



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Parmigiano Reggiano" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L 148 del 21 giugno 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto l'art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;

Visto il Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6, comma 3 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni metereologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il Regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee - Serie L 148 del 21 giugno 1996 - con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Parmigiano Reggiano";

Visto la richiesta inviata dal Consorzio Parmigiano Reggiano acquisita con protocollo n. 17055 dell'11 marzo 2020 con cui viene chiesta la modifica temporanea di alcune fasi del processo produttivo in particolare dei tempi di consegna del latte al caseificio, della quota di utilizzo delle caldaie per una seconda caseificazione giornaliera e dei tempi di realizzazione delle forme.

Vista l'emergenza sanitaria Coronavirus/covid 19 di cui al DPCM 8 marzo 2020 e successive integrazioni, che potrebbe comportare il verificarsi di criticità qualora alcune realtà produttive dovessero avere personale contagiato e che potrebbero dunque trovarsi nella necessità di spostare il latte presso altri caseifici iscritti all'organismo di controllo.

Considerato che, se tale circostanza dovesse verificarsi, alcuni vincoli del disciplinare risulterebbero poco flessibili, al fine di cercare di ridurre l'impatto di tale epidemia sulla filiera del Parmigiano Reggiano si rende necessaria la modifica temporanea del disciplinare.

Considerato che l'applicazione di tale modifica è subordinata all'accertamento da parte dell'Autorità pubblica dell'impossibilità di proseguire l'attività in un sito produttivo per carenza di personale e all'autorizzazione dell'organismo di controllo su uno o più punti tra quelli compresi nella modifica temporanea.

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione della DOP "Parmigiano Reggiano" ai sensi del citato art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6 comma 3 del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP "Parmigiano Reggiano" attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale.

PROVVEDE

Alla pubblicazione della modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione "Parmigiano Reggiano" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee - Serie L 148 del 21 giugno 1996.

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP "Parmigiano Reggiano" sarà in vigore dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali fino al superamento della fase emergenziale legata all'epidemia Covid-19, e sarà consentita a condizione che:

- sia conclamato da parte dell'Autorità pubblica un contagio presso un caseificio e/o allevamento iscritto all'organismo di controllo, che comporti l'impossibilità di lavorare in tale struttura per carenza di personale;
- che il soggetto interessato all'applicazione della modifica temporanea abbia una preventiva autorizzazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato;
- che la modifica temporanea sia applicata fino alla durata del provvedimento dell'Autorità pubblica

Roma,

Il Capo Dipartimento
Francesco Saverio Abate
(Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D)



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Parmigiano Reggiano” ai sensi dell’art. 53 punto 4 del Reg. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Parmigiano Reggiano” pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale n. 230 del 2 ottobre 2017 - è così modificato:

La modifica riguarda la parte del disciplinare denominata “Standard di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano”.

Si riportano di seguito le modifiche che si possono applicare a condizione che:

- sia conclamato da parte dell’Autorità pubblica un contagio presso un caseificio e/o allevamento iscritto all’organismo di controllo, che comporti l’impossibilità di lavorare in tale struttura per carenza di personale;
- che il soggetto interessato all’applicazione della modifica temporanea abbia una preventiva autorizzazione da parte dell’organismo di controllo autorizzato;
- che la modifica temporanea sia applicata fino alla durata del provvedimento dell’Autorità pubblica.

Pag 1

Dove è scritto:

“Per l’intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro **le sette ore**.

è così modificato:

“Per l’intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro **le quattordici ore**”

Dove è scritto:

“**Il latte della sera** viene parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio a cielo aperto. **Il latte del mattino**, dopo la consegna in caseificio, viene miscelato con il latte parzialmente scremato della sera precedente; può anche essere sottoposto ad una parziale scrematura per affioramento naturale del grasso.”

È così modificato:

“**Il latte di una munta** viene parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio a cielo aperto. **Il latte della munta successiva**, dopo la consegna in caseificio, viene miscelato con il latte parzialmente scremato della munta precedente; può anche essere sottoposto ad una parziale scrematura per affioramento naturale del grasso.

Pag. 1

Dove è scritto:

“Le caldaie devono essere utilizzate una sola volta al giorno. E’ possibile riutilizzare il **15%** delle caldaie per una seconda caseificazione.

È così modificato:

“Le caldaie devono essere utilizzate una sola volta al giorno. E’ possibile riutilizzare il **100%** delle caldaie per **successive** caseificazione.

Pag. 2

Dove è scritto:

“Alla coagulazione seguono la rottura della cagliata e la cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia in modo da ottenere una massa compatta. Tali operazioni devono avvenire entro **la mattinata.**”

È così modificato:

“Alla coagulazione seguono la rottura della cagliata e la cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia in modo da ottenere una massa compatta. Tali operazioni devono avvenire entro **la giornata.**”