

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 148/2010**av den 23 februari 2010****om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en skyddad beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Prosciutto di Parma [SUB])**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA
FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-
sätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den
20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ur-
sprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾,
särskilt artikel 9.2, andra meningen, och

av följande skäl:

- (1) I enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 och artikel 17.2 i samma förordning har kommissionen granskat Italiens begäran om godkännande av en ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto di Parma", som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Syftet med begäran är att ändra produktspecifikationen genom att närmare fastställa på vilka villkor som lagringsperioden för skivad och förpackad "Prosciutto di

Parma" får förlängas och genom att ändra logotypens grafiska utformning.

- (3) Kommissionen har granskat dessa ändringar och funnit att de är befogade. Eftersom ändringarna är mindre ändringar enligt artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna dem utan det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikation för den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto di Parma" ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

En uppdaterad sammanfattning av produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 23 februari 2010.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EGT L 148, 21.6.1996, s. 1.

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutti di Parma" godkänns följande ändringar:

1. I andra stycket på blad H andra stycket ska följande läggas till:

"c) Skivad och förpackad 'Prosciutto di Parma':

— Förpackningarna ska i det övre vänstra hörnet märkas med en triangel (som utgör 25 % av den övre delens yta) i vilken hertigkronan återges mot svart eller genomskinlig bakgrund inom de gränser och på de villkor som anges i direktivets bilaga om skivning och förpackning av "Prosciutto di Parma". Dessutom ska följande uppgifter anges:"

2. Tabellen i artikel 12.3 i kapitel 5 (skivning och förpackning) i bilagan till produktspecifikationen ska kompletteras enligt följande:

"Produkts vikt	Mognadslagring	Minsta hållbarhetstid i skyddad atmosfär	Minsta hållbarhetstid
7–8,5 kg	12 månader	60 days	90 days
7–8,5 kg	14 månader	90 dagar	90 dagar
7–8,5 kg	15 månader	120 dagar	120 dagar
8,5–10 kg	14 månader	60 days	90 days
8,5–10 kg	16 månader	90 dagar	90 dagar
8,5–10 kg	17 månader	120 dagar	120 dagar
> 10 kg	16 månader	60 dagar	90 dagar
> 10 kg	18 månader	90 dagar	90 dagar
> 10 kg	19 månader	120 dagar	120 dagar"

3. Artikel 13.1 i kapitel 6 i samma dokument ska ändras på följande sätt:

"1. Förpackningar med 'Prosciutto di Parma' ska, oberoende av utformning, dimension eller vikt, i det övre vänstra hörnet märkas med en triangel (som utgör 25 % av den övre delens yta) i vilken konsortiets märke återges mot svart bakgrund. Dessutom ska följande uppgifter anges: 'Prosciutto di Parma – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 no 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96 – confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità'. Förpackningens grafiska utformning ska motsvara den grafiska reproduktion som bifogas till bilagan till detta direktiv (bilaga 1)."

4. Följande punkter ska läggas till i artikel 13:

"3. När 'Prosciutto di Parma' förpackas i enlighet med samtliga villkor i punkt 4 nedan ska den gemensamma märkning av förpackningen som anges ovan bestå av en triangel mot en genomskinlig bakgrund, där EG-symbolen för SUB ska återges mot svart bakgrund högst upp. Förpackningens grafiska utformning ska motsvara den grafiska reproduktion som bifogas till bilagan till detta direktiv (bilaga 2) som den utgör en integrerad del av.

4. De bestämmelser som avses i punkt 3 är följande:

a) Produkten ska förpackas i en skyddande atmosfär utan separationspapper.

b) Den minsta hållbarhetstiden får inte vara längre än 25 dagar (räknat från förpackningsdagen).

c) Förpackningens vikt varierar av naturliga skäl, men den minsta tillåtna vikten är 110 g.

- d) 'Prosciutto di Parma' ska mognadslagras under minst 16 månader.
- e) Förpackningen ska vara helt och hållet genomskinlig såväl på framsidan som på baksidan.
- f) Genom undantag från bestämmelserna i punkt 2 får inga andra grafiska symboler, märken eller uppgifter finnas på förpackningen, med undantag av uppgifterna i den triangel som anges ovan eller på den tekniska etiketten (som får anbringas på förpackningens fram- eller baksida).
- g) Den tekniska etikettens yta får inte överskrida 13 % av förpackningens fram- eller baksida.
- h) På den tekniska etiketten ska vid sidan av de uppgifter som krävs enligt lagstiftningen (däribland uppgiften 'Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 510/2006') också anges förpackningsföretagets eller producentens, eller i förekommande fall, moderbolagets namn/firmanamn och/eller varumärke.

Bestämmelserna om den grafiska utformningen och dimensionerna för de uppgifter och märken som ingår i den konsortietriangel som anges i punkterna 1 och 3 anges i bilagorna 3 och 4 till detta direktiv, som bilagorna utgör en integrerad del av."

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

"PROSCIUTTO DI PARMA"

EG-nr: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009

SGB () SUB (X)

1. BETECKNING

"Prosciutto di Parma"

2. MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND

Italien

3. BESKRIVNING AV JORDBRUKSPRODUKTEN ELLER LIVSMEDLET**3.1 Produkttyp**

Klass 1.2 Köttprodukter

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig

Mognadslagrad lufttorkad skinka. Identifieras genom en brännmärkning på svålen. Rundad form. Distala delar och eventuella yttre skönhetsfel som kan skada produktens image har putsats bort. Andelen kött utan svål ovanför lårbenshalsen får vara högst 6 cm. Vikt: Vanligtvis mellan åtta och tio kg, aldrig under sju kg. Snittyttans färg: enhetlig mellan rosa och röd med helt vita fettpartier. Smak och doft: Smaken är söt och god, saltet är föga framträdande och doften stark och karakteristisk. Produkten uppfyller kraven angående vattenhalt, salthalt och proteinsammansättning. Efter brännmärkningen får skinkan med beteckningen "Prosciutto di Parma" saluföras hel, i befria bitar i varierande form och vikt eller i skivor som förpackas på lämpligt sätt.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den råvara (färs skinka) som används för att framställa "Prosciutto di Parma" utmärks av följande egenskaper: fettets konsistens fastställs på grundval av jodtalet och halten av linolsyra i skinkans inre och yttre underhudsfettlager. Jodtalet för varje enskild skinka får inte överstiga 70 och linolsyrhalten får inte överstiga 15 %. Fettlagrets tjocklek mäts på den yttre delen av den färska kantskurna skinkan, i en rak vinkel i förhållande till lårbenshalsen. Tjockleken bör vara cirka 20 mm hos de färska skinkor som ska beredas till "Prosciutto di Parma" på 7–9 kg och cirka 30 mm hos de färska skinkor som ska beredas till "Prosciutto di Parma" på mer än 9 kg. Fettlagret (inklusive svålen) hos dessa båda typer av färska skinkor får under inga omständigheter vara mindre än 15 mm respektive 20 mm. I toppen bör fettlagret vara så pass tjockt att det inte lossnar från själva köttet. De färska trimmade skinkorna bör väga mellan 12 och 14 kg och får inte väga mindre än 10 kg.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Tillåtna foder, kvantiteter och villkor för användning anges i två tabeller, där den första gäller tillåtna foder upp till 80 kg levande vikt och den andra gäller tillåtna foder under slutgödningsperioden. Fodret ges helst i flytande form (skulor eller mäske), traditionellt blandat med vassle.

Under den första fasen ska spannmål utgöra minst 45 % av den totala fodergiven och följande foder är tillåtna utöver dem som anges för den andra fasen: majs, krossad majs och/eller majsgröda, urkärnade johannesbröd, fiskmjöl, sojamejöl, destillerierester, kärnmjöl, fetter med en smältpunkt över 36 °C, lysin, majsensilage.

Under den andra fasen, gödningsfasen, ska spannmål utgöra minst 55 % av den totala fodergiven och följande foder är tillåtna: majs, krossad majs och/eller majsgröda, sorghum, korn, vete, rågvete, havre, mindre vanliga spannmåls- slag, kli och andra biprodukter från bearbetning av vete, torkad potatis, pressad och ensilerad betmassa, linkakor, torkade betrester efter sockerframställning, äppel- eller päronmäske, druv- eller tomatsskal för att förbättra matsmältningen, vassle, kärnmjöl, torkat lusern mjöl, melass, mjöl på pressrester från soja, solrosfrön, sesamfrön, kokos, majs, ärtor och/eller andra baljväxter, öljäst och andra sorters jäst, fetter med en smältpunkt över 40 °C.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produktionsverksamheten och mognadslagringen ska ske i det produktionsområde som anges i punkt 4 för att garantera produktens kvalitet, spårbarhet och kontroll.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Efter märkningen får skinka med beteckningen "Prosciutto di Parma" säljas hel, i befria bitar i varierande form och vikt eller i skivor som förpackas på lämpligt sätt. I det senare fallet får skivningen och förpackningen uteslutande ske i det särskilda produktionsområde som anges i punkt 4, och produkten ska vara märkt på ett outplånligt sätt med den skyddade ursprungsbeteckningens logotyp i enlighet med punkt 3.7 för att garantera de kvalitativa egenskaper som är typiska för "Prosciutto di Parma" och en fullständig spårbarhet för produkten.

3.7 Särskilda regler för märkning

Det främsta kännetecknet för en skinka med den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto di Parma" och som gör att den särskiljer sig från andra skinkor på marknaden är den så kallade hertigkronan (ett brännmärke föreställande en stiliserad krona med fem spiror tillsammans med ordet "Parma"). Kronan både identifierar och kvalitets-säkrar skinkan, dvs. den skiljer ut parmaskinkan från andra lufttorkade skinkor och garanterar att den är äkta (identifieringsmärke) och har genomgått alla de föreskrivna produktionsstegen och att de ansvariga utfört kontroller vid varje etapp. Den skyddade ursprungsbeteckningen får endast användas på villkor att skinkan brännmärks med hertigkronan. Om brännmärkning med hertigkronan saknas får beteckningen "Prosciutto di Parma" inte användas i märkningen, på förpackningen i saluföringshandlingarna eller vid själva saluföringen (detta gäller hel, skivad och förpackad skinka, samt vid försäljning i lösvikt).

I märkningen på "Prosciutto di Parma" ska följande uppgifter finnas:

Hel skinka med ben:

- Uppgiften "Prosciutto di Parma" och uppgiften "Denominazione di origine protetta".
- Uppgift om produktionsanläggningen.

Förpackad, hel, befri skinka eller förpackad befri skinka i bitar:

- Uppgiften "Prosciutto di Parma" och uppgiften "Denominazione di origine protetta".
- Uppgift om förpackningsanläggningen.
- Produktionsdatum, om sigillet inte längre är synligt.

Skivad och förpackad skinka:

- Förpackningarna ska det i det övre vänstra hörnet märkas med en triangel (som utgör 25 % av den övre delens yta) i vilken hertigkronan återges mot svart eller genomskinlig bakgrund inom de gränser och på de villkor som anges i direktivets bilaga om skivning och förpackning av "Prosciutto di Parma". Dessutom ska följande uppgifter anges:
- Uppgiften "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" skyddad ursprungsbeteckning i enlighet med lag nr 26 av den 13 februari 1990 förordning (EG) nr 1107/96).
- Uppgiften "confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (förpackad under tillsyn av det godkända kontrollorganet).
- Uppgift om förpackningsanläggningen.
- Uppgift om produktionsdatum (det datum då mognadslagringen inleddes enligt uppgifterna på sigillet).

Andra uppgifter av typen "classico" (klassisk), "autentico" (autentisk), "extra", "super" får inte förekomma tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen. Uppgifterna "disossato" (urbenad) och "affettato" (skivad) och liknande uppgifter som inte anges särskilt i produktspecifikationen får förekomma.

4. KORT BESKRIVNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

"Prosciutto di Parma" framställs i det begränsade geografiska område som utgörs av provinsen Parma (i regionen Emilia-Romagna), minst 5 km söder om Via Emilia. Området sträcker sig till 900 meters höjd och avgränsas i öster av floden Enza och i väster av ån Stirone.

Råvaran kommer från ett geografiskt område som är större än bearbetningsområdet och som omfattar följande regioner: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardiet, Piemonte, Molise, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzerna och Latium.

5. SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

"Prosciutto di Parmas" särskilda egenskaper är nära kopplade till natur- och miljövillkoren i området och till vissa mänskliga faktorer. Dessa är också av avgörande betydelse för att de höga standarderna vad gäller kvalitet, hygien och livsmedelssäkerhet ska kunna bibehållas. Inom det avgränsade geografiska makroområdet är det endast ett fåtal begränsade områden, med unika förhållanden och särskild mänsklig kompetens, som har utvecklats till produktionsområden för den skinka som får använda ursprungsbeteckningen. Produktionsområdet för "Prosciutto di Parma", som är en liten del av provinsen Parma, är ett sådant begränsat område. På grund av områdets geografiska placering råder unika ekologiska, klimatmässiga och miljömässiga förhållanden, där vinden från havet blåser in från Versiliens kust, passerar genom olivodlingar och pinjelundar i Val di Magra, fortsätter genom bergspassen i Apenninerna och på vägen för med sig doften av kastanjer och torkar parmaskinkorna och ger dem deras unika sötma.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Prosciutto di Parma" är en lufttorkad skinka som har mognatslagrats under minst 12 månader. De enda tillåtna ingredienserna är skinka och salt. Slutprodukten har en rundad yttre form. Distala delar (ben) har putsats bort och andelen kött utan svål ovanför lårbenshalsen får vara högst 6 cm. Den mognadslagrade produkten väger vanligtvis 8–10 kg, aldrig under 7 kg. Snittytans färg ska vara enhetlig mellan rosa och röd med helt vita fettpartier. Smaken är söt och god, saltet är föga framträdande och doften god och karakteristisk. Vid analys ska produkten uppfylla noggranna krav angående vattenhalt (59–64 %), salthalt (4,5–6,9 %) och proteinsammansättning (24–31).

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet, anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten

De produktionskriterier som krävs för att få använda ursprungsbeteckningen "Prosciutto di Parma" har ett mycket nära samband med miljövillkoren och de naturliga och mänskliga faktorerna. Det finns en stark koppling mellan råvaran och "Prosciutto di Parma", som tillsammans med utvecklingen av produktionen och det geografiska områdets socioekonomiska utveckling har lett fram till skinkans unika egenskaper. Råvaran har särskilda egenskaper som helt och hållet beror på förhållandena i det geografiska makroområdet. I norra och centrala Italien (det område som anges i punkt 4.2) har man sedan etruskisk tid fött upp svin.

Uppfödningen av tunga svin som slaktas när de är lite äldre har utvecklats i etapper. I början födde man upp inhemska raser och uppfödningen utvecklades i takt med att miljövillkoren och de ekonomiska och sociala förhållandena förändrades, som till exempel genom att metoderna för spannmålsodling och mjölkbearbetning utvecklades, vilket påverkade utfodringsmetoderna. Den naturliga slutprodukten av den historiska utvecklingen är den aktuella skinkan med ursprungsbeteckningen. Inom det avgränsade geografiska makroområdet finns det endast ett begränsat område som tack vare sina unika miljöförhållanden och den särskilda mänskliga kompetensen har utvecklats till produktionsområdet för "Prosciutto di Parma". Detta avgränsade område utgör en liten del av provinsen Parma. På grund av områdets geografiska placering råder unika ekologiska, klimatmässiga och miljömässiga förhållanden, där vinden från havet blåser in från Versiliens kust, passerar genom olivodlingar och pinjelundar i Val di Magra, fortsätter genom bergspassen i Apenninerna och på vägen för med sig doften av kastanjer och torkar parmaskinkorna och ger dem deras unika sötma.

Parma ligger i hjärtat av det gamla Gallia Cisalpina (Gallien hitom alperna) vars invånare födde upp stora flockar med svin och var särskilt skickliga på att framställa saltade skinkor.

Går man längre fram i tiden hittar man många skriftliga hänvisningar till skinkan och dess framställningsmetoder, bland annat i handelskammarens förteckningar från 1913, där det aktuella produktionsområdet nämns. Den första rent hantverksmässiga fasen har i våra dagar utvecklats till en industriell process som ändå bibehåller produktens traditionella egenskaper.

Produktens ursprung är historiskt dokumenterad och detta gäller även råvarans ursprungsområde. Produkten har utvecklats ur den typiska landsbygdskultur som är gemensam för hela det makroområde som anges ovan och som är koncentrerat till en viss del av provinsen Parma på grund av mikroklimat och andra unika miljöförhållanden.

HÄNVISNING TILL OFFENTLIGGÖRANDET AV SPECIFIKATIONEN

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar mot ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto di Parma". Produktspecifikationens konsoliderade text finns att läsa på följande Internetadress:

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