

## Реєстр № 19

### Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	19
Дата реєстрації	25.06.2012
Номер заявки	i 201100001
Дата подання заявки	06.01.2011
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	25.06.2012 Бюл. № 12
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	« <b>PARMIGIANO REGGIANO</b> » ( <b>ПАРМІДЖАНО РЕДЖАНО</b> )
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	сир

**Назва та межі географічного місця, де виробляється товар і з яким пов'язуються особливі властивості, певні якості або інші характеристики товару:**

Регіон PARMIGIANO REGGIANO, розташований в Італії, на території провінції Парма, Реджіо Емілія, Модена і Мантуя на правому березі річки По та Болоньї, на лівому березі річки Рено.

**Опис основних особливих властивостей, певних якостей, репутації або інших характеристик товару:**

Сир «**PARMIGIANO REGGIANO**» виготовляється з сирого коров'ячого молока. Традиційно, корів для отримання сировини, вигодовують тільки травою чи сіном, вирощеними на фермах, що розташовані в даному регіоні. Для вигодовування корів допускаються лише окремі рослини, а саме: райгросс, жито, ячмінь, пшениця, кукурудза, сорго, овес, італійське просо, плевела, ежа

збірна, копійочник венцевидний, еспарцет. При цьому для вигодовування підходять тільки ті ферми, що розташовані у даному регіоні та мають площу: 0,33 га на одну корову у долинах та 0,50 га – у горах.

Цільне молоко ранкового надою змішують зі сливками, що напередодні отримані звичайним способом з вечірнього надою. Молоко розливають у мідні чани, додають сироватку для початку реакції, температуру підвищують до 33-35 °С. Надалі додають сичужний фермент з телячого шлунку, потім суміш залишають ферментуватися протягом 10 – 12 хвилин. Сичуг механічно мілко подрібнюють, температуру піднімають до 55 °С. Сичуг осаджують протягом 45-60 хвилин, збирають у муслінову тканину і поміщають у форми.

Використовують 1100 л молока на один чан, в якому отримують одну голівку сира. Сичуг для отримання кожної голівки сира в цей період важить 45 кг. Сир викладають у круглу форму з нержавіючої сталі, таким чином сир зберігає форму голівки (колеса). Через один-два дня голівку сира виймають і наносять багатократне маркування з позначенням PARMIGIANO REGGIANO, номером виробника, місяцем та роком виробництва, після чого знову закладають у металеву форму. Потім на 20 – 25 днів сир поміщують в сольову ванну для поглинання ним солі. Сіль є єдиною дозволеною домішкою, яку сир поглинає, коли його залишають в проточних чанах, рівень солі повністю відповідає рівню солі у Середньоземному морі. Надалі голівки сира передають до кімнат визрівання, де сир знаходиться протягом 12 місяців. Кожну голівку сира кладуть на дерев'яну полицю в одному з 20 сховищ, розташованих в даному регіоні, полиця вміщує 24 голівки заввишки та 90 – у довжину, всього 4000 голівок. Кожна голівка сира очищується та перевіряється вручну кожні 7 днів. Через 12 місяців увесь сир інспектується заявником Consorzio PARMIGIANO REGGIANO, який заснований у 1954 році об'єднанням усіх виробників, які мають право виробляти сир «PARMIGIANO REGGIANO», і основною задачею якого є контроль за виробництвом та якістю сира. Сир тестує майстер, який в якості інструментів використовує тільки срібляний молоток і вуха. Стукаючи молотком, він може виявити небажані розломи та

порожнини в голівці сира. Тільки сири, що пройшли тест, будуть марковані як «PARMIGIANO REGGIANO». Сири, що не пройшли тест, маркуються по всій поверхні спеціальним позначенням про те, що сир не відповідає високим стандартам якості ««PARMIGIANO REGGIANO». Сири готують протягом 2 років. Справжній сир «PARMIGIANO REGGIANO» має негострий, тонкий, свіжий, делікатний, повний фруктовий-горіховий смак з сильним білковим присмаком й трохи пісочною текстурою. Середні виміри голівки сира «PARMIGIANO REGGIANO»: заввишки – 18-24 см, діаметр 40-45 см, вага – 38 кг. Сир має циліндричну форму, злегка випуклу по краям, закруглену зверху й знизу, натуральну золотисту оболонку, в розрізі колір змінюється від палево-жовтого до жовтуватого. Зміст жиру складає мінімум 32%.

**Умови використання кваліфікованого зазначення походження товару на етикетці та при маркуванні товару:**

Етикетка та маркування наноситься на кожний зразок товару за допомогою прикріплення казеїнової пластини з написом PARMIGIANO REGGIANO чи CFPR та кодів, що ідентифікують дану голівку сира, а також за допомогою матриць, що виконують крапковий напис PARMIGIANO REGGIANO по кругу та по всій поверхні голівки сира, а також номер, що ідентифікує виробника, рік та місяць виробництва.

**Адреса для листування :**

ДП «Інтелс Інтернешнл Нетворк Україна»  
вул. Васильківська, 1, оф. 304/3, м. Київ, 03040

**Ім'я та реєстраційний номер представника у справах інтелектуальної власності:**

Филь Н.К.