

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 148/2010

af 23. februar 2010

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Prosciutto di Parma (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 gennemgået Italiens ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma«, der blev registreret i medfør af Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96⁽²⁾.

(2) Ansøgningens formål er at ændre varespecifikationen for at tydeliggøre betingelserne for, hvordan holdbarheden af udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma« kan forlænges, og at indføre nogle grafiske tilpasninger af logoet.

(3) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er begrundede. Da der er tale om ændringer af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende dem uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det ajourførte enhedsdokument er anført i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 23. februar 2010.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« foretages følgende ændringer:

1. I skema H, andet afsnit, tilføjes:

»c) for udkåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma«:

- emballagen skal på $\frac{1}{4}$ af overfladen i øvre venstre hjørne være forsynet med en trekant, hvor »hertugkronen« fremstår på sort eller gennemsigtig baggrund ifølge de krav og betingelser, der er fastsat i reglerne i bilaget for udkæring og emballering af »Prosciutto di Parma«, og med påskriften:«

2. Tabellen i kapitel 5, artikel 12, stk. 3, i bilaget til varespecifikationen »Regler for udkæring og emballering af Prosciutto di Parma« affattes således:

»Vægt	Lagring	Mindste holdbarhed i beskyttende atmosfære	Mindste holdbarhed vakuumpakket
7-8,5 kg	12 måneder	60 dage	90 dage
7-8,5 kg	14 måneder	90 dage	90 dage
7-8,5 kg	15 måneder	120 dage	120 dage
8,5-10 kg	14 måneder	60 dage	90 dage
8,5-10 kg	16 måneder	90 dage	90 dage
8,5-10 kg	17 måneder	120 dage	120 dage
> 10 kg	16 måneder	60 dage	90 dage
> 10 kg	18 måneder	90 dage	90 dage
> 10 kg	19 måneder	120 dage	120 dage«

3. Kapitel 6, artikel 13, stk. 1, affattes således:

»1. Emballagen med »Prosciutto di Parma« skal, uanset form, dimension og vægt, på $\frac{1}{4}$ af overfladen i øvre venstre hjørne være forsynet med en trekant, hvor der på sort baggrund er angivet konsortiets mærke og de lovpligtige oplysninger: »Prosciutto di Parma« – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 n° 26 e del Reg. CE n. 1107/96 — confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. Den grafiske fremstilling på emballagen svarer til den grafiske gengivelse, der er tilføjet som bilag til disse regler (bilag 1) som en integrerende del heraf.«

4. I samme artikel 13 indsættes følgende:

»3. Når emballeringen af »Prosciutto di Parma« opfylder betingelserne i stk. 4 nedenfor, skal ovennævnte hjørne af emballagen bestå af en trekant på en gennemsigtig baggrund og øverst være forsynet med EU-symbolet for BOB på sort baggrund. Den grafiske fremstilling på emballagen svarer til den grafiske gengivelse, der er tilføjet som bilag til disse regler (bilag 2) som en integrerende del heraf.

4. De i stk. 3 omhandlede betingelser er følgende:

- (a) produktet emballeres i beskyttende atmosfære uden mellemlægspapir
- (b) mindste holdbarhed er højst 25 dage (at regne fra emballeringsdatoen)
- (c) vægten af færdigpakke produkter kan variere, men skal mindst være 110 g

- (d) lagringen af »Prosciutto di Parma« skal vare mindst 16 måneder
- (e) emballagen skal være fuldstændig gennemsigtig, både på over- og undersiden
- (f) som undtagelse fra bestemmelserne i stk. 2 må der ikke være andre grafiske symboler, logoer eller angivelser, undtagen i hjørnet som anført ovenfor eller på varedeklarationen (der kan anbringes enten på oversiden eller på undersiden af emballagen)
- (g) varedeklarationens overflade må ikke overstige 13 % af emballagens over- eller underside
- (h) varedeklarationen skal indeholde firmanavnet og/eller varemærket for emballeringsvirksomheden eller producenten, i givet fald også moderselskabets navn, foruden de lovpligtige angivelser (bl.a. »Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. CE 510/06«).

I bilag 3 og 4 til disse regler, der ikke er en integrerende del heraf, findes de grafiske egenskaber og dimensioner af de angivelser og logoer, der som omhandlet i stk. 1-3 anføres i hjørnet.«

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) Nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»PROSCIUTTO DI PARMA«

EF-nr.: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009

BGB () BOB (X)

1. BETEGNELSE

»Prosciutto di Parma«

2. MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND

Italien

3. BESKRIVELSE AF LANDBRUGSPRODUKTET ELLER FØDEVAREN

3.1. Produkttype

Kategori 1.2: Kødprodukter

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Lagret fersk skinke; kendetegnet ved brændemærke på sværen, udvendig afrundet form, uden hov, finpudset for at fremhæve produktets udseende; og en begrænset del af muskelen synlig over højst 6 cm fra knoglehovedet (kort renskæring); normal vægt mellem otte og ti kg, men aldrig under syv; skærefladens farve: ensartet fra rosa til rød, dog afbrudt af de hvide fedtdele; aroma og smag: kødet har en fin og sødlig smag, kun lettere saltet, og en karakteristisk duft. De karakteristiske træk stammer fra fugtigheden, saltet og proteolysen. »Prosciutto di Parma« kan efter logoets anbringelse afsættes hel, udbenet og emballeret i stykker af forskellig form og vægt samt i skiver efter hensigtsmæssig emballering.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Råvarerme (ferske skinker), der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Parma«, skal have følgende karakteristika: fedtkonsistensen anslås ved bestemmelse af indholdet af jod og/eller linolsyre på det indre og ydre fedt i panniculus under skinkens hud. For hver enkel prøve må jodtallet ikke overstige 70, og linolsyreindholdet må ikke være over 15 %; fedtets tykkelse på den ferske skinkes yderside målt vertikalt i forhold til knoglehovedet bør være omkring 20 mm for ferske skinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Parma« på 7-9 kg, og omkring 30 mm på ferske skinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Parma« på over 9 kg. Tykkelsen må under ingen omstændigheder være under henholdsvis 15 mm og 20 mm for de to kategorier af ferske skinker, inkl. sværen. Fedtdækket skal altid være af en sådan art, at sværen ikke slipper den underliggende muskel. De ferske skinkers vægt skal helst ligge på mellem 12 og 14 kg og må under ingen omstændigheder veje under 10 kg.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Godkendt foder, mængder og anvendelsesbestemmelser er anført i de to tabeller; den første vedrører det foder, der er godkendt indtil 80 kg levende vægt, og den anden vedrører godkendt foder i den anden opfædningsfase. Det kornbaserede foder gives fortrinsvis i flydende form (vælling eller grød) tilsat den traditionelle valle.

I første fase skal foderet indeholde mindst 45 % (på tørstofbasis) af det samlede foder; følgende foder er godkendt (foruden foderet for anden fase): majs glutenmel (»corn gluten feed«), frøfri johannesbrød, fiskemel, sojaekstraktmel, destillationsrester, kærnemælk, fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C, proteinhydrolysater, majsensilage.

I den anden fase (opfædningen) skal foderet indeholde mindst 55 % korn (på tørstofbasis) af det samlede foder; følgende foder er godkendt: majs, majs kager og -kolber, hirse, byg, hvede, triticale, havre, sekundære kornarter, klid og andre biprodukter fra hvedeforarbejdning, kunsttørret kartoffel, maniok, presset og ensileret bladbedepulp, hørfrø-kage, tørret bladbedepulp, presserester af æbler og pærer, drue- og tomatkaller som kosttilskud, valle, kærnemælk, lucernegrønsmel, melasse, soja-, solsikke-, kokos-, majsstørre- og sesamskrå, ærter og/eller andre bælgfrugter, ølgær og/eller Candida utilis samt fedtstoffer med smeltepunkt over 40 °C.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Produktionen og lagringen skal finde sted i produktionsområdet i punkt 4 for at garantere produktets kvalitet, sporbarhed og kontrol.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

»Prosciutto di Parma« kan efter logoets anbringelse afsættes hel, udbenet og emballeret i stykker af forskellig form og vægt samt i skiver efter hensigtsmæssig emballering. I sidstnævnte tilfælde skal udskæring og emballering udelukkende foretages i det traditionelle produktionsområde, og BOB-symbolet skal være tydeligt og påført på en uslettelig og uaftagelig måde efter de i punkt 3.7 nedenfor anførte regler for at garantere »Prosciutto di Parma«'ens typiske kvalitetsegenskaber og produktets fuldstændige sporbarhed.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Første genkendelige symbol på »Prosciutto di Parma«, der dog ikke vedrører selve mærkningen, er »hertugkronen« (brændemærket af en femtakket stiliseret krone med stednavnet »Parma«), der antager værdi af både identifikations- og kvalifikationsmærke for »Prosciutto di Parma«. Det udfylder to funktioner: identificerer produktet blandt andre ferske skinker og sikrer autenticiteten heraf (identifikationslogo) samt garanterer, at produktet har gennemgået alle fastlagte produktionsfaser, og at alle disse er blevet identificeret af de relevante instanser. Det er udelukkende tilstedeværelsen af dette brændemærke, der tillader en berettiget og lovlig anvendelse af oprindelsesbetegnelsen: uden »hertugkronen« må produktet ikke benævnes »Prosciutto di Parma«, hverken på mærkningen eller emballagen, i salgsdokumenter eller i forbindelse med handelstransaktioner (hel, udskåret i skiver og emballeret eller ved detailsalg i afskårne stykker).

Hvad angår mærkningen af »Prosciutto di Parma«, skal følgende overholdes:

for en hel »Prosciutto di Parma« med knogle:

- »Prosciutto di Parma« efterfulgt af »denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse)
- produktionsvirksomhedens navn

for emballeret »Prosciutto di Parma«, hel, udbenet eller i skiver:

- »Prosciutto di Parma« efterfulgt af »denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse)
- emballeringsvirksomhedens hovedsæde
- produktionsdato, hvis seglet ikke længere er synligt

for udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma«:

- emballagen skal på ¼ af overfladen i øverste venstre hjørne være forsynet med en trekant, hvor »hertugkronen« fremstår på sort eller gennemsigtig baggrund ifølge de krav og betingelser, der er fastsat i reglerne i bilaget om udskæring og emballering af »Prosciutto di Parma«, og med påskriften:
- »Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 et del REG. (CE) n. 1107/96« (»Prosciutto di Parma« beskyttet oprindelsesbetegnelse i henhold til lov nr. 26 af 13. februar 1990 og forordning (EF) nr. 1107/96)
- »confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato« (færdigpakket under det bemyndigede organs kontrol)
- emballeringsvirksomhedens hovedsæde
- produktionsdato (datoen for lagringens start som anført på seglet).

Det er forbudt at anvende adjektiver som »classico« (klassisk), »autentico« (autentisk), »extra« (ekstra), »super« og andre angivelser og tilføjelser sammen med salgsbetegnelsen, bortset fra »disossato« (udbenet) og »affettato« (i skiver), og enhver anden angivelse, der ikke specifikt er nævnt i varespecifikationen.

4. PRÆCIS AFGRÆNSNING AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

Fremstillingen af »Prosciutto di Parma« finder sted i det afgrænsede område i Parma-provinsen, der består af hele Parma-provinsen (i regionen Emilia-Romagna i Italien) syd for via Emilia, mindst 5 km herfra og op til 900 meters højde, afgrænset mod øst af floden Enza og mod vest af vandløbet Stirone.

Råmaterialerne kommer fra et geografisk større område end forarbejdningsområdet, der omfatter administrative områder i følgende regioner: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo og Lazio (Italien).

5. TILKNYTNING TIL DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

5.1. Det geografiske områdes egenart

»Prosciutto di Parma«'ens særlige karaktertræk og garantien for opretholdelsen af disse høje kvalitets-, hygiejne- og fødevarer sikkerhedsnormer hænger alle tæt sammen med de miljømæssige betingelser og naturlige og menneskelige faktorer. Inden for det begrænsede geografiske makroområde findes der nogle små afgrænsede områder med unikke og ureproducerbare betingelser og en lokalbefolkning med særlige færdigheder, hvor produktionen af den beskyttede skinke har udviklet sig. En lille del af Parma-provinsen udgør et sådant begrænset produktionsområde for »Prosciutto di Parma«. Dette mikroområde er på grund af beliggenheden kendetegnet ved særlige økologiske, klimatiske og miljømæssige forhold, der skyldes vindens rejse fra havet i Versilia, dens afbødning gennem olivenlunde og nåletræsskove i Val di Magra, tørring over Appenninerne og optagelse af duftene fra kastanjetræerne for endelig at tørre BOB-skinkerne og give dem deres eksklusive karakter.

5.2. Produktets egenart

»Prosciutto di Parma« er en fersk skinke, der er lagret i mindst 12 måneder; de eneste tilladte ingredienser er svinekød og salt. Færdigproduktet har en afrundet form og er uden hov; muskeldelen er fra knoglehovedet synlig over højst 6 cm (kort renskæring). Den lagrede skinke vejer normalt mellem otte og ti kg og aldrig under syv; farven er ved udsækningen ensartet fra rosa til rød, dog afbrudt af hvide fedtdele; kødet har en fin og sødlig smag, kun lettere saltet, og en karakteristisk duft. En analyse viser, at produktet opfylder præcise kriterier for fugtighed (mellem 59 % og 64 %), salt (mellem 4,5 % og 6,9 %) og proteolyse (mellem 24 og 31).

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn

Produktionskriterierne, der muliggør tildelingen af oprindelsesbetegnelsen »Prosciutto di Parma«, hænger tæt sammen med naturgivne betingelser og menneskers færdigheder. Der er en tæt forbindelse mellem råmaterialet og »Prosciutto di Parma«, der i takt med produktets udvikling og det geografiske områdes samfundsøkonomiske udvikling har ført til produktets unikke egenskaber. Råmaterialets karakteristika er helt specifikke for det afgrænsede makroområde i det centrale Norditalien (som fastlagt i punkt 4, andet afsnit) og har været det siden etruskertiden til vore dage.

Avlen af tunge svin med henblik på sen slagtning udvikler sig i flere etaper: udgangspunktet er de lokale indfødte racer, der udvikler sig som funktion af miljømæssige, sociale og økonomiske betingelser — navnlig korndyrkning og mælkeforarbejdning kendetegner fodersystemerne — og kulminerer med det naturlige og uovertrufne kvalitetsprodukt. Inden for det begrænsede geografiske makroområde findes der nogle små afgrænsede områder med unikke og ureproducerbare betingelser og en lokalbefolkning med særlige færdigheder, hvor produktionen af »Prosciutto di Parma« har udviklet sig. Dette afgrænsede område udgør en lille del af Parma-provinsen. Dette mikroområde er på grund af beliggenheden kendetegnet ved særlige økologiske, klimatiske og miljømæssige forhold, der skyldes vindens rejse fra havet i Versilia, dens afbødning gennem olivenlunde og nåletræsskove i Val di Magra, tørring over Appenninerne og optagelse af duftene fra kastanjetræerne for endelig at tørre BOB-skinkerne og give dem deres eksklusive karakter.

Parma ligger i hjertet af Posletten, hvis indbyggere i tidernes morgen opdrættede store griseflokke og navnlig specialiserede sig i fremstillingen af saltede skinker.

I nyere tid finder man forskellige skriftlige kilder, hvor der henvises til skinker og forarbejdningen heraf, navnlig i handelskammerets fortegnelser fra 1913, der nævner det nuværende produktionsområde. Den første rent håndværksmæssige fase har i tidens løb udviklet sig til en industrialiseret proces, der dog har bevaret produktets traditionelle egenskaber intakte.

Produktets oprindelse er dokumenteret fra et historisk synspunkt, også hvad angår råmaterialets oprindelsesområde, da denne produktion er resultatet af en typisk fælles kulturel udvikling i hele det tidligere nævnte makroområde, der efterhånden koncentrerede sig i en bestemt del af Parma-provinsen på grund af de unikke og ureproducerbare mikroklimatiske og miljømæssige forhold.

HENVISNING TIL OFFENTLIGGØRELSEN AF VARESPECIFIKATIONEN

Denne regering har igangsat den nationale indsigelsesprocedure angående forslaget til ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma«. Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på følgende websted:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20DOP,%20IGP%20e%20STG