

2017年12月5日

パルミジャーノ・レッジャーノの動物福祉に関する正式声明を発表 –EUの法規による動物福祉の順守及び独自の飼料規定–

パルミジャーノ・レッジャーノ チーズ協会（CFPR：イタリア、レッジョ・エミリア市）は、畜産動物の福祉を掲げる団体から寄せられた動物福祉への配慮が欠如しているという申し立てに対し、下記の声明を発表しました。

パルミジャーノ・レッジャーノのための乳牛が不当な扱いを受けているという主張は正しくありません。実際はパルミジャーノ・レッジャーノのサプライチェーン上の酪農場は現行のEUの複数の法規によって規定された獣医によって監視されています。法律によって定められた水準が広く順守されている限り、動物の不当な扱いは起こりません。我々のサプライチェーンは検査の対象であり、動物福祉の法規は厳密に順守されています。

某動物福祉団体によるレポートは、我々の業界の現実を反映したものではありません。彼らの申し立ては、対象である2種のPDO（原産地呼称保護）チーズの酪農場の8,000軒以上（内、パルミジャーノ・レッジャーノは約3,000軒）中9軒の牛舎、つまり1,000分の1のケースをベースにレポートされています。パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、これらの稀な事例について認識しており、彼らのEUの法規基準への順守が、管轄権のある当局によって早急に検証されることを願っています。これらは協会も非難する好ましくない例であり、決して我々PDO製品の動物福祉の基準を代表するものではありません。

パルミジャーノ・レッジャーノのサプライチェーンの約3,000の酪農場の多くは家族経営の牧場であり、工業的で集中的という動物福祉団体による定義は誤っています。1軒あたり平均86頭が飼育されており、1頭あたりの年間ミルク搾乳量は6.5-7トンと、多くの欧州の乳製品の産地に比べかなり少ない水準となっています。さらに農場の30%は集中的酪農が不可能な山岳地域に位置しています。我々業界はこれら農場がある山岳地域のコミュニティーを存続させ、条件的に不利な地域で経済的効果をもたらすという社会的価値も生み出しています。

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は動物福祉の法規を順守するだけでなく、乳牛が最適な健康状態を保つための飼料に関する厳密な規定を確立することで、さらに一歩先を行っています。この原産地呼称チーズを作る上で、乳牛の福祉は欠かせない要素です。良いチーズを作るには素晴らしい原料が必要です。そこでサプライチェーン全体において、乳牛が最大限健康であり、パルミジャーノ・レッジャーノを生産するために求められる高い基準を維持した品質の良いミルクを出してくれることが重要なのです。乳牛が適切な栄養を得るための協会独自の飼料規定により、少なくとも50%の飼料は同じ牧場で生産する必要があり、少なくとも75%はチーズの限定生産地域内から



供給されなければなりません。大麦、小麦、とうもろこし等の穀物も飼料に混ぜられます。食品業界の副産物や魚粉や肉粉など低品質の原料は禁止されています。サイレージ等の発酵飼料も一切与えられません。これらの非常に厳しい規定は欠かせないものであり、パルミジャーノ・レッジャーノを世界で最も知られ、親しまれているイタリア製品のひとつにしています。

パルミジャーノ・レッジャーノの生産規定には動物福祉の項目はありませんが、これは前述の通り、EU の特定の複数の法規によって管理されているからです。畜産動物は最大限に尊重され、不当な扱いをされないようにこれらの法律や規制により守られています。EU 承認のパルミジャーノ・レッジャーノの生産規定は、原産地とのつながりを説明して最終製品の独特の品質を守ることを目的としており、協会の役割と目標はその原産地呼称を守り、消費を促すためにパルミジャーノ・レッジャーノを製品として販促することです。とは言っても、協会は家畜の生活の質というトピックには特に敏感であり、認証制度を施行するために、動物福祉の透明性を認定するプロジェクトに着手しています。これは、ロンバルディア・エミリアロマーニャ試験的畜産学研究所のプレシアオフィス内に本部を置く、イタリア動物福祉リファレンスセンター（CReNBA）をモデルに構築されています。動物福祉はすでに我々のセクターの中で優先事項となっており、この問題に関心のある消費者の後押しにより、動物福祉の権威としてイタリア国内で広く認められている第三者による適切な認証構築へ投資しています。

放牧と動物の「幸せな生活」とは直接的な相互関係はありません。放牧は、欧州の一部の地方や地理的地域では最適な方法かもしれませんが（実際、パルミジャーノ・レッジャーノの何十もの酪農家が放牧をしています）、イタリアで典型的な猛暑は、暑い屋外に取り残された動物に重大なストレスと不快感を負わせ得ます。我々のサプライチェーンの乳牛は、必要なスペースと快適さを備えた牛舎で生活し、そこには多くのケースにおいて広々と自由に動ける広い牧草地が併設されています。設備と牛舎の技術的特徴の水準は EU の法規によって確立されており、獣医による検査の対象です。もし法規に適合しない稀なケースが存在するのではあれば、それらを一般化し、イタリア産ブランドの最も素晴らしい資産のひとつであり常に動物福祉に気を配ってきた業界全体のせいにするのではなく、例外を明らかにして必要な段階を踏むことが協会のためにもなります。

パルミジャーノ・レッジャーノのサプライチェーンは常に完全な透明性を有しています。協会主導の最も重要な仕事の一つに、消費者に「チーズの王様」がどのように作られているのか見てもらうための酪農場やチーズ工房への見学の企画があります。2017 年だけで 10 万人以上の訪問者が素晴らしい品質のパルミジャーノ・レッジャーノの製造現場の体験見学をし、職人技を目の当たりにしました。パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は何も隠すことはなく、我々の製品と伝統に誇りを持っています。

「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、北イタリアの限られた地域内で作られている DOP（原産地呼称保護）チーズ。9 世紀以上の伝統を守り、熟練の職人たちが添加物を一切使わずに手作りしています。通常 24 ヶ月以上の長い熟成の間に芳醇な香りと風味、そして独特な食感とアミノ酸の結晶が生まれます。

問い合わせ先：

パルミジャーノ・レッジャーノ・インフォメーション・センター

(株)旭エージェンシー 内 采女 Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@parmigianoreggiano.jp

www.parmigianoreggiano.com facebook.com/parmigianoreggianoJP/