

REGOLAMENTO (CE) N. 1571/2003 DELLA COMMISSIONE
del 5 settembre 2003

che modifica alcuni elementi del disciplinare relativo alla denominazione figurante nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 (Parmigiano Reggiano)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 9,

considerando quanto segue:

- (1) Conformemente all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, le autorità italiane hanno chiesto delle modifiche per la denominazione «Parmigiano Reggiano», registrata come denominazione d'origine protetta nel regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1204/2003 ⁽⁴⁾, concernenti la descrizione, il metodo di ottenimento, l'etichettatura nonché il regolamento relativo all'alimentazione delle bovine.
- (2) Dall'esame della domanda di modifica è emerso che si tratta di modifiche non secondarie.

- (3) Conformemente alla procedura di cui all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92 e trattandosi di modifiche non secondarie, occorre applicare, mutatis mutandis, la procedura prevista all'articolo 6.
- (4) Le modifiche sono state ritenute conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92. Nessuna dichiarazione d'opposizione è stata trasmessa alla Commissione, ai sensi dell'articolo 7 del regolamento citato, a seguito della pubblicazione delle suddette modifiche nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽⁵⁾.
- (5) Tali modifiche devono pertanto essere registrate ed essere oggetto di una pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le modifiche figuranti nell'allegato del presente regolamento sono registrate e pubblicate conformemente all'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 settembre 2003.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 168 del 5.7.2003, pag. 10.

⁽⁵⁾ GU C 275 del 12.11.2002, pag. 14 (Parmigiano Reggiano).

ALLEGATO

ITALIA

Parmigiano Reggiano— *Descrizione*

L'altezza della forma assume valori compresi tra il minimo di 20 cm e il massimo di 26 cm, con una conseguente variazione del suo peso minimo che viene stabilito in 30 kg.

Viene eliminata la possibilità, peraltro quasi mai utilizzata, della oleatura esterna della forma, che costituiva ormai solo un inconveniente nella commercializzazione del prodotto.

— *Metodo di ottenimento*

Viene specificato che il latte è usato crudo: esso non può essere sottoposto a trattamenti termici né addizionato con additivi.

Le operazioni concernenti la mungitura, il suo tempo massimo di esecuzione, la conservazione e la parziale scrematura del latte per affioramento in vasche a cielo aperto, l'aggiunta di siero innesto ottenuto dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente, la coagulazione del latte, la rottura della cagliata e la formatura sono opportunamente esplicitate secondo gli usi locali, leali e costanti, tradizionalmente osservati.

— *Etichettatura*

L'azione identificativa dell'origine da parte delle fasce marchianti è stata integrata con l'apposizione di una placca di caseina, recante la scritta «Parmigiano Reggiano» unitamente ai codici identificativi della forma, al fine di garantire in modo esatto la tracciabilità del prodotto.

La marchiatura di selezione è effettuata dal Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano mediante l'apposizione di marchi indelebili relativi alle categorie della selezione, dopo l'esito positivo delle operazioni di verifica da parte dell'organismo di controllo autorizzato.

— *Altro. Regolamento di alimentazione delle bovine*

Vengono specificati ed elencati i foraggi e i sottoprodotti vietati, alla luce delle conoscenze tecniche attualmente disponibili nel campo della nutrizione animale.

Il regolamento di alimentazione è stato semplificato negli aspetti che non avevano incidenza sul legame con il territorio ed è stato reso più rigoroso per quanto riguarda l'applicazione del «piatto unico» come tecnica di somministrazione degli alimenti.
