

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Comunicato relativo alla proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano». (17A06627)
(GU n.230 del 2-10-2017)

Nella proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano», pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 9 agosto 2017, n. 185, a causa di errori nel testo inviato, il disciplinare di produzione pubblicato non risulta corretto.

Nello standard di produzione del formaggio, al quindicesimo paragrafo, quarto punto dove e' scritto:

«aspetto esterno: crosta di colore giallo paglierino naturale;»
leggasi:

«aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale;».

Nel regolamento di marchiatura dopo il titolo «REGOLAMENTO DI MARCHIATURA» sono inserite le parole «CAPITOLO I - Disposizioni generali e definizioni».

Nel regolamento di alimentazione delle bovine il contenuto dell'art. 8. (Materie prime per mangimi e prodotti vietati) e' completamente sostituito da quanto di seguito riportato:

«Non possono essere impiegati nell'alimentazione delle bovine da latte:

tutti gli alimenti di origine animale: farine di pesce, carne, sangue, plasma, penne, sottoprodotti vari della macellazione e i sottoprodotti essiccati della lavorazione del latte e delle uova;

i semi di cotone, vecchia (comprese le svecciature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;

il riso e i suoi sottoprodotti;

i tutoli e gli stocchi di mais trinciati e/o macinati;

le farine di estrazione, i pannelli e gli expeller di arachide, colza, ravizzone, cotone, vinaccioli, semi di pomodoro, girasole con meno del 30% di proteine, babassu, malva, neuk, baobab, cardo mariano, cocco, tabacco, papavero, palmisto, olive, mandorle, noci e cartamo;

la manioca, le patate e i derivati, ad eccezione del concentrato proteico di patata;

gli alimenti disidratati ottenuti da ortaggi, frutta ed i sottoprodotti della loro lavorazione nonche' gli alimenti disidratati ottenuti da trinciati di mais e da insilati di ogni tipo;

le alghe, ad eccezione di quelle coltivate ed impiegate quali integratori di acidi grassi essenziali nella dose massima di 100 grammi/capo/giorno;

tutti i sottoprodotti delle birrerie (trebbie essiccate) e dell'industria dolciaria o della panificazione;

i terreni di fermentazione;

l'urea e i derivati, i sali di ammonio;

il concentrato proteico di bietole (CPB), le borlande e i distiller di ogni tipo e provenienza.

Non possono essere somministrati alle bovine da latte, ne'

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

direttamente, ne' come ingredienti dei mangimi i saponi e tutti i grassi (oli, seghi, strutti, burri) siano essi di origine animale o vegetale.

Possono essere usati lipidi di origine vegetale solo come supporto e protezione di micronutrienti, nella dose massima di 100 grammi/capo/giorno.

Non possono essere somministrati alle bovine da latte mangimi che contengano:

additivi appartenenti al gruppo degli antibiotici;

gli antiossidanti butilidrossianisolo, butilidrossitoluolo ed etossichina.

Come supporto per gli integratori minerali e vitaminici non possono essere utilizzati prodotti non ammessi dal presente regolamento.

Non possono essere somministrati alle bovine da latte mangimi rancidi, ammuffiti, infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati oppure contaminati da sostanze tossiche o comunque nocive.

Non possono essere somministrati, alle bovine da latte, mangimi che contengano foraggi dei quali non si conosca la provenienza, tagliati in modo grossolano.

In ogni caso i foraggi eventualmente presenti nei mangimi complementari in farina o in pellet non possono superare la lunghezza di 5 mm.».