NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 148/2010

ze dne 23. února 2010,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Prosciutto di Parma (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem a čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 Komise přezkoumala žádost Itálie o schválení změny bodů specifikace chráněného označení původu „Prosciutto di Parma“, zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96 [2].

(2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním podmínek, za kterých může být prodloužena trvanlivost produktu „Prosciutto di Parma“ nakrájeného na plátky a předem baleného, a zavedením grafických úprav loga.

(3) Komise prozkoumala dané změny a dospěla k závěru, že jsou odůvodněné. Jelikož se jedná o změny menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může je Komise schválit bez postupu popsaného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Prosciutto di Parma“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 23. února 2010.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu produktu „Prosciutto di Parma“ se schvalují tyto změny:

1) V přehledu H byl druhý odstavec doplněn takto:

„c) v případě produktu „Prosciutto di Parma“ nakrájeného na plátky a předbaleného:

— v mezích a za podmínek stanovených připojenou směrnicí o krájení a balení produktu „Prosciutto di Parma“ tvoří 25 % povrchu horní části obalu trojúhelník umístěný v levém horním rohu mající černý nebo průhledný podklad, na kterém je uvedena značka „knížecí korunky“ a nápisy:“.

2) V kapitole 5 přílohy specifikace nazvané „Směrnice o krájení a balení“ připojené ke specifikaci byla tabulka uvedená v bodě 3 článku 12 doplněna takto:

„Hmotnost produktu	Zrání	DMT balení v ochranné atmosféře	DMT balení ve vakuu
7–8,5 kg	12 měsíců	60 dní	90 dní
7–8,5 kg	14 měsíců	90 dní	90 dní
7–8,5 kg	15 měsíců	120 dní	120 dní
8,5–10 kg	14 měsíců	60 dní	90 dní
8,5–10 kg	16 měsíců	90 dní	90 dní
8,5–10 kg	17 měsíců	120 dní	120 dní
> 10 kg	16 měsíců	60 dní	90 dní
> 10 kg	18 měsíců	90 dní	90 dní
> 10 kg	19 měsíců	120 dní	120 dní“

3) V kapitole 6 téhož dokumentu byl čl. 13 odst. 1 doplněn takto:

„1. 25 % povrchu horní části obalů produktu „Prosciutto di Parma“ musí bez ohledu na jejich tvar, rozměr a hmotnost tvořit trojúhelník umístěný v levém horním rohu mající černý podklad, na kterém je uvedena značka sdružení a nápisy na základě právních předpisů: „Prosciutto di Parma“ – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 n° 26 e del Reg. CE n. 1107/96 – confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. Grafická podoba obalu odpovídá grafické reprodukci uvedené v příloze této směrnice (příloha 1), která je její nedílnou součástí.“

4) Ve stejném článku 13 se doplňují nové odstavce, které znějí:

„3. Pokud jsou při balení produktu „Prosciutto di Parma“ dodržovány veškeré podmínky níže uvedené v bodě 4, výše uvedenou část balení tvoří trojúhelník mající průhledný podklad, na jehož vrcholu je část s černým podkladem, na které je zobrazeno logo Společenství pro CHOP. Grafická podoba obalu odpovídá grafické reprodukci uvedené v příloze této směrnice (příloha 2), která je její nedílnou součástí.

4. Pravidla uvedená v bodě 3 jsou tato:

a) produkt je balen v ochranné atmosféře bez dělicí fólie;

b) datum minimální trvanlivosti (DMT) nepřesahuje 25 dní (od data balení);

c) hmotnost balení je nutně různá, minimální hmotnost je 110 g;

d) minimální doba zrání produktu „Prosciutto di Parma“ musí být 16 měsíců;

e) obal je na přední i zadní straně zcela průhledný;

f) odchylně od bodu 2 není na obalu zobrazen žádný grafický znak ani značka nebo nápis, s výjimkou údajů ve výše uvedeném trojúhelníku nebo na štítku (jež může být umístěn na přední nebo zadní straně obalu);

g) povrchová plocha štítku nesmí přesáhnout 13 % plochy přední nebo zadní strany obalu;

h) kromě právních předpisů (k nimž patří např. nápis „Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. CE 510/06“) musí být na štítku povinně uvedeno jméno/obchodní název a/nebo obchodní značka zařízení odpovědného za balení či producenta, popřípadě mateřské společnosti.

Grafické vlastnosti a rozměry nápisů a značek, které obsahuje trojúhelník sdružení uvedený v bodech 1 a 3, jsou stanoveny v grafických reprodukcích uvedených v příloze této směrnice (přílohy 3 a 4), které jsou její nedílnou součástí.“

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu

„PROSCIUTTO DI PARMA“

Č. ES: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **NÁZEV**

„Prosciutto di Parma“

2. **ČLENSKÝ STÁT NEBO TŘETÍ ZEMĚ**

Itálie

3. **POPIS ZEMĚDĚLSKÉHO PRODUKTU NEBO POTRAVINY**

3.1 **Druh produktu**

Třída 1.2: masné výrobky

3.2 **Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

Zralá syrová šunka, identifikovaná značkou vypálenou do kůže, mající vypouklý vnější tvar, s odstraněnou distální částí (noha), bez vnějších nedostatků, které by mohly narušovat vzhled produktu. Tloušťka odkryté svalové části za hlavicí stehenní kosti (ořech) smí být maximálně 6 cm (krátký odřezek); hmotnost se obvykle pohybuje od 8 do 10 kilogramů, není menší než 7 kilogramů; barva v řezu: rovnoměrná, růžovočervená, protkaná čistě bílou barvou tučných částí; vůně a chuť: maso jemné a nasládlé chuti, málo solené s výraznou charakteristickou vůní; splňuje přesná analytická kritéria (vlhkost, sůl, proteolýza); produkt „Prosciutto di Parma“ opatřený značkou se může prodávat vcelku, vykostěný, porcovaný na kusy různého tvaru a různé hmotnosti nebo nakrájený na plátky ve vhodném balení.

3.3 **Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)**

Surovina (čerstvé kýty) pro produkci šunky „Prosciutto di Parma“ se vyznačuje těmito prvky: hustota tuku se odhaduje stanovením jodového čísla a/nebo obsahu kyseliny linolové na vnitřním a vnějším tuku podkožní tukové blány kýty. Jodové číslo nesmí v jednotlivém vzorku překročit hodnotu 70 a obsah kyseliny linolové nesmí být vyšší než 15 %; vrstva tuku na vnější části ořezané čerstvé kýty, která se měří svisle od hlavice stehenní kosti („pod ořechem“), by měla být v případě čerstvých kýt používaných pro produkci šunky „Prosciutto di Parma“ o váze 7 až 9 kilogramů přibližně 20 milimetrů a v případě čerstvých kýt používaných pro produkci šunky „Prosciutto di Parma“ o váze vyšší než 9 kilogramů přibližně 30 milimetrů. Vrstva tuku včetně kůže však nesmí být v prvním případě menší než 15 milimetrů a ve druhém případě 20 milimetrů. Stehno musí pokrývat dostatečná vrstva tuku, která zabrání oddělení kůže od spodní svalové vrstvy. Hmotnost ořezaných čerstvých kýt se pohybuje ideálně mezi 12 až 14 kilogramy, v žádném případě nesmí být nižší než 10 kilogramů.

3.4 **Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)**

Povolená krmiva, jejich množství a způsob podávání jsou uvedeny ve dvou tabulkách, přičemž první z nich se týká povolených krmiv až do 80 kilogramů živé váhy a druhá povolených krmiv v průběhu fáze výkrmu. Krmivo se přednostně podává v tekuté podobě (kaše nebo šlichta) a tradičně se doplní o syrovátku.

V první fázi nesmí být podíl sušiny sestávající z obilovin nižší než 45 % celkového množství sušiny a jsou povolena tato krmiva, kromě krmiv stanovených pro druhou fázi: kukuřičná glutenová krupice a/nebo corn gluten feed (kukuřičné glutenové krmivo), rohovník (svatojánský chléb) bez semen, rybí moučka, extrahovaný šrot ze sóji, lihovarnické odpady, podmáslí, tuky s bodem táním vyšším než 36 °C, proteinové lyzáty, kukuřičná siláž.

Ve druhé fázi (výkrm) nesmí být podíl sušiny sestávající z obilovin nižší než 55 % celkového množství sušiny a jsou povolena tato krmiva: kukuřice, šlichta z kukuřičných zrn a/nebo klasů, čirok, ječmen, pšenice, tritikale, oves, méně významné obiloviny, otruby a jiné vedlejší produkty při zpracování pšenice, dehydratované brambory, lisované silážované řepné řízky, lněné pokrutiny, vyluhované suché řepné řízky, výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína a rajských jablek podporující průchodnost střev, syrovátka, podmáslí, dehydratovaná mouka z vojtěšky, melasa, extrahovaný šrot ze sóji, slunečnice, sezamu, kokosu, kukuřičných klíčků, hrachu a/nebo jiných semen luštěnin, pivovarské, lihovarské kvasnice (torula) a jiné kvasnice, tuky s bodem tání vyšším než 40 °C.

3.5 **Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti**

Postupy při produkci a zrání se musí uskutečnit v oblasti produkce, jak je uvedeno v bodě 4, za účelem zajištění kvality, sledovatelnosti a kontroly produktu.

3.6 **Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.**

Produkt „Prosciutto di Parma“ opatřený značkou se může prodávat vcelku, vykostěný, rozřezaný na kusy různého tvaru a různé hmotnosti nebo nakrájený na plátky ve vhodném balení; v posledním případě se krájení a balení musí uskutečnit výlučně ve specifické oblasti produkce uvedené v bodě 4, značka CHOP musí být na produktu umístěna nesmazatelně a neodstranitelně způsobem uvedeným níže v bodě 3.7, aby byly zaručeny typické kvalitativní vlastnosti produktu „Prosciutto di Parma“ a celková sledovatelnost produktu.

3.7 **Zvláštní pravidla pro označování**

Prvním znakem pro rozpoznání produktu „Prosciutto di Parma“ od ostatních produktů na trhu – ačkoli se netýká označení – je „knížecí korunka“ (vypálená značka reprodukující stylizovanou korunku s pěti hroty a nápisem místního jména „Parma“). Tato značka plní dvojí funkci: na jedné straně odlišuje produkt od ostatních syrových šunek a potvrzuje jeho původ (identifikační značka) a na druhé straně zaručuje, že byl produkt podroben veškerým předepsaným fázím výroby a že byl v každé této fázi zúčastněnými stranami identifikován. Oprávněné používání označení původu je vázáno na uvedení značky: produkt bez „knížecí korunky“ nesmí být opatřen tímto označením, a to ani na štítcích nebo obalu, na dokladech o prodeji, ani při obchodních transakcích (tj. je-li prodáván vcelku, nakrájený, předbalený nebo porcovaný v maloobchodní síti).

Pokud jde o prvky charakterizující označení produktu „Prosciutto di Parma“, musí být uvedeny tyto údaje:

v případě celé šunky „Prosciutto di Parma“ s kostí:

— „Prosciutto di Parma“, za nímž následuje „denominazione di origine protetta“ (chráněné označení původu),

— sídlo výrobní provozovny;

v případě balené šunky „Prosciutto di Parma“ bez kosti, která je celá nebo rozkrájená na kusy:

— „Prosciutto di Parma“, za nímž následuje „denominazione di origine protetta“ (chráněné označení původu),

— sídlo balírny,

— datum výroby, pokud není vidět plomba;

v případě předbalené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky:

— v mezích a za podmínek stanovených připojenou směrnicí o krájení a balení produktu „Prosciutto di Parma“ tvoří 25 % povrchu horní části obalu trojúhelník umístěný v levém horním rohu mající černý nebo průhledný podklad, na kterém je uvedena značka „knížecí korunky“ a nápisy:

— „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“, chráněné označení původu podle zákona č. 26 ze dne 13. února 1990 a nařízení (ES) č. 1107/96),

— „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato“ (baleno pod kontrolou schváleného orgánu),

— sídlo balírny,

— datum výroby (datum počátku zrání uvedený na plombě).

Je zakázáno používat označení, jako je např. „classico“ (klasická), „autentico“ (autentická), „extra“, „super“ nebo k obchodnímu označení přidávat jakékoli jiné pojmenování, vlastnost nebo údaj, s výjimkou označení „disossato“ (vykostěná) a „affettato“ (nakrájená), a jiné údaje, které nejsou výslovně uvedeny ve specifikaci produktu.

4. **STRUČNÉ VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI**

K produkci šunky „Prosciutto di Parma“ dochází ve vymezené oblasti v provincii Parma, kterou představuje území provincie Parma (italský region Emilia-Romagna) nacházející se v minimální vzdálenosti 5 km na jih od via Emilia, do maximální nadmořské výšky 900 metrů, které je na východě ohraničené tokem řeky Enza a na západě potokem Stirone.

Surovina pochází ze zeměpisné oblasti, která je širší než oblast zpracování a do které spadají administrativní území regionů: Emilia-Romagna, Benátsko, Lombardie, Piemont, Molise, Umbria, Toskánsko, Marche, Abruzzo, Lazio (Itálie).

5. SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Výjimečné vlastnosti produktu „Prosciutto di Parma“ a záruka dodržování přísných norem jakosti, hygieny a bezpečnosti potravin úzce souvisejí s podmínkami prostředí a s přírodním a lidským faktorem. Do vymezené zeměpisné makrooblasti patří pouze několik určitých oblastí s jedinečným a nenapodobitelným prostředím a zvláštními schopnostmi lidí, které se vyvinuly v oblasti produkce šunky s označením. Jednu z těchto vymezených oblastí představuje oblast produkce šunky „Prosciutto di Parma“, malá část provincie Parma. Tato mikrooblast je díky své poloze charakterizována jedinečnými ekologickými a klimatickými podmínkami a podmínkami prostředí, které vytváří mořský vzduch přicházející z Versilie, jenž se otepluje při přechodu olivovými a piniovými háji v údolí Magra, zbavuje se vlhkosti v Apeninách, přičemž nasákne vůni kaštanů, a který vysuší produkty „Prosciutto di Parma“ a dodá jim výjimečnou jemnost.

5.2 Specifičnost produktu

Produkt „Prosciutto di Parma“ je syrová šunka zrající nejméně 12 měsíců; vepřové maso a sůl jsou jedinými povolenými složkami. Konečný produkt má vypouklý vnější tvar bez distální části (noha), svalovina je odkrytá od hlavice stehenní kosti (ořech) na maximální tloušťku 6 cm (krátký odřezek). Hmotnost zrajícího produktu se obvykle pohybuje od 8 do 10 kilogramů, není menší než 7 kilogramů; barva v řezu je rovnoměrná, růžovočervená, protkaná čistě bílou barvou tučných částí; maso má jemnou a nasládlou chuť, je málo solené, s výraznou charakteristickou vůní. Produkt splňuje přesná analytická kritéria pro vlhkost (59 % až 64 %), slanost (4,5 % až 6,9 %) a proteolýzu (24 až 31).

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu

Kritéria produkce pro přidělení označení původu produktu „Prosciutto di Parma“ závisí především na podmínkách prostředí a na přírodním a lidském faktoru. Existuje úzká vazba mezi surovinou a produktem „Prosciutto di Parma“, která se pojí k výrobnímu, hospodářskému a sociálnímu vývoji zeměpisné oblasti, jež surovině dodávají jedinečné vlastnosti. Vlastnosti suroviny jsou zcela typické pro vymezenou makrooblast střední a severní Itálie (jak je upřesněna v bodě 4.2) od doby Etrusků až do současnosti.

Je zaznamenán specifický vývoj chovu těžkých prasat, která se porážejí ve vyšším věku: tento vývoj začíná původními domácími plemeny, měnil se v závislosti na přírodních, sociálních a hospodářských podmínkách, jako je zejména pěstování obilí a zpracování mléka, což bylo typické pro systémy výživy, postupně a přirozeně se stal plnohodnotnou produkcí výrobku s označením. Do vymezené zeměpisné makrooblasti patří určitá zóna, která se v závislosti na jedinečných a nenapodobitelných podmínkách prostředí a zvláštních schopnostech lidí vyvinula v oblast produkce šunky „Prosciutto di Parma“. Tuto vymezenou oblast představuje malá část provincie Parma. Tato mikrooblast je díky své poloze charakterizována jedinečnými ekologickými, klimatickými a environmentálními podmínkami, které vytváří mořský vzduch přicházející z Versilie, jenž se otepluje při přechodu olivovými a piniovými háji v údolí Magra a zbavuje se vlhkosti v Apeninách, přičemž nasákne vůni kaštanů, a který vysuší produkty „Prosciutto di Parma“ a dodá jim výjimečnou jemnost.

Parma se nachází uprostřed bývalého území Předalpské Galie, jejíž obyvatelé chovali velká stáda prasat a byli odborníky zvláště na produkci slaných šunek.

V minulosti nacházíme různé písemné zdroje, které se odkazují na tuto šunku a na její způsob přípravy, zejména seznamy obchodní komory z roku 1913, jež uvádějí současný region produkce. První výhradně řemeslnická fáze se vyvíjela až do současnosti směrem k procesu industrializace, který však zachoval tradiční vlastnosti produktu v nezměněné podobě.

Původ produktu je historicky doložen, rovněž i oblast původu suroviny, tato produkce je výsledkem vývoje typické venkovské kultury společné pro celý výše zmíněný makroregion, která se z důvodu příznivých nenapodobitelných mikroklimatických podmínek a podmínek prostředí soustřeďovala v určité části provincie Parma.

ODKAZ NA ZVEŘEJNĚNÍ SPECIFIKACE

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce týkající se návrhu změny chráněného označení původu produktu „Prosciutto di Parma“. Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na této internetové stránce:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg