

Specie	Codice SIAN	Varietà	Responsabile della conservazione in purezza
Girasole	17716	Aysha	Euralis Semences
Girasole	7658	Melba RM	Rustica Prograin Genetique
Girasole	7655	Maeva RM	Rustica Prograin Genetique
Girasole	7656	Allie RM	Rustica Prograin Genetique
Girasole	7660	Calista RM	Rustica Prograin Genetique
Girasole	13588	ES Libra	Euralis Semences
Girasole	13591	ES Logic	Euralis Semences
Girasole	13592	ES Sismic	Euralis Semences
Girasole	13569	ES Starbella	Euralis Semences
Festuca a.	12393	Mustang 4	Pickseed
Loglio perenne	12358	Castanet	Pickseed
Loglio perenne	12359	Cutter II	Pickseed
Loglio perenne	9994	Greenview	Pickseed
Trifoglio bianco	7288	Piccolino	DLF-Trifolium Dansk Planteforaedling

## Art. 2.

1. La responsabilità della conservazione in purezza delle sotto elencate varietà, già assegnate ad altre Ditte con precedenti decreti, viene modificata come di seguito riportato:

Codice SIAN	Specie	Varietà	Vecchio responsabile della conservazione in purezza	Nuovo responsabile della conservazione in purezza
16658	Riso	Mirai	Camalia Sementi	HPR S.r.l.
15328	Riso	Unico	Camalia Sementi	HPR S.r.l.
17671	Riso	CL A01	Giovanni Villa	HPR S.r.l.

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 marzo 2020

Il direttore generale: GATTO

20A01828

PROVVEDIMENTO 12 marzo 2020.

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Parmigiano Reggiano».**

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO  
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

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'im-

posizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni meteorologiche 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 decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 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 Covid19, 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, 12 marzo 2020

*Il Capo del Dipartimento:* ABATE

ALLEGATO

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. È possibile riutilizzare il 15% delle caldaie per una seconda caseificazione.»

È così modificato:

«Le caldaie devono essere utilizzate una sola volta al giorno. È possibile riutilizzare il 100% delle caldaie per successive caseificazioni.»

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.»

20A01830

