

A BIZOTTSÁG 1208/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. november 25.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Prosciutto di Parma [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely a 2081/92/EGK tanácsi rendelet 17. cikkében megállapított eljárás szerint a földrajzi jelzések és eredetmegjelölések bejegyzéséről szóló, 1996. június 12-i 1107/96/EK bizottsági rendelet⁽²⁾ alapján bejegyzett „Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem célja a termékleírás módosítása az alábbiakban leírtak szerint.
- (3) A most már az Egészségügyi Világszervezet központja által is megerősített táplálkozási ajánlások nyomán a só tekintetében a legmagasabb átlagos érték 6,9 %-ról 6,2 %-ra, a legalacsonyabb átlagos érték pedig 4,5 %-ról 4,2 %-ra csökkent.
- (4) A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” címkézése tekintetében bevezetésre került annak a követelménynek való megfelelés, hogy a konzorcium szimbóluma alatt a termelő helyett a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás logóját kell feltüntetni. Kötelezővé vált továbbá a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” csomagolásán feltüntetni a termelő, vagy

legalábbis az oltalom alatt álló eredetmegjelölés felügyeleti rendszerébe bejegyzett és e rendszer keretében előírt valamennyi felügyeleti és tanúsítási eljárás hatálya alá tartozó személy nevét. Az egységes dokumentumban a csomagoláson szereplő grafikus megjelenítésre vonatkozó egyedi rendelkezéseket egy kevésbé részletes leírás váltotta fel.

- (5) A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” különböző termékkategóriáira vonatkozó minőségmegőrzési időt és a különböző típusú csomagolási technológiákat bemutató táblázat a témával foglalkozó egyes tanulmányok eredményeinek megfelelően módosításra került.
- (6) Hogy egyértelműen azonosítani lehessen a sertéscomb azon kategóriáit, amelyekből a terméket elő lehet állítani, a jelenleg használt „az EGK osztályozás központi kategóriái” kifejezés pontosítás végett kiegészült azzal a konkrét meghatározással, hogy a combnak az „U”, „R”, illetve „O” kategóriába kell tartoznia.
- (7) A Bizottság a szóban forgó módosítást megvizsgálta, és indokoltnak találta. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása e rendelet I. melléklete szerint módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében található.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 25-én.

*a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja*

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosításait:

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete ⁽¹⁾ a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN**„PROSCIUTTO DI PARMA”**

EK-szám: IT-PDO-0317-01028-2012.8.9.

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék leírása
- Az előállítás módja
- Címkézés

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása

3. Módosítás(ok)

Az alábbiakban az egységes dokumentumban és a termékleírás szövegében végrehajtott módosítások összefoglalása következik.

Az első módosítás a termékleírás B. részét és az egységes dokumentum 5.2. pontját érinti, és a terméket jellemző nedvességre és sótartalomra vonatkozik. Általánosságban az előírás egyszerűsödött, hogy alkalmazása könnyebbé váljon. Lényeges módosítás a sótartalom esetében történt a legalacsonyabb és legmagasabb átlagos érték csökkentése révén. E kritérium tekintetében a megengedett legmagasabb érték 6,9 % -ról 6,2 % -ra, a legalacsonyabb érték pedig 4,5 % -ról 4,2 % -ra csökkent, és ily módon a termékben a sótartalom átlagos értéke jelentősen a korábbi értékek alá süllyedt. E döntés a tápanyag-összetételre vonatkozó, az Egészségügyi Világszervezet központja által is megerősített állítások alapján született.

A második módosítás is a B. részre (a címkézéssel kapcsolatos utolsó pontra), valamint a termékleírás H. részére és az egységes dokumentum 3.7. pontjára vonatkozik, és a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” címkézését érinti. Pontosabban a szöveg egyedi rendelkezéseit felváltotta egy általánosabb megfogalmazás, amely nem tartalmaz technikai követelményeket. Ez a módosítás a csomagolás grafikus megjelenítésével kapcsolatos későbbi esetleges módosítások egyszerűsítését szolgálja, ami megkönnyíti a változtatást azáltal, hogy arra csak a termékleírásban vagy egyik mellékletében (az említett iránymutatásban) lesz szükség, és nem kell módosítani a szóban forgó dokumentumokat és az egységes dokumentumot is.

A harmadik módosítás a termékleírás H. részére vonatkozik, de az az egységes dokumentumot nem érinti. Ez a módosítás is a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” csomagolásán található grafikus megjelenítést érinti. A nagyobb kereskedelmi átláthatóság érdekében többek között a hercegi korona alá a termelő helyett a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás logója kerül beillesztésre. A csomagolást/szeletelést végző vállalkozás ugyanis a termék előállításában a fogyasztást megelőzően a legutolsó szereplő, és így a termékért elsősorban ez a vállalkozás felel a fogyasztók irányában. A címkézésre vonatkozó szabályok értelmében kötelező feltüntetni a csomagolóüzem székhelyét. E mellett – az egységesség érdekében – fel kell tüntetni az üzemnek a „Prosciutto di Parma” OEM előállításával foglalkozó ágazaton belüli alfanumerikus azonosító jelét is.

Az iránymutatásnak a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” szeletelésére vonatkozó 13. és 14. cikkének ezt követő módosításai szorosan kapcsolódnak ehhez a módosításhoz. A végrehajtott módosítások célja, hogy a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” csomagolásán kötelezően szerepeltetni kelljen a „Prosciutto di Parma” OEM felügyeleti rendszerébe bejegyzett és e rendszer keretében valamennyi felügyeleti és tanúsítási eljárás hatálya alá tartozó termelő vagy csomagolóüzem nevét. Ebből a célból a jelenlegi 13. cikk kiegészült, valamint a 14. cikk helyébe egy új 14. cikk lépett.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

Az utóbbi módosítást az itt következőkben leírtak indokolják. A termékleírásnak a módosítási kérelem tárgyát képező változatában nem szerepel, hogy a címkén vagy a csomagoláson kötelező feltüntetni a termelő vagy a csomagoló vállalkozás nevét, és így lehetőséget ad arra, hogy – a tagállami és az uniós szabályok értelmében – csupán a terméket forgalomba hozó vagy forgalmazó személy neve legyen feltüntetve. Egyértelmű ugyanakkor, hogy e személy nem vesz részt a termék előállításának, felügyeletének és csomagolásának, valamint a „Prosciutto di Parma” OEM tanúsító szerve által végrehajtott ellenőrzésnek a folyamatában.

Az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ általános megközelítésmódjának és egyes új elveinek, különösen a 8. és azt követő cikkeiben szereplő rendelkezéseknek az átvétele céljából – előretételező módon, hiszen a szóban forgó rendelet véglegesen még nem lépett hatályba – az a döntés született, hogy azonosításra kerül „az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásért felelős élelmiszer-vállalkozó” (a rendelet által kifejezetten megnevezett funkció), aki valóban képes garantálni, hogy a „Prosciutto di Parma” termék valóban megfelel annak, ami a címkén szerepel. Csak a terméket előállító és ellenőrző termelő és a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás tudja ezt garantálni; megjegyzendő, hogy a szeletelés és a csomagolás egyetlen, egymástól elválaszthatatlan művelet, és ezért a csomagolóüzem végzi a szeletelést is. Ez a két szereplő tud valóban garanciát vállalni a terméken feltüntetett információkért, és ezért jogosan tekinthető úgy, hogy ők viselik a fogyasztókkal szembeni „felelősséget”. Ha a címkén csak a termelő nevét kellene kötelezően feltüntetni, az a módosítás iránti kérelem alapjául szolgáló okoknál fogva diszkriminatív és indokolatlan lenne.

A módosítás egyébként a termékkel kapcsolatos információkért felelős személyként kizárólag a „Prosciutto di Parma” OEM tanúsító szervének hivatalos felügyeleti rendszerébe bejegyzett személyeket kívánja megjelölni. Ebben a tekintetben az illetékes hatóságok rendszeresen ellenőrzik mind a termelőket, mind a csomagolást/szeletelést végző vállalkozásokat; ha csak az egyikkel tennék, az ellentmondana az említett indokoknak.

Ezért megítélésünk szerint lehetővé kell tenni, hogy vagy a termelő vagy a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás nevét tüntessék fel.

A csomagoláson (alfanumerikus jelek és kódok helyett) a vállalkozás teljes cégnevének feltüntetése révén javul a termék nyomkövetési rendszere és annak átláthatósága, valamint még a közepesen tájékozott fogyasztó számára is érthetőbbé válik a rendszer.

Ha a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás neve a fekete háromszög alatt van feltüntetve, a termelő a címkén és a csomagoláson szereplő egyéb információk mellett megjelölheti a saját védjegyét és a vállalkozás cégnevét.

Általánosságban az említett szereplők cégnevének a csomagolás elülső részén való feltüntetése azt a célt szolgálja, hogy a fogyasztók számára garantálja a „Prosciutto di Parma” termékhez tartozó címként található információk helytállóságát, amiért a tanúsító szerv ellenőrzése alatt álló szereplők felelősek. A módosítás a termék kiszerezésén feltüntetett információk lehetőleg nagyobb fokú átláthatóságának biztosítására irányul, amely a vásárlás során kizárólag a fogyasztók érdekeit szolgálja.

Egy további módosítás a szeletelésre vonatkozó iránymutatásra is vonatkozik, a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” minőségmegőrzési idejére vonatkozó 12. cikkének a felülvizsgálata, ésszerűsítése és egyszerűsítése formájában. Egyes idevágó, közelmúltbeli tanulmányok eredményei alapján indokoltnak tűnt felülvizsgálni a különböző termék-kategóriákra vonatkozó határidőket és a különböző típusú csomagolási technológiákat bemutató táblázatot.

Végezetül az utolsó módosítás a termékleírás C. részére, nevezetesen a „Prosciutto di Parma” előállítására szánt sertésekre vonatkozó rendelkezésekkel kapcsolatos részre vonatkozik. A tenyésztési módszer meghatározása alapján e módszer „célja nehéz sertések előállítása, melynek során biztosítani kell, hogy a napi súlygyarapodás mérsékelt legyen, valamint az EGK osztályozás központi kategóriába tartozó hasított test előállítása”. Az olasz szabályozás azon túl, hogy megkülönbözteti a nehéz (H) és a könnyű (L) sertést, az uniós szabályoknak megfelelően tartalmaz egy osztályozási rendszert is, amelynek kategóriáit a következő betűk jelölik: EUROP. Ugyan az idézett szöveg kifejezetten nem hivatkozik betűkre, a rendelkezésekből egyértelműen kiderül, hogy a „Prosciutto di Parma” előállítása kizárólag a közösségi rendszer központi kategóriáiba, vagyis az „U”, „R” és „O” betűvel ellátott kategóriába tartozó nehéz sertések (H) combjából történhet, vagyis az „E” és „P” jelű hasított testek nem fogadhatók el. Ez a termékleírás kidolgozásakor hozott döntés abból a meggyőződésből ered, miszerint az „E” és „P” kategóriájú hasított testekből származó combok nem felelnek meg a „Prosciutto di Parma” előállítására vonatkozó követelményeknek.

⁽¹⁾ HL L 304., 2011.11.22., 18. o.

Jelenleg folyik az Unió szintjén annak megvitatása, hogy az említett EUROP rendszer kiegészüljön-e egy „S” kategóriával. A jogalkotási folyamat előrehaladottsága azt jelzi, hogy hamarosan a közösségi rendszer SEUROP rendszer lesz, ami közvetlenül ki fog hatni Olaszországra is, ahol a rendszer a nehéz és a könnyű sertésekre is fog vonatkozni.

Ez az újítás komoly nehézségeket okozhat a termékleírásban szereplő szabályok értelmezésével kapcsolatban; nehéz lesz meghatározni, hogy mit jelent az „osztályozás központi kategóriái” kifejezés, és fennállna a veszélye annak, hogy nem megfelelő alapanyag használata kerül engedélyezésre, illetve, hogy a „Prosciutto di Parma” sajátosságainak tökéletesen megfelelő alapanyag nem kerül engedélyezésre. A megújult rendszer ugyanis olyan, hogy a központi kategóriák lehetnek az „E”, az „U”, az „R” és az „O” betűjű kategóriák, de lehetnek kizárólag az „U” és az „R” betűjűek is. Az első esetben az „E” jelű sertések combjai a központi kategóriához tartoznának és így megnövekedne annak a veszélye, hogy a „Prosciutto di Parma” előállítására alkalmatlan alapanyag kerül felhasználásra. A második esetben az „O” betűs combok, habár optimális jellemzőkkel rendelkeznek, nem kerülnének felhasználásra.

A leírtak alapján és az értelmezéssel kapcsolatos bizonytalanságok elkerülése végett helyénvaló pontosítani a termékleírás C. részében jelenleg szereplő „az EGK osztályozás központi kategóriái” kifejezést, megjelölve, hogy a központi kategóriák az „U”, az „R” és az „O” jelű hasított testre vonatkoznak.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete ⁽¹⁾ a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„PROSCIUTTO DI PARMA”

EK-szám: IT-PDO-0317-01028-2012.8.9.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Prosciutto di Parma”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály. Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A bőrbe égetett tanúsítójellel azonosított, domború külső formájú érlelt nyers sonka, alsócomb (csülök) nélkül, a termék kinézetet esetlegesen károsan befolyásoló külső tökéletlenségek nélkül, a combcsont fején (dió) túlnyúló csupasz izomrész 6 cm-re korlátozva (rövidre vágás); tömege általában nyolc-tíz kilogramm, de minden esetben legalább hét kilogramm; színe vágáskor egységes, a rózsaszín és a vörös között, a zsíros részek tiszta fehér színével vegyítve; aroma és íz: kellemes és lágy ízű, enyhén sós, jellegzetes aromájú hús; jellemzője, hogy megfelel a nedvességre, sóra és proteolízisre vonatkozó pontos elemzési kritériumoknak; a „Prosciutto di Parma” a tanúsítójel elhelyezése után egészben, kicsontozva, változó formában és súlyban, darabolva vagy szeletelve, majd megfelelően csomagolva hozható kereskedelmi forgalomba.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált nyersanyag (friss comb) az alábbi jellemzőkkel rendelkezik: a zsírkonisztencia meghatározása a comb bőr alatti zsírhártyájának belső és külső zsírájában található jódmutató és/vagy linolsavtartalom meghatározása alapján történik. Az egyes minták esetében a maximális jódmutató nem haladhatja meg a 70-et, a linolsavtartalom pedig nem lehet 15 %-nál magasabb; a darabolt friss comb külső részén a zsír vastagságának – a combcsont fejéhez (alsó-dió) képest vertikálisan mérve – körülbelül 20 mm-nek kell lennie a 7–9 kilogrammos „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált friss comb esetében, és kb. 30 mm-nek kell lennie a 9 kilogrammnál nagyobb „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált friss comb esetében. A zsír vastagsága semmiképp nem lehet 15 mm, illetve 20 mm-nél kisebb a friss comb egyik kategóriájánál sem, beleértve a bőrt is. A „korona” olyan borítással kell, hogy rendelkezze, amely mindenképpen megakadályozza a vastag bőr elválását az alatta elhelyezkedő izomtömegetől. A friss darabolt combok tömegének lehetőleg 12–14 kilogrammnak kell lennie, de semmiképp nem lehet 10 kilogrammnál kevesebb.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

Az engedélyezett takarmányok, a mennyiségek és a takarmányozási módok két táblázatban kerülnek feltüntetésre: az első táblázat a legfeljebb 80 kg élőszületű állatok esetében engedélyezett takarmányokat, míg a második a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányokat tartalmazza. A takarmány lehetőleg folyékony formában (moslék vagy kása) kerülnek adagolásra, a hagyományok szerint savóval dúsítva.

Az első szakaszban a gabonából származó szárazanyag részaránya nem lehet kevesebb mint az adagolt teljes takarmány 45 %-a, és a második szakaszban előírtakon kívül az elfogadott takarmányok a következők: kukoricaglutén-őrlemény és/vagy kukoricaglutén-takarmány, magozott szentjánoskenyér, halliszt, szójakivonatból készült liszt, szeszfőzdei származékok, író, 36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok, fehérjék (lizin), silókukorica.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

A második szakaszban, a hizlalás szakaszában, a gabonából származó szárazanyag részaránya nem lehet kevesebb mint az adagolt teljes takarmány 55 %-a, és az elfogadott takarmányok a következők: kukorica, kukoricaszem és/vagy -cső kása, cirok, árpa, rozs, tritikále, zab, kisebb gabonafélék, korpa és egyéb rozsfeldolgozásból származó termék, szárított burgonya, préselt és silózott cukorrépapép, len expeller, kipréselt és szárított cukorrépapép, alma és körte, szőlő- és paradicsomhéj mint emésztést segítő anyagok, tejsavó, iró, szárított lucernaliszt, melasz, szójakivonatból, napraforgómagból, szezám-magból, kókusz-ból, kukoricacsírából készült liszt, borsó és/vagy más bogós terméstartósító, sörélesztő és/vagy torula élesztő és egyébek, 40 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A termék minőségének, nyomonkövethetőségének és ellenőrzésének biztosítása érdekében az előállítás és az érlelés műveleteinek a 4. pont szerinti előállítási területen kell történniük.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Prosciutto di Parma” a tanúsítójel elhelyezése után egészben, csontozva, különböző súlyú és formájú darabokban vagy szeletekben, megfelelően csomagolva értékesíthető; ez utóbbi esetben a szeletelési és csomagolási műveleteket kizárólag a 4. pont első bekezdésében meghatározott előállítási területen hajthatják végre, és az OEM megkülönböztető tanúsítójelet letörölhetetlenül és eltávolíthatatlanul kell elhelyezni a terméken a 3.7. pontban előírt módon, biztosítandó a „Prosciutto di Parma” tipikus minőségi jellemzőit, valamint a termék teljes nyomonkövethetőségét.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Prosciutto di Parma” elsődleges ismertető jegye, amely – bár nem egészen a címkézést érinti – a piacon megkülönbözteti a többi terméktől, a „hercegi korona” (égetett márkajel, amely stilizált ötágú koronát ábrázol, és a „Parma” helyiségnév kíséri). Ennek kettős funkciója van: egyrészt eredetiségét tanúsítva megkülönbözteti a terméket a többi sonkától (azonosító márkacímke), másrészt tanúsítja, hogy maga a termék átment az összes előírt előállítási szakaszon, valamint, hogy ezekben a szakaszokban az előállításban érintett szereplőket azonosították. Az eredetmegjelölés jogszert és jogos használata a tanúsítójel meglétéhez kötött: a „hercegi korona” nélkül a szóban forgó megjelölés nem használható sem a termék megjelölésére, sem a címkéken, sem a csomagoláson, sem az értékesítési dokumentumokban, és nem használható a kereskedelmi tranzakciók során sem (egész, szeletelt és előre csomagolt vagy adagokban történő kiskereskedelmi értékesítés).

A „Prosciutto di Parma” címkéjén a következő megjelöléseket mindenképpen fel kell tüntetni:

— az egész, csontos „Prosciutto di Parma” esetében:

— „Prosciutto di Parma” és az azt követő „denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat,

— az előállító üzem székhelye,

— a csomagolt, egész, csontozott vagy darabolt „Prosciutto di Parma” esetében:

— „Prosciutto di Parma” és az azt követő „denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat,

— a csomagolóüzem székhelye,

— az előállítás időpontja, amennyiben a pecsét már nem látható,

— a szeletelt és előre csomagolt „Prosciutto di Parma” esetében:

— minden csomagolásnak tartalmaznia kell egy egységes részt a bal felső szélén, ahol egy „hercegi koronát” ábrázoló címke látható a következő felirattal:

— „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” oltalom alatt álló eredetmegjelölés az 1990. február 13-i 26. sz. törvény és az 1107/96/EK rendelet értelmében),

— „confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato” (a jogosult szerv ellenőrzése alatt csomagolva),

— a csomagolóüzem székhelye,

— az előállítás időpontja (az érlelés kezdetének a pecséten megjelölt időpontja).

Az olyan jelzők, mint „classico” (klasszikus), „autentico” (eredeti), „extra” (extra), „super” (szuper) vagy az értékesítési elnevezéshez kapcsolódó más minősítés, jellemző vagy megjelölés használata tilos, kivéve a „disossato” (csontozott) és „affettato” (szeletelt) kifejezéseket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Prosciutto di Parma” készítése Párma megye körülhatárolt területén történik, amely magában foglalja Párma megyének (Emilia-Romagna tartomány – Olaszország) a via Emilia úttól minimum 5 km-re délre fekvő területét, maximum 900 méteres magasságig, melyet kelet felől az Enza folyó vonala, nyugat felől pedig a Stirone patak vonala határol.

Az alapanyag egy ennél földrajzilag nagyobb feldolgozási térségből származik, amely a következő tartományok közigazgatási területeit öleli fel: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo és Lazio (Olaszország).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Prosciutto di Parma” különleges jellemzői, valamint a szigorú minőségi, higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírások betartásának biztosítása mind-mind szorosan kapcsolódik a környezeti feltételekhez, valamint a természeti és emberi tényezőkhöz. A behatárolt földrajzi makrotérsegen belül csupán egyes olyan ritka, kisebb területek váltak az oltalom alatt álló sonka előállításának térségévé, amelyeket egyedülálló és utánozhatatlan feltételek és a különleges emberi hozzáértés megléte jellemez. A „Prosciutto di Parma” előállítási területe Párma megye csupán kis része, amely e behatárolható térségek egyike. Ez a mikrotérsege a Versilia felől érkező tengeri levegőnek köszönhetően egyedülálló ökológiai, éghajlati és környezeti jellemzőkkel rendelkezik; a tengeri levegő, miután a Val di Magra völgy olajligetei és fenyvesei között áthaladva lecsendesedik, és az Appenninek csúcsain megszabadul a benne lévő nedvességtől, megtelik gesztenye illattal, és kiszikkasztja a „Prosciutti di Parma” sonkát, egyedülálló lágyságot kölcsönözve a terméknek.

5.2. A termék sajátosságai

A „Prosciutto di Parma” nyers, legalább 12 hónapos időtartamig érlelt sonka; a megengedett hozzávalók kizárólag a sertéshús és a só. A végtermék külső formáját tekintve domború, alsócomb (csülök) nélkül, a combcsont fején (dió) túlnyúló csupasz izomrész maximum 6 cm-re látható (rövidre vágás). Az érlelt termék tömege általában nyolc-tíz kilogramm, de semmiképpen sem kevesebb mint hét kilogramm; színe vágáskor egységes, a rózsaszín és a vörös között, a zsíros részek tiszta fehér színével vegyítve; a húsa kellemes és lágy ízű, kissé sós, ízes és jellegzetes aromával. A termék megfelel a nedvességre (59–63,5 %), sóra (4,2–6,2 %) és proteolízisre (24–31 %) vonatkozó pontos elemzési kritériumoknak.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A „Prosciutto di Parma” eredetmegjelölés odaítélését lehetővé tevő előállítási kritériumok mindegyike szorosan kapcsolódik a környezeti feltételekhez, valamint a természeti és emberi tényezőkhöz. Az alapanyag és a „Prosciutto di Parma” végtermék közötti szoros kapcsolat, valamint az előállítás kialakulása és a földrajzi térség társadalmi-gazdasági fejlődése együttesen eredményezték az egyedülálló jellegzetességeket. Az alapanyag Közép- és Észak-Olaszország (a 4. pont második bekezdésében megjelöltek szerinti) meghatározott makrotérsegeire jellemző, teljesen egyedi jellemzőkkel rendelkezik, már az etruszkok óta.

Az érett korban levágott nehéz sertések tartásának kialakulása jelzi a sertéstenyésztés szakaszait: az őshonos fajtákkal kezdődik, majd a környezeti, társadalmi és gazdasági tényezőknek megfelelően, elsősorban a – takarmányozási szempontból fontos szerepet betöltő – gabonatermeléssel és tejfeldolgozással párhuzamosan fejlődik, majd fokozatosan és természetes módon válik egy eredetmegjelöléssel rendelkező termék előállításának önálló tevékenységévé. A behatárolt földrajzi makrotérsegen belül egy szűkebb térség egyedülálló és utánozhatatlan környezeti feltételei révén és a helyiek különleges hozzáértésének köszönhetően a „Prosciutto di Parma” előállításának földrajzi területévé vált. Ez a behatárolt terület Párma megyének csak egy kis részét jelenti. Elhelyezkedésénél fogva ez a mikrotérsege a Versilia felől érkező tengeri levegőnek köszönhetően egyedülálló ökológiai, éghajlati és környezeti jellemzőkkel rendelkezik; a tengeri levegő, miután a Val di Magra völgy olajligetei és fenyvesei között áthaladva lecsendesedik, és az Appenninek csúcsain megszabadul a benne lévő nedvességtől, megtelik gesztenye illattal, és kiszikkasztja a „Prosciutti di Parma” sonkát, egyedülálló lágyságot kölcsönözve a terméknek.

Párma a régi Gallia Alpok alatti területének szívében található, lakói nagy sertéshordákat tartottak, és nagy szakértelemmel rendelkeztek a sózott sonka előállítására.

Több írásos forrás is hivatkozik e sonkára és annak elkészítési módjára. Ilyenek többek között a kereskedelmi kamara 1913. évi jegyzékei, amelyek megemlítik a jelenlegi előállítási területet. A kezdetben kizárólag kisipari, kézműves jellegű tevékenység mára inkább nagyüzemi formát öltött, amely ugyanakkor megőrizte a termék hagyományos jellegzetességeit.

A termék eredetét – beleértve az alapanyag származási területét is – történelmileg írásos dokumentumok támasztják alá. A szóban forgó előállítási mód az említett „makrotérség” egészére jellemző közös vidéki kultúra kialakulásának eredménye, amely az utánozhatatlan mikroklíma és környezeti tényezők révén csak Párma megye egy részére korlátozódott.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére (510/2006/EK rendelet, 5. cikk, (7) bekezdés)

A közigazgatási szerv a „Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés módosítása iránti kérelemnek az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2012. július 4-én megjelent 154. számában való közzétételével megindította az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (5) bekezdésében említett nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

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

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it) a „Qualità e sicurezza” címszóra (a képernyőn jobbra fent), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” hivatkozásra kattintva.
