

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.