturligt halmgul färg som kan förändras över tid.

Dessa ändringar har införts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

De framställda ostarna har i många år vägt omkring 40 kg i genomsnitt, vilket motsvarar en diameter på 40 cm mätt över de plana ovan- och undersidorna. Värdena låg oftast långt från den högsta tillåtna gränsen. På senare år har det dock skett en gradvis utveckling mot allt större ostar, som i vissa fall närmast sig den största tillåtna diametern på 45 cm. Även om ostarna ligger inom de gränser som fastställs i produktspecifikationen kan de med dessa maximimått väga omkring 50 kg. Detta skapar stora problem med att flytta, rengöra och dela ostarna i bitar, eftersom de maskiner som används för dessa moment vanligtvis är konstruerade för de genomsnittliga måtten. Därför har den största tillåtna diametern minskats från 45 till 43 cm, för att undvika problem i samband med dessa processer till följd av att ostarnas diameter ligger nära det högsta värde som för närvarande är tillåtet enligt produktspecifikationen. Genom ändringen kommer vikten på en hel "Parmigiano Reggiano" att minska med ca 4 kg utan att ostens kvalitets-egenskaper äventyras. Detta leder till en lägre totalvikt på omkring 46 kg.

Skorpan har normalt en naturligt halmgul färg, men variationer i miljön under mognadslagringen (luftfuktighet och temperatur) och de metoder som används för att rengöra ostarna liksom rengöringsfrekvensen kan orsaka färgvariationer i skorpan under lagringsperioden på minst tolv månader. Detta innebär att färgen eventuellt inte är enhetlig utan kan variera något på grund av naturliga orsaker. Ändringen har gjorts för att tydliggöra detta.

Följande har införts som andra stycket: *När det gäller ostens struktur hänvisas till de produktkategorier som definieras i reglerna om märkning.*

För att säkerställa en mer systematisk tolkning av produktspecifikationen anges nu i texten att utöver de egenskaper hos "Parmigiano Reggiano" som förtecknas och beskrivs i artikel 5 i avsnittet *Regler för produktion av osten*, ska hänsyn även tas till de strukturegenskaper (inklusive eventuella tillåtna defekter) som definieras och kategoriseras i avsnittet *Regler om märkning* i produktspecifikationen, och mer ingående i bilagan *Produktkategorier*.

— Artikel 5

Första stycket: *För att kvalitet, spårbarhet och kontroll ska kunna garanteras ska all förpackning av "Parmigiano Reggiano", riven eller i bitar, med eller utan skorpa, ske inom det avgränsade geografiska området.*

har ändrats till följande lydelse:

För att kvalitet, spårbarhet och kontroll ska kunna garanteras ska all rivning, uppdelning i bitar och förpackning av "Parmigiano Reggiano", riven eller i bitar, med eller utan skorpa, ske inom det avgränsade geografiska området.

Stycket har ändrats så att det överensstämmer med den befintliga terminologin i punkt 3.5 andra stycket i det sammanfattande dokumentet.

Tredje stycket: *Precis som redan fastställts genom premiärministerns dekret av den 4 november 1991 får ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" även användas för riven ost som erhållits uteslutande från en hel ost som uppfyller kraven för denna ursprungsbeteckning, förutsatt att rivningen sker inom produktionsområdet för osten och att den rivna osten förpackas omedelbart, utan behandling och utan tillsats av något ämne som skulle kunna förändra dess hållbarhetstid eller ursprungliga organoleptiska egenskaper.*

har ändrats till följande lydelse:

Precis som redan fastställts genom premiärministerns dekret av den 4 november 1991 får ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" även användas för riven ost som erhållits uteslutande från en hel ost som uppfyller kraven för denna ursprungsbeteckning, förutsatt att rivningen sker inom produktionsområdet för osten och att den rivna osten förpackas omedelbart, utan behandling och utan tillsats av något ämne.

Denna ändring har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

I texten om förpackning av riven "Parmigiano Reggiano" har frasen "utan tillsats av något ämne som skulle kunna förändra dess hållbarhetstid eller ursprungliga organoleptiska egenskaper" ändrats till "utan tillsats av något ämne". Syftet med denna omformulering är att göra det otvetydigt att förbudet mot att tillsätta ämnen gäller alla ämnen.

Ett nytt stycke med följande lydelse har lagts till: *Det är dock även tillåtet att använda "restbitar" på de villkor som anges ovan.*

Denna ändring har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Möjligheten att använda både "restbitar" och hela ostar till riven "Parmigiano Reggiano" anges nu uttryckligen.

Marknaden har under årens lopp utvecklats i linje med olika krav från konsumenter, och därför finns det nu många fler format och typer av bitar av "Parmigiano Reggiano" på marknaden. Förut var bitar på 1 kg nästan den enda tillgängliga portionsstorleken, men konsumenternas ändrade vanor har lett till en efterfrågan på allt mindre format (fast vikt på 150/200 gram, små "snacksbitar" utan skorpa osv.). När dessa format framställs av osten "Parmigiano Reggiano" resulterar det i betydligt mer spill (t.ex. de plana ovan- och undersidorna på den hela osten, kärnan mitt i osten eller bitar som väger mer eller mindre än den fasta vikten) än vad som uppkom vid framställningen av stora format.

Detta spill kallas "restbitar" och förpackas inte som portionsbitar. I stället återanvänds de av aktörer inom kontrollsystemet för beredning av andra format, i synnerhet riven "Parmigiano Reggiano" i enlighet med artikel 8. Syftet med denna ändring var därför att klargöra att riven ost kan erhållas både från "restbitar" och från hela ostar.

I femte stycket har det gjorts ändringar i egenskaperna hos riven "Parmigiano Reggiano".

— Följande mening: *Innehåll av ostskorpa: högst 18 %.*

har ändrats till följande lydelse:

Innehåll av ostskorpa: högst 18 viktprocent.

— Följande mening: *Homogent, icke-pulveriserat utseende, där högst 25 % av partiklarna har en diameter på under 0,5 mm.*

har ändrats till följande lydelse:

Homogent, icke-pulveriserat utseende, där högst 35 % av partiklarna har en diameter på under 0,5 mm.

Den första av dessa ändringar har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Avsikten med att ändra "%" till "viktprocent" är att ange hur denna procentsats ska beräknas.

Gränsen för mängden "fina" partiklar i riven ost infördes ursprungligen för flera år sedan, men inte som en parameter för produktkvalitet utan snarare på grund av risken att aktörer framställde riven "Parmigiano Reggiano" SUB som helt eller delvis bestod av torkad ost (som till sin natur är fin och pulveriserad). Därför fastställdes en gräns för andelen partiklar med en diameter på under 0,5 mm.

Partikelstorleken påverkas av en rad faktorer (fukt, mognadsgrad, typ av rivjärn, tryck vid rivningen) och kan därför variera mycket.

Marknaden och produktionstekniken har utvecklats de senaste åren. Aktörerna efterfrågar alltmer en finare och mer homogen riven ost – särskilt när den ska blandas med andra ingredienser. Därutöver har det blivit allt populärare med ost som lagrats längre (mer än 30 månader) och ost i små format (kuber i munsbitsformat och andra småbitar). Vid beredningen av dessa små format produceras mycket ostspill (även småspill), vilket är känsligare för uttorkning. När sedan den ost som rivs är mycket lagrad blir den ännu hållfastare, vilket innebär att samma tryck mot osten ger rivna partiklar av mindre storlek. Därför ändras andelen partiklar med en diameter på under 0,5 mm från minst 25 % till minst 35 %. Detta återspeglar bättre den rivna "Parmigiano Reggiano" som för närvarande produceras, och äventyrar inte dess kvalitetsegenskaper.

— Artikel 7

Ett nytt stycke med följande lydelse har lagts till: *Spill av "Parmigiano Reggiano" som ska användas av aktörer inom kontrollsystemet för beredning av andra format kallas "restbitar".*

Den sistnämnda ändringen har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Precis som redan angetts för artikel 5, och av samma skäl, har begreppet "restbitar" förklarats.

Rubriken "Produktionsmetod"

Regler för produktion av osten

— Artikel 3

Följande regel har tagit bort från tredje stycket: *Mjölken får inte genomgå någon centrifugeringsprocess.* Det beror på att den har flyttats till artikel 1 och omformulerats till följande lydelse: *Mjölken får inte värmebehandlas eller genomgå någon fysikalisk eller mekanisk behandling såsom centrifugering [...].* Skälen till denna ändring är desamma som anges för ändringen av artikel 1 under rubriken *Produktbeskrivning*.

Femte stycket: *Mjölken från kvällsmjölknigen har delvis skummats [här används det italienska uttrycket *scremato*] genom naturlig gräddsättning i ståltankar som är öppna upptill. Vid leverans till ysteriet blandas mjölken från morgonmjölknigen med den delvis skummade [*scremato*] mjölken från den föregående kvällen. Den kan också delvis skummas [*scrematura*] genom naturlig gräddsättning.*

har ändrats till följande lydelse:

*Mjölken från kvällsmjölknigen har delvis skummats [här används det italienska uttrycket *decremato*] genom naturlig gräddsättning i öppna stältankar med naturlig ventilation. Vid leverans till ysteriet blandas mjölken från morgonmjölknigen med den delvis skummade [*decremato*] mjölken från den föregående kvällen. Den kan också delvis skummas [*decremata*] genom naturlig gräddsättning.*

I punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet har av tydlighetsskäl orden "den föregående" införts framför "kvällen".

Tankarna har traditionellt varit öppna behållare där mjölken har fått stå stilla så att grädden har avsatt sig på ytan. Under årens lopp har ny teknik utvecklats, både för att spara utrymme och för att göra anläggningarna renare och effektivare. De traditionella tankarna har ersatts av installationer i flera våningar med öppningsbara lock. Därför har beskrivningen av stältankarna som "öppna upptill" ändrats till "öppna stältankar med naturlig ventilation".

De italienska uttrycken för skummad mjölk och skumning, *scremato* och *scrematura*, har ändrats till *decremato* och *decremata* i överensstämmelse med ändringen av artikel 1 under rubriken *Produktbeskrivning*.

Den sistnämnda ändringen har införts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Sjätte stycket: *Förhållandet "fett/kasein" i mjölken i behållaren, beräknat som viktat medelvärde för partierna i behållarna förädlingsdagen, får inte överstiga 1,1 + 12 %.*

har ändrats till följande lydelse:

Förhållandet "fett/kasein" i mjölken i behållaren, beräknat som viktat medelvärde för partierna i behållarna förädlingsdagen, får inte överstiga 1,10 + 10 %.

Den sistnämnda ändringen har införts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Förhållandet "fett/kasein" har reviderats. Toleransen har av tydlighetsskäl minskats från 12 % till 10 %, och "1,1" har ändrats till "1,10".

Med utgångspunkt i olika statistiska och vetenskapliga studier konstaterades att det genomsnittliga referensvärdet för förhållandet "fett/kasein" i "Parmigiano Reggiano" var omkring 1,1. Detta förhållande kan variera något beroende på de hantverksmässiga metoder som används för att framställa osten och på skillnader i fetthalten i den mjölk som används, som påverkas både av tiden på året och typen av uppfödning. Av denna anledning fastställdes en tolerans som inledningsvis uppskattades till cirka 10 %.

Ytterligare 2 % lades till (en ökning från 10 % till 12 %) för att ta hänsyn till mätosäkerhet och provtagningsosäkerhet samt ovannämnda variationer. Därför föreslogs förhållandet 1,1 + 12 % i den mindre ändring av produktspecifikationen som sedan godkändes (EUT C 132, 13.4.2018, s. 7).

När det godkända kontrollorganet (OCQPR Soc. Coop.) efter godkännandet utarbetade en kontrollplan skickade det den 23 maj 2018 en begäran om förtydligande till ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik. Förtydligandet gällde kravet på förhållandet "fett/kasein" i "Parmigiano Reggiano", och kontrollorganet ville veta om kravet "Förhållandet 'fett/kasein' i mjölken i behållaren [...] får inte överstiga 1,1 + 12 %" inkluderade en mätosäkerhetsmarginal.

Ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik svarade att detta värde på 1,1 + 12 % inte i sig omfattade någon mätosäkerhetsmarginal. Därför behöver toleransen minskas med 2 procentenheter för att göra regeln i produktspecifikationen samstämmig med den princip som låg till grund för det ursprungliga beslutet.

Sjunde stycket: *En del av mjölken från morgonmjölknigen, dock högst 15 %, får sparas för nästa dags kaseinisering. I sådana fall ska mjölken förvaras hos ostproducenten i stålbehållare avsedda för detta i en temperatur på minst 10 °C, och tappas om tillsammans med mjölken från kvällsmjölknigen till behållare för naturlig gräddsättning.*

har ändrats till följande lydelse:

En del av mjölken från morgonmjölknigen, dock högst 15 %, får sparas för nästa dags kaseinisering. Mer än 15 % får sparas under förutsättning att denna mängd möjliggör framställning av högst en hel ost. Denna mjölk ska förvaras hos ostproducenten i stålbehållare i en temperatur på minst 10 °C, och tappas om tillsammans med mjölken från kvällsmjölknigen till behållare för naturlig gräddsättning.

I texten tillåts nu att mer än 15 % av mjölken från morgonmjölkningen sparas för nästa dags kaseinisering, under förutsättning att en större andel krävs för att framställa högst en hel ost. Detta tillägg i texten bör göra det möjligt för små ysterier att ha tillräckligt mycket mjölk i behållaren vissa tider på året för att tillverka en hel ost.

Åttonde stycket: *I mjölken tillsätts en startkultur från vassle, en naturlig mjölksyrakultur som erhålls genom att överbliven vassle från föregående dags tillverkning lämnas att spontant surna.*

har ändrats till följande lydelse:

I mjölken tillsätts en startkultur från vassle, en naturlig kultur av mjölksyrabakterier som erhålls genom att överbliven "söt" vassle från föregående tillverkning lämnas att spontant jäsa under kontrollerade temperaturförhållanden.

Denna ändring har införts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Följande har lagts till i samma stycke: *I startkulturen från vassle får det varken tillsättas mjölksyrabakteriekulturer för korrigerig eller förstärkning eller näringstillskott som främjar utvecklingen av mjölksyrabakteriefloran. Det är enbart tillåtet att tillsätta en enda portion mjölk.*

I beskrivningen av startkulturen från vassle har "mjölksyra" ändrats till det mer tekniskt korrekta "mjölksyrabakterie". Förbudet mot vissa metoder – tillsats av mjölksyrabakteriekulturer eller näringstillskott som främjar utvecklingen av naturliga mjölksyrabakterier – anges nu också uttryckligen. Syftet med denna ändring är att tydliggöra att startkulturen från vassle är en naturlig ingrediens och betona dess roll i framställningen av "Parmigiano Reggiano": det starka sambandet mellan området och produkten. Det är därför som startkulturen från vassle bara får erhållas genom jäsning av söt vassle som blivit över från föregående tillverkning. Ordet "dags" har tagits bort för att ge osttillverkarna möjlighet att, med beaktande av mjölkens kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska egenskaper, även tillsätta små mängder startkultur av vassle – samma startkultur som sedan tillsätts i mjölken i behållaren nästa dag – i den mjölk från kvällsmjölknigen som lämnas kvar i tankar för gräddsättning. Syftet med denna metod är att utveckla mjölksyrabakteriefloran och göra mjölken något syrlig över natten, vilket gör den mer lämpad för ystning nästa morgon.

Slutligen anges det nu uttryckligen att det är möjligt att tillsätta en enda portion av producentens mjölk. Detta är en autentisk och väl inarbetad lokal metod och en etablerad tradition. Metoden gör det möjligt att förse mjölksyrabakterierna i vasslestarkulturen med tillväxtfrämjande näringsämnen.

Följande mening har lagts till i slutet av trettonde stycket: *Ostarna får lagras på ställningar med trähyllor.*

Denna ändring har delvis införts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

För öppenhetens skull har det klargjorts att det är möjligt att lagra ostarna på ställningar med trähyllor. Användningen av trä i källare för "Parmigiano Reggiano" är en väletablerad och välgrundad tradition som inte kan ändras. På vissa utländska marknader (i synnerhet den amerikanska) har det på senare år dykt upp frågor om potentiella hälso- eller hygienproblem i samband med användningen av trä. Därför anses det viktigt att i produktspecifikationen förtydliga att trä är ett viktigt material som – just för att det kommer av en etablerad tradition – aldrig har orsakat några hälsoproblem.

Rubriken "Märkning"

Regler för produktion av osten

— Artikel 8

Följande stycke har lagts till:

Spill från ostarnas ovan-, under- och kantsidor (bitar med över 18 % skorpa) får inte märkas med namnet "Parmigiano Reggiano", förutom när det används som "restbitar".

Denna ändring har införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Kvalitetsegenskaperna hos "Parmigiano Reggiano" är väl definierade i produktspecifikationen och innehåller särskilda hänvisningar till ostens innanmäte:

— *Typisk doft och smak: Kraftig doft, god, smakrik, men inte stark.*

— *Struktur: Grynig, ojämn snittyta.*

Sedan 1991 innehåller produktspecifikationen dessutom en begränsning av andelen skorpa i den rivna osten på 18 % (premiärministerns dekret av den 4 november 1991). Tillägget av detta krav berörde endast riven ost, eftersom andelen skorpa alltid understiger 18 % i formaten med skorpa (hela ostar och bitar med skorpa). Precis som beskrevs ovan i samband med "restbitar" blir det spill över från ostens ovan-, under- och kantsidor (bitar med över 18 % skorpa) vid beredningen av försäljningsformat. Om spillet inte ska användas vid framställningen av riven "Parmigiano Reggiano" (i så fall korrigeras förhållandet mellan innanmäte och skorpa genom att innanmäte tillsätts) får det säljas. Detta spill innehåller dock en stor mängd skorpa och därför inte tillräckligt mycket innanmäte för att definitionen av de typiska egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano" ska vara uppfylld. Följaktligen kan spillet inte säljas som "Parmigiano Reggiano", eftersom det inte längre uppfyller kraven i produktspecifikationen.

Av ovanstående skäl, samt för att ge konsumenterna korrekt information och säkerställa rättvis konkurrens mellan aktörerna, får spill från ostarnas ovan-, under- och kantsidor (bitar med över 18 % skorpa) inte använda namnet "Parmigiano Reggiano" SUB, förutom om de används som "restbitar".

— Artikel 9

Följande text i första stycket: [...] *nedanstående logotyp, som består av en bild av en hel parmesanost, en utskuren trekantig bit och en liten kniv samt texten "PARMIGIANO REGGIANO" under bilden, ska finnas på varje förpackning. Denna logotyp ska vara tryckt i CMYK i enlighet med de tekniska specifikationer som fastställts av konsortiet i ett särskilt avtal.*



har ändrats till följande lydelse:

[...] *nedanstående logotyp, som består av en stiliserad bild av en hel parmesanost, en utskuren trekantig bit samt texten "PARMIGIANO REGGIANO" under bilden, ska finnas på varje förpackning. Denna logotyp ska vara tryckt i färg i enlighet med de tekniska specifikationer som fastställts av konsortiet i ett särskilt avtal.*



Denna ändring har delvis införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Logotypen har ändrats för att göras stilmässigt modernare och mer aktuell. Den har också införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Andra stycket: För att konsumenten ska kunna avgöra graden av mognad hos förpackad "Parmigiano Reggiano" som släppts ut på marknaden i bitar på över 15 gram ska ostens minsta ålder anges på märkningen.

har ändrats till följande lydelse:

För att det ska gå att avgöra graden av mognad hos förpackad "Parmigiano Reggiano" som släppts ut på marknaden i bitar på över 15 gram ska ostens minsta ålder anges på etiketten.

Denna ändring har införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningen till "konsumenten" har strukits, eftersom skyldigheten att ange ostens minsta ålder ska gälla alla förpackade bitar på över 15 gram, inte bara sådana som säljs till slutkonsumenter utan även bitar som säljs till kommersiella aktörer (förädlingsföretag, storköksverksamheter som restauranger osv.). Syftet med denna ändring är att göra detta tydligare. På grundval av definitionerna i artikel 2.2 i och j i förordning (EU) nr 1169/2011 har "märkningen" ändrats till "etiketten", eftersom minsta ålder måste anges på förpackningen eller behållaren och får inte anges i dokumenten.

Följande har lagts till som tredje stycket:

Eftersom doften och smaken hos "Parmigiano Reggiano" utvecklas allteftersom mognadslagringen fortskrider får följande beskrivande adjektiv, liksom lagringstiden, anges på etiketten för ostar i vissa mognadsklasser för att förmedla de organoleptiska egenskaperna:

- *Delicato [mild] (12–19 månader).*
- *Armonico [harmonisk] (cirka 20–26 månader).*
- *Aromatico [aromatisk] (cirka 27–34 månader).*
- *Intenso [intensiv] (cirka 35–45 månader).*

Denna ändring har införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

När det infördes ett krav på att ange minsta ålder för "Parmigiano Reggiano" som släpps ut på marknaden i bitar på över 15 gram uppstod ett behov av att uttrycka en organoleptisk bedömning med hjälp av "beskrivande" adjektiv som varierar beroende på lagringstid. Eftersom "Parmigiano Reggiano" mognadslagras länge, från 12 till över 40 månader, utvecklas dess doft och smak. Därför ges nu möjlighet att använda "beskrivande" adjektiv på etiketterna för att hjälpa konsumenten att välja produkt.

Fjärde stycket: *Uppgiften på märkningen om ostproducentens identifieringsnummer eller namn är bara obligatoriskt för riven ost eller portionsförpackad ost som erhållits från ostar med beteckningen "Premium" i enlighet med artikel 15 i reglerna om märkning.*

har ändrats till följande lydelse:

Uppgiften på etiketten om ostproducentens identifieringsnummer eller namn är bara obligatoriskt för riven ost eller portionsförpackad ost som erhållits från ostar med beteckningen "Premium" i enlighet med artikel 15 i reglerna om märkning.

På grundval av definitionerna i artikel 2.2 i och j i förordning (EU) nr 1169/2011 har "märkningen" ändrats till "etiketten" eftersom ostproducentens identifieringsnummer eller namn måste anges på förpackningen eller behållaren och får inte anges i dokumenten.

Regler om märkning

— Artikel 1: "Märkningen"

Andra stycket: *2. Varje ostproducent måste ursprungsmärka sina ostar genom att*

- a) *på varje hel ost fästa en kaseinplatta med koder som identifierar osten,*
- b) *runt ostens sidor trycka texten "Parmigiano Reggiano" med punktbockstäver (se bild 1), ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden med hjälp av märkband.*

har ändrats till följande lydelse:

2. *Varje ostproducent måste ursprungsmärka sina ostar genom att*

- a) *på varje hel ost fästa en kaseinplatta eller använda ett likvärdigt system som säkerställer entydig identifiering av varje enskild ost (nedan kallad "platta" eller "plattor"),*
- b) *runt ostens sidor trycka texten "Parmigiano Reggiano" med punktbockstäver (se bild 1 och bild 1-bis), ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden samt akronymen "DOP" [SUB] med hjälp av märkband.*

Dessa ändringar har införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Eftersom den tekniska utvecklingen kan komma att medföra andra sätt att entydigt identifiera ostar av typen "Parmigiano Reggiano" i framtiden anges det nu i texten att det är möjligt att använda andra system än kaseinplattor.

Det har tillkommit en hänvisning till "bild 1-bis", som har lagts till i avsnittet "Exempelbilder".

I texten anges nu att de märkband som används för att trycka ursprungsmärkningen på ostarna även ska innehålla förkortningen DOP (SUB), eftersom denna förkortning redan finns på de schabloner som används i dag.

Tredje stycket: 3. *Kvalitetsmärkningen görs av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano i enlighet med art. 4, 5, 6, 7 och 8 nedan, efter att det godkända kontrollorganet har utfört sina kontroller.*

har ändrats till följande lydelse:

3. *Kvalitetsmärkningen görs av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano i enlighet med artiklarna 4, 5, 6, 7 och 8 nedan, efter att det godkända kontrollorganet har utfört sina kontroller.*

Förkortningen "art." har ersatts av det fullständiga ordet "artiklar".

— Artikel 3: "Ostproducenternas skyldigheter"

Första stycket: 1. *Senast fyra månader innan verksamheten påbörjas ska ostproducenter som har för avsikt att tillverka osten "Parmigiano Reggiano" lämna en ansökan till konsortiet, där de anger att de har inkluderats i kontrollsystemet, för att få ett identifieringsnummer och begära märkband och kaseinplattor för ursprungsmärkning.*

har ändrats till följande lydelse:

1. *Innan verksamheten påbörjas ska ostproducenter som har för avsikt att tillverka osten "Parmigiano Reggiano" lämna en ansökan till konsortiet, där de anger att de har inkluderats i kontrollsystemet, för att få ett identifieringsnummer och begära märkband och plattor för ursprungsmärkning.*

Hänvisningen till "fyra månader" har tagits bort eftersom det ansågs vara en alltför lång tidsram. Ordet "kasein" har strukits i enlighet med ändringen av artikel 1.

Andra stycket: 2. *Ostproducenterna ansvarar för korrekt användning och bevarande av märkbanden och kaseinplattorna, som de förses med på förtroendebasis.*

har ändrats till följande lydelse:

2. *Ostproducenterna ansvarar för bevarande och korrekt användning av märkbanden och plattorna, som de förses med på förtroendebasis.*

Ändringen består i att meningen om bevarande och korrekt användning av märkbanden har omformulerats till en mer logisk ordningsföljd.

Femte stycket: 5. [...] *Vid bristande efterlevnad ska konsortiet beordra återkallande av märkbanden och plattorna och/eller tillämpning av en sanktion i enlighet med de förfaranden som fastställs i kontrollplanen.*

har ändrats till följande lydelse:

6. [...] *Vid bristande efterlevnad ska konsortiet beordra återkallande av märkbanden och plattorna och/eller tillämpning av en sanktion i enlighet med gällande lagstiftning.*

Det klargörs att konsortiets eventuella återkallande av märkband och plattor och/eller tillämpning av en sanktion ska ske i överensstämmelse med gällande lagstiftning.

— Artikel 6: "Klassificering av osten"

Andra stycket: 2. *För att expertbedömningsförfarandet ska bli så objektivt som möjligt måste bedömningspanelerna skära i minst en ost i varje parti, och aldrig i mindre än en ost per tusen eller del därav, för att kunna bedöma de strukturella och organoleptiska egenskaperna. [...]*

har ändrats till följande lydelse:

2. För att experterna ska få hjälp att bedöma ostarna måste bedömningspanelerna skära i minst en ost i varje parti, och under alla omständigheter i så många ostar som behövs för att de strukturella och organoleptiska egenskaperna ska kunna bedömas. [...]

Experternas arbete med att bedöma osten "Parmigiano Reggiano" beskrivs nu mer korrekt genom att det preciseras att syftet med att skära i ostarna är att underlätta kvalitetsbedömningen. Dessutom hänvisar texten inte längre till ett visst minimiantal ostar som panelerna måste skära i, utan innehåller nu i stället ett krav på att de skär i så många ostar som behövs för en optimal bedömning av ostens strukturella och organoleptiska egenskaper. Detta ger en bättre bedömning.

— Artikel 7: "Märkning med bläck"

Första stycket: *I samband med den expertbedömning som avses i artikel 6 ska ostarna förses med en provisorisk märkning med outplånligt bläck, som hänför dem till en av följande kategorier enligt definitionen i bilagan:*

har ändrats till följande lydelse:

I samband med den expertbedömning som avses i artikel 6 ska ostarna förses med en provisorisk märkning med outplånligt bläck, eller ett likvärdigt system, som hänför dem till en av följande kategorier enligt definitionen i bilagan:

Efter expertbedömningen och klassificeringen är det rådande praxis att experterna med hjälp av en bläckstämpel provisoriskt märker ostarna med den kvalitetskategori som de har hänförs till (1, 2 eller 3) fram till dess att ostarna senare genomgår märkningsprocessen. Denna kan äga rum sju dagar efter bedömningen enligt kontrollorganets anvisningar. Tekniken utvecklas, och syftet med denna ändring är att göra det möjligt att använda olika system för den tillfälliga identifieringen av ostarna.

— Artikel 9: "Borttagning av märkning"

Följande stycke: *Märkningen ska avlägsnas från ostar i kategori 3 [...] av konsortiets personal [...].*

har ändrats till följande lydelse:

Ursprungsmärkningen ska avlägsnas från sidorna på ostar i kategori 3 [...] av konsortiets personal [...].

Ursprungsmärkningen på ostarna består av texten "Parmigiano Reggiano" skriven med punktbokstäver (liksom ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden samt akronymen DOP [SUB]), som tryckts runt ostens sidor med hjälp av märkband, och kaseinplattan för spårbarhet som vanligtvis är fäst på en av ostens plana sidor. När en ost inte uppfyller kraven för att få använda den skyddade ursprungsbeteckningen avlägsnas ursprungsmärkningen, inklusive texten "Parmigiano Reggiano" skriven med punktbokstäver, från ostens sidor, så att osten inte längre saluförs till konsumenter som "Parmigiano Reggiano". Kaseinplattan, som normalt sitter på en av ostens plana sidor och behövs för att säkerställa spårbarhet, lämnas dock kvar. Syftet med ändringen är att göra det tydligare att borttagningen av ursprungsmärkningen endast gäller märkningen på sidan på osten.

— Artikel 11: "Överklaganden"

Första stycket: *1. Ostproducenterna får överklaga resultatet av expertbedömningen genom att per rekommenderat brev meddela detta till konsortiet inom fyra dagar efter varje avslutad session av expertbedömningen.*

har ändrats till följande lydelse:

1. *Ostproducenterna får överklaga resultatet av expertbedömningen genom att skriftligen meddela detta till konsortiet inom två dagar efter varje avslutad session av expertbedömningen.*

Tidsfristen för att överklaga resultatet av expertbedömningen har minskats från fyra till två dagar. För att förenkla administrationen anges det nu i texten att överklagandet ska ske skriftligen, och inte nödvändigtvis per rekommenderat brev.

— Artikel 12: "Begäran om korrigering av ursprungsmärkning"

Denna artikel som för närvarande har lydelsen *Om det behöver utföras arbete på den del av skorpan där plattan sitter för att korrigera fel som har uppstått under mognadslagringen, ska ostproducenten be konsortiet att ersätta plattan med en outplånlig stämpel. Ostproducenten måste spara borttagna plattor och överlämna dem till konsortiet.*

har ändrats till följande lydelse:

1. *Om plattan inte längre sitter fast ordentligt på osten efter lagring, eller om det behöver utföras arbete på den del av skorpan där plattan sitter för att korrigera fel som har uppstått under mognadslagringen, ska ostproducenten genast be konsortiet att ersätta plattan med en outplånlig stämpel. Ostproducenten måste spara borttagna plattor och överlämna dem till konsortiet.*

I texten föreskrivs nu också att ostproducenten ska be konsortiet att ersätta plattan med en outplånlig stämpel om plattan inte längre sitter fast ordentligt på osten, och att detta ska göras omgående.

— Artikel 13: "Begäran om borttagning av ursprungsmärkning"

Denna artikel som för närvarande har lydelsen *Om det under mognadslagringen uppstår så allvarliga defekter att lagringen inte kan fortsätta, har ostproducenten rätt att före expertbedömningen begära att konsortiet tar bort ursprungsmärkningen på den berörda osten, eller att osten överlämnas i enlighet med artikel 9.*

har ändrats till följande lydelse:

Om det under mognadslagringen uppstår så allvarliga defekter att den kortaste tillåtna lagringen inte kan fortsätta, har ostproducenten rätt att före expertbedömningen begära att konsortiet tar bort ursprungsmärkningen på sidorna på den berörda osten, eller att osten överlämnas i enlighet med artikel 9.

"Den kortaste tillåtna" har lagts till för att klargöra att ostproducenten får begära att märkningen tas bort under den kortaste tillåtna lagringsperioden på tolv månader. I linje med ändringen av artikel 9 och bestämmelserna i den artikeln preciseras det dessutom att borttagningen av ursprungsmärkningen endast gäller märkningen på sidorna på osten.

— Artikel 16: "Kostnader"

Tredje stycket: *Ostproducenterna är skyldiga att täcka kostnaderna för att byta ut märkband som har slitits ut i förtid eller skadats på annat sätt.*

har ändrats till följande lydelse:

Ostproducenterna kan bli skyldiga att täcka kostnaderna för att byta ut märkband som har slitits ut i förtid eller skadats på annat sätt.

"Är skyldiga" har ändrats till "kan bli skyldiga", eftersom det är en möjlighet och inte ett krav att begära betalning av dessa kostnader.

Bilaga

"Produktkategorier"

Följande fras i punkt 3 om "Parmigiano Reggiano" mezzano [medium]: *Väl utförda korrigeringar på ostens sidor eller ovan- eller undersida som är så minimala att de inte påtagligt försämrar ostens yttre utseende, utan att det förekommer några doftdefekter.*

har ändrats till följande lydelse:

Korrigeringar på ostens sidor eller ovan- eller undersida som är så minimala att de inte påtagligt försämrar ostens yttre utseende, utan att det förekommer några doftdefekter.

Med tillämpning av de seder och rutiner som är relevanta för definitionen av handelskategorierna av osten "Parmigiano Reggiano" i enlighet med artikel 6 i *Regler om märkning*, och mer ingående i led b (*Marknadskategorierna 0–1*) under rubriken *Klassificering av osten* i fjärde avsnittet (*Osten Parmigiano-Reggiano*) i 1990 års kompendium om provinsens seder från Reggio Emiliäs handels-, hantverks- och jordbrukskammare, får ost av "kategori 0" ha "vissa smärre, väl utförda korrigeringar eller mindre problem som väntar på korrigering och som inte leder till deformation av osten". Begreppet "korrigering" omfattar både estetiska defekter som fortfarande finns på ostens skorpa, som kan variera i storlek, djup och eventuellt fukthalt ("problem som väntar på korrigering"), och redan gjorda korrigeringar av en estetisk defekt, vanligtvis genom kauterisering, för att lösa eller minska problemet eller avlägsna fukt ("utförda korrigeringar").

I bilagan *Produktkategorier till Regler om märkning* görs i punkt 2 (*"Parmigiano Reggiano" kategori 0 och kategori 1*) led a (*kategori 0*) ingen åtskillnad mellan "utförda korrigeringar" och "problem som väntar på korrigering". Det anges endast att eventuella korrigeringar måste vara små och inte får orsaka deformation av osten.

I dag är det vanligt att ostproducenterna överlämnar ostar med "problem som väntar på korrigering" till expertbedömningspanelen, varefter ostarna hänförs till den produktkategori som är lämplig med beaktande av defektens omfattning.

När orden "väl utförda" fanns med innebar det att stycket endast omfattade "utförda korrigeringar", och därför har dessa ord tagits bort. Därmed kan ostar i kategori 2 med både "utförda korrigeringar" och "problem som väntar på korrigering" överlämnas för bedömning.

EXEMPELBILDER

En bild med texten "Parmigiano Reggiano" skriven med punktbokstäver runt sidan på en hel ost har tagits med i illustrerande syfte.

Rubriken "Övrigt"

Underrubriken "Förpackning"

Regler för produktion av osten

— Artikel 6

Följande stycke: *Det är tillåtet att förpacka bitar av "Parmigiano Reggiano" på samma företag som styckade upp biten.*

har ändrats till följande lydelse:

Rivning, uppdelning i bitar och förpackning för direkt försäljning får utföras på försäljningsstället enbart med avseende på försäljning till slutkonsumenten.

Denna ändring har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Den nuvarande versionen av produktspecifikationen gör det möjligt att dela upp och förpacka "Parmigiano Reggiano" för omedelbar personlig försäljning på det försäljningsställe där uppdelningen sker. Denna möjlighet infördes på grundval av de principer som Europeiska unionens domstol har gett uttryck för (punkt 62 i domen av den 20 maj 2003 i mål C-469/00). Den gör det också möjligt för företagen att tillhandahålla slutkonsumenten en tjänst, eftersom det är tidskrävande att stycka upp portionsbitar från hela eller delar av ostar och det skulle vara mycket svårt för försäljningsställena – särskilt vid hög arbetsbelastning – om portionsbitarna endast fick styckas upp på konsumentens begäran.

Eftersom domstolen i sin dom även hänvisar till rivning omfattar denna ändring en uttrycklig möjlighet att även låta rivning och förpackning ske på försäljningsstället för direkt försäljning till slutkonsumenten, av samma skäl som anges ovan. Förtydligandet behövs också eftersom de organ som ansvarar för kontroller på senare år har fått ta emot många invändningar mot möjligheten av riva och förpacka osten "Parmigiano Reggiano" på försäljningsställena för direkt försäljning.

Rubriken "Regler för utfodring av korna"

Regler för utfodring av korna

— Artikel 1: "Tillämpningsområde"

I artikel 1 har ett andra, tredje och fjärde stycke lagts till.

Andra stycket har följande lydelse:

Mjölken ska produceras på jordbruksföretag som ligger i det avgränsade geografiska området och är inkluderade i kontrollsystemet.

Denna mening har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet, och följande har strukits: meningen i punkt 3.3 med lydelsen *Mjölken ska komma från kor som hålls i det avgränsade geografiska området*, meningen i punkt 3.4 med lydelsen *De anläggningar där man håller kor som producerar den mjölk som används för att framställa "Parmigiano Reggiano" ska vara belägna i det avgränsade geografiska området* och hänvisningen i punkt 3.4 till att mjölken produceras.

Det har klargjorts att den komjölk som används som råvara ska produceras i det avgränsade geografiska området på jordbruksföretag som omfattas av offentliga kontroller för att kontrollera överensstämmelse med produktspecifikationen.

Tredje stycket har följande lydelse:

Uppfödning av ersättningsmjölkkor ("förnyelse av besättningen") ska äga rum i det avgränsade geografiska området och vara inkluderad i kontrollsystemet som en särskild verksamhet på en mjölkgård. För djur från andra produktionssektorer gäller reglerna i artikel 9.

Denna ändring har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Texten innehåller nu en uttrycklig hänvisning till uppfödning av ersättningsmjölkkor ("förnyelse av besättningen"), dvs. uppfödning av kvigkalvar och kvigor som kommer att ingå mjölkkobesättningen i framtiden, liksom den nödvändiga anmärkningen att detta är en särskild verksamhet på en mjölkgård. På grund av denna strukturella och funktionella koppling till mjölkproduktion anges nu i texten att förnyelse av besättningen ska äga rum i det avgränsade geografiska området och omfattas av offentliga kontroller för att kontrollera överensstämmelse med produktspecifikationen.

Slutligen hänvisas det till artikel 9 i *Regler för utfodring av korna*, som gäller införsel av djur från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano" på mjölkgårdar och anläggningar för förnyelse av besättningar.

Fjärde stycket har följande lydelse:

Mjölkgårdar som den 5 januari 2021 bedrev verksamhet för förnyelse av besättningen utanför det avgränsade geografiska området får fortsätta att bedriva denna verksamhet utanför det avgränsade geografiska området förutsatt att den inkluderas i kontrollsystemet.

Denna ändring har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen tar hänsyn till de synpunkter som lämnats av vissa företag som bedriver djuruppfödning och producerar mjölk som ska bearbetas till osten "Parmigiano Reggiano", och som – vilket den nuvarande versionen av produktspecifikationen också tillåter – länge har hanterat sina egna produktionscykler genom att använda en anläggning för förnyelse av besättningar som är belägen utanför det avgränsade geografiska området. Det enda syftet med denna verksamhet är att föda upp kvigkalvar och ettårskvigor som när de har uppnått rätt ålder ska ersätta mjölkkor på mjölkgårdar som ägs av samma företag inom det avgränsade geografiska området. Genom denna ändring blir det således möjligt att säkerställa kontinuiteten i en affärsmodell som är uppbyggd på detta sätt. Samtidigt omfattas den verksamhet för förnyelse av besättningen som dessa företag bedriver utanför det avgränsade geografiska området av de grundläggande kraven i artiklarna 5 och 9 i *Regler för utfodring av korna* och av offentliga kontroller för att kontrollera överensstämmelse med produktspecifikationen. Detta gäller under förutsättning att den aktuella verksamheten redan bedrevs när ansökan om ändring offentliggjordes i Italiens officiella tidning.

— Artikel 4: "Tillåtet foder"

Andra punktsatsen i första stycket: *Mjölkborna får utfodras med*

— [...]

— *foderrajgräs, foderråg, foderhavre, foderkorn, fodervete, fodermajs [...],*

har ändrats till följande lydelse:

Mjölkborna får utfodras med

— [...]

— *foderrajgräs, foderråg, foderhavre, foderkorn, fodervete, foderrågvete, fodermajs [...],*

Foderrågvete, vars egenskaper liknar dem hos andra, redan godkända fodergrödor (korn, vete, råg osv.) har tagits med i förteckningen över tillåtet foder. Användningen av antingen färskt eller torkat foderrågvete kan vara särskilt intressant i de mer kuperade delarna av det avgränsade geografiska området, där det är särskilt vanligt förekommande. För att maximera möjligheten att kunna använda foder från det lokala området inkluderar därför texten nu uttryckligen en möjlighet att använda foderrågvete.

— Artikel 5: "Förbjudna foder och biprodukter"

De två första styckena:

För att förhindra att miljön i djurstall där kvigkalvar, kvigor fram till den sjätte dräktighetsmånaden och mjölkkor föds upp förorenas av ensilage – även genom jorden och fodret – är det förbjudet att använda och inneha alla typer av ensilage.

Jordbruksföretag som föder upp mjölkkor ska se till att eventuell annan jordbruksaktivitet i andra produktionskedjor (uppfödning av köttdjur, rötning osv.) sker i enskilda och separata lokaler. Inom ramen för dessa andra aktiviteter är det tillåtet att förvara och använda ensilage av spannmål och biprodukter.

har ändrats till följande lydelse:

För att förhindra att miljön i djurstallen förorenas av ensilage – även genom jorden och fodret – och för att djurens våmmor ska kunna anpassa sig fysiologiskt till en föda utan ensilage, får mjölkgårdar och anläggningar för förnyelse av besättningar inte använda eller inneha någon typ av ensilage.

Jordbruksföretag som föder upp mjölkkor eller djur för förnyelse av besättningar ska se till att eventuell annan jordbruksaktivitet i andra produktionskedjor (uppfödning av köttdjur, rötning osv.) sker i enskilda och separata lokaler. Inom ramen för dessa andra aktiviteter är det tillåtet att förvara och använda ensilage av spannmål och biprodukter.

Ändringen av det första stycket har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Syftet med denna ändring är för det första att anpassa artikeln så att den återspeglar ändringarna av artikel 1 i *Regler för utfodring av korna*. Det innebär bland annat att harmonisera den terminologi som används genom att fastställa att det är förbjudet även för anläggningar som bedriver förnyelse av besättningar att använda och inneha någon typ av ensilage, precis som redan var fallet för mjölkgårdar. För det andra innehåller ändringen uttryckligen ett andra grundläggande skäl till att förbjuda innehav och användning av ensilage, utöver att förhindra att djurens omgivning förorenas: behovet av att låta djurens våmmor anpassa sig fysiologiskt till en föda utan ensilage (från en tidig ålder). När det gäller denna andra aspekt hänvisas till de skäl som anges för ändringarna av artikel 9 i *Regler för utfodring av korna*.

På samma sätt syftar ändringen av andra stycket också till att anpassa artikeln till ändringarna av artikel 1 i *Regler för utfodring av korna*.

Hänvisningen till *melass i flytande form (utom när användning är tillåten enligt artikel 6)*, som tidigare var den sjätte punktsatsen i fjärde stycket b, har strukits.

Det totala förbudet mot att använda melass infördes ursprungligen på grund av denna produkts ofta dåliga kvalitet och mycket varierande egenskaper, men har nu tagits bort (även om användningen fortfarande regleras av artikel 6). Detta har gjorts eftersom produkten nu är helt tillförlitlig tack vare modern produktionsteknik, som måste användas enligt lag. Det är till och med tillrådligt att använda melass i vissa ransoner, t.ex. höbaserade sådana, som innehåller mindre socker än färskt gräs, eftersom den lätta fermentering som omvandlar gräset till hö gör att sockerhalten minskar något.

Djurstallen sköts mycket annorlunda i dag och det är nu lätt att hantera det som ursprungligen var en av huvudorsakerna till att man rådde till yttersta försiktighet vid användningen av melass inne i stall, nämligen risken för förorening av hoar och jordbruksutrustning.

— Artikel 6: "Råvaror i kraftfoder"

Följande stycken: *Följande får också användas i kompletterande foderblandningar:*

— *Johannesbröd i en kvantitet på högst 3 %.*

— *Melass i en kvantitet på högst 3 %.*

Foder får ges i form av melassbaserade block, även krossade, i en mängd på högst 1 kg per djur och dag. Användningen av melassbaserade block är dock inte förenlig med användningen av foder som innehåller melass.

Sötade produkter och/eller propylenglykol- och glycerolbaserade produkter, antingen i flytande form eller blandade i fodret, är också tillåtna i en mängd på högst 300 gram per djur och dag.

har ändrats till följande lydelse:

Johannesbröd, melass av betor och sockerrör, maltextrakt, propylenglykol och glycerol får också användas i kompletterande foderblandningar i en total kvantitet på högst 6 %.

I utfodringen av mjölkproducerande kor är användningen av sötade produkter, även i flytande form eller baserade på melass (av betor eller sockerrör), maltextrakt, propylenglykol och glycerol, som kan ges till enskilda kor eller tillsätts den totala blandade ransonen, begränsad till 800 gram per djur och dag. Dessa produkter får inte tillföras via dricksvattnet.

I artikeln har helt enkelt gränserna för johannesbröd och melass (och andra liknande sockerprodukter) slagits ihop till en samlad gräns på 6 %. Tidigare var de uppdelade i 3 % melass + 3 % johannesbröd.

Användningen av sötade produkter, däribland melass som tidigare förbjöds enligt artikel 5, har utökats från enbart melassbaserade block till en bredare grupp med liknande produkter, och regleras genom en fastställd högsta daglig gräns som anses lämplig för att komplettera de ransoner med högt fiberinnehåll som är typiska för produktionskedjan för "Parmigiano Reggiano".

Användningen av dessa produkter är särskilt lämplig i dag jämfört med när den förra versionen av produktspecifikationen utarbetades. Det beror på att fullfodersystemet nu har börjat användas i stor utsträckning och produkterna kan fylla en användbar funktion. De binder ihop ransonen och gör den mindre pulveriserad, vilket ger en homogenare blandning och en mer hygienisk miljö i stallet.

Femte stycket: *Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 8 får även andra produkter och foder som det enligt gällande lagstiftning är tillåtet att ge till mjölkkor användas efter att ha testats av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, som, när det har kontrollerat att dessa produkter och foder är kompatibla, ska underrätta de behöriga organen.*

är nu fjärde stycket och har ändrats till följande lydelse:

Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 8 får även andra produkter och foder som det enligt gällande lagstiftning är tillåtet att ge till mjölkkor användas efter att ha bedömts av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, som, när det har kontrollerat att dessa produkter och foder är kompatibla med principerna i artikel 2, ska underrätta de behöriga organen.

I fråga om förbudet att använda vissa råvaror i kraftfoder och produkter för utfodring av mjölkkor har ordet "testats" ändrats till "bedömts". Det preciseras nu att kompatibiliteten ska kontrolleras mot de allmänna principer för foder som fastställs i artikel 2 i *Regler för utfodring av korna*.

— Artikel 7: "Användning av kraftfoder, enkelt eller sammansatt, kompletterande eller inte kompletterande"

Fjärde stycket har strukits. Det hade följande lydelse: *Den totala mängden råfett från produkter och biprodukter av soja, lin, solros, majsgroddar och vetegroddar får inte överstiga 300 gram per djur och dag.*

Varken logiken bakom detta specifika krav eller produktspecifikationens övergripande syn på användningen av fett – som måste regleras noga – har ändrats. Däremot har ovanstående metod med en kvantifiering av fettbidraget från vissa ingredienser som används för att framställa kraftfoder ersatts av den metod som beskrivs i sista stycket. Syftet är att underlätta kontroller, eftersom det är ytterst svårt att skilja mellan fetter som kommer från just "produkter och biprodukter av soja, lin, solros, majsgroddar och vetegroddar" men betydligt enklare att kontrollera den totala mängd fett som har getts. Det gäller både i fråga om pappersarbete (baserat på foderinformationsblad eller de ingredienser som placeras i fullfoderblandaren) och ur ett analysperspektiv.

Följande text, som tidigare utgjorde andra stycket i artikel 8, har flyttats hit och blivit fjärde stycket: *Mjölkcor får inte utfodras med tvål eller fett av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung (olja, talg, ister, smör), varken direkt eller som ingrediens i fodret.*

Tredje stycket i artikel 8: *Lipider av vegetabiliskt ursprung får användas för att transportera och skydda mikronäringsämnen, i en kvantitet på högst 100 gram per djur och dag.*

är nu femte stycket i artikel 7 och har ändrats på följande sätt:

Vegetabiliska oljor och fetter av alla typer och former får endast användas som förblandningsbärare och för att skydda aminosyror, vitaminer, mineraler och andra näringsämnen, i en kvantitet på högst 50 gram per djur och dag.

Ändringarna av den text som tidigare fanns i artikel 8 består i att "lipider av vegetabiliskt ursprung" och "mikronäringsämnen" har ändrats till de mer uttömmande uttrycken "vegetabiliska oljor och fetter" respektive "aminosyror, vitaminer, mineraler och andra näringsämnen".

Gränsen för vegetabiliska oljor och fetter av alla typer och former som tillsätts "som de är" minskas från 100 till 50 gram per djur och dag. Detta görs eftersom dessa ämnens enda funktion ska vara att skydda aminosyror, vitaminer, mineraler och andra näringsämnen. De ska inte användas som ett förtäckt sätt att tillsätta fetter som annars är förbjudna – en metod som blir meningslös när den totala mängden minskas. Samtidigt bibehålls deras funktion som bärare av aminosyror som metionin eller vitaminer som kolin.

Följande har lagts till som sjätte stycket: För att undvika negativ påverkan på fermenteringen i våmmen och en försämrad mjölk kvalitet får den dagliga mängd lipider (som bedöms som eterextrakt) som ges till mjölkproducerande kor

— inte överstiga 4,0 % av torrsubstansen,

— inte överstiga 700 gram när det gäller den mängd som ges via kraftfoder enligt definitionen i artikel 2 i dessa regler.

Den högsta gränsen för lipider som kan ges till mjölkproducerande kor genom de tillåtna produkterna har fastställts till 4 % av den totala torrsubstansen i ransonen. Denna övergripande gräns uppfylls genom att det fett som tillförs via kraftfoder begränsas. Den tidigare gränsen på 300 gram för fett som kunde ges via oljeväxtfrön (soja, lin, solros, majsgröddor och vetegroddor) var mycket svår att kontrollera och har ersatts av en gräns på 700 gram fett som kan tillföras i kraftfoder via de fetter som finns naturligt i alla foderråvaror (därför ingår t.ex. även majs).

— Artikel 8: "Förbjudna foderråvaror och produkter"

Följande text i första punktsatsen i första stycket: *Alla livsmedel av animaliskt ursprung: fiskmjöl, kött, blod, plasma, fjädrar, diverse biprodukter från slakt och torkade biprodukter från bearbetning av mjölk och ägg.*

har ändrats till följande lydelse:

Alla livsmedel av animaliskt ursprung: fiskmjöl, kött, blod, plasma, fjädrar, diverse biprodukter från slakt samt torkade biprodukter från bearbetning av mjölk och ägg.

Texten har omformulerats genom att konjunktionen *och* har ersatts med *samt*.

I åttonde punktsatsen i första stycket har *odlade alger* ändrats till enbart *alger*. Skälet är att det inte går att kontrollera deras ursprung och att de produkter som för närvarande finns på marknaden, och som därmed omfattas av gällande regler, garanterar tillräcklig säkerhet överlag.

Följande text i andra punktsatsen i fjärde stycket: *antioxidationsmedlen butylhydroxianisol, butylhydroxitoluen och etoxikin.*

är nu andra punktsatsen i andra stycket och har ändrats till följande lydelse:

antioxidationsmedlen butylhydroxianisol, butylhydroxitoluen och etoxikin, såvida de inte ges ihop med vitaminer som stabiliseringsmedel i tekniskt syfte.

Uttrycket "såvida de inte ges ihop med vitaminer som stabiliseringsmedel i tekniskt syfte" har lagts till eftersom de angivna antioxidationsmedlen faktiskt alltid har använts i foder på detta sätt. De ingår nämligen i de vitaminförblandningar som foderfabrikerna använder för att framställa foder, och deras syfte är att säkerställa stabiliteten och kvaliteten hos fettlösliga vitaminer, t.ex. A-vitamin (som lätt oxiderar och därför inte kan användas utan stabiliseringsmedel). Ändringar i lagstiftningen på senare tid innebär dock att ingredienserna måste förtecknas på slutprodukten. Det betyder att de kan förekomma i informationsblad och ge sken av bristande efterlevnad, trots att situationen inte har ändrats.

Texten har därför anpassats för att återspegla att lagen kräver att dessa produkter förtecknas i informationsblad när de används i förblandningar. Förbudet mot dessa produkter som fristående ingredienser i foder kvarstår emellertid, eftersom syftet med regeln är att förhindra att de används för att lösa problem som uppstår när foderråvaror av dålig kvalitet används.

— Artikel 9: "Djur från andra produktionssektorer"

De två första styckena i artikel 9:

Införsel av mjölkkor från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano" i de miljöer där mjölkproducerande kor och sinkor hålls får ske tidigast fyra månader efter deras ankomst till anläggningen.

Under denna period ska mjölkorna utfodras i enlighet med dessa regler, och eventuell mjölk som de producerar får inte levereras till ystier.

har ändrats till följande lydelse:

Införelse av djur som kommer från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano", och som därför inte är inkluderade i kontrollsystemet, på mjölkgårdar och anläggningar för förnyelse av besättningar ska ske senast den dag då djuret blir tio månader gammalt.

Denna ändring har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

De centrala faktorer som ger osten "Parmigiano Reggiano" dess särprägel kan sammanfattas på följande sätt:

- Det geografiska området: Detta ska förstås som jordmån, luft och vatten och är av stor betydelse för sin förmåga att producera föda till boskap och hålla den "bra" mikroflora som är avgörande för framställning och lagring av osten aktiv. Som centrala faktorer för att bevara detta område erkänns särskilt förbudet mot användning av alla typer av ensilage till mjölkkor och den roll som foder från betesmark såsom permanenta och tillfälliga vallar spelar. Den känsliga mikrobiologiska balans som krävs för ostframställning kan endast bevaras genom noggrann skötsel av jorden, djurstallen och ysterierna.
- Boskapen: Boskapsskötsel, särskilt rätt näring, hjälper djuren att utveckla sin förmåga att omvandla de ransoner som de utfodras med till mjölk, liksom sin produktionsrespons, hälsa och livslängd. Det är därför rimligt att produktspecifikationen uppmuntrar till ett större fokus på dessa frågor, också när ny information blir tillgänglig.
- "Bra" mikroorganismer för ostframställning: Dessa har alltid ansetts spela en viktig roll i att ge "Parmigiano Reggiano" dess särprägel.

Alla regler i den nuvarande produktspecifikationen är utformade för att främja en gynnsam mikrobiologisk livsmiljö – från fältet via jordbruksföretaget till ostproducenten. Hörnstenarna i urvalsstrategin för den specifika floran i det område där "Parmigiano Reggiano" produceras, vad gäller både "bra" och "dålig" flora, utgörs framför allt av förbudet mot alla typer av ensilage i uppfödningen av kvigkalvar, kvigor fram till den sjätte dräktighetsmånaden och mjölkkor, i kombination med ett höbaserat foder.

Mot bakgrund av dessa grundprinciper anses det viktigt att produktspecifikationen utvecklas och innehåller regler för skötseln av kvigkalvar och kvigor som när de har uppnått rätt ålder kommer att producera mjölk till ostframställning. Produktspecifikationens regler om det foder som ges till mjölkproducerande kor har länge gällt även för sinkor och kvigor från och med den sjätte dräktighetsmånaden. Syftet med dessa regler är inte enbart att förhindra att mjölkens kvalitetsegenskaper försämras, med tanke på att de två sistnämnda kategorierna inte producerar någon mjölk, utan även (och framför allt) att styra producenterna mot en uppfödningmodell som är förenlig med hörnstenarna, dvs. förbudet mot att använda ensilage, höbaserade ransoner, våmmens förmåga att smälta fibrer och fokus på alla nötkreatur på gården. Precis som redan nämnts har förbudet mot att använda och inneha alla typer av ensilage utökats i den nuvarande produktspecifikationen, så att det även gäller uppfödningen av kvigkalvar och kvigor fram till den sjätte dräktighetsmånaden.

Huvudsyftet med att begära en ändring som innebär att införelse av djur från andra produktionskedjor på en mjölkgård, eller på anläggningar som finns med i kontrollsystemet och som utför förnyelse av besättningar, ska ske senast när djuret är tio månader gammalt, är att förbättra och öka djurets förmåga att anpassa sig för resten av livet till den typiska födan på de anläggningar som omfattas av kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano", och som redan ges till kor som föds upp direkt i produktionsområdet, med användning av foder och förbud mot utfodring med ensilage.

Rent teoretiskt bör införelse av dessa djur på anläggningarna helst ske så snart djuren är avvanda, så att de kan anpassas för resten av livet till den typiska födan på de anläggningar som är inkluderade i kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano". Tio månader anses dock vara en tillräckligt tidig ålder för att man med den nuvarande produktspecifikationen ska uppnå en betydlig förbättring av situationen. Detta förslag är en rimlig kompromiss där man undviker att lägga en stor ekonomisk börda på dem som för närvarande foder upp ungdjur utanför produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano".

Med tanke på den allmänna tendensen att låta befrukta kvigor vid allt yngre ålder – i vissa fall när de är omkring tolv månader – säkerställer kravet på införelse av djuren senast vid tio månaders ålder att befruktningen sker på jordbruksföretag inom produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen, med genetisk förbättring som mål.

Syftet med kravet att utfodra djuren utan ensilage från den tionde levnadsmånaden är att se till att deras våmmar utvecklas med hö, så att de kan förväntas utveckla anatomiska och histologiska egenskaper som är lämpligare i nästa steg i mjölkproduktionen. Det innebär att korna fungerar bättre med den sortens föda. Det anses allmänt att utfodring av kvigkalvar och kvigor med främst torrfoder i stället för ensilage påverkar deras morfologiska utveckling positivt. Det leder till större bukdjup och ökad förmåga till näringsintag samt minskar risken för överdriven fettansättning (något som är särskilt vanligt vid felaktig användning av majsensilage).

I ny forskning har man funnit att utfodring av kvigor med hö ger fördelar i form av torrsubstansintag och tillväxt, och att en föda bestående av hö i stället för ensilage inverkar positivt på djurets förmåga att tillgodogöra sig fodret. Detta är troligtvis följderna av en bättre morfologisk och funktionell utveckling av våmmen hos den växande kvigan. Det bör också tilläggas att ransoner som är syrabildande på grund av obalanser orsakade av ett högt stärkelseinnehåll, vilket ofta är fallet med ransoner baserade på spannmålsensilage (i synnerhet majsensilage), kan orsaka vävnadsskador i våmmens slemhinna (erosion) och levern (abscesser). Dessa skador är irreversibla och gör djuren mer mottagliga för andra sjukdomar. De gör också att djuren inte lika effektivt kan bearbeta ransoner baserade på grovfoder med högt fiberinnehåll, som de höbaserade ransoner som typiskt ges på de anläggningar som är inkluderade i kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano". Det är mycket sällsynt med dessa skador hos djur som främst utfodras med ensilagefritt foder, framför allt hö.

Jämfört med när ensilage används leder utfodring av kvigor med färskt foder och hö till en kraftigt minskad risk för att de ska få i sig mykotoxiner. Dessa kan potentiellt leda till att djurens immunsystem försämras, vilket gör dem mer mottagliga för sjukdomar och därigenom minskar deras livslängd.

Denna ändring syftar också till att förbättra kontrollen av det certifierade produktionssystemet för "Parmigiano Reggiano", något som ger slutkonsumenten större garanti för att produkten överensstämmer med produktspecifikationen.

Enligt produktspecifikationen är det för närvarande förbjudet att använda och inneha alla typer av ensilage i uppfödningen av kvigkalvar, kvigor fram till den sjätte dräktighetsmånaden och mjölkkor. Kravet på "karantän" i artikel 9 i *Regler för utfodring av korna* i den nuvarande produktspecifikationen syftar särskilt till att minska risken för kontaminering av sporer i den miljö där de mjölkkor som producerar mjölken till "Parmigiano Reggiano" hålls. Det är därför som aktörerna måste hålla kor från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano" ordentligt avskilda under denna "karantänperiod". De måste också hålla deras mjölk separat och föra nödvändig journal över verksamheten.

Genom de kontroller som genomförs för att säkra efterlevnad av reglerna om "karantän" enligt den nuvarande produktspecifikationen har det med tiden framkommit att kravet på "karantän" i villkoren i kontrollplanen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" i många fall inte har följts.

Det godkända kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" hittade 12 fall av "större brist på överensstämmelse" under åren 2012–2017 när man kontrollerade efterlevnaden av kravet på "karantän". Dessa fall av "större brist på överensstämmelse" ledde till de konsekvenser som anges i kontrolltabellen för hantering av råvaran och, framför allt, till att produkten uteslöts från den skyddade ursprungsbeteckningen. De berörda aktörerna vidtog dessutom korrigerande åtgärder för att undanröja orsaken eller orsakerna. Under samma period upptäckte det godkända kontrollorganet 639 fall av "mindre brist på överensstämmelse" som ledde till att de berörda aktörerna vidtog korrigerande åtgärder för att undanröja orsaken eller orsakerna.

De fall av "större bristande överensstämmelse" som registrerades 2018 (5 stycken) och 2019 (4) visar på en proportionell ökning jämfört med föregående period (2012–2017). Detta tyder på att förekomsten blir vanligare.

Kravet på att kor införs i kedjan senast vid tio månaders ålder skulle för det första vara mycket enklare att kontrollera för det godkända kontrollorganet, eftersom det är lätt att hitta djurets ålder i databaser. De nuvarande kontrollerna av "karantänen" är däremot inriktade på ett stadium i kons liv (sjätte dräktighetsmånaden, mjölk- eller sinperiod), och detta varierar beroende på när befruktningen ägde rum.

Dessutom skulle någon "karantän" i nuvarande betydelse inte längre behövas, eftersom kon (såsom redan nämnts) från tio månaders ålder skulle ha tillräckligt med tid att anpassa sig till den specifika födan (eftersom det i genomsnitt fortfarande skulle dröja omkring tolv till fjorton månader tills hon började producera mjölk). Det skulle heller inte föreligga någon risk för att aktören skulle hantera avskiljandet av djur i "karantän" och deras mjölkflöden på ett felaktigt sätt som kan orsaka problem med osten (något som kan uppstå i dag om en ko redan är i laktation vid införseln på anläggningen).

— Artikel 10: "Nya jordbruksföretags inträde i produktionskedjan"

Tredje stycket i artikel 9: *Jordbruksföretag som inte ingår i produktionskedjan för "Parmigiano Reggiano" får inte leverera mjölk förrän tidigast fyra månader efter kontrollbesöket.*

är nu artikel 10 och har rubriken "Nya jordbruksföretags inträde i produktionskedjan". Stycket har ändrats på följande sätt:

Jordbruksföretag som inte ingår i produktionssystemet för "Parmigiano Reggiano" får inte leverera mjölk förrän tidigast fyra månader efter det godkända kontrollorganets kontroll.

I texten anges nu att det är kontrollorganet som ansvarar för att kontrollera efterlevnaden av dessa krav.

— Artikel 11

Artikel 10 har nu blivit artikel 11 och har behållit rubriken "Utfodring med fullfoder".

— Artikel 12: "Nya produkter och ny teknik"

Artikel 11: *All användning av foder som inte omfattas av dessa regler, variationer i de föreskrivna mängderna eller införande av metoder för tillredning och utfodring som inte föreskrivs i dessa regler förutsätter ett positivt resultat i de tester och studier som bedöms av Consorzio del Parmigiano-Reggiano. Vid ett positivt resultat får en ansökan om ändring av produktspecifikationen lämnas in i enlighet med detta.*

är nu artikel 12 och har ändrats på följande sätt:

All användning av foder som inte omfattas av dessa regler, variationer i de föreskrivna mängderna eller införande av metoder för tillredning och utfodring som inte föreskrivs i dessa regler förutsätter ett positivt resultat i de tester och studier som bedöms av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. Vid ett positivt resultat antas de på grundval av bestämmelserna i artikel 6, och måste även läggas till i produktspecifikationen nästa gång den ändras.

Det preciseras att all användning av djurfoder och teknik som inte omfattas av *Regler för utfodring av korna*, variationer i föreskrivna mängder eller införande av metoder för tillredning och utfodring först måste få ett positivt resultat i de tester och studier som bedöms av konsortiet. Vid ett positivt resultat antas de på grundval av bestämmelserna i artikel 6, och måste (inte längre "får") även läggas till i produktspecifikationen nästa gång den ändras.

Slutligen har ordet "Formaggio" [ost] lagts till för att ange rätt namn på konsortiet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"PARMIGIANO REGGIANO"

EU-nr: PDO-IT-0016-AM06 – 2 december 2021

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Parmigiano Reggiano"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Parmigiano Reggiano" är en hårdost med kokt massa som mognadslagras länge. Den framställs av opastöriserad komjölk som separerats genom naturlig gräddsättning. Mjölken får inte värmebehandlas eller genomgå någon fysikalisk eller mekanisk behandling, och den ska komma från mjölkkor som har utfodrats huvudsakligen med foder från det avgränsade geografiska området. Mognadslagringen ska pågå i minst tolv månader. "Parmigiano Reggiano" får saluföras hel, i bitar eller i riven form.

"Parmigiano Reggiano" får inte genomgå någon behandling som försämrar dess kemiska/fysikaliska eller organoleptiska egenskaper, och har följande egenskaper:

- Osten är cylindrisk med svagt konvexa eller nästan raka sidor. Ovan- och undersidan är plana och har en liten kant.
- Mått: Osten är 35–43 cm i diameter mätt över de plana ovan- och undersidorna, och 20–26 cm hög.
- Lägsta tillåtna vikt: 30 kg för en hel ost.
- Skorpan färg: Naturligt halmgul färg som kan förändras över tid.
- Skorpan tjocklek: Cirka 6 mm.
- Innanmätets färg: Från ljust halmgul till halmgul.
- Typisk doft och smak: Kraftig doft, god, smakrik, men inte stark.
- Struktur: Grynig, ojämn snittyta.
- Minsta fetthalt i torrsubstansen: 32 %.
- Tillsatser: Inga.
- Andel cyklopropanfettsyror: Mindre än 22 mg per 100 gram fett (en viss mätosäkerhetsmarginal är redan inkluderad i detta värde, som fastställs med metoden gaskromatografi-masspektrometri [GCMS]).

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Uppfödning av ersättningsmjölkkor ("förnyelse av besättningen") ska äga rum i det avgränsade geografiska området och vara inkluderad i kontrollsystemet som en särskild verksamhet på en mjölkgård. Det är förbjudet att använda och inneha alla typer av ensilage.

Införsel av djur som kommer från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano", och som därför inte är inkluderade i kontrollsystemet, på mjölkgårdar och anläggningar för förnyelse av besättningar ska ske senast den dag då djuret blir tio månader gammalt.

Mjölkgårdar som den 5 januari 2021 bedrev verksamhet för förnyelse av besättningen utanför det avgränsade geografiska området får fortsätta att bedriva denna verksamhet utanför det avgränsade geografiska området förutsatt att den inkluderas i kontrollsystemet.

Mjölkkornas föda baseras på foder från det avgränsade geografiska området och det anges kvalitets- och kvantitetskrav.

Minst 75 % av fodret (i torrsubstans) ska produceras inom det geografiska området.

Kraftfoder får utgöra högst 50 % av torrsubstansen i varje ranson.

Det är förbjudet att använda och inneha alla typer av ensilage.

Komjölk, salt, kalvlöpe.

Mjölken ska produceras på jordbruksföretag som ligger i det avgränsade geografiska området och är inkluderade i kontrollsystemet.

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Mjölken ska ystas i det avgränsade geografiska området. Mjolk från kvälls- och morgonmjölkningarna ska levereras opastöriserad och obehandlad till ostproducenten i enlighet med produktspecifikationen. Mjölken från morgonmjölkningen placeras i kopparbehållare och blandas med mjölken från den föregående kvällen. Den senare har en lägre fetthalt på grund av naturlig gräddsättning. Förhållandet "fett/kasein" i mjölken i behållaren, beräknat som viktat medelvärde för partierna i behållarna förädlingsdagen, får inte överstiga 1,10 + 10 %. I mjölken tillsätts en startkultur från vassle, en naturlig kultur av mjölksyrabakterier som erhålls genom att överbliven "söt" vassle från föregående tillverkning lämnas att spontant jäsa under kontrollerade temperaturförhållanden. Kommersiella

startkulturer får inte användas. Därefter koaguleras ostmassan med hjälp av kalvlöpe och sedan bryts koaglet och ostmassan upphettas. Efter det att ostmassan har satt sig lägger man den i ostformarna. Sedan märks ostarna. Efter några dagar saltas ostarna i saltlake och därefter lagras de i minst tolv månader. Ostarna får lagras på ställningar med trähyllor.

Mognadslagringen på minst tolv månader ska ske i det avgränsade produktionsområdet.

Efter mognadslagringen låter man osten genomgå en kvalitetskontroll för att säkra att kraven i produktspecifikationen uppfylls.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Parmigiano Reggiano" får saluföras hel, i bitar eller i riven form.

För att säkra att den "Parmigiano Reggiano" som saluförs förpackad, i bit och i riven form är äkta, ska uppdelningen i bitar och rivningen samt förpackningen äga rum i det avgränsade produktionsområdet. Detta behöver göras eftersom den styckade och rivna osten förlorar den identitetsmärkning som de hela ostarna har (eller så syns den inte) och det är därför nödvändigt att se till att det är möjligt att garantera att det är fråga om äkta vara. Det är också nödvändigt att kontrollera att ostbitarna förpackas tillräckligt snabbt efter det att osten skurits upp och att detta görs med metoder som säkrar att osten inte torkar eller oxiderar och på så sätt förlorar de organoleptiska egenskaper som är typiska för "Parmigiano Reggiano". Det faktum att ostarna styckas upp gör att osten förlorar det naturliga skydd som utgörs av skorpan, som genom att den är torr till konsistensen är ett utmärkt skydd mot den omgivande miljön.

Endast hela ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" får rivas. Den rivna osten ska förpackas omedelbart efter rivningen och får inte utsättas för någon bearbetning eller tillsättas några ämnen. Det är dock även tillåtet att använda "restbitar" på de villkor som anges ovan. Innehållet av ostskorpa i riven "Parmigiano Reggiano" får vara högst 18 viktprocent.

Spill av "Parmigiano Reggiano" som ska användas av aktörer inom kontrollsystemet för beredning av andra format kallas "restbitar".

Rivning, uppdelning i bitar och förpackning för direkt försäljning får utföras på försäljningsstället enbart med avseende på försäljning till slutkonsumenten.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Identifieringsmärkena för "Parmigiano Reggiano" är följande: texten "Parmigiano Reggiano" skriven med punktbokstäver, ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden samt förkortningen DOP (SUB), tryckta runt ostens sidor med ett märkband, en oval stämpel med orden *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* ("konsortiet för skydd av Parmigiano Reggiano"), en kaseinplatta eller motsvarande system som säkerställer entydig identifiering av varje enskild ost samt, för ostar i kategori 2, en stämpel som anger detta.

Identifieringsmärket för "Parmigiano Reggiano" som släpps ut på marknaden förpackad, riven eller i bit består av en logotyp med en stiliserad bild av en hel parmesanost, en utskuren trekantig bit samt orden "PARMIGIANO REGGIANO" under bilden.



Denna logotyp måste ingå i märkningen och ska vara tryckt i färg i enlighet med de tekniska specifikationer som fastställts av konsortiet i ett särskilt avtal.

För att det ska gå att avgöra graden av mognad hos förpackad "Parmigiano Reggiano" som släppts ut på marknaden i bitar på över 15 gram ska ostens minsta ålder anges på etiketten.

Eftersom doften och smaken hos "Parmigiano Reggiano" utvecklas allteftersom mognadslagringen fortskrider får följande beskrivande adjektiv, liksom lagringstiden, anges på etiketten för ostar i vissa mognadsklasser för att förmedla de organoleptiska egenskaperna:

- *Delicato* [mild] (12–19 månader).
- *Armonico* [harmonisk] (cirka 20–26 månader).
- *Aromatico* [aromatisk] (cirka 27–34 månader).
- *Intenso* [intensiv] (cirka 35–45 månader).

Spill från ostarnas ovan-, under- och kantsidor (bitar med över 18 % skorpa) får inte märkas med namnet "Parmigiano Reggiano", förutom när det används som "restbitar".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området omfattar de områden i provinsen Bologna som är belägna vänster om floden Reno, i provinsen Mantova till höger om floden Po, samt provinserna Modena, Parma och Reggio-Emilia.

5. Samband med det geografiska området

Vad gäller naturförhållanden kan särskilt framhållas de jordmånsförhållanden som råder i det avgränsade geografiska området, som sträcker sig från Apenninerna till floden Po, samt de klimatförhållanden som råder och som påverkar både floran och produktens fermentering. I fråga om de mänskliga faktorerna har osten historiskt sett haft stor betydelse för den lokala ekonomin, och den komplicerade processen för tillverkning av "Parmigiano Reggiano" är resultatet av den osttillverkningstradition som finns i området sedan sekler tillbaka och som bygger på lokala och väl inarbetade metoder.

Ostens typiska egenskaper är den gryniga strukturen, den ojämna snittytan, den kraftiga doften och den goda smaken, som är smakrik men inte stark. Dessutom smälter osten lätt vid tillagning och är lättsmält för matsmältningssystemet.

Ostens typiska egenskaper beror på de specifika egenskaperna hos den utvalda mjölken, som används rå och dagligen hålls upp i kopparbehållare, varefter den koaguleras med kalvlope med hög halt av kymosin. Osten läggs därefter i saltlake och mognadslagras under lång tid.

Det är mjölkens särskilda fysikaliska, kemiska och mikrobiologiska egenskaper som ger osten "Parmigiano Reggiano" dess särprägel och höga kvalitet. Mjölkens egenskaper beror i sin tur på det foder som ges till mjölkarna. Fodret består till stor del av foderväxter från det aktuella området och det är förbjudet att ge korna ensilage. Det geografiska området har avgränsats på grund av de särskilda klimatförhållanden som råder där och mognadslagringen på minst tolv månader ska äga rum i det avgränsade geografiska området för att säkra att den färdiga produkten, genom särskilda enzymbaserade processer, får de egenskaper som är typiska för "Parmigiano Reggiano".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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