

## VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1208/2013

z 25. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Prosciutto di Parma (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

výrobcu alebo aspoň osoby zaregistrovanej v systéme kontroly chráneného označenia pôvodu, na ktorú sa vzťahujú všetky postupy kontroly a osvedčovania stanovené v tomto systéme. Špecifické ustanovenia jednotného dokumentu týkajúce sa grafického stvárnenia na obale boli nahradené menej podrobným znením.

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

(5) V súlade s výsledkami niektorých štúdií v danej oblasti bola zmenená tabuľka s lehotami minimálnej trvanlivosti, pokiaľ ide o rôzne kategórie výrobkov a rozličné technológie balenia balenej krájananej šunky „Prosciutto di Parma“.

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di Parma“ zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 1107/96 z 12. júna 1996 o zápise zemepisných označení a označení pôvodu podľa postupu stanoveného v článku 17 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92<sup>(2)</sup>.

(6) Aby sa dali jednoznačne určiť kategórie bravčových stehien, ktoré možno použiť na výrobu šunky, znenie sa spresnilo a k doteraz používanému spojeniu „stredné kategórie klasifikácie EHS“ bola pridaná špecifická zmienka o skutočnosti, že ide o stehná kategórií „U“, „R“ a „O“.

(2) Cieľom žiadosti je nasledujúca zmena špecifikácie.

(7) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

(3) Vzhľadom na výživové odporúčania, ktoré už potvrdilo aj vedenie Svetovej zdravotníckej organizácie, sa maximálna priemerná hodnota obsahu soli znížila zo 6,9 % na 6,2 % a minimálna priemerná hodnota zo 4,5 % na 4,2 %.

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di Parma“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

(4) Pokiaľ ide o označovanie balenej krájananej šunky „Prosciutto di Parma“, doplnila sa povinnosť uvádzať pod symbolom konzorcia namiesto skratky názvu výrobcu skratku podniku, kde sa uskutočnilo balenie/krájanie. Okrem toho sa doplnila povinnosť uvádzať na obale balenej krájananej šunky „Prosciutto di Parma“ názov

## Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

(<sup>2</sup>) Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

*Článok 3*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 25. novembra 2013

*Za Komisiu  
v mene predsedu  
Dacian CIOLOȘ  
člen Komisie*

---

## PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di Parma“:

## ŽIADOSŤ O ZMENU

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(1)</sup>

## ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

## „PROSCIUTTO DI PARMA“

ES č. IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

CHZO ( ) CHOP (X)

## 1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- Opis výrobku
- Spôsob výroby
- Označovanie

## 2. Druh zmeny (zmien)

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia

## 3. Zmena (zmeny)

Nasleduje zhrnutie zmien jednotného dokumentu a znenia špecifikácie výrobku.

Prvá zmena bola zahrnutá do časti B špecifikácie a bodu 5.2 jednotného dokumentu. Týka sa kritérií vlhkosti a soli, ktorými sa výrobok vyznačuje. Vo všeobecnosti došlo k zjednodušeniu normy v záujme uľahčenia jej uplatňovania. Hlavná zmena pozostáva zo zníženia minimálnej a maximálnej hodnoty priemerného obsahu soli. Maximálna priemerná hodnota sa znížila zo 6,9 % na 6,2 % a minimálna priemerná hodnota zo 4,5 % na 4,2 %, aby priemerný obsah soli vo výrobku bol výrazne nižší než v minulosti. Toto rozhodnutie vychádza z poznatkov o výžive, ktoré už potvrdilo aj vedenie Svetovej zdravotníckej organizácie.

K druhej zmene takisto došlo v časti B (posledný bod o označovaní), ako aj v časti H špecifikácie a bode 3.7 jednotného dokumentu. Týka sa označovania balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“. Konkrétnejšie sa špecifické ustanovenia nahradili všeobecnejším znením, ktoré neobsahuje technické požiadavky. Cieľom tejto zmeny je zjednotiť ďalšie eventuálne zmeny týkajúce sa grafického stvárnenia na príslušnom obale v tom zmysle, že zmeny sa budú jednoduchšie dopĺňať, lebo sa budú vkladať len do špecifikácie alebo jej príloh (uvedená smernica), pričom jednotný dokument sa zároveň s týmito dokumentmi nebude musieť upravovať.

Tretia zmena bola zahrnutá do časti H, ale v jednotnom dokumente sa neodrkadila. Aj tá sa týka grafického stvárnenia na obale balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“. V záujme väčšej transparentnosti pri obchodovaní sa stanovuje, že pod kniežacou korunkou sa má namiesto skratky názvu výrobcu uvádzať skratka podniku, kde sa uskutočnilo balenie/krájanie. Podnik, kde sa uskutočnilo balenie/krájanie, totiž ako posledný zasahuje do spracovania výrobku predtým, než sa uvedie na trh, a tak nesie voči spotrebiteľom hlavnú zodpovednosť. V predpisoch o označovaní sa navyše stanovuje aj povinnosť uvádzať sídlo baliarne. V záujme koherentnosti je nevyhnutné, aby tento údaj sprevádzala aj alfanumerická skratka, pomocou ktorej možno identifikovať prevádzkovateľa v rámci skupiny podnikov, ktoré disponujú chráneným označením pôvodu „Prosciutto di Parma“.

S touto zmenou úzko súvisia aj ďalšie, ktoré boli zahrnuté do článkov 13 a 14 smernice a ktoré sa týkajú krájania balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“. Tieto zmeny obsahujú povinnosť uvádzať na obale balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“ názov výrobcu alebo baliarne zaregistrovaných v systéme kontroly CHOP, na ktorých sa vzťahujú všetky postupy kontroly a osvedčovania stanovené v systéme kontroly CHOP „Prosciutto di Parma“. Preto sa rozšírilo znenie doterajšieho článku 13 a bol pridaný nový článok 14.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

Dôvodom tejto zmeny sú nasledujúce skutočnosti. V znení špecifikácie, ktorá je predmetom žiadosti, sa doteraz nestanovovalo povinné uvádzanie názvu výrobcu alebo baliarne na etikete alebo obale výrobku, čím sa v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi a právnymi predpismi EÚ poskytovala možnosť uvádzať iba meno osoby, ktorá výrobok distribuuje alebo predáva. Tento posledný účastník obchodného procesu sa pochopiteľne nijako nezúčastňuje na výrobe, kontrole a balení výrobku, ani na kontrolách vykonávaných certifikačným orgánom, do ktorého pôsobnosti patrí CHOP „Prosciutto di Parma“.

S cieľom vyhovieť celkovej myšlienke a niektorým novým pravidlám stanoveným v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 <sup>(1)</sup>, a najmä ustanoveniam článku 8 a ďalších, sa dospelo k záveru, že sa určí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zodpovedný za informácie sprevádzajúce potravinu (v uvedenom nariadení sa takáto funkcia explicitne uvádza) a že jeho činnosť sa bude reálne vykonávať, aby šunka „Prosciutto di Parma“ zodpovedala údajom na etikete. Toto rozhodnutie sa prijalo s predstihom, keďže nariadenie zatiaľ definitívne nenadobudlo účinnosť. Túto záruku môžu poskytnúť iba výrobcovia, ktorí výrobky spracovali a skontrolovali, a podniky, v ktorých sa uskutočnilo balenie/krájanie, keďže krájanie a balenie predstavujú jednotný, nedeliteľný proces a obe teda prebiehajú v jednom a tom istom podniku. Uvedení účastníci výrobného procesu môžu poskytnúť spoľahlivú záruku, pokiaľ ide o informácie uvedené na výrobku, a preto ich z hľadiska spotrebiteľa možno oprávnené považovať za „zodpovedné“ subjekty. Ak by sa teda na etikete povinne uvádzal iba názov výrobcu, mohlo by dochádzať k diskriminácii a nemusel by sa splniť cieľ, ktorý sa sleduje v tejto žiadosti o zmenu.

Cieľom tejto zmeny je zodpovednosť za informácie týkajúce sa výrobku pripísať iba osobám zaregistrovaným v oficiálnom systéme kontroly certifikačného orgánu, do ktorého pôsobnosti patrí CHOP „Prosciutto di Parma“. Výrobcovia i podniky, v ktorých sa uskutočňuje balenie a krájanie, pravidelne podstupujú kontroly príslušných orgánov. Aj preto by vzhľadom na vyššie uvedené skutočnosti bolo nelogické, aby sa zodpovednosť pripisovala iba jednému z nich.

Preto sme presvedčení, že je nevyhnutné stanoviť možnosť uvádzať na obale výrobku buď názov výrobcu, alebo názov podniku, v ktorom sa uskutočnilo balenie/krájanie.

Vďaka údajom o úplnom obchodnom názve podniku na obale (ktorý nahrádza alfanumerické skratky a kódy) sa navyše posilňuje systém vysledovateľnosti výrobku, zvyšuje sa jeho transparentnosť a zlepšuje sa jeho prístupnosť, a to aj pre priemerne informovaného spotrebiteľa.

Keď sa pod čiernym trojuholníkom uvádza názov podniku, v ktorom sa uskutočnilo balenie/krájanie, výrobca môže k ostatným informáciám na etikete a obale pripojiť aj vlastnú značku a obchodný názov svojho podniku.

Zo všeobecnejšieho hľadiska sa obchodné názvy uvedených účastníkov výrobného procesu na zadnú časť obalu dopĺňajú najmä preto, aby spotrebiteľia mali záruku, že šunka „Prosciutto di Parma“ zodpovedá údajom na etikete, ktoré sa týkajú zodpovednosti účastníkov výrobného procesu, ktoré sa podrobujú kontrolám vykonávaným certifikačným orgánom. Cieľom zmeny je zabezpečiť väčšiu transparentnosť informácií na obale výrobku, a to výlučne v prospech spotrebiteľa pri nákupe.

Ďalšia zmena sa takisto týka smernice o krájaní a jej predmetom je revízia, úprava a zjednodušenie článku 12 uvedenej smernice, ktorou sa stanovujú pravidlá týkajúce sa lehoty minimálnej trvanlivosti balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“. Na základe výsledkov niektorých nedávnych štúdií v danej oblasti sa dospelo k záveru, že treba upraviť tabuľku s lehotami minimálnej trvanlivosti, pokiaľ ide o rôzne kategórie výrobkov a rozličné technológie balenia.

Posledná zmena nastala v časti C špecifikácie, konkrétnejšie v časti týkajúcej sa ustanovení o chove ošípaných určených na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“. V definíciách techník chovu sa spresňuje, že ich cieľom je „chov ťažkých ošípaných, pričom pri sledovaní tohto cieľa treba dbať na to, aby zvieratá zo dňa na deň priberali len mierne, a aby výsledné jatočné telá zodpovedali stredným kategóriám klasifikácie EHS“. V talianskych právnych predpisoch sa nestanovuje len rozlišovanie medzi ťažkými ošípanými (H) a ľahkými ošípanými (L), ale – v súlade s právnymi predpismi Únie – aj klasifikačná stupnica rozdelená na kategórie označené jednotlivými písmenami obsiahnutými v akronyme „EUROP“. Napriek tomu, že v uvedenom znení sa nenachádza explicitná zmienka o týchto písmenách, v ustanoveniach sa jasne stanovuje, že šunka „Prosciutto di Parma“ sa smie vyrábať iba zo stehien ťažkých ošípaných (H), ktoré patria do stredných kategórií stupnice Spoločenstva, teda do kategórií označených písmenami „U“, „R“ a „O“, zatiaľ čo používanie jatočných tiel kategórií „E“ a „P“ sa nepovoľuje. Táto voľba, po ktorej sa siahlo pri tvorbe špecifikácie, vyplýva z presvedčenia, že vlastnosti stehien jatočných tiel kategórií „E“ a „P“ nie sú v súlade s požiadavkami, ktoré sa majú dodržiavať pri výrobe šunky „Prosciutto di Parma“.

(1) Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011, s. 18.

Na úrovni Únie v súčasnosti prebieha diskusia o doplnení uvedenej stupnice „EUROP“ o ďalšiu kategóriu označenú písmenom „S“. Keďže legislatívny postup je už v pokročilom štádiu, zdá sa, že stupnica Spoločenstva by sa onedlho mohla zmeniť na „SEUROP“, čo bude mať priame dôsledky aj pre Taliansko, keďže v tejto krajine sa klasifikácia dotkne ťažkých i ľahkých ošípaných.

Táto novinka by mohla spôsobiť vážne ťažkosti pri výklade príslušných právnych predpisov uvedených v špecifikácii. Ťažko by sa určovali „stredné kategórie klasifikácie“ a hrozilo by povolenie používania nevhodných surovín alebo, naopak, zákaz surovín, ktoré dokonale zodpovedajú vlastnostiam šunky „Prosciutto di Parma“. Vzhľadom na nové znenie stupnice by totiž označenie „stredné kategórie“ mohlo označovať buď kategórie „E“, „U“, „R“ a „O“, alebo iba kategórie „U“ a „R“. V prvom prípade by medzi „stredné kategórie“ pribudli stehná kategórie „E“, čím by sa zvýšilo riziko používania surovín, ktoré nie sú vhodné na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“. V druhom prípade by sa zakázali stehná kategórie „O“, hoci majú optimálne vlastnosti.

Vzhľadom na uvedené skutočnosti a s cieľom vyhnúť sa nejednoznačnému výkladu by sa malo spojenie „stredné kategórie klasifikácie EHS“, ktoré sa v súčasnosti nachádza v časti C špecifikácie, spresniť takým spôsobom, že „strednými kategóriami“ sa myslia jatočné telá označené písmenami „U“, „R“ a „O“.

---

## PRÍLOHA II

## KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2013 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(1)</sup>

## „PROSCIUTTO DI PARMA“

ES č. IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov**

„Prosciutto di Parma“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Surová vyzretá šunka, opatrená značkou vypálenou na bravčovej koži, má vypuklý tvar, je zbavená nožičky, bez vonkajších nedostatkov, ktoré by mohli škodiť imidžu výrobku, pričom svalová časť je odhalená za hlavicou stehennej kosti (orecha) na 6 cm (krátky odrez); hmotnosť: zvyčajne sa pohybuje od ôsmich do desiatich kilogramov, a nikdy nie je nižšia ako sedem kilogramov; farba rezu: rovnomerná, ružovočervená, prerušená čisto bielymi tučnými časťami; vôňa a chuť: mäso jemnej a lahodnej chuti, málo slané, s typickou voňavou arómou. Spĺňa presné analytické kritériá (vlhkosť, soľ, proteolýza). Šunka „Prosciutto di Parma“ sa po označovaní môže predávať vcelku, vykostená, porciovaná na kusy rôzneho tvaru a rôznej hmotnosti alebo nakrájaná na plátky a vhodne zabalená.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Surovina (čerstvé stehná) používaná na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“ má tieto charakteristické vlastnosti: konzistencia tuku sa odhaduje určením jódového čísla a/alebo obsahu kyseliny linolovej na vnútornom a vonkajšom tuku podkožného tukového tkaniva stehna. Každá vzorka musí obsahovať maximálne jódové číslo 70 a obsah kyseliny linolovej nesmie prekročiť 15 %. Hrúbka tuku vonkajšej časti upraveného čerstvého stehna meraná zvisle od hlavice stehennej kosti („pod orechom“) musí mať približne 20 mm v prípade čerstvých stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“ vážiacej od 7 do 9 kg a približne 30 mm v prípade čerstvých stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“ vážiacej viac ako 9 kg. V každom prípade pri oboch kategóriách čerstvých stehien hrúbka tuku, vrátane kože, nesmie byť menšia ako 15 milimetrov v prvom prípade a 20 milimetrov v druhom prípade. Stehno musí pokrývať dostatočná vrstva tuku, aby sa zabránilo oddeleniu kože od podložnej svalovej vrstvy. Hmotnosť týchto upravených čerstvých stehien sa ideálne pohybuje od 12 do 14 kilogramov a v žiadnom prípade nemôže byť nižšia ako 10 kilogramov.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Povolené krmivo, množstvá a podrobné podmienky jeho používania sú uvedené v dvoch tabuľkách. Prvá sa týka povoleného krmiva až do 80 kg živej váhy a druhá sa týka povoleného krmiva počas vykrmovania. Krmivo sa podáva skôr v tekutej forme (kaša) a podľa tradície sa dopĺňa o srvátku.

Počas prvej fázy nesmie časť sušiny obilnín predstavovať menej ako 45 % celkovej hmotnosti a povolenými potravinami (s výnimkou tých, ktoré sú predpísané pre druhú fázu) sú: múka z kukuričného lepku a/alebo krmivo z kukuričného lepku (*corn gluten feed*), vylúpané plody rohovníka obyčajného (svätójánsky chlieb), rybia múčka, sójová múka, odpad destilácie alkoholu, cmar, tuky s bodom topenia vyšším ako 36 °C, proteínové lyzáty, kukuričná siláž.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

Počas druhej fázy (t. j. vykrmovania) nesmie časť sušiny obilnín predstavovať menej ako 55 % celkovej hmotnosti a povolenými potravinami sú: kukurica, kaša zo zŕn a/alebo klasov kukurice, cirok, jačmeň, pšenica, tritikale, ovos, netradičné obilniny, otruby a iné vedľajšie produkty zo spracovania pšenice, sušené zemiaky, zosilážená lisovaná dužina z repy, ľanové semeno, sušená extrahovaná dužina z repy, výlisok jablák a hrušiek, šupky z hrozna a paradajok na pomoc črevnému tranzitu, mliečne sérum, cmar, dehydratovaná lucernová múka, melasa, múka zo sóje, slnečnice, sezamu, kokosu, kukuričných klíčkov, hrášok a/alebo iné plody strukovín, pивné kvasinky a/alebo kvasinky torula a iné, tuky s bodom topenia vyšším ako 40 °C.

### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Výroba a zrenie sa musia uskutočniť v oblasti výroby uvedenej v bode 4, aby sa zaručila kvalita, vysledovateľnosť a kontrola výrobku.

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Šunka „Prosciutto di Parma“ sa po označovaní môže predávať vcelku, vykostená, porciovaná na kusy rôzneho tvaru a rôznej hmotnosti alebo nakrájaná na plátky a vhodne zabalená. V tomto poslednom prípade sa krájanie a balenie musia vykonať výlučne v špecifickej oblasti výroby uvedenej nižšie v bode 4 prvom odseku, pričom sa označenie CHOP musí umiestniť na výrobok nezmazateľným a neodstrániteľným spôsobom za podmienok stanovených v bode 3.7, aby sa dali zaručiť typické kvalitatívne vlastnosti šunky „Prosciutto di Parma“ a úplná vysledovateľnosť výrobku.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

Prvým znakom, na základe ktorého sa dá šunka „Prosciutto di Parma“ na trhu rozpoznať od iných výrobkov bez ohľadu na označenie je „kniežacia korunka“ (vypálená štylizovaná koruna s piatimi špicmi a nápisom „Parma“). Korunka má dvojitú úlohu: pomáha rozlíšiť daný výrobok od iných surových šuniek a ručí za jeho pravosť (identifikačná značka) a zároveň je zárukou toho, že samotný výrobok prešiel všetkými stanovenými výrobnými fázami, pričom príslušné subjekty identifikovali každú z týchto fáz. Chránené označenie možno legítimne a legálne používať len za prítomnosti značky; bez kniežacej korunky sa predmetné označenie nemôže používať na označenie výrobku (celého, krájaného a baleného alebo porciovaného) na etiketách, obale, predajných dokladoch ani pri obchodnej transakcii.

Označenie šunky „Prosciutto di Parma“ musí povinne obsahovať tieto prvky:

— v prípade celej šunky „Prosciutto di Parma“ s kosťou:

- „Prosciutto di Parma“, za čím nasleduje „denominazione di origine protetta“ (chránené označenie pôvodu),
- sídlo výrobného podniku,

— v prípade celej alebo porciovanej balenej šunky „Prosciutto di Parma“ bez kosti:

- „Prosciutto di Parma“, za čím nasleduje „denominazione di origine protetta“ (chránené označenie pôvodu),
- sídlo výrobného podniku,
- dátum výroby v prípade, že už plombu nie je vidno,

— v prípade balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“:

- všetky obaly majú na ľavej strane horného okraja etiketu s kniežacou korunkou a s nasledujúcimi údajmi:
  - „Prosciutto di Parma – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n.26 e del REG. (CE) n. 1107/96“ („Prosciutto di Parma – chránené označenie pôvodu v súlade so zákonom č. 26 z 13. februára 1990 a nariadením (ES) č. 1107/96),
  - „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato“ (balená pod kontrolou oprávneného orgánu),
  - sídlo výrobného podniku,
  - dátum výroby (dátum začiatku zrenia uvedený na plombe).

Zakazuje sa používať prívlastky ako „classico“ (klasická), „autentico“ (pôvodná), „extra“ (extra), „super“ (super) a iné prívlastky, označenia a tvrdenia pridané k predajnému názvu, s výnimkou označenia „disossato“ (vykostená) a „affettato“ (krájaná).

#### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Výroba šunky „Prosciutto di Parma“ prebieha v ohraničenej oblastiParmskej provincie, ktorá zahŕňa územieParmskej provincie (región Emilia-Romagna v Taliansku) nachádzajúce sa južne od Via Emilia vo vzdialenosti od nej najmenej päť kilometrov, do nadmorskej výšky najviac 900 metrov, ohraničené na východe tokom rieky Enzy, na západe tokom potoka Stirone.

Surovina pochádza zo širšej zemepisnej oblasti, ako je oblasť výroby, ktorá zahŕňa administratívne územie týchto regiónov: Emilia-Romagna, Benátsko, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskánsko, Marky, Abruzzo a Lazio (Taliansko).

#### 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

##### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Osobitné vlastnosti šunky „Prosciutto di Parma“ a záruka dodržiavania prísnych noriem kvality, hygieny a potravinovej bezpečnosti sú úzko spojené s environmentálnymi podmienkami a prírodnými a ľudskými faktormi. V rámci vymedzenej zemepisnej makrozóny existuje len zopár úzko ohraničených oblastí, ktoré sa vďaka svojim jedinečným a nenapodobiteľným podmienkam a osobitným ľudským zručnostiam stalo oblasťami výroby šunky s chráneným označením. Oblasť výroby šunky „Prosciutto di Parma“, malá časťParmskej provincie, je jednou z týchto oblastí. Túto mikrozónu charakterizujú jedinečné ekologické, klimatické a environmentálne podmienky vďaka prúdeniu morského vzduchu od Versilie, ktorý sa otepľuje v olivových a píniových hájoch údolia Magra, potom prechodom cez Apeniny stráca vlhkosť a nasiakne vôňu gaštanov a napokon osuší šunku „Prosciutto di Parma“ a dodá jej výnimočnú jemnosť.

##### 5.2. Špecifickosť výrobku

Šunka „Prosciutto di Parma“ je surová šunka, ktorá zrela aspoň 12 mesiacov. Jedinými povolenými zložkami sú bravčové mäso a soľ. Hotový výrobok má vypuklý tvar, je zbavený nožičky, svalová časť je zreteľná od hlavice stehennej kosti (orech) na maximálne 6 cm (krátky odrez). Zvyčajná hmotnosť vyzretého výrobku sa pohybuje od ôsmich do desiatich kilogramov, a nikdy nie je nižšia ako sedem kilogramov. Farba rezu je rovnomerná, ružovo-červená, prerušená bielymi tučnými časťami. Mäso má jemnú a lahodnú chuť, je málo slané s typickou voňavou arómou. Výrobok spĺňa presné analytické kritériá týkajúce sa vlhkosti (od 59 % do 63,5 %), soli (od 4,2 % do 6,2 %) a proteolýzy (od 24 % do 31 %).

##### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Výrobné kritériá, na základe ktorých je možné udeliť chránené označenie „Prosciutto di Parma“, všetky úzko závisia od environmentálnych podmienok a prírodných a ľudských faktorov. Medzi surovinou a šunkou „Prosciutto di Parma“ existuje úzke spojenie, ktoré súvisí s výrobným a sociálno-ekonomickým vývojom zemepisnej oblasti a ktoré jej dodalo jedinečné vlastnosti. Charakteristické vlastnosti suroviny sú už od doby Etruskov úplne špecifické pre ohraničenú makrozónu stredného a severného Talianska (vymedzenú v bode 4 druhom odseku).

Chov ťažkých ošípaných, ktoré sa zabíjajú vo vyššom veku, prešiel niekoľkými etapami. Zo začiatku sa používali pôvodné domáce plemená, no neskôr sa chov vyvíjal v závislosti od environmentálnych, sociálnych a hospodárskych podmienok, pričom spôsob výkrmu ovplyvňovalo najmä pestovanie obilia a spracovanie mlieka, a napokon sa postupne a prirodzene zamerlal na výrobu jedného výrobku s chráneným označením. V ohraničenej zemepisnej makrozóne sa nachádza jedna obmedzená oblasť, ktorá sa na základe jedinečných a nenapodobiteľných environmentálnych podmienok a osobitných ľudských zručností vyvinula ako oblasť výroby šunky „Prosciutto di Parma“. Túto obmedzenú oblasť predstavuje malá časťParmskej provincie. Túto mikrozónu vzhľadom na jej polohu charakterizujú jedinečné ekologické, klimatické a environmentálne podmienky vďaka prúdeniu morského vzduchu od Versilie, ktorý sa otepľuje v olivových a píniových hájoch údolia Magra, potom prechodom cez Apeniny stráca vlhkosť a nasiakne vôňu gaštanov a napokon osuší šunku „Prosciutto di Parma“ a dodá jej výnimočnú jemnosť.

Parma sa nachádza v srdci bývalého územia Predalpskej Galie, ktorého obyvatelia chovali veľké stáda ošípaných a boli majstrami výroby slanej šunky.



Existujú rôzne historické písomnosti odkazujúce na šunku a jej prípravu, a to hlavne v zoznamoch obchodnej komory z roku 1913, v ktorých sa uvádza súčasná oblasť výroby. Prvá, čisto remeselná fáza, sa vyvinula do súčasného priemyselného postupu, ktorý takisto zachováva tradičné vlastnosti výrobku.

Pôvod výrobku je zdokumentovaný z historického hľadiska, aj pokiaľ ide o oblasť pôvodu suroviny, pričom výroba je výsledkom vývoja typickej vidieckej kultúry spoločnej pre celý uvedený makroregión, ale z dôvodu nenapodobiteľných mikroklimatických a environmentálnych podmienok sa sústredila do jednej častiParmskej provincie.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie [článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]**

Tento správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie podľa článku 5 ods. 5 nariadenia (ES) č. 510/2006 uverejnením žiadosti o zmenu chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di Parma“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 154 zo 4. júla 2012.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku možno nájsť na tejto webovej stránke:

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

alebo

na hlavnej stránke Ministerstva pre poľnohospodársku, potravinársku a lesnícku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) kliknutím na položku „Qualità e sicurezza“ (Kvalita a bezpečnosť) v pravom hornom rohu obrazovky a potom na položku „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.