



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextioförsta årgången

13 april 2018

### Innehållsförteckning

#### II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Europeiska kommissionen**

2018/C 132/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8830 – Strategic Value Partners/Vita Group) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Rådet**

2018/C 132/02	Meddelande till personer som omfattas av de åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/235/Gusp, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2018/568, och i rådets förordning (EU) nr 359/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2018/565, om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Iran .....	2
2018/C 132/03	Meddelande till de registrerade som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets förordning (EU) nr 359/2011 om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Iran .....	3
2018/C 132/04	Meddelande till vissa personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets beslut 2013/255/Gusp och rådets förordning (EU) nr 36/2012 om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien .....	4

# SV

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES.

**Europeiska kommissionen**

2018/C 132/05	Eurons växelkurs .....	5
---------------	------------------------	---

**Revisionsrätten**

2018/C 132/06	Särskild rapport nr 8/2018 – EU-stöd till produktiva investeringar i företag – större fokus på varaktiga resultat krävs .....	6
---------------	---	---

---

V *Yttranden*

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2018/C 132/07	Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	7
---------------	--	---

## II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.8830 – Strategic Value Partners/Vita Group)****(Text av betydelse för EES)**

(2018/C 132/01)

Kommissionen beslutade den 3 april 2018 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32018M8830. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## RÅDET

**Meddelande till personer som omfattas av de åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/235/Gusp, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2018/568, och i rådets förordning (EU) nr 359/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2018/565, om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Iran**

(2018/C 132/02)

Följande information lämnas för kännedom till de personer som anges i bilagan till rådets beslut 2011/235/Gusp<sup>(1)</sup>, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2018/568<sup>(2)</sup>, och i bilaga I till rådets förordning (EU) nr 359/2011<sup>(3)</sup>, genomförd genom rådets genomförandeförordning 2018/565<sup>(4)</sup> om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Iran.

Europeiska unionens råd har beslutat att de personer som anges i ovannämnda bilagor även i fortsättningen bör ingå i förteckningen över personer och enheter som omfattas av restriktiva åtgärder enligt beslut 2011/235/Gusp och förordning (EU) nr 359/2011.

De berörda personerna uppmärksammas på möjligheten att inkomma med en ansökan till de behöriga myndigheterna i den berörda medlemsstaten/de berörda medlemsstaterna enligt webbplatsuppgifterna i bilaga II till förordning (EU) nr 359/2011 med en ansökan om tillstånd att få använda frysta tillgångar för grundläggande behov eller särskilda betalningar (se artikel 4 i förordningen).

De berörda personerna kan före den 31 december 2018 inkomma med en ansökan till rådet, åtföljd av styrkande handlingar, om att beslutet om att föra upp dem på den ovannämnda förteckningen ska omprövas. Ansökan ska skickas till följande adress:

Europeiska unionens råd  
GD C 1C – Enheten för övergripande frågor  
Generalsekretariatet  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bryssel  
BELGIEN

E-post: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

De berörda personerna uppmärksammas också på möjligheten att väcka talan mot rådets beslut vid Europeiska unionens tribunal i enlighet med villkoren i artiklarna 275 andra stycket och 263 fjärde och sjätte stycket i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 100, 14.4.2011, s. 51.

<sup>(2)</sup> EUT L 95, 13.4.2018, s. 14.

<sup>(3)</sup> EUT L 100, 14.4.2011, s. 1.

<sup>(4)</sup> EUT L 95, 13.4.2018, s. 1.

**Meddelande till de registrerade som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets förordning (EU) nr 359/2011 om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Iran**

(2018/C 132/03)

De registrerade ombeds uppmärksamma följande information i enlighet med artikel 12 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 45/2001 <sup>(1)</sup>:

Den rättsliga grunden för denna behandling är rådets förordning (EU) nr 359/2011 <sup>(2)</sup>.

Den registeransvarige för denna behandling är Europeiska unionens råd företrätt av generaldirektören för GD C (utrikes frågor, utvidgning, civilskydd) vid rådets generalsekretariat och den avdelning som anförtrotts behandlingen är enhet 1C vid GD C som kan kontaktas på följande adress:

Europeiska unionens råd  
Generalsekretariatet  
GD C 1C – Enheten för övergripande frågor  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bryssel  
BELGIEN

E-post: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Syftet med behandlingen är att upprätta och uppdatera en förteckning över personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt förordning (EU) nr 359/2011.

De registrerade är de fysiska personer som uppfyller kriterierna för uppförande på förteckningen enligt den förordningen.

De personuppgifter som samlats in omfattar uppgifter som är nödvändiga för en korrekt identifiering av den berörda personen, motiveringen och andra uppgifter i samband med detta.

De personuppgifter som samlats in får om så krävs lämnas ut till Europeiska utrikestjänsten och kommissionen.

Utan att det påverkar de begränsningar som föreskrivs i artikel 20.1 a och d i förordning (EG) nr 45/2001 kommer begäranden om tillgång samt begäranden om rättelse eller invändning att besvaras i enlighet med avsnitt 5 i rådets beslut 2004/644/EG <sup>(3)</sup>.

Personuppgifterna kommer att bevaras i fem år från och med den dag då den registrerade har avförts från förteckningen över personer som är föremål för frysningen av tillgångar eller åtgärdens giltighetstid har löpt ut, eller under den tid då domstolsförfarande pågår i den händelse ett sådant har inletts.

De registrerade kan vända sig till Europeiska datatillsynsmannen i enlighet med förordning (EG) nr 45/2001.

---

<sup>(1)</sup> EGT L 8, 12.1.2001, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 100, 14.4.2011, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 296, 21.9.2004, s. 16.

**Meddelande till vissa personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets beslut 2013/255/Gusp och rådets förordning (EU) nr 36/2012 om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien**

(2018/C 132/04)

Följande information lämnas för kännedom till Abd Al-Fatah Qudsiyah (nr 9), Zoulhima Chaliche (nr 23), generalmajor Rafiq Shahadah (nr 37), generalmajor Talal Makhlef (nr 79), generalmajor Nazih Hassun (nr 80), Emad Abdul-Ghani Sabouni (nr 114), Tayseer Qala Awwad (nr 116), general Amer al-Achi (nr 147) och generalmajor Muhamad Mahalla (nr 206), vilka förekommer i bilaga I till rådets beslut 2013/255/Gusp <sup>(1)</sup> och i bilaga II till rådets förordning (EU) nr 36/2012 <sup>(2)</sup> om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien.

Rådet avser att behålla de restriktiva åtgärderna mot ovannämnda personer med nya redogörelser för skälen. Dessa personer informeras härmed om att de kan inkomma med en begäran till rådet om att få tillgång till den avsedda redogörelsen för skälen för uppförande på förteckningarna. Begäran ska före den 19 april 2018 skickas till följande adress:

Europeiska unionens råd  
Generalsekretariatet  
GD C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bryssel  
BELGIEN

E-post: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> EUT L 147, 1.6.2013, s. 14.

<sup>(2)</sup> EUT L 16, 19.1.2012, s. 1.

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

12 april 2018

(2018/C 132/05)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,2323	CAD	kanadensisk dollar	1,5517
JPY	japansk yen	132,04	HKD	Hongkongdollar	9,6734
DKK	dansk krona	7,4451	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6700
GBP	pund sterling	0,86745	SGD	singaporiensk dollar	1,6155
SEK	svensk krona	10,3723	KRW	sydkoreansk won	1 319,86
CHF	schweizisk franc	1,1876	ZAR	sydafrikansk rand	14,7838
ISK	isländsk krona	122,00	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7452
NOK	norsk krona	9,5973	HRK	kroatisk kuna	7,4213
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 968,15
CZK	tjeckisk koruna	25,316	MYR	malaysisk ringgit	4,7770
HUF	ungersk forint	311,40	PHP	filippinsk peso	64,102
PLN	polsk zloty	4,1844	RUB	rysk rubel	75,8954
RON	rumänsk leu	4,6615	THB	thailändsk baht	38,448
TRY	turkisk lira	5,0473	BRL	brasiliansk real	4,1482
AUD	australisk dollar	1,5893	MXN	mexikansk peso	22,3815
			INR	indisk rupie	80,4170

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

# REVISIONSRÄTTEN

## Särskild rapport nr 8/2018

### EU-stöd till produktiva investeringar i företag – större fokus på varaktiga resultat krävs

(2018/C 132/06)

Europeiska revisionsrätten meddelar härmed att särskild rapport nr 8/2018 *EU-stöd till produktiva investeringar i företag – större fokus på varaktiga resultat krävs* just har offentliggjorts.

Rapporten finns på Europeiska revisionsrättens webbplats: <http://eca.europa.eu>

---



## V

(Yttranden)

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2018/C 132/07)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>

## ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>****"PARMIGIANO REGGIANO"**

EU-nr: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

SUB ( X ) SGB ( ) GTS ( )

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

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)**

- Produktbeskrivning
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: [förpackning, uppdatering av lagstiftning, foder till nötkreatur]

<sup>(1)</sup> EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Typ av ändring(ar)

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

#### 5. Ändring(ar)

##### **Avsnittet "Bevis på ursprung"**

"Regler för produktion av osten"

Vissa bestämmelser läggs till för att förbättra produktens spårbarhet i samband med rivning och delning av "Parmigiano Reggiano" samt för anpassning till bestämmelserna i artikel 4 i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 <sup>(1)</sup>.

- På sidan 3, efter 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." infogas följande stycke:

"Därför ska spårbarheten alltid kunna garanteras för ostar som är avsedda att rivnas eller delas i bitar (id-nummer, produktionsmånad och produktionsår samt vikt)."

Följande skyldighet införs: För "Parmigiano Reggiano" som ska delas i bitar, rivnas och förpackas i det geografiska området måste aktören alltid kunna garantera spårbarheten (id-nummer, produktionsmånad och produktionsår samt vikt) för de hela ostar som rivs eller delas i bitar, så att de kan kontrolleras och spåras.

Ändringen bör anses som mindre eftersom den inte medför någon av de situationer som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och i synnerhet inte innebär ytterligare restriktioner i fråga om saluföringen av produkten.

- På sidan 4 införs följande stycke:

"Aktörerna (uppfödare, mjölkproducenter, ostproducenter, mognadslagringsföretag, företag som river eller delar osten) ska vara integrerade i kontrollsystemet och inskrivna i de register som hålls för detta ändamål av kontrollorganet. De ska även på grundval av egenkontroller under kontrollorganets tillsyn, garantera att foder, råvaror och produkter härrör från det geografiska området, liksom leverantören och mottagaren, genom att för varje fas föra register över inkommande och utgående partier samt korrelationen dem emellan."

Ändringen införs för att anpassa produktspecifikationen till bestämmelserna i artikel 4 i genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 och ska därför anses som en mindre ändring då den inte medför någon av de situationer som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

##### **Rubriken "Produktionsmetod"**

"Regler för produktion av osten"

Ändringar görs av vissa bestämmelser som gäller mjölkning, transport och hantering av mjölken hos ostproducenten. Vidare införs bestämmelser om förhållandet fett/kasein i mjölken och analysparametrar som är specifika för "Parmigiano Reggiano" för att garantera ett bättre skydd och ge konsumenterna bättre garanti.

- Följande stycke på sidan 1:

"För hela besättningen gäller att var och en av de två tillåtna dagliga mjölkningarna inte får vara längre än fyra timmar."

<sup>(1)</sup> EUT L 179, 19.6.2014, s. 36.

ändras enligt följande:

"För hela besättningen gäller att var och en av de två tillåtna dagliga mjölkningarna av mjölk som ska användas till den skyddade ursprungsbeteckningen, inklusive transport av mjölken till ostproducenten, inte får vara längre än sju timmar."

Infogandet av texten "av mjölk som ska användas till den skyddade ursprungsbeteckningen" syftar till att klargöra att den mjölk som inte ska användas för tillverkning av "Parmigiano Reggiano" inte omfattas av regeln om hur länge mjölkningen får pågå. Det är ett enkelt förtydligande som inte berör produktionen av "Parmigiano Reggiano" och är därför att anse som en mindre ändring.

Dessutom utökas mjölkningstiden från (nuvarande) fyra timmar till sju timmar (tiden innefattar nu transporten, som i vilket fall inte får överstiga två timmar, vilket redan fastställs i den nuvarande produktspecifikationen). Syftet är att få en större flexibilitet i fråga om mjölkningens faktiska tidsåtgång och göra det möjligt att utnyttja ny mjölkningsteknik och dessutom att rationalisera användningen av anläggningarna och öka hygienkvaliteten hos mjölken.

Ändringen av den maximala mjölkningstiden från fyra i dagsläget till sju timmar bör anses som en mindre ändring eftersom den inte påverkar processen för förädlingen av mjölken eller ostens mognad och därmed inte heller produktens grundläggande egenskaper. Nu för tiden har mjölken nämligen ett mycket lågt genomsnittligt bakterieinnehåll vilket gör att den håller sig längre vid en temperatur på 18 °C (de senaste fem åren har det genomsnittliga bakterieinnehållet minskat avsevärt till 30 000 mikroorganismer/ml, vilket är väl under den gräns på 100 000 mikroorganismer/ml som anges i lagstiftningen). Det undantag från bestämmelserna om bakterieinnehåll som anges i hygienlagstiftningen (artikel 9 i D.P.R nr 54/97, den lagstiftning som införlivar rådets direktiv 92/46/EEG<sup>(1)</sup> och 92/47/EEG<sup>(2)</sup>) om produktion och utsläppande på marknaden av mjölk och mjölkbaserade produkter) utnyttjas därför sedan 2014 inte längre för "Parmigiano Reggiano".

- På sidan 1 införs följande stycke (stycket införs också i det sammanfattande dokumentet under punkt 3.4):

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

Uppgifter om förhållandet "fett/kasein" i mjölken i behållaren anges hädanefter. Denna uttryckliga angivelse är den enda pålitliga och indikativa parametern i fråga om fetthalten i den färdiga produkten, vars värde inte får överstiga 1,1 + 12 %. Värdet (1,1) motsvarar ett medelvärde som uppkommit med tiden vid den traditionella tillverkningen av "Parmigiano Reggiano". Toleransen 12 % kommer sig av den stora mångfalden av aktörer som förädlar "Parmigiano Reggiano", då det rör sig om ett förädlingshantverk och fetthalten varierar beroende på vilken mjölk som används, tiden på året och typen av uppfödning. Ändringen kommer sig av behovet av att förebygga risken för förädlingsprodukter som kan påverka produktens grundläggande egenskaper – det är nämligen så att en extrem förädling, som överstiger värdet 1,23, skulle ändra ostmassans typiska struktur (som ska vara mycket fingrynnig och med ojämn snittyta).

Följaktligen bör tillägget av denna parameter anses som en mindre ändring eftersom den inte på något sätt ändrar de grundläggande egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano" utan tvärtom utgör en objektiv och analyserbar parameter som kan garantera och bevara ostens typiska struktur.

- Följande stycke på sidan 1:

"En del av mjölken från morgonmjölkningen, dock högst 15 %, får sparas för nästa dags kaseinisering. I sådana fall ska mjölken förvaras hos ostproducenten i stålbehållare avsedda för detta. Om den kyls får temperaturen inte understiga 10 °C."

ändras enligt följande:

"En del av mjölken från morgonmjölkningen, 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 kvällsmjölkningen till behållare för naturlig gräddsättning."

Infogandet av denna precisering om förvaringen av mjölk (särskilt indikationen om morgonmjölkens kvantitet) dvs. bestämmelsen om att mjölken på kvällen ska tappas om till behållare för naturlig gräddsättning, syftar till att undvika att mjölken förvaras hel (oskummad) fram till nästa morgon.

(<sup>1</sup>) EGT L 268, 14.9.1992, s. 1.

(<sup>2</sup>) EGT L 268, 14.9.1992, s. 33.

Ändringen bör anses som mindre då den inte påverkar produktens grundläggande egenskaper utan bara ger en bättre definition av en fas i produktionsmetoden.

- På sidan 2, i stycket "Parmigiano Reggiano' har följande egenskaper: [...]" införs följande parameter:

"— Tillsatser: Inga."

Den nya punkten om frånvaron av tillsatser i förteckningen över egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano" motiveras av det faktum att denna parameter finns med i den aktuella produktspecifikationen, men bara för "riven" ost, trots att den gäller "Parmigiano Reggiano" i alla former.

Parametern om frånvaron av tillsatser finns redan nämnd i den aktuella versionen av det sammanfattande dokumentet, i punkt 3.3 "Råvaror (endast för bearbetade produkter), i meningen "Inga tillsatser får förekomma". Eftersom det rör sig om en parameter som gäller "Parmigiano Reggiano" i alla dess former anges nu parametern "Tillsatser: Inga." i det sammanfattande dokumentet, punkt 3.2 "Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser". För att undvika dubblering har uppgiften under punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet strukits.

Denna ändring bör anses som mindre, eftersom det enda syftet är att på ett strukturerat sätt ange kännetecknen för "Parmigiano Reggiano" och den inte påverkar produktens grundläggande egenskaper.

- På sidan 2, i stycket "Parmigiano Reggiano' har följande egenskaper: [...]" ska parametern om aminosyrornas sammansättning, och beskrivningen av denna: "Aminosyrornas sammansättning: specifik för 'Parmigiano Reggiano'."

ändras enligt följande:

"— Totalt fria aminosyror: Över 15 % av det totala proteinet (enligt HPLC-metoden och jonbyteskromatografi)."

Det nya stycket om aminosyrornas sammansättning i förteckningen över egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano" motiveras av det faktum att denna parameter finns med i den aktuella produktspecifikationen, men bara för "riven" ost, trots att det gäller "Parmigiano Reggiano" i alla former.

Ändringen gör det möjligt att precisera en minsta totalhalt fria aminosyror, nämligen "Totalt fria aminosyror: Över 15 % av det totala proteinet", eftersom aminosyrorna är slutprodukten av enzymernas nedbrytning av proteinet under den proteolys som sker under mognadslagringen av osten och alltså har ett nära samband med ostens ålder. Denna minsta halt ska respekteras för att osten ska kunna kvalificeras som "Parmigiano Reggiano". Om halten är lägre betyder det nämligen att osten har lagrats i mindre än 12 månader.

Ändringen bör anses som mindre då den inte påverkar produktens grundläggande egenskaper utan bara ger en bättre definition av en parameter som redan finns i produktspecifikationen.

- På sidan 2, i stycket "Parmigiano Reggiano' har följande egenskaper: [...]" införs följande parametrar (den andra parametern införs även i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet):

"— Sammansättning av isotoper och mineraler: Typisk för 'Parmigiano Reggiano'; har registrerats hos Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, hos kontrollorganet och hos italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik och har fastställts genom masspektrometri av isotopförhållandena (IRMS).

- Cyklopropanfettsyror: Mindre än 22 mg/100 gram fett [en viss mätosäkerhetsmarginal är redan inkluderad i detta värde, som fastställs med metoden gaskromatografi-masspektrometri (GCMS)]."

För att effektivare äkthetskontroller av i synnerhet portionsbitar utan skorpa och riven ost ska kunna garanteras, oavsett om de utförs av tillsynsmyndigheter eller kontrollorgan, har specifika, tillförlitliga och konstanta analytiska parametrar för "Parmigiano Reggiano" införts, vilka härrör från forskning, experimentering och facklitteratur kring lokala produktionsmetoder. Med tanke på den ökade förekomsten av "generiska" hårdostar på världsmarknaden är det särskilt viktigt att införa nya analytiska parametrar med vilka man kan fastställa de specifika egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano".

Tack vare analysen av stabila isotoper samt makro- och mikroelement har man kunnat inrätta en databank med parametrar som kännetecknar och definierar "Parmigiano Reggiano" och som kan användas för att kontrollera om produkten verkligen kommer från det avgränsade geografiska ursprungsområdet. Förklaringen till detta är att olika biokemiska och fysikaliska mekanismer gör att en väsentlig del av de näringsämnen som ingår i djurens näringsintag (hö, foder, vatten osv.) övergår till mjölken. Varje del av näringsintaget har en viss sammansättning av mineraler och stabila isotoper som varierar beroende på geografiskt ursprung, växtart eller till och med växsort (exempelvis har majs ett innehåll av isotop  $^{13}\text{C}$  som är betydligt högre än genomsnittet hos andra växtarter som kan vara intressanta ur foderhänseende eller zootekniskt hänseende). Likaså kan innehållet av vissa mineraler variera inom samma växtart beroende på var den växer, eftersom mineralerna i viss mån kan sägas spegla den jord där växten odlas och skördas. Dricksvattnet tar också upp element från de berggrunder det rinner genom och får en kvalitativ och kvantitativ sammansättning som varierar beroende på källans geografiska läge.

Analysen av cyklopropanfettsyror gör det möjligt att kontrollera om osten tillverkats av mjölk från kor som utfodrats med ensilage, vilket är förbjudet enligt produktspecifikationen. Cyklopropanfettsyror är fettsyror av mikrobiellt ursprung som frigörs av foder under den karakteristiska bakteriologiska fermentering som sker under ensileringsprocessen. Eftersom dessa fettsyror absorberas i oförändrat skick och används för syntesen av fett i mjölken, kan de upptäckas i mjölken från kor som utfodrats med ensilage (särskilt majsensilage) och i produkter som tillverkats av mjölken (grädde, smör, ost). Däremot finns de inte i andra produkter som används till utfodring av kor, och därför förekommer de aldrig i mjölken från kor som inte fått ensilage. Följaktligen införs en övre gräns för halten cyklopropanfettsyror i "Parmigiano Reggiano" (22 mg/100 g), ett värde som redan i sig inkluderar en viss mätosäkerhetsmarginal. Innehållet har fastställts med metoden gaskromatografi-masspektrometri (GCMS).

Införandet av de parametrar som anges ovan ändrar inte ostens grundläggande egenskaper utan gör det bara möjligt att kontrollera att produkten är äkta. Därför bör ändringarna anses vara mindre ändringar.

— Följande stycke på sidan 3:

"Den typ av beteckning som avses är förbehållen riven ost som uppvisar de tekniska och teknologiska parametrar som anges nedan [...]"

ändras enligt följande:

"Den typ av beteckning som avses är förbehållen riven ost som också uppvisar de tekniska och teknologiska parametrar som anges nedan [...]"

Adverbet "också" läggs till för att framhålla att utöver vissa egenskaper som är gemensamma för "Parmigiano Reggiano" i alla dess former, och som redan nämnts i produktspecifikationen finns det också vissa egenskaper som är specifika för den rivna osten, nämligen minsta fukthalt, beskrivning av utseendet och maximalt innehåll av ostskorpa, vilka redan finns med i den aktuella produktspecifikationen.

Ändringen bör anses som mindre då den inte påverkar de grundläggande egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano".

— På sidan 3, i stycket "Den typ av beteckning som avses är förbehållen riven ost som också uppvisar de tekniska och teknologiska parametrar som anges nedan [...]" tas följande parametrar bort:

— Tillsatser: Inga.

— Aminosyroras sammansättning: Specifik för "Parmigiano Reggiano".

Dessa parametrar tas bort från stycket då det, som anges ovan, rör sig om kännetecknen som gäller "Parmigiano Reggiano" i alla former och inte bara riven ost, och parametrarna beskrivs i lämplig form i stycket om de särskilda kännetecknen hos "Parmigiano Reggiano".

### **Avsnittet "Märkning"**

"Regler för produktion av osten"

En del bestämmelser om märkning läggs till för att öka öppenheten gentemot konsumenten.

- På sidan 3 införs följande stycke (stycket införs också i det sammanfattande dokumentet under punkt 3.6):

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

För att kunna garantera ett bättre skydd och säkerställa en ökad öppenhet gentemot konsumenterna införs ett krav på att ange ostens minsta ålder på förpackningen till "Parmigiano Reggiano" som saluförs i förpackningar på mer än 15 gram. Mognadslagringen, som varar minst 12 månader och upp till över 36 månader, är en variabel som betyder mycket för de strukturella och organoleptiska egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano". Därför anses det lämpligt och nödvändigt att informera konsumenterna om hur länge osten man står i begrepp att köpa har lagrats.

Ändringen bör anses som mindre eftersom den inte medför någon av de situationer som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

- På sidan 4 införs följande stycke:

"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 regelverket om märkning."

Vad beträffar "Parmigiano Reggiano" som är märkt med den nya frivilliga beteckningen "Premium" införs i produktspecifikationen en skyldighet att ange ostproducentens identifieringsnummer eller namn på etiketten till "Parmigiano Reggiano" som är förpackad, riven eller delad i portionsbitar. Syftet är att ge konsumenterna information om de producenter som tillverkar ost i denna kategori.

Ändringen bör uppenbarligen anses som mindre eftersom den inte medför någon av de situationer som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

"Regler om märkning"

Bestämmelsen om förfarandet för överklagande av resultatet av expertbedömningen ändras. Dessutom har man ansett det nödvändigt att klargöra vid vilken tidpunkt osten kan erhålla beteckningen SUB och vilka villkor som gäller för detta. Ändringar görs av bestämmelserna om motsvarande frivilliga märkningar och villkoren för att få använda dem.

- Följande stycke i artikel 11 "Överklagande":

"1. Ostproducenterna får överklaga resultatet av expertbedömningen genom att per rekommenderat brev meddela detta till konsortiet inom fyra dagar efter expertbedömningens avslutande."

ändras enligt följande:

"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."

Till följd av praktiska problem som uppstått i fråga om villkoren för överklagande av resultaten av expertbedömningarna, förtydligas att överklagan ska göras efter varje avslutad session och inte efter avslutande av hela serien bedömningar. Hos medelstora till stora ostproducenter där expertbedömningarna kräver flera dagar måste nämligen märkningen eller borttagningen av märkningen göras efter varje session för att inte en hel serie ska blockeras.

Ändringen bör anses som mindre eftersom den inte medför någon av de situationer som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och eftersom den bara gäller förfarandet för överklagande inom ramen för expertbedömningen.

- I artikel 14 "Saluföring av hela ostar innan den tolfte månaden", införs följande punkt som punkt 1.

"1. Osten får släppas ut på marknaden med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Parmigiano Reggiano' först sedan den försetts med den ovala urvalslogotypen och mognadslagrats i minst tolv månader."

Av tydlighetsskäl anges att osten för att kunna uppfylla kraven för skyddad ursprungsbezeichnung och släppas ut på marknaden med den skyddade ursprungsbezeichnung "Parmigiano Reggiano", måste vara försedd med den ovala urvalslogotypen och ha lagrats i minst 12 månader.

Ändringen bör anses som mindre då den preciserar uppgifter som framgår implicit av produktspecifikationen.

Det stycke som redan fanns i artikeln numreras om till punkt 2.

— "Artikel 15

#### **Märkning 'Export' och 'Extra'**

Efter 18 månaders mognadslagring kan innehavarna av 'Parmigiano Reggiano' ansöka hos konsortiet om anbringande av märket 'Parmigiano Reggiano Export' (se bild 3) eller 'Parmigiano Reggiano Extra' (se bild 4). För att dessa märken ska få anbringas ska osten uppvisa de kommersiella kännetecken som fastställts för 'Parmigiano Reggiano' 'scelto sperlato' (första klass) och som anges i artikel 7. Certifierade ostar som lagrats i 18 månader kan uppfylla villkoren för anbringande av de ovannämnda märkena även om mognadslagringen skett utanför produktionsområdet. I sådana fall ska särskilda överenskommelser göras med konsortiet så att detta ska kunna vidta övervakningsåtgärder. Kostnaderna i samband med märkningen ska bäras av den ansökande."

ändras enligt följande:

"Artikel 15

#### **Märkning 'Export' och 'Premium'**

1. Efter 18 månaders mognadslagring kan innehavarna av 'Parmigiano Reggiano' ansöka hos konsortiet om anbringande av märket 'Export'. För att detta märke ska få anbringas ska osten uppvisa de kommersiella kännetecken som fastställts för 'Parmigiano Reggiano' 'scelto sperlato' (första klass) och som anges i bilagan som avses i artikel 7.

2. Efter 24 månaders mognadslagring kan innehavarna av 'Parmigiano Reggiano' ansöka hos konsortiet om anbringande av märket 'Premium'. För att detta märke ska få anbringas ska osten uppvisa de kommersiella kännetecken som fastställts för 'Parmigiano Reggiano' 'scelto sperlato' (första klass) och som anges i bilagan som avses i artikel 7. För varje parti ost för mognadslagring ska osten bedömas på grundval av en sensorisk analys och ska anses överensstämma med specifikationen endast om den får ett bättre resultat än genomsnittet för 'Parmigiano Reggiano' i enlighet med de operativa villkor som fastställts av konsortiet.

3. De certifierade ostar som avses i ovanstående punkter kan uppfylla villkoren för anbringande av de ovannämnda märkena även om mognadslagringen skett utanför produktionsområdet.

4. Kostnaderna i samband med märkningen ska bäras av den ansökande."

Artikels rubrik ändras så att "Extra" ersätts av "Premium". Det frivilliga märket "Extra" tas bort eftersom det sällan används, då det i fråga om funktion och kännetecken är utbytbar mot det frivilliga märket "Export", som används i större utsträckning. Märket "Extra" ersätts av det nya frivilliga märket "Premium" som syftar till att uppmuntra aktörerna att förbättra kvaliteten och mognadslagringen av "Parmigiano Reggiano". Då syftet är att skapa en kategori med högre kvalitet ska märket "Premium" anbringas på ostar som inte bara uppfyller de kommersiella kännetecken som fastställts för "Parmigiano Reggiano" "scelto sperlato" (första klass) utan dessutom lagrats minst 24 månader. För varje parti under mognadslagring ska det också kontrolleras att de sensoriska parametrarna är adekvata i förhållande till genomsnittet för "Parmigiano Reggiano". Uppgiften "Parmigiano Reggiano" är inte längre med bland de frivilliga märkningarna, då den är överflödigt; dessa märken anbringas frivilligt på de hela ostarna "Parmigiano Reggiano". Hänvisningarna till bilderna på de frivilliga märkena i avsnittet "regler om märkning" tas också bort för att det inte ska finnas grafiska begränsningar. Hänvisningen till kravet på att ingå särskilda överenskommelser med konsortiet för att detta ska kunna genomföra övervakningsåtgärder tas bort, eftersom det i detta fall inte rör sig om övervakningsåtgärder utan om tillstånd att använda frivilliga märken i den mån vissa krav är uppfyllda.

Ändringen bör anses som mindre eftersom det rör sig om märken som frivilligt kan anbringas när produkten redan erhållit certifieringen.

"Bilaga: Kommersiell klassificering av osten"

En bestämmelse införs för att precisera vid vilken tidpunkt i ostens "liv" som den kommersiella klassificeringen av osten hänvisar till.

— Följande stycke läggs till:

”Klassificeringen gäller osten vid tidpunkten för expertbedömningen.”

I regler om märkningen, kapitel 6 ”Klassificering av osten” föreskrivs att vid expertbedömningen ska den klassificering av osten som finns i bilagan ”Kommersiell klassificering av osten” tillämpas.

I den bilagan finns en precisering gällande den kommersiella klassificeringen – i synnerhet preciseras att den kommersiella klassificeringen enbart gäller ostens egenskaper vid tidpunkten för expertbedömningen. Klassificeringen kan ju inte garantera att osten inte har några dolda fel eller att eventuella fel uppstår senare, vilket kan hända efter märkningen och ha många olika orsaker, exempelvis felaktiga förhållanden vid mognadslagring och förvaring av osten, vilket kan accentuera vissa egenskaper hos osten eller skorpan eller förvärpa vissa små felaktigheter som konstaterats vid expertbedömningen. Under senare år har det inkommit klagomål från kontrollmyndigheter om att man vid kontroller som gjorts några månader efter expertbedömningen hos en del ostar funnit strukturella egenskaper som inte längre uppfyllt de kommersiella kraven i produktspecifikationen. Som anges ovan gäller expertbedömningen enbart ostens egenskaper vid den tidpunkt den kontrolleras och det är omöjligt att garantera att dessa egenskaper bevaras intakta under hela ostens ”liv”.

Ändringen bör anses som mindre då den inte påverkar produktens grundläggande egenskaper utan bara preciserar villkoren för klassificeringen av osten.

### **Rubriken ”Annat”**

#### *Underrubriken ”Förpackning”*

”Regler för produktion av osten”

En ändring görs för att anpassa den terminologi som används i produktspecifikationen till bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012.

— Följande stycke på sidan 3:

”För att kvalitet, spårbarhet och kontroll ska kunna garanteras ska all förpackning (på italienska *condizionamento*) av ’Parmigiano Reggiano’, riven eller i bitar, med eller utan skorpa, ske inom det avgränsade geografiska området.”

ändras enligt följande:

”För att kvalitet, spårbarhet och kontroll ska kunna garanteras ska all förpackning (på italienska *confezionamento*) av ’Parmigiano Reggiano’, riven eller i bitar, med eller utan skorpa, ske inom det avgränsade geografiska området.”

För att följa terminologin i artikel 7.1 e i förordning (EU) nr 1151/2012, ersätts termen ”condizionamento” (förpackning) med ”confezionamento” (förpackning).

Det rör sig om en ändring som bör anses som mindre då det bara är fråga om att ersätta en term för att följa den terminologi som används i den gällande lagstiftningen.

#### *Underrubriken ”Uppdatering av lagstiftningen”*

”Regler om märkning”

— Artikel 2 ”Uppgifter som ska utföras av Consorzio del Formaggio ’Parmigiano-Reggiano’” punkt 1 andra stycket:

”Vid felaktig användning av ursprungsmärkning eller varje annan form av överträdelse av bestämmelserna i den produktspecifikation som lämnats enligt förordning (EEG) nr 2081/92 och senare ändringar av denna, som konstaterats av behöriga myndigheter, ska konsortiet återkalla märkningsmatriserna eller plattorna och/eller tillämpa en sanktion i enlighet med gällande lagstiftning.”

ändras enligt följande:

”Vid felaktig användning av ursprungsmärkning eller varje annan form av överträdelse av bestämmelserna i den produktspecifikation som lämnats enligt förordning (EU) nr 1151/2012 och senare ändringar av denna, som konstaterats av behöriga myndigheter ska konsortiet återkalla märkningsmatriserna eller plattorna och/eller tillämpa en sanktion i enlighet med gällande lagstiftning.”

Till följd av att förordning (EU) nr 1151/2012 har trätt i kraft har det blivit nödvändigt att uppdatera hänvisningen till lagstiftningen och ersätta hänvisningen till förordning (EEG) nr 2081/92 med en hänvisning till förordning (EU) nr 1151/2012.



Underrubriken "Foder till korna"

"Regler för utfodring av korna"

Ändringar görs beträffande hanteringen inom jordbruksföretaget av eventuella andra jordbruksaktiviteter än uppfödning av mjölkkor, utfodringsteknik som grundas på en enhetsranson och tillförsel av råvaror i mjölkornas foder.

— I artikel 5 "Förbjudna foder och biprodukter" ändras följande stycken:

"Uppfödningen av köttdjur måste äga rum i lokaler som är separerade från de lokaler där mjölkdjuren hålls.

Det är dock också förbjudet att på jordbruksföretaget förvara gränsilage och biprodukter som betmassa, tomatskal osv., konserverade i balar, silogropar eller plansilosystem eller med annan teknik."

på följande sätt:

"Jordbruksföretag som föder upp mjölkkor ska se till att hanteringen av eventuell annan jordbruksaktivitet (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.

Det är förbjudet att på jordbruksföretaget förvara gräs som är konserverat i balar, gropsilos eller plansilosystem eller med annan teknik."

Det preciseras att jordbruksföretag som föder upp mjölkkor ska se till att såväl uppfödning av köttdjur som all annan jordbruksaktivitet (exempelvis aktiviteter som utvecklats på senare år, som användning av rötkammare osv.) ska ske i enskilda och separata lokaler. Det preciseras också att det i dessa lokaler är tillåtet att förvara och använda spannmålsensilage och biprodukter, eftersom hanteringen av dessa aktiviteter sker i enskilda och separata lokaler vilket gör att man kan undvika all kontaminering av mjölk och i förlängningen osten som ska bli "Parmigiano Reggiano". Av samma skäl stryks i det följande stycket förbudet mot att på jordbruksföretaget förvara ensilage av biprodukter, som betmassa, tomatskal osv. som konserverats i balar, gropsilos eller plansilosystem eller med annan teknik, under förutsättning att dessa hanteras i enskilda och separata lokaler och är avsedda att användas till annan jordbruksaktivitet, liksom fallet är för spannmålsensilage. Det är dock fortfarande förbjudet att även i enskilda och separata lokaler på jordbruksföretaget förvara gräs som är konserverat i balar, gropsilos eller plansilosystem eller med annan teknik.

Dessa ändringar påverkar inte råvaran, det vill säga mjölken som är avsedd att förädlas till "Parmigiano Reggiano", och därmed inte heller slutprodukten "Parmigiano Reggiano" – det rör sig därmed om mindre ändringar.

— I artikel 6 "Råvaror som ska användas i foder" ändras följande stycke:

"De råvaror som anges nedan får användas i fodret till mjölkorna, i de former som anges i bilagan."

enligt följande:

"De råvaror som anges nedan får användas i fodret till mjölkorna."

Bilagan med rubriken "Tillåtna råvaror i foderblandningar till djuren och tillåtna maximidoser av dessa" i den aktuella produktspecifikationen efter artikel 11 "Nya produkter och tekniker", i vilken råvaror och maximidoser angavs, tas bort. Ändringen beror på att både beräkningsmetoderna för mjölkornas dagsranson och kontrollerna behöver förenklas, utan att man för den skull ändrar grundstrukturen i produktspecifikationen, där det anges vilka foder som är förbjudna och vilka som är tillåtna, samt preciseras vilka villkor som gäller för vissa av dem. Bilagan lades ursprungligen till för att det blev nödvändigt att "inrätta" och standardisera aktörernas arbetsmetoder i fråga om tillåtna foderblandningar och maximala halter av olika råvaror. Nu tas detta krav bort, då det kräver en viss arbetsmetod och medför att kontrollorganet måste utföra komplicerade och kostsamma kontroller. I stället garanteras parametrarna för utfodringen av mjölkorna numera av väletablerad god praxis, bättre utbildning av jordbrukarna och mer hjälp från branschfolk. Bilagan kommer dock att integreras i en handbok om god praxis som uppfödarna kommer att kunna konsultera.

Ändringen påverkar inte råvaran, det vill säga mjölken som är avsedd att förädlas till "Parmigiano Reggiano", och därmed inte heller slutprodukten "Parmigiano Reggiano" – det rör sig därmed om en mindre ändring.

- I artikel 7 "Användning av kraftfoder, enkelt eller sammansatt, kompletterande eller inte kompletterande" tas följande stycke bort:

"Kraftfoder får ges till djur i den mån angivelserna i bilagan följs."

Ändringen är nödvändig då bilagan tas bort, enligt ovan.

- I artikel 10 "Utfodring i form av enhetsransoner" ändras följande stycke:

"[...] om massan är fuktad ska den blandas minst två gånger om dagen och utfodring ska ske omedelbart efter tillredningen"

enligt följande:

"[...] om massan är fuktad (fukthalt över 20 %) ska den blandas minst två gånger om dagen och utfodring ska äga rum omedelbart efter tillredningen"

När det gäller tillredningen av blandningen preciseras att om massan fuktas (man kan tillsätta vatten i blandningen för att göra den mindre pulveriserad och få en bättre blandning av ingredienserna) räknas den som fuktad först när fukthalten är högre än 20 %.

Den fukthalt i massan som gör att vatten kan anges som ingrediens har fastställts till 20 % av följande skäl:

1. Användning av foder som kan identifieras som torra (hö och kraftfoder) har en fukthalt som inte överstiger 13–16 % av den slutliga blandningen, vilket motsvarar fukthalten i dessa ingredienser.
2. I produktspecifikationen medges användning av "sötade produkter, även i flytande form, baserade på melass (av betor och sockerrör), maltextrakt, propylenglykol och glycerol" (dock högst 800 gram per djur och dag), vilka har en vattenhalt på omkring 50 % och kan öka massans fukthalt med 1,5–2 procentenheter.
3. En viss normal felmarginal ligger i själva uttaget av ett prov som är representativt för massan och i själva analysen.

Dessa tre faktorer tillsammans gör att man kan fastställa 20 % som den gräns över vilken man kan vara säker på att massan fuktats, vilket innebär att blandningen ska "blandas minst två gånger om dagen och utfodring ska ske omedelbart efter tillredningen".

Beskrivningen motiveras av att en hög fukthalt gör att det lättare bildas och utvecklas fermentering genom sockret i produkten, vilket kan leda till såväl kemiska som mikrobiologiska förändringar i fodermassan. Genom att man utfodrar snabbt och tillreder blandningen två gånger om dagen minskar lagringstiden för foderblandningen och risken för sådan fermentering begränsas.

I samma stycke preciseras tidpunkten för utfodring med den tillredda blandningen, då satsen "... utfodring ska ske omedelbart efter tillredningen" ändras till "... utfodring ska äga rum omedelbart efter tillredningen". Ändringen påverkar inte råvaran, det vill säga mjölken som är avsedd att förädlas till "Parmigiano Reggiano", och därmed inte heller slutprodukten "Parmigiano Reggiano" – det rör sig därmed om en mindre ändring.

## 6. Uppdaterad produktspecifikation (endast för SUB och SGB)

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "PARMIGIANO REGGIANO"

EU-nr: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

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 som mognadslagras länge. Den framställs av opastöriserad komjölk som separerats genom naturlig gräddsättning. Mjölken får inte ha värmebehandlats och ska komma från kor som har utfodrats med foderväxter 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" har följande egenskaper:

- Formen är cylindrisk och skorpan svagt konvex eller nästan rak. Över- och undersidan är plana eller har en liten kant.
- Mått: Diametern ska vara mellan 35 cm och 45 cm. Sidokantens höjd ska vara mellan 20 cm och 26 cm.
- Lägsta tillåtna vikt för hela ostar: 30 kg.
- Yttre utseende: Skorpan ska vara naturligt halmgul.
- Skorpan tjocklek: Cirka 6 mm.
- Ostens färg: Från ljust halmgul till halmgul.
- Typisk doft och smak: Smakrik, god, stark, men inte skarp.
- Ostens struktur: Grynig, ojämn snittyta.
- Fetthalt i torrsubstansen: Minst 32 %.
- Tillsatser: Inga.
- Cyklopropanfettsyror: Mindre än 22 mg/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)*

Korna ska utfodras med foderväxter från det avgränsade geografiska området och det anges kvalitets- och kvantitetskrav.

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

Foderblandningar får utgöra högst 50 % av torrsubstansen i varje ration.

Ensilage får inte användas.

Komjölk, salt, kalvlöpe.

Mjölken ska komma från kor som hålls i det avgränsade geografiska området.

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

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.

Mjölken ska produceras och bearbetas i det avgränsade geografiska området. Mjölk från kvälls- och morgonmjölkningarna ska levereras opastöriserad och obehandlad till ostproducenten i enlighet med produktspecifikationen. Mjölken från morgonmjölkningen placeras i kopparbehållare och blandas med mjölk från kvällsmjölknings. 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 1,1 + 12 %. Autokton naturlig startkultur tillsätts i mjölken. Utvalda 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.

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

Efter mognadslagringen låter man osten genomgå en kontroll 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 bör 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 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.

Endast hela ostar med beteckningen skyddad ursprungsbeteckning "Parmigiano Reggiano" får rivnas. Den rivna osten ska förpackas omedelbart efter rivningen och det får inte förekomma några tillsatser av ämnen som förlänger hållbarheten eller som ändrar de organoleptiska egenskaperna.

Det är tillåtet att förpacka ostbitarna vid den anläggning där de styckas upp.

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

Identifieringsmärkena för "Parmigiano Reggiano" är följande: Texten i "Parmigiano Reggiano" i punktform, ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden vilka trycks på sidokantens yta med specialmatriser (märkband), den ovala logotypen med texten "Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela", kaseinplattan med identifieringskoder för den specifika osten samt, för ostar i kategori 2, ett särskilt identifikationsmärke som anger detta.

Identifieringsmärket för "Parmigiano Reggiano" som saluförs förpackad, riven eller i bit, består av en bild av en parmesanost, ett utskuret stycke ost och en liten kniv, samt texten "PARMIGIANO REGGIANO" under bilden. Detta identifieringsmärke måste alltid ingå i märkningen och ska återges i enlighet med de tekniska specifikationer som fastställts i form av en standard av det konsortium som skyddar beteckningen.

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

## 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 osttillverkningsstradition som finns i området sedan sekler tillbaka och som bygger på lokala och väl inarbetade metoder.

Ostens typiska egenskaper är ostmassans gryniga struktur, den ojämna snittytan, den kraftiga doften och den goda smaken, som är stark men inte kryddig. 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 kalvlöpe med hög halt av kymosin. Osten läggs därefter i saltlake och mognadslagras under lång tid.

Det är mjölkens särskilda 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

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats:

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

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Klicka på "Qualità" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

---





ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)  
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**