

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1208/2013,

annettu 25 päivänä marraskuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Prosciutto di Parma (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu- ja järjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Italian esittämän pyynnön, joka koski neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 17 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesta maantieteellisten merkintöjen ja alkuperäisnimitysten rekisteröinnistä 12 päivänä kesäkuuta 1996 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1107/96⁽²⁾ nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen ”Prosciutto di Parma” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Pynnön tarkoituksena on eritelmän muuttaminen.

(3) Maailman terveysjärjestön vahvistamien ravitsemussuosittelujen vuoksi suolapitoisuusvaatimuksen keskimääräistä enimmäisarvoa on vähennetty 6,9 prosentista 6,2 prosenttiin ja keskimääräistä vähimmäisarvoa 4,5 prosentista 4,2 prosenttiin.

(4) Viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parma -kinkun merkintöjen osalta määrätään velvollisuudesta lisätä yhteenliittymän tunnuksen alapuolelle pakkaus- ja viipalointiyrityksen tunnus tuottajan tunnuksen sijaan. Lisäksi on tullut pakolliseksi merkitä viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parma pakkaukseen

tuottajan nimi tai joka tapauksessa suojattuja alkuperänimityksiä koskevaan valvontajärjestelmään rekisteröidyn sellaisen henkilön nimi, johon sovelletaan kaikkia kyseisessä järjestelmässä määrättyjä valvonta- ja varmennusmenettelyjä. Yhtenäiseen asiakirjaan sisältyvät pakkauksen graafista ulkoasua koskevat erityissäännökset on korvattu vähemmän yksityiskohtaisella sanamuodolla.

(5) Eri tuoteluokkien vähimmäissäilyvyysaikaa sekä viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parma erityyppisiä pakkausmenetelmiä koskevaa taulukkoa on muutettu tästä aiheesta saatujen viimeaikaisten tutkimustulosten perusteella.

(6) Tuotteen valmistukseen oikeutettujen sian takajalkojen ryhmät määritellään nyt yksiselitteisesti. Tällä hetkellä käytössä olevaan ilmaisuun ”ETY-luokituksen pääryhmät” on tehty lisäys, jonka mukaan kyseessä ovat U- R- ja O-ryhmiin kuuluvat takajalat.

(7) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50, 51 ja 52 artiklassa vahvistettua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Prosciutto di Parma” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 25 päivänä marraskuuta 2013.

*Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä*

Dacian CIOLOȘ

Komission jäsen

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Prosciutto di Parma” eritelmän muutos seuraavasti:

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾

9 artiklassa tarkoitettu muutoshakemus**”PROSCIUTTO DI PARMA”**

EY-nro: IT-PDO-0317-01028–9.8.2012

SMM () SAN (X)**1. Eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen kuvaus
- Tuotantomenetelmä
- Merkinnät

2. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos

3. Muutos/muutokset

Jäljempänä esitetään tiivistelmä yhtenäiseen asiakirjaan ja eritelmään tehdyistä muutoksista.

Ensimmäinen muutos koskee eritelmän B-osaa ja yhtenäisasiakirjan 5.2 kohtaa. Muutos liittyy tuotteelle ominaisiin kosteuden ja suolapitoisuuden vaatimuksiin. Yleisellä tasolla vaatimusta on yksinkertaistettu, jotta sitä olisi helpompi soveltaa. Suurempi muutos liittyy siihen, että suolapitoisuusvaatimuksen keskiarvon vähimmäis- ja enimmäisarvoja on vähennetty. Vaatimuksen enimmäisarvoa on vähennetty 6,9 prosentista 6,2 prosenttiin ja vähimmäisarvoa 4,5 prosentista 4,2 prosenttiin, jotta tuotteen keskimääräinen suolapitoisuus olisi huomattavasti alle nykyisten arvojen. Tämä päätös tehtiin sen jälkeen, kun Maailman terveysjärjestö vahvisti nykyiset ravitsemusväitteet.

Myös toinen muutos koskee eritelmän B-osaa (merkintöjä koskeva viimeinen kohta) ja H-osaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3.7 kohtaa, joka koskee viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman merkintöjä. Tekstissä olevat erityissäännökset on korvattu yleisluonteisemmalla sanamuodolla, johon ei sisälly teknisiä vaatimuksia. Muutoksella halutaan yksinkertaistaa ja helpottaa pakkauksen graafiseen ulkoasuun mahdollisesti myöhemmin tehtäviä muutoksia, tässä tapauksessa ainoastaan eritelmään tai sen liitteisiin tehtäviä muutoksia (mainittu ohje) sen sijaan, että kyseisiä asiakirjoja ja yhtenäistä asiakirjaa muutettaisiin samalla kertaa.

Kolmas muutos koskee eritelmän H-osaa, muttei yhtenäistä asiakirjaa. Tämäkin muutos liittyy viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parma -kinkun pakkauksessa olevaan graafiseen merkintään. Jotta lisättäisiin myös kaupallista avoimuutta, ns. herttuan kruunun alle on lisättävä pakkaus- ja viipalointiyrityksen tunnus tuottajan tunnuksen sijaan. Pakkaus- ja viipalointiyritys on tuotteen valmistusvaiheen viimeinen toimija ennen kuin tuote saatetaan markkinoille, ja kuluttajan kannalta kyseinen yritys on päävastuussa tuotteesta. Merkintöjen säännöissä määrätään, että pakkausyrityksen tunnuksen lisääminen on pakollista. Kyseisen merkinnän vieressä on yhdenmukaisuuden vuoksi oltava myös aakkosnumeerinen tunnus, jolla toimija voidaan tunnistaa Prosciutto di Parma -kinkun suojatulla alkuperänimityksellä varustetun alan toimijaksi.

Viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman viipalointia koskevan ohjeen 13 ja 14 artiklan seuraavat muutokset liittyvät läheisesti tähän kyseiseen viimeiseen muutokseen. Muutosten tarkoituksena on se, että viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman pakkaukseen on pakollista lisätä suojatun alkuperänimityksen valvontajärjestelmään rekisteröidyn tuottajan tai pakkausyrityksen nimi. Nämä ovat yrityksiä, joihin sovelletaan kaikkia Prosciutto di Parma suojatun alkuperänimityksen kattavia valvonta- ja varmennusmenettelyjä. Sen vuoksi nykyistä 13 artiklaa on täydennetty ja lisätty 14 artikla.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annettulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Viimeksi mainitun muutoksen perustelut ovat jäljempänä. Eritelmän siinä versiossa, jota muutoshakemus koskee, ei määrätä, että tuottajan tai pakkausyrityksen nimen lisääminen tuotteen merkintöihin tai pakkaukseen olisi pakollista. Tällöin on kansallisen ja EU:n lainsäädännön mukaan mahdollista ilmoittaa vain sen henkilön nimi, joka suorittaa tuotteen jakelun tai pitää sitä kaupan. Viimeksi mainittu toimija ei osallistu millään lailla tuotteen tuottamiseen, valvontaan ja pakkaamiseen, eikä Prosciutto di Parman suojatun alkuperänimityksen varmentamisesta vastaavan viranomaisen suorittama valvonta koske sitä.

Jotta noudatettaisiin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1169/2011⁽¹⁾ vahvistettuja yleisiä ja tiettyjä uusia periaatteita sekä erityisesti 8 artiklan ja sitä seuraavien artiklojen säännöksiä, on tehty ennakkolta (koska kyseinen asetusta ei ole vielä tullut lopullisesti voimaan) päätös määrittellä "elintarviketiedoista vastuussa oleva elintarviketalan toimija" (josta nimenomaisesti säädetään edellä mainitussa asetuksessa), joka voi tosiasiallisesti taata, että Prosciutto di Parman ja sen merkinnöissä olevat tiedot vastaavat toisiaan. Ainoastaan tuottajat, jotka ovat valmistaneet ja valvoneet tuotteita, sekä viipaloinnin ja pakkaamisen suorittaneet pakkaus- ja viipalointiyritykset voivat antaa tällaisen takuun, koska viipalointi ja pakkaaminen ovat yksittäisiä ja näkyviä toimintoja ja koska näin ollen pakkausyritys myös viipaloi tuotteen. Nämä kaksi toimijaa voivat merkittäväällä tavalla tuotteen mainittavat tiedot, ja sen vuoksi niiden voidaan oikeutetusti katsoa olevan kuluttajan kannalta vastuussa tuotteesta. Näin ollen saattaa olla syrjivää, että vain tuottajan nimen lisääminen merkintöihin olisi pakollista. Se ei myöskään ehkä olisi perusteltua muutoshakemuksen perusteena olevan syyn kannalta.

Lisäksi kyseisellä muutoksella pyritään määrittelemään, että tuotetiedoista vastuussa olevat henkilöt ovat yksinomaan Prosciutto di Parman suojatun alkuperänimityksen varmentamisesta vastaavan viranomaisen viralliseen valvontajärjestelmään rekisteröityjä henkilöitä. Tähän liittyen toimivaltaiset viranomaiset tekevät säännöllisin väliajoin niin tuottajia kuin pakkaus- ja viipalointiyrityksiäkin koskevia tarkastuksia. Myös tältä osin olisi edellä mainitun perusteen kannalta ristiriitaista valita vain toinen näistä toimijoista.

Näistä syistä katsotaan, että on tarpeen säätää mahdollisuudesta lisätä merkintöihin tuottajan nimi tai pakkaus- ja viipalointiyrityksen nimi.

Lisäksi yrityksen toiminimen mainitseminen pakkauksessa kokonaisuudessaan (mikä korvaa alfanumeeristen tunnusten ja koodien käytön) parantaa tuotteen jäljitettävyyttä ja sen avoimuutta, ja sen ansiosta järjestelmä on helpommin myös keskivertokuluttajan hahmotettavissa.

Jos pakkaus- ja viipalointiyrityksen nimi ilmoitetaan mustan kolmion alapuolella, tuottaja voi lisätä merkintöjen ja pakkauksen muiden tietojen viereen oman tunnuksensa ja yrityksen toiminimen.

Edellä mainittujen toimijoiden toiminimen lisäämisellä pakkauksen takaosaan pyritään pääsääntöisesti takaamaan kuluttajalle, että Prosciutto di Parma -tuotetta ja sitä koskevat, varmennuksesta vastaavan viranomaisen valvontaan kuuluvien toimijoiden vastuulla olevat pakkaustiedot vastaavat toisiaan. Muutoksella halutaan varmistaa, että tuotteen pakkausmerkinnät olisivat mahdollisimman avoimia, mikä olisi yksinomaan kuluttajan hyödyksi ostohetkellä.

Myös seuraava muutos koskee viipalointiohjetta ja mainitun ohjeen 12 artiklan tarkistusta, selkeyttämistä ja yksinkertaistamista. Artiklassa vahvistetaan viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman vähimmäissäilyvyysajan vaatimukset. Viimeaikaisten tutkimustulosten perusteella on katsottu tarpeelliseksi tarkistaa eri tuoteluokkia koskevia aikarajoja sekä eri pakkausmenetelmiä koskevaa taulukkoa.

Viimeinen muutos koskee eritelmän C-osaa ja erityisesti kohtaa, joka liittyy Prosciutto di Parman tuotantoon tarkoitettujen sikojen kasvatukseen. Kasvatusmenetelmien määritelmässä täsmennetään, että menetelmillä pyritään tuottamaan painavia sikoja ilman että sikojen paino päivää kohti nousisi liikaa. Menetelmillä pyritään myös tuottamaan ETY-luokituksen pääryhmiin kuuluvia ruhoja. Italian lainsäädännössä vahvistetaan paitsi painavien sikojen (H) ja kevyiden sikojen (L) välinen ero, myös EU:n lainsäädännön mukainen luokitusasteikko, joka on jaoteltu seuraavilla kirjaimilla merkittyihin alaryhmiin: EUROP. Vaikkei edellä mainitussa tekstissä viitatakaan kirjaimiin suorasti, se käy kuitenkin selvästi esille säännöksestä, jonka mukaan Prosciutto di Parma -kinkkua voidaan valmistaa vain yhteisön asteikon pääryhmiin kuuluvien painavien sikojen (H) eli U-, R- ja O-ryhmiin kuuluvien sikojen takajaloista, lukuun ottamatta E- ja P-kirjaimella merkityjä ruhoja. Tämä eritelmän laadintavaiheessa tehty valinta johtuu käsityksestä, jonka mukaan E- ja P-ryhmiin kuuluvien varmennettujen ruhojen takajalkojen ominaisuudet eivät vastaa Prosciutto di Parman tuotantovaatimuksia.

⁽¹⁾ EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18.

Unionin tasolla keskustellaan parhaillaan S-kirjaimella varustetun ryhmän lisäämisestä edellä mainittuun EUROP-asteikkoon. Lainsäädäntöprosessin edistymisen perusteella näyttää siltä, että yhteisön asteikko voisi pian muuttua muotoon SEUROP. Se vaikuttaisi suoraan myös Italiaan, jossa luokitus koskee sekä painavia että kevyitä sikoja.

Tällainen muutos saattaisi vaikeuttaa huomattavasti eritelmässä mainitun asianomaisen lainsäädännön tulkintaa. Pääluokitusryhmien määrittely olisi vaikeaa, ja olisi olemassa riski, että ominaisuuksiltaan riittämättömien raaka-aineiden käyttö olisi sallittua, mutta ominaisuuksiltaan täysin Prosciutto di Parman ominaisuuksia vastaavia raaka-aineita ei saisi käyttää. Kun otetaan huomioon asteikon uusi esitystapa, taulukon pääryhmiä voisivat edustaa E-, U-, R- ja O-kirjaimilla varustetut ryhmät tai ainoastaan U- ja R-kirjaimilla varustetut ryhmät. Ensimmäisessä tapauksessa E-kirjaimella varustetut sikojen takajalat lisättäisiin pääryhmiin. Se saattaisi lisätä riskiä siitä, että käytetään Prosciutto di Parman tuotantoon sopimattomia raaka-aineita. Toisessa tapauksessa ei saisi käyttää O-kirjaimella varustettuja takajalkoja, vaikka niillä olisi parhaat mahdolliset ominaisuudet.

Kun otetaan huomioon edellä mainitut seikat ja jotta vältettäisiin tulkintaan liittyvät epäselvyydet, on syytä täsmentää eritelmän C-osassa tällä hetkellä käytössä olevaa ilmaisua "ETY-luokituksen pääryhmät" vahvistamalla, että kyseiset pääryhmät koskevat U- R- ja O-kirjaimilla varustettuja ruoja.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾

"PROSCIUTTO DI PARMA"

EY-nro: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi

"Prosciutto di Parma"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Raakakypsytetty kinkku; tunnistetaan tulella kamaraan tehdystä merkinnästä; kupera muoto; ei distaalista osaa (sorkka) eikä ulkoisia puutteita, jotka pilaisivat tuotteen vaikutelman; tunnistetaan tulella kamaraan tehdystä merkinnästä; kupera muoto: ei distaalista osaa (sorkka) eikä ulkoisia puutteita, jotka pilaisivat tuotteen vaikutelman; reisolun pään (seläke) yli menevä paljas lihasosa on enintään 6 cm (lyhyt leikkaus); paino: paino yleensä kahdeksasta kymmeneen kilogrammaa, ei kuitenkaan alle seitsemän kilogrammaa; väri leikatessa: yhdenmukainen vaaleanpunaisen ja punaisen väliltä, rasvaisissa osissa puhtaita valkoisia juonteita; aromi ja maku: liha on herkullisen ja pehmeän makuista ja vähäsuolaista, ja aromi on tuoksuvaa ja lihalle ominaista; luonteenomaista tiettyjen kosteutta, suolaa ja proteolyysiiä koskevien analyttisten parametrien noudattaminen; merkin kiinnityksen jälkeen Prosciutto di Parma voidaan myydä kokonaisena, luuttomaksi leikattuna ja eri painoisina ja muotoisina paloina tai se voidaan siivuttaa ja pakata asianmukaisesti.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Prosciutto di Parman valmistuksessa käytettävän raaka-aineen (tuoreet sian takajalat) ominaisuudet ovat seuraavat: rasvapitoisuus arvioidaan määrittämällä jodiluku ja/tai linolihappopitoisuus takajalan ihonalaisen rasvakudoksen sisä- tai ulkopuolisesta rasvasta. Kussakin näytteessä jodiluku saa olla enintään 70 ja linolihappopitoisuus enintään 15 prosenttia. Rasvakerros: viimeistellyn tuoreen takajalan ulko-osan rasvan olisi oltava reisolun päähän ("rasvaisen kupeen alapuolinen osa") nähden kohtisuorasti mitattuna 20 millimetrin paksuinen 7–9 kilogramman painoisen Prosciutto di Parman valmistukseen käytettävissä tuoreissa takajaloissa ja 30 millimetrin paksuinen yli 9 kilogramman painoisen Prosciutto di Parman valmistukseen käytettävissä tuoreissa takajaloissa. Tuoreen takajalan rasvakerroksen on joka tapauksessa oltava ensiksi mainitussa tapauksessa 15 millimetriä ja jälkimmäisessä tapauksessa 20 millimetriä kamara mukaan luettuna. "Kruunussa" on oltava sellainen peitos, jolla estetään kamaran irtoaminen alapuolisesta lihaskudoksesta. Viimeistellyn tuoreiden takajalkojen suositeltava paino on 12–14 kilogrammaa. Painon on joka tapauksessa oltava vähintään 10 kilogrammaa.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Sallitut rehut, niiden määrät ja antotapa esitetään kahdessa taulukossa, joista ensimmäinen koskee elopainoltaan enintään 80 kilogrammaa oleville sioille syötettäviä rehuja ja toinen lihotusvaiheessa sallittuja rehuja. Rehu tarjotaan mieluiten nestemuodossa (liemi tai mäski) ja perinteisesti heraan sekoitettuna.

Viljasta koostuvan kuiva-aineen osuuden on ensimmäisessä vaiheessa oltava vähintään 45 prosenttia kokonaiskuivapainosta, ja toisessa vaiheessa käytettyjen rehujen lisäksi sallitut rehuaineet ovat seuraavat: karkea maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, johanneksenleipä, josta siemenet on poistettu, soijajauho, tislajäte, kurnupiimä, rasvat, joiden sulamispiste on suurempi kuin 36 °C, proteiinilysaatit ja maissisäilörehu.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annettulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Viljasta koostuvan kuiva-aineen osuuden on toisessa vaiheessa eli lihotusvaiheessa oltava vähintään 55 prosenttia kokonaiskuivapainosta, ja sallitut rehuaineet ovat seuraavat: maissi, jyvistä valmistettu mäski ja/tai maissintähkät, durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, kaura, vähempiarvoiset viljat, leseet ja muut vehnän jalostuksen sivutuotteet, kuivatut perunat, puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa, pellavansiemenkakut, kuivattu sokerijuurikasmassa, omenan ja päärynän puristeejäänös, rypäleiden ja tomaattien kuoret ruuansulatukseen, hera, kirnupiimä, kuivattu sinimailasjauho, melassi, soija-, auringonkukka-, seesami-, kookos-, maissinalkio- ja hernerouhe ja/tai muun palkokasvin siemenrouhe, olut- ja torulahiva ja muut hiivat sekä rasvat, joiden sulamispiste on suurempi kuin 40 °C.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotannon ja kypsytynen on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä tuotantoalueella tuotteen laadun, jäljitettävyyden ja valvonnan takaamiseksi.

3.6 Viipaloitua, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Merkin kiinnityksen jälkeen Prosciutto di Parma voidaan myydä kokonaisena, luuttomaksi leikattuna ja eri painoisina ja muotoisina paloina tai se voidaan siivuttaa ja pakata asianmukaisesti. Viimeksi mainitussa tapauksessa siivutus- ja pakkaamistoimenpiteet on suoritettava yksinomaan 4 kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettulla tuotantoalueella, ja suojattua alkuperänimitystä osoittava merkki on kiinnitettävä lähtemättömästi siten, että sitä ei voi poistaa pakkauksesta, jäljempänä olevassa 3.7 kohdassa määrättyllä tavalla. Tämä määräys on välttämätön Prosciutto di Parman laatuominaisuuksien ja tuotteen täydellisen jäljitettävyyden varmistamiseksi.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Ensimmäinen Prosciutto di Parman tunnistamiseen liittyvä tekijä, joka tosin ei koske tuotteen merkintöjä, mutta jolla tuote erottuu markkinoilla, on "herttuan kruunu" (polttoimerkki, jossa jäljitellään stilisoitua viisikärkistä kruunua ja jossa on paikannimi "Parma"). Merkillä on kahtalainen tehtävä: toisaalta sillä tunnistetaan tuote muiden raakakypsytyttyjen kinkkujen joukosta ja varmistetaan sen aitous ja toisaalta sillä taataan, että tuote on käynyt läpi kaikki määrätty tuotantovaiheet ja että keskeiset toimijat on tunnistettu kaikissa tuotantovaiheissa. Vain mainittu merkki antaa oikeuden tuotteen alkuperänimityksen lailliseen ja viralliseen käyttöön: ilman "herttuan kruunua" tuotteelle ei saa antaa alkuperänimitystä merkinnöissä tai pakkauksissa, myyntiasiakirjoissa eikä liiketoimissa (olipa kinkku kokonaisena, viipaloituna, valmispakkauksessa taikka vähittäismyynnissä paloina).

Prosciutto di Parman merkintöjen erottavien tekijöiden osalta pakolliset merkinnät ovat seuraavat:

— Kokonainen luullinen Prosciutto di Parma:

- "Prosciutto di Parma", jota seuraa maininta "denominazione di origine protetta" (suojattu alkuperänimitys),
- tuotantolaitos,

— Pakattu, kokonainen, luuton tai paloina oleva Prosciutto di Parma:

- "Prosciutto di Parma", jota seuraa maininta "denominazione di origine protetta" (suojattu alkuperänimitys),
- pakkauslaitos,
- valmistuspäivä, jos sinetti ei ole enää näkyvissä.

— Viipaloitu ja valmiiksi pakattu Prosciutto di Parma:

- pakkauksissa on yhteinen osa pakkausten ylemmän osan pinnassa, jossa on "herttuan kruunun" merkki ja seuraavat ilmaisut:
 - "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, 13 päivänä helmikuuta 1990 annetun lain ja asetuksen N:o (EY) 1107/96 mukaisesti suojattu alkuperänimitys),
 - "confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (pakattu hyväksytyyn tarkastuslaitoksen valvonnassa),
- pakkauslaitos,
- valmistuspäivä (sinetissä oleva kypsytämisen aloittamispäivä).

On kiellettyä käyttää laatua ilmaisevia sanoja, kuten "classico", "autentico" (aito), "extra" ja "super" tai mitään muita myyntinimikkeeseen yhdistettäviä laatusanoja, mainintoja ja tunnuksia. Poikkeuksena ovat "disossato" (luuton) ja "affettato" (viipaloitu).

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Prosciutto di Parman valmistus tapahtuu rajatulla alueella Parman maakuntaa, ja siihen kuuluu Parman maakunnan alue (Emilia-Romagnan alue Italiassa) enintään viiden kilometrin etäisyydellä via Emiliasta etelään ja korkeintaan 900 metrin korkeudessa. Idässä alue rajoittuu Enzajokeen ja lännessä Stironevirtaan.

Raaka-aine on peräisin jalostusaluetta laajemmalla maantieteelliseltä alueelta, johon kuuluu seuraavien alueiden hallintoalue: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo ja Lazio (Italia).

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Prosciutto di Parman ominaispiirteet sekä takeet siitä, että laatua, hygieniää ja elintarviketurvallisuutta koskevat tiukat vaatimukset täyttyvät, ovat erittäin riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Rajattuun maantieteelliseen makroalueeseen kuuluu vain muutamia rajallisia alueita, jotka ainutlaatuisen ja jäljittelemättömien olosuhteiden ja ihmisen erityisen roolin vuoksi ovat kehittyneet suojatulla alkuperänimityksellä varustetun kinkun tuotantoalueiksi. Yksi näistä rajatuista alueista on Prosciutto di Parman tuotantoalue, joka on suppea alue Parman maakunnassa. Tätä hyvin suppeaa aluetta luonnehtivat sijaintinsa mukaisesti ainutlaatuiset ekologiset, ilmastolliset ja ympäristöön liittyvät olosuhteet, jotka johtuvat Versilian meri-ilmasta, joka tyyntyy Val di Magran oliivitarhojen ja männiköiden välissä, kuivuu Apenniineilla, rikastuu kastanjoiden tuoksusta ja lopulta kuivattaa Parman kinkkuja ja tekee niistä erityisen makeita. Parma sijaitsee muinaisen Cisalppisen tasavallan sydämessä.

5.2 Tuotteen erityisyys

Prosciutto di Parma on vähintään 12 kuukauden ajan raakakypsytetty kinkku. Ainoat sallitut raaka-aineet ovat sianliha ja suola. Valmis tuote on muodoltaan kupera eikä siinä ole distaalista osaa (sorkka), ja reisiluun pään (seläke) yli menevä paljas lihasosa on enintään 6 cm (lyhyt leikkaus). Väri on leikattaessa yhdenmukainen vaaleanpunaisen ja punaisen väliltä, ja rasvaisissa osissa on puhtaita valkoisia juonteita. Liha on herkullisen ja pehmeän makuista ja vähäsuolaista, ja aromi on tuoksuvaa ja lihalle luonteenomaista. Tuotetta analysoitaessa sen on noudatettava tarkasti seuraavia vaatimuksia: kosteuspitoisuus 59–63,5 prosenttia, suolapitoisuus 4,2–6,2 prosenttia ja proteolyysi 24–31.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Tuotantovaatimukset, jotka oikeuttavat alkuperänimityksen "Prosciutto di Parma" käyttämiseen, ovat hyvin riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Raaka-aine ja Prosciutto di Parma ovat tiiviissä yhteydessä toisiinsa, ja tämä seikka sekä maantieteellisen alueen tuotannon, talouden ja yhteiskunnan kehittyminen ovat määrittäneet tuotteen ainutlaatuiset ominaisuudet. Raaka-aineen erityispiirteet ovat etruskien ajoilta nykypäivään asti olleet täysin tyypillisiä Keski- ja Pohjois-Italiassa sijaitsevalle rajatulle makroalueelle (joka on määritelty 4 kohdan toisessa alakohdassa).

Myöhäisessä vaiheessa teurastettavan painavan sian kasvatuksen kehityksessä erottuvat sikatalouden vaiheet. Aluksi kasvatettiin koto- ja alkuperäisiä rotuja, minkä jälkeen kasvatusta kehittyi ympäristöön, yhteiskuntaan ja talouteen liittyvien edellytysten, erityisesti ruokintaan liittyvän viljanviljelyn ja maidonjalostuksen, mukaisesti, ja tuotanto kehittyi vähitellen ja luonnollisesti siten, että tuloksena oli suojatulla alkuperänimityksellä varustettu kinkku. Rajatulla maantieteellisellä makroalueella sijaitsee alue, joka kehittyi ainutlaatuisen ja jäljittelemättömien ympäristöolosuhteiden ja ihmisen erityisen roolin ansiosta Prosciutto di Parman tuotantoalueeksi. Tämä rajattu alue on suppea alue Parman maakunnassa. Tätä hyvin suppeaa aluetta luonnehtivat sijaintinsa mukaisesti ainutlaatuiset ekologiset, ilmastolliset ja ympäristöön liittyvät olosuhteet, jotka johtuvat Versilian meri-ilmasta, joka tyyntyy Val di Magran oliivitarhojen ja männiköiden välissä, kuivuu Apenniineilla, rikastuu kastanjoiden tuoksusta ja lopulta kuivattaa Parman kinkkuja ja tekee niistä erityisen makeita. Parma sijaitsee muinaisen Cisalppisen tasavallan sydämessä.

Alueen asukkaat kasvattivat suuria porsaslaumojia ja olivat erityisen perehtyneitä suolattujen kinkkujen tuotantoon. Myöhemmältä ajalta on saatavilla erinäisiä kirjallisia lähteitä, joissa viitataan tähän kinkkuun ja sen valmistustapaan.

Näitä viittauksia on erityisesti vuodelta 1913 peräisin olevissa kauppakamariluetteloissa, joissa mainitaan nykyinen tuotantoalue. Alun perin puhtaasti käsiteellinen valmistusmenetelmä on kehittynyt nykypäivän teolliseksi prosessiksi, jossa tuotteen perinteiset ominaisuudet ovat kuitenkin säilyneet muuttumattomina.

Tuotteen alkuperä ja raaka-aineen alkuperäalue on dokumentoitu historiallisesta näkökulmasta, sillä kyseinen tuote on tulosta edellä mainitulla makroalueella tapahtuneesta kehityksestä, joka keskittyi jäljittelemättömien mikroilmastoon ja ympäristöön liittyvien edellytysten vuoksi yhteen tiettyyn Parman maakunnan osaan.

Eritelmän julkaisutiedot (asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Hallitus on aloittanut asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 5 kohdan mukaisen kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 4. heinäkuuta 2012 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 154 suojatun alkuperänimityksen "Prosciutto di Parma" muutoshakemuksen.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteesta:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan ministeriön www-sivuston etusivulle (www.politicheagricole.it) ja napsauttamalla ensin oikealla ylhäällä kohtaa "Qualità e sicurezza" ja sen jälkeen kohtaa "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".