

**No: 240 – Menş e Adı**

**PARMIGIANO REGGIANO  
(PARMESAN PEYNİRİ)**

Tescil Ettiren

**CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO**

Bu coğrafi iş areti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.01.2011 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 240
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.11.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2011/002
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.01.2011
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Parmigiano Reggiano (Parmesan Peyniri)
<b>Ürünün Adı</b>	: Peynir
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Via Kennedy, 18 Reggio Emilia İTALYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İtalya'nın Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantua illeri, Po nehrinin sağ kıyısı ve Bologna, Reno nehrinin sol kıyısında yer alan bölgeleri.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Parmigiano Reggiano Menşe Adının kullanımına, gerekli koşulları sağlaması kaydıyla, tekerlek peynir, porsiyon ve rendelenmiş haldeki peynirler için izin verilmiştir.

Parmigiano Reggiano Menşe Adının kullanımına ilişkin ürün şartnamesi üç bölümden oluşur:

- Parmigiano Reggiano Peyniri Ürün Standartları
- Mandıra İneklerini Besleme Yönetmeliği
- Markalama Yönetmeliği

#### **PARMIGIANO REGGIANO PEYNİRİ ÜRÜN STANDARTLARI**

A- Tekerlek halindeki Parmigiano Reggiano peynirinin özellikleri:

Parmigiano Reggiano, başlıca besin kaynağı menşe bölgesinde yetişen otlar olan ineklerden elde edilen, kısmen yağı alınmış çiğ inek sütünden yapılan, sert, pişirilmiş ve yavaş yavaş olgunlaştırılmış bir peynirdir. Sabah süt sağımından alınan süt, dinlendirildikten ve yüzeye çıkan kaymağın alınması yoluyla doğal olarak kısmen yağı alındıktan sonra kullanılan akşam sağımından elde edilen süt ile bakır varillerde karıştırılır. Buzağının işkembesinden yapılan peynir mayası kullanılarak süt peynirleştirilir. Anti-fermantasyon maddelerinin kullanılması yasaklanmıştır. Birkaç gün sonra peynir yaklaşık 20-25 gün tuzlu bir çözeltinin içinde bekletilir. Peynirin olgunlaştırmaya dayanıklılığı daha uzun olmasına rağmen, olgunlaştırma, peynirin kalıplaşmasından başlayarak en az 12 ay devam etmesi gereken doğal bir süreçtir. Olgunlaştırılmış peynir sofralık peynir olarak ya da rendeleme için kullanılır ve aşağıdaki karakteristiklere sahiptir:

- Hafif bombeli ya da hemen hemen düz yanlar, hafif yükseltilmiş düz kenarları olan düz yüzeylere sahip silindirik şekil;
- Büyüklük: Düz yüzeylerinin çapı 35 ila 45 cm, kenar yüksekliği ise 20 ile 26 cm arasında değişir;
- Her bir tekerlek peynirin asgari ağırlığı: 30 kg;
- Dış görünüş: doğal saman renginde kabuk;
- Peynirin gövdesinin rengi: Açık saman sarısından saman sarısına doğru değişir;
- Karakteristik aroması ve tadı: Hoş kokulu, hafif, iştah açıcı ama keskin değildir;
- Macunun yapısı: İnce tanecikli, gevrek;
- Kabuk kalınlığı: Yaklaşık 6mm;
- Kuru maddeye oranla yağ içeriği: Asgari %32;
- Hammaddeler: inek sütü, tuz, buzağı işkembesinden yapılan peynir mayası;
- Katkı maddeleri: yoktur.

B- Dilimleme, rendeleme ve paketleme işlemleri

Tüketicileri korumak adına, rendelenmiş ve porsiyonlara ayrılarak önceden paketlenmiş Parmigiano Reggiano peynirinin orijinalliğini güvenceye almak için, rendelenmiş ve kabuklu ya da kabuksuz olarak porsiyonlara ayrılmış peynirin paketlenmesi, kaliteyi, izlenebilirliği ve kontrolü sağlamak amacıyla tanımlanan coğrafi alan içinde yapılacaktır.

Dilimleme, rendeleme ve paketleme işlemlerine, perakende satış noktasında, doğrudan satış için tüketicinin talebi üzerine yapılacaklarsa izin verilir, ancak şu şartla ki, ikinci durumda, bu işlemlerin tüketici talebi ile yapılması gereklidir ve ürünün izlenebilirliği sağlanmalıdır.

C- Rendelenmiş haldeki Parmigiano Reggiano peynirinin özellikleri:

Parmigiano Reggiano menşesi adı;

- Rendeleme işleminin Parmigiano Reggiano peynirinin üretim alanında gerçekleştirilmesi;
- Ambalajlamanın başka işlem yapılmadan gerçekleştirilmesi;
- Muhafaza edilen özellikleri ve özgün organoleptik karakteristikleri değiştirecek hiçbir maddenin ilave edilmemesi şartıyla inhisarı olarak söz konusu menşesi adını kullanma yetkisi bulunan bütün peynirden elde edilmiş olan rendelenmiş tür için genişletilmiştir.

Söz konusu menşesi adı ile atıf edilen peynir türü, yukarıda belirtilen parametrelere ek olarak, aşağıda belirtilen teknik ve teknolojik parametrelere sahip olan rendelenmiş peynir ile sınırlıdır:

- Nem: En az %25 ve en fazla %35,
- Görünüş: toz gibi olmayan, homojen, en az 0,5 mm çapında ve en fazla %25 oranında parçacıklar,
- Kabuk miktarı: En fazla %18,
- Amino-asit kompozisyonu: Parmigiano Reggiano peynirine özgüdür.

#### **Üretim Metodu:**

Parmigiano Reggiano, çiğ inek sütünden yapılıp uzun sürede olgunlaştırılarak üretilen sert bir peynirdir. Temel olarak menşesi alanındaki meralardan beslenen ineklerin sütünden yapılmıştır. Kullanılan süt çiğ süttür ve termal muamele yapılmaz. Katkı maddesi kullanımı kesinlikle yasaktır.

Akşam sağılan süt ve sabah sağılan süt, süt sağımından itibaren iki saat içinde mandıraya el değmemiş olarak teslim edilir. Süt, sağıldıktan hemen sonra soğutulur ve 18°C'nin altına düşmeyen bir sıcaklıkta saklanır. Akşam sütünün yağı, üstü açık paslanmaz çelik küvetlerde doğal olarak yüzeye çıkan kaymağın alınmasıyla kısmen alınır. Mandıraya vardıldıktan hemen sonra sabah sütü bir önceki akşamdan gelen kısmen yağlı alınmış süt ile karıştırılır. Bu sütün de, doğal olarak yüzeye çıkan kaymağın alınmasıyla, kısmen yağlı alınabilir.

Sabah sütünün maksimum %15'lik bir miktarı bir sonraki gün işlenmek üzere saklanabilir. Bu durumda süt, mandırada, özel karıştırıcılarla teçhiz edilmiş ve en az 10°C'lik bir sıcaklıkta uygun soğutma konteynerlerinde tutulmalı ve aynı günün akşamı bekleyen küvetlere boşaltılmalıdır. Ardından kesik süt suyu mayası süte eklenir. Bu, bir önceki günün peynir yapım işleminden geriye alan mayanın eş zamanlı asidifikasyonundan elde edilen laktik fermentlerinin doğal bir maya kültürüdür.

Sütün kesilmesi, buzağı işkembesinden yapılan peynir mayasının kullanımıyla kesik koni şeklindeki bakır variller içinde gerçekleşir. Sütün kesilmesinin ardından, kesilmiş süt tanelere ayrılır ve pişirilir. Ardından, bu kesik süt parçacıkları sıkıştırılmış bir kütle oluşturmaları için varilin alt kısmına yerleşmeye bırakılır. Bundan sonra da bu peynir kütlesi kalıplama işlemi için özel kalıplara yerleştirilir. Birkaç gün sonra, peynirler bir tuz çözümü banyosunda yaklaşık 20-25 gün tuzlanır. Olgunlaştırma, peynir kalıplamasının başlangıcından en az 12 ay sonrasında kadar sürmelidir. Yazın, olgunlaştırma odalarının sıcaklığı en az 16°C olmalıdır.

#### **MANDIRA İNEKLERİNİ BESLEME YÖNETMELİĞİ:**

Parmigiano Reggiano peynirinin üretiminde kullanılacak sütün elde edilmesi özel şartlara bağlı olduğundan bu sütün elde edileceği inekler için ayrı bir besleme yönetmeliği çıkartılmıştır. Parmigiano Reggiano peynirinin hammaddesini oluşturan sütü üreten inekler Parmigiano Reggiano Peyniri Menşesi Adının şartnamesinde belirtilen 'IL REGOLAMENTO DÍ ALÍMENTAZÍONE DELLE BOVÍNE'e (Mandıra İnekleri için Besleme Yönetmeliği) uygun olarak beslenmelidir.

#### **MARKALAMA YÖNETMELİĞİ:**

Markalama Yönetmeliği kapsamında, Parmigiano Reggiano'nun ayırt edici menşesi markası aşağıdaki şekilde mandıralar tarafından tatbik edilir.

Parmigiano-Reggiano ya da "CFPR" ibaresini içeren bir kazein plakasının ve tekerleği tanımlayan kodların tatbiki; Her bir tekerleğin tüm yüzeyine, üretim mandırasını tanımlayan numara ve üretim yılı ve ayının yanı sıra "Parmigiano-Reggiano" yazısını oluşturacak şekilde kabuk üzerine noktaları kalıpla basan uygun matrislerin (kalıplama bantlarının) kullanımı.

Derece markalaması, yetkilendirilmiş Kontrol Departmanı gerekli denetleme işlemlerini gerçekleştirdikten sonra aşağıda belirtilen işlemlerdeki gibi silinmez markaların uygulanmasıyla Parmigiano-Reggiano Konsorsiyumu tarafından gerçekleştirilmektedir.

#### Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano'nun Görevleri:

1. Konsorsiyum, ürün şartnamesine uygun olarak markaların nasıl kullanılması gerektiğine dair yolları tespit eder ve bunların mandıralarda doğru kullanımlarını denetler. 1151/12 sayılı (AB) Yönetmeliğine göre, yetkili merciler tarafından tespit edilen menşe markalarının uygun kullanılmaması halinde ya da şartnamelerin diğer ihlalleri halinde, Konsorsiyum, kalıplama bantlarının ve plakalarının geri çekilmesini ve/veya yürürlükteki kurallara uygun olarak yaptırım önlemlerinin icra edilmesini sağlar.
2. Konsorsiyum, her Parmigiano-Reggiano mandırasına bir kimlik numarası verir, bu numara daha sonra Kontrol Merciiine verilir ve kontrol sistemine eklenir.
3. Markalama Yönetmeliği ile öngörülmeleyen diğer markaların tekerlekler üzerinde kullanılması için, Konsorsiyum tarafından açıkça yetkilendirme gerekmektedir. Bu şekildeki markalar, menşe adlarının üzerine konumlandırılmaz, böylece menşe adlarının geçerliliği güvence altına alınır.

#### Mandıranın Yükümlülükleri:

1. Parmigiano-Reggiano peynirini üretmek isteyen mandıralar, üretim faaliyetlerinin başlamasından en az 4 ay önce Konsorsiyuma ilgili gerekli başvuruları sunmak zorundadır. Kendilerine, menşe markalarının tatbik edilmesi için gereken bir mandıra kimlik numarası, kalıplama bantları ve kazein plakaları verilmesi için kontrol sisteminin bir parçası olduklarını belirtmelidirler.
2. Mandıralar, güvene dayalı olarak tedarik edilen kalıplama bantlarının ve kazein plakalarının doğru kullanımı ve korunmasından sorumludur.
3. Mandıralar, Üretim Kayıt Defterini günlük olarak tutmalıdır. Bu defter Konsorsiyum tarafından tasdik edilmelidir ve faaliyetlerini yürütmesi için Kontrol Merciiine ve yetkili mercilere sunulmalıdır.
4. Mandıralar, bütün üretimin kayıtlarını tutmak zorundadır. Mandıraların gerekli kayıtları tutmaması halinde, yürürlükteki kanunlara uygun olarak yaptırımlar uygulanacaktır.
5. Mandıralar, 4, 5, 6, 7, 8 ve 9. Maddelerde öngörüldüğü şekilde, sınıflandırma işlemlerinin, marka tatbikinin ve iptalinin icra edilmesi için peynirin Konsorsiyuma sunmakla ya da sorumlu bir personel tarafından sunulmasını sağlamakla sorumludur. İhlal durumunda Konsorsiyum, kontrol planında öngörülen hükümlere uygun olarak, kalıplama bantlarının ve kazein plakalarının geri alınmasını ve/veya Kontrol Planında öngörülen hükümlere uygun olarak yaptırım önlemlerinin icra edilmesini düzenler.
6. Mandıralar, Konsorsiyum'un söz konusu Yönetmeliğinin uygulanması için yararlı olan tüm unsurları Konsorsiyuma ve görevli memurlarına tedarik etmekle yükümlüdür.

#### Üretim Lotlarının Tanımlanması ve Kalite Denetimi:

1. Her bir mandıra ürünün üretimi lotlara ayrılmıştır. Örneğin;
  - a. 1. lot: Ocak-Nisan ayları arasında üretilen peynirler.
  - b. 2. lot: Mayıs-Ağustos ayları arasında üretilen peynirler.
  - c. 3. lot: Eylül-Aralık ayları arasında üretilen peynirler.
2. Derece markasını tatbik etmeden önce, Parmigiano-Reggiano peynirinin her bir tekerleği, Konsorsiyum tarafından hazırlanan listeye kaydedilen, Konsorsiyum tarafından atanan en az iki uzmandan meydana gelen bir Komite tarafından denetlenir ve bunun akabinde Kontrol Departmanı usulüne uygun olarak bilgilendirilir.
3. Kalite denetleme ve marka uygulama işlemleri menşe bölgesi içinde gerçekleştirilir.

## **Denetleme:**

### **PROSEDÜRLER:**

#### **Kalite Denetimi:**

Kalite denetleme işlemleri aşağıdaki listeye dayanılarak, üç zaman periyodu içindeki üç üretim lotu için gerçekleştirilir.

1. Birinci lotun peyniri, aynı yılın Aralık ayının 1. gününden başlayarak denetlenir.
2. İkinci lotun peyniri, takip eden yılın Nisan ayının 1. gününden başlayarak denetlenir.
3. Üçüncü lotun peyniri, takip eden yılın Eylül ayının 1. gününden başlayarak denetlenir.

#### **Peynir Sınıflandırması:**

1. Peynir kalitesi denetlenmesi, ekte yer alan sınıflandırmaya uygun olarak, yerel kullanımlar ve alışkanlıklara bağlı olarak, bir çekiç veya peynir sondası yoluyla, tekerleklerin dış görünüşünün, peynir macununun dokusunun ve aromasının değerlendirilmesiyle gerçekleştirilir.
2. Kalite değerlendirmesini mümkün olduğunca objektif biçimde yapmak amacıyla, Komiteler yapısal ve organoleptik özellikleri değerlendirmek için lot başına en az bir tekerleği kesmelidir ve her durumda her bin tane ya da binin kesirleri için en az bir tekerlek kesmek zorundadır. Mandıralar, uzmanlar tarafından gösterilen kesilecek tekerlekleri tedarik etmek ve bir parçasını almalarına izin vermek zorundadır.

#### **Müreккеpli Mühürlerin Basılması:**

Kalite denetlemesiyle aynı anda, "Peynir Sınıflandırması" bölümü altında belirtildiği üzere, ekte tanımlanan aşağıdaki kategorileri tanımlamak amacıyla tekerleklere silinmez mürekkep mühürleri basılır.

1. Birinci kategori; "birinci sınıf", "sıfır" ve "tek" olarak sınıflandırılan "Parmigiano- Reggiano" peynir tekerleklerini gösterir.
2. İkinci kategori; "orta sınıf" ya da "prima stagionatura" olarak sınıflandırılan "Parmigiano-Reggiano" peynir tekerleklerini gösterir.
3. Üçüncü kategori; "düşük sınıf" ve "rejekte" olarak sınıflandırılan "Parmigiano-Reggiano" peynir tekerleklerini gösterir.

#### **Sıcak Demir Markalarının Tatbik Edilmesi:**

1. "Parmigiano-Reggiano Consorzio Tutela" yazısını içeren oval bir sıcak demir markası ve üretim yılı, birinci ve ikinci kategorilerdeki tekerleklerin üzerine yakarak basılır.
2. İkinci kategori peynir, tekerleğin her tarafına tatbik edilen silinmez bir marka yoluyla tanımlanır.
3. Sıcak demir markalama, Kontrol Mercii tarafından verilen talimatlara uygun olarak kalite denetiminden yedi gün sonra gerçekleştirilebilir.

#### **Menşe Markalarının İptali:**

Konsorsiyum tarafından atanan personel, üçüncü kategori tekerleklerinin üzerindeki, bunun yanı sıra olgunlaşmayı önleyen ciddi yapısal sorunların etkilediği tekerlekler üzerindeki ve bunun yanı sıra tekerleğin görünüşünü ve/veya macunun kalitesini ve/veya üretim ayını ve yılını ve mandıra kimlik numarasını gösteren markaları tehlikeye atan düzeltmeler almış tekerleklerin üzerindeki menşe markalarını çıkaracaktır. Alternatif olarak, bu tekerlekler, Konsorsiyum ile ilgili bir sözleşme imzalamış olan bir ya da daha fazla işleme şirketine teslim edilecektir. Bu tekerleklerle ilgili olarak, mandıra, yukarıdaki şirketler tarafından teslim edilen ve menşe markalarının usulüne uygun olarak geçersiz kılındığını gösteren dokümantasyonu sağlamak zorundadır. Menşe markaları, aynı zamanda doğru şekilde tatbik edilmemiş olan tekerlekler üzerinde de geçersiz kılınmaktadır.

#### **Denetleme Raporlarının Hazırlanması:**

Bütün üretim partisi için her bir lot ya da lot kesiti için kalite denetimi, sıcak demir tanımlaması ve birinci ve ikinci kategori tekerleklerinin markalanması, menşe markalarının iptali ile ilgili işlemleri kaydetmek için bir rapor hazırlanır. Bu rapor, bu işlemlerin hazırlanmasından sorumlu personel tarafından ve mandıranın yasal temsilcisi tarafından ya da bu amaç için açıkça atanmış bir kişi tarafından imzalanmalıdır.

#### Temyiz Talepleri:

1. Mandıraların, denetlemenin tamamlanmasından itibaren 4 gün içinde kalite denetleme sonuçlarına itiraz etmek için taahhütlü posta ile bir bildirim göndererek Konsorsiyum nezdinde bir tevdi etme hakları bulunmaktadır.
2. Talepler, bildirim alınmasından itibaren 15 gün içinde peynir denetlemesini tekrarlamaya karar verebilen bir Temyiz Komitesi tarafından analiz edilir. Bu Komite, Konsorsiyum tarafından atanır ve Kalite Denetleme Komitelerinin bir parçası olmayan en az üç üyeden meydana gelir.

#### Menşe Markalarının Düzeltilmesi Talebi:

Olgunlaştırma işlemi süresince, kazein plakasının yer aldığı alanda düzeltme gerektiren bir kabuk deformasyonu geliştirilmiş olan tekerlekler olması halinde, mandıra, Konsorsiyumdan, plakanın yerine silinmez bir sıcak demir markası tatbik etmek için izin isteyecektir. Mandıra, bütün çıkarılan plakaları saklayacak ve Konsorsiyum'a teslim edecektir.

#### Menşe Markaları için İptal Talebi:

Olgunlaştırma işlemi süresince, olgunlaştırma sürecinin devamını önleyecek şekilde ciddi deformasyonlar geliştiren tekerlekler için mandıra kalite denetlemesinden önce, "Menşe Markalarının İptali" maddesinde belirtildiği üzere menşe markalarının iptali ya da teslimat için talepte bulunma hakkında sahip olacaktır.

#### Olgunlaştırmanın 12. Ayından Önce Tekerleklerin Devredilmesi:

Tekerleklerin, olgunlaştırmanın 12. ayından önce ve herhangi bir şekilde menşe bölgesi içinde ve hatta sıcak demir markası zaten basılmışken devredilmesi halinde, teslimat bildirimleri ve faturalar, kalite denetleme ve markalama raporları üzerinde mandıranın yasal temsilcisi tarafından eşit olarak imzalanan şu beyanı içerecektir:

"Peynir, 12 aylık olgunlaştırma süresine ulaşmadan önce Parmigiano-Reggiano korumalı bölgede tüketim için piyasaya sürülemez."

#### "İhraç" ve "Ekstra" Markalar:

Olgunlaştırmanın 18. ayından başlayarak, Parmigiano-Reggiano sahipleri Konsorsiyumdan "Parmigiano-Reggiano İhraç" ya da "Parmigiano-Reggiano Ekstra" markalarının basılmasını talep edebilir.

Yukarıdaki markaların kullanımına elverişli olmak için, peynir, "Mürekkep Damgalarının Tatbik Edilmesi" bölümünde atıfta bulunulan "birinci sınıf" Parmigiano- Reggiano için belirlenen ticari mal şartnamelerine uymalıdır. Olgunlaştırma sürecinin 18. ayına ulaşan onaylı tekerlekler, olgunlaştırma işleminin menşe bölgesinin dışındaki yerlerde devam etmesi hali dâhil olmak üzere, yukarıdaki markaların uygulanması için elverişlidir; bu durumda, kontrol faaliyetlerini yürütebilmesi için Konsorsiyum ile özel anlaşmalar imzalanacaktır.

Markalama işlemleri ile ilgili masraflar başvuru sahipleri tarafından ödenecektir.

#### ÜRÜN ŞARTNAMESİNE UYGUNLUĞUN DOĞRULANMASI İÇİN RESMİ KONTROLLER VE DENETİM:

1151/12 sayılı (AB) Yönetmeliğinin 36, 37 ve 39. maddelerine göre, ürün şartnamesine uygunluğun doğrulanması için resmi kontroller, ürün piyasaya sürülmeden, önce ürün sertifikasyon mercii olarak faaliyet gösteren, 882/2004 sayılı (AB) Yönetmeliğinin 2. maddesinin 5. fıkrası kapsamındaki bir kontrol mercii tarafından yapılmaktadır. Parmigiano Reggiano peynirine ilişkin olarak şartnameye uygunluğun doğrulanması ise, Ziraat, Gıda ve Ormancılık Politikaları Bakanlığının 13 Ekim 1998 tarihli Kararnamesi ile yetkilendirilmiş ve sonrasında, en son 19 Şubat 2015 tarihinde Ziraat, Gıda ve Ormancılık Politikaları Bakanlığının İdari Kararnamesi ile teyit edilen, yetkili kontrol mercii 'Organismo Controllo Qualità produzioni regolamentate – Soc. Coop.' – 'OCQPR' tarafından yapılmaktadır.

#### PARMIGIANO REGGIANO MENŞE ADININ KORUNMASI, MUHAFAZASI VE PROMOSYONU:

Parmigiano Reggiano Menşe Adının kullanımının izlenmesi, 1151/12 sayılı (AB) Yönetmeliğinin 3.2 ve 45. maddeleri kapsamında tüm Parmigiano Reggiano peynir üreticilerini ve bir grubu bir araya getiren ve İtalya kanunlarına göre kurulmuş olan, kâr amacı gütmeyen, gönüllü bir organ olan Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Konsorsiyum) tarafından gerçekleştirilir.

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, 1151/12 sayılı (AB) Yönetmeliğinin 3.2 ve 45inci maddeleri kapsamında tüm Parmigiano Reggiano peynir üreticilerini ve bir grubu bir araya getiren ve İtalya kanunlarına göre kurulmuş olan, kâr amacı gütmeyen, gönüllü bir organdır.

Konsorsiyum, AB mevzuatına ve ulusal mevzuata göre, Parmigiano Reggiano Menşe Adının korunması, muhafazası ve promosyonundan sorumludur ve bu görevleri yerine getirmek üzere Ziraat, Gıda ve Ormancılık Politikaları Bakanlığı tarafından onaylanmıştır. Bu görevler, Ziraat, Gıda ve Ormancılık Politikaları Bakanlığı tarafından onaylanan ilgili Kuruluş Sözleşmesinden kaynaklanmaktadır.

