РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 1208/2013 НА КОМИСИЯТА

от 25 ноември 2013 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Prosciutto di Parma (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни [1], и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Италия за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Prosciutto di Parma“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията от 12 юни 1996 г. относно регистриране на географски указания и наименования за произход по процедурата, предвидена в член 17 на Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета [2].

(2) Заявлението има за цел да измени спецификацията, както е описано по-долу.

(3) Вследствие на препоръки, свързани с хранителния режим, които понастоящем са потвърдени от седалището на Световната здравна организация, максималната средна стойност на критерия за съдържание на сол се намалява от 6,9 % на 6,2 %, а минималната средна стойност — от 4,5 % на 4,2 %.

(4) По отношение на етикетирането на нарязаната и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“ се предвижда под символа на консорциума задължително да се поставят инициалите на опаковъчното предприятие/предприятието, в което се извършва нарязването, вместо тези на производителя. Освен това вече е задължително условие върху опаковката на нарязаната и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“ да се поставя името на производителя или на лице, което е регистрирано в системата за контрол на защитеното наименование за произход и което подлежи на всички процедури за контрол и сертифициране, заложени в системата. Специфичните разпоредби относно графичното оформление на опаковката, съдържащи се в единния документ, бяха заменени с не толкова подробна формулировка.

(5) Таблицата, съдържаща сроковете на минимална трайност на различните категории продукти и различните технологии на опаковане на нарязаната и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“, се изменя с оглед на резултатите от последните изследвания, проведени в тази връзка.

(6) Въведено е уточнение, което дава възможност недвусмислено да се идентифицират категориите свински бутове, които отговарят на условията за изработване на продукта, като към използваната до момента формулировка „основни категории от класификацията ЕИО“ е добавено конкретно, че бутовете са от категориите, обозначени с буквите „U“, „R“ и „O“.

(7) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението е несъществено, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 50—52 от посочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Prosciutto di Parma“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, в който се изреждат основните елементи на спецификацията, се намира в приложение II към настоящия регламент.

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
[2] ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 25 ноември 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOȘ
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

В спецификацията на защитеното наименование за произход „Prosciutto di Parma“ се одобрява следното изменение:

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1]

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„PROSCIUTTO DI PARMA“

ЕО №: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение**

— Описание на продукта

— Метод на производство

— Етикетиране

2. **Вид на изменението (измененията)**

— Изменение в единния документ или в резюмето

3. **Изменение (изменения)**

По-долу е представено обобщение на измененията, внесени в единния документа и в текста на спецификацията.

Първото изменение засяга част Б от спецификацията и точка 5.2. от единния документ и се отнася до критериите за влажност и съдържание на сол, които характеризират продукта. Като цяло стандартът бе опростен с цел улесняване на неговото приложение. Съществената промяна се състои в намаляването на минималните и максималните средни стойности на критерия за съдържание на сол. Максималната стойност на този критерий бе намалена от 6,9 % на 6,2 %, а минималната стойност — от 4,5 % на 4,2 %, като по този начин средната стойност на съдържанието на сол в продукта ще бъде значително по-ниска от предишните стойности. Решението за това бе взето вследствие на твърденията относно хранителната стойност на храните, потвърдени понастоящем от седалището на Световната здравна организация.

Второто изменение отново засяга част Б (последната точка относно етикетирането), както и част 3 от спецификацията, и точка 3.7 от единния документ и се отнася до етикетирането на нарязаната и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“. По-конкретно, специфичните разпоредби в текста бяха заменени с по-обща формулировка, която не съдържа технически изисквания. Това изменение има за цел да опрости евентуалните последващи изменения във връзка с графичното оформление на съответната опаковка, тъй като по този начин би било по-лесно да се внесат изменения единствено в спецификацията на продукта или в някое от приложенията към нея (посочената директива), вместо в тези документи и в единния документ.

Третото изменение засяга част 3 от спецификацията, но не засяга единния документ. То отново се отнася до графичното оформление на опаковката на нарязаната и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“. С оглед постигането на по-голяма прозрачност на пазара се предвижда под символа на „херцогската корона“ задължително да се поставят инициалите на опаковъчното предприятие/предприятието, в което се извършва нарязването, вместо тези на производителя. Опаковъчното предприятие/предприятието, в което се извършва нарязването, е последното звено, вземащо участие в процеса на производство на продукта, преди той да бъде пуснат на пазара, и то е предприятието, което носи основната отговорност пред потребителите. Правилата относно етикетирането предвиждат да се добавя като задължителен елемент седалището на опаковъчното предприятие. От съображения за последователност до това обозначение следва да се добавят и буквено-цифрените инициали, които идентифицират оператора в сектора, защитен със ЗНП „Prosciutto di Parma“.

По-нататъшните изменения, отнасящи се до членове 13 и 14 от директивата относно нарязването на нарязаната и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“, са тясно свързани с това последно изменение. Предвидените изменения имат за цел да въведат задължителното поставяне върху опаковката на нарязаната и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“ на името на производителя или на опаковъчното предприятие, регистрирани в системата за контрол на защитеното наименование за произход и подлежащи на всички процедури за контрол и сертифициране, заложени в системата на ЗНП „Prosciutto di Parma“. За тази цел настоящия член 13 бе допълнен и бе добавен нов член 14.

[1] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

Основанията за това изменение са, както следва: във версията на спецификацията, която е предмет на заявлението за изменение, не се предвижда задължителното посочване върху етикета или опаковката на продукта на името на производителя или на опаковъчното предприятие, като по този начин се дава възможност да се посочи само името на лицето, което разпространява продукта или го пуска на пазара, както е предвидено в националната нормативна уредба и в тази на ЕС. Посоченото лице не взема никакво участие в процесите на производство, проверка и опаковане на продукта, нито в контрола, извършван от сертифициращия орган на ЗНП „Prosciutto di Parma“.

В името на общата идея и с оглед на някои нови принципи, заложени в Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета ([1]), и по-специално разпоредбите на член 8 и следващите, бе взето решение предварително, тъй като регламентът не е влязъл все още окончателно в сила, да се определи „стопански субект в хранителната промишленост, който отговаря за информацията за храните“ (длъжност, предвидена изрично в посочения по-горе регламент), който действително да е в състояние да гарантира съответствието на шунката „Prosciutto di Parma“ с формулировките, обозначени на етикета. Единствено производителите, извършили производството и контрола на продуктите, и опаковъчните предприятия/предприятията, в които се е извършило нарязването и опаковането, са в състояние да предоставят такава гаранция, като се има предвид, че нарязването и опаковането представляват един неделим процес, което означава, че опаковъчното предприятие е и предприятието, в което се извършва нарязването. Тези два участника в производствената верига са в състояние да предоставят съществена гаранция по отношение на информацията, посочена върху продукта, и основателно могат да се считат за „отговорни“ пред потребителите. Във връзка с това задължителното посочване единствено на името на производителя върху етикета може да се окаже дискриминационно и необосновано по отношение на причината, обосновала заявлението за изменение.

Освен това изменението има за цел да определи като отговорни за информацията за продукта единствено лицата, които са регистрирани в официалната система за контрол на сертифициращия орган на ЗНП „Prosciutto di Parma“. В тази връзка както производителите, така и опаковъчните предприятия/предприятията, в които се извършва нарязването, се контролират редовно от компетентните органи; следователно и в този случай изборът само на един от тях би бил в противоречие с изложените по-горе основания.

Поради това ние сме на мнение, че е необходимо да се предвидят и двете възможности — да се постави името на производителя или това на опаковъчното предприятие/предприятието, в което се извършва нарязването.

Освен това посочването на пълното наименование на предприятието (което заменя използването на буквено-цифрени инициали и кодове) върху опаковката подобрява системата за проследяване на продукта, нейната прозрачност и достъпност дори и за средно информираните потребители.

Когато името на опаковъчното предприятие/предприятието, в което се извършва нарязването, е посочено под черния триъгълник, производителят може, наред с останалата информация върху етикета и опаковката, да добави своята собствена марка и наименованието на предприятието.

Като цяло добавянето на имената на посочените по-горе участници върху предната страна на опаковката има основно за цел да гарантира на потребителите, че продуктът „Prosciutto di Parma“ е в съответствие с информацията, посочена на етикета, която е отговорност на участниците, подложени на контрол от страна на сертифициращия орган. Изменението има за цел да осигури възможно най-голяма прозрачност на информацията, фигурираща върху опаковката на продукта, изключително в интерес на потребителите по време на покупката.

Следващото изменение отново засяга директивата относно нарязването и се отнася до преразглеждането, рационализирането и опростяването на член 12 от директивата, която определя стандартите по отношение на минималната трайност на нарязаната и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“. Сметнато бе за целесъобразно таблицата, съдържаща сроковете на трайност на различните категории продукти и различните технологии на опаковане, да се измени с оглед на резултатите от последните изследвания, проведени в тази връзка.

Последното изменение засяга част B от спецификацията и по-конкретно раздела, посветен на разпоредбите относно отглеждането на свине, предназначени за производство на шунка „Prosciutto di Parma“. В определението на технологиите за отглеждане се посочва, че „целта е отглеждането на тежки свине, цел, която трябва да се осъществява чрез умерено ежедневно наддаване на тегло, както и производството на кланични трупове от основните категории от класификацията ЕИО“. Освен разграничението между тежки (H) и леки (L) свине, в италианската нормативна уредба се предвижда, в съответствие със законодателството на Съюза, скала за класификация, подразделена на категории, обозначени със следните букви: EUROP. Въпреки че в цитирания текст тези букви не се посочват изрично, от разпоредбата ясно се вижда, че шунката „Prosciutto di Parma“ може да се произвежда изключително от бутове на тежки свине (H), принадлежащи към основните категории от общностната скала, а именно категориите, обозначени с буквите „U“, „R“ и „O“, като се изключват кланичните трупове, обозначени с буквите „E“ и „P“. Този избор, направен при изготвянето на спецификацията, е ръководен от убеждението, че характеристиките на бутовете от кланичните трупове, принадлежащи към категориите „E“ и „P“, не отговарят на изискванията за производство на шунка „Prosciutto di Parma“.

([1]) ОВ L 304, 22.11.2011 г., стр. 18.

Понастоящем на равнището на Съюза се обсъжда възможността за добавянето на категория, обозначена с буквата „S“, в посочената по-горе скала EUROP. Напредналата фаза на законодателния процес дава основания да се смята, че не след дълго общностната скала може да стане SEUROP, което би имало пряко отражение и за Италия, където класификацията ще засяга както тежките, така и леките свине.

Това нововъведение би могло да създаде сериозни затруднения при тълкуването на съответната нормативна уредба в спецификацията; възможно е то да породи трудности при определянето на „основните категории от класификацията“ и да създаде риск от това някои неподходящи суровини да бъдат разрешени, а други, които идеално отговарят на характеристиките на шунката „Prosciutto di Parma“, да бъдат забранени. С оглед на новата конфигурация на скалата, основните категории могат да включват категориите, обозначени с буквите „E“, „U“, „R“ и „O“, или само категориите, обозначени с буквите „U“ и „R“. В първия случай свинските бутове, обозначени с буквата „E“, биха били включени в основните категории, което би увеличило риска от използване на суровини, които не са подходящи за производството на шунка „Prosciutto di Parma“. Във втория случай свинските бутове, обозначени с буквата „O“, биха били изключени, въпреки че притежават оптимални характеристики.

Предвид изложеното по-горе и за да се избегнат неясnotите в тълкуването, би било целесъобразно да се уточни формулировката, използвана към момента в част B от спецификацията — „основни категории от класификацията ЕИО“, като се посочи, че тези основни категории включват кланичните трупове, обозначени с буквите „U“, „R“ и „O“.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([1])

„PROSCIUTTO DI PARMA“

ЕО №: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Prosciutto di Parma“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Зряла сурова шунка; разпознава се по марката, поставена с топъл печат върху кожата; външната форма е заоблена, по-скоро изпъкнала; без най-крайната част (piedino), без външни несъвършенства, които могат да навредят на репутацията на продукта, като оставената открита мускулна част над главата на бедрената кост (noce) е не повече от 6 cm (rifilatura corta); теглото е обикновено между осем и десет килограма, но не по-малко от седем; цветът при нарязване е равномерен розово-червен, осеян с чисто бяло на местата с мазнина; ароматът и вкусът са: деликатен и приятен вкус, не много солен и с благоуханен и характерен аромат; характеризира се с това, че отговаря на точно определени аналитични критерии за влажност, соленост и протеолиза; след поставянето на марката, шунката „Prosciutto di Parma“ може да се продава на цяло парче, обезкостена, във вид на парчета с различна форма и тегло или нарязана и подходящо опакована.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

Суровината (пресни бутове), използвана за производството на „Prosciutto di Parma“, има следните характеристики: консистенцията на сланината се изчислява чрез определяне на йодното число и/или съдържанието на линолова киселина, които се измерват във вътрешния и външния слой сланина, намиращи се върху подкожната мастна тъкан на бута. За всяка проба йодното число не трябва да надхвърля 70, а съдържанието на линолова киселина не трябва да бъде по-високо от 15 %; дебелината на мастното покритие от външната страна на пресния подрязан бут, измерена вертикално спрямо главата на бедрената кост (sottonoce), трябва да бъде около 20 mm за пресните бутове, използвани за производството на „Prosciutto di Parma“ с тегло между 7 и 9 kg, и около 30 mm за пресните бутове, използвани за производството на „Prosciutto di Parma“ с тегло над 9 kg. При всички положения тази дебелина не трябва да бъде по-малка от 15 mm и 20 mm съответно за двете категории пресни бутове, включително кожата. По обиколката на бута трябва да има покритие, което да не позволява отделянето на кожата от намиращата се под нея мускулна тъкан. Пресните подрязани бутове с препоръчително тегло между 12 и 14 kg при всички положения не трябва да тежат по-малко от 10 kg.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

Разрешените храни, количества и начин на приготвяне са изложени в две таблици, първата относно разрешените храни до 80 kg живо тегло, а втората – относно разрешените храни на етапа на угояване. За препоръчване е храната да се дава в течно състояние (каша или ярма), с добавена — според традицията — суроватка.

На първия етап делът на сухото вещество от зърнени култури не трябва да бъде по-малко от 45 % от общото количество, като допустимите храни, освен определените за втория етап, са: грис от царевичен глутен и/или храна на основата на царевичен глутен, рожков (без семената), рибено брашно, брашно от соев екстракт, остатъци от дестилации, бито мляко, мазнини с точка на топене над 36 °C, белтъчни лизати, силажирана царевица.

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

На втория етап (угояване) делът на сухите зърнени храни не трябва да бъде по-малко от 55 % от общото количество, като допустимите храни са: царевица, ярма от семена и/или царевични кочани, сорго, ечемик, пшеница, тритикале, овес, други по-малко разпространени зърнени храни, трици и други субпродукти от обработката на житото, дехидратирани картофи, пресована и силажирана пулпа на цвекло, ленено кюспе, суха и с извлечено съдържание пулпа на цвекло, джибри от ябълки и круши, кожица на грозде и домати за стимулиране на чревната проходимост, млечен серум, бито мляко, дехидратирано брашно от люцерна, меласа, брашно от соев, слънчогледов, сусамов, кокосов екстракт, брашно от екстракт от царевични зародиши, грах и/или други зърна от бобови, бирена мая и/или мая от торула и др., мазнини с точка на топене над 40 °C.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Производството и зреенето трябва да се извършват в посочения в точка 4 географски район, така че да се гарантират качеството, проследяемостта и осъществяването на контрол.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

След поставянето на марката, шунката „Prosciutto di Parma“ може да се продава цяла, обезкостена, на различни по форма и тегло парчета или нарязана и подходящо опакована; в последния случай операциите по нарязване и опаковане трябва да се извършват изключително в посочения в точка 4, първа алинея по-долу специфичен район на производство, като отличителната марка за ЗНП трябва да бъде задължително поставена върху продукта според посочените в точка 3.7 начини така, че да не може да бъде нито заличена, нито преместена, което позволява да се гарантират свойствените на продукта качествени характеристики и пълната му проследяемост.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Първият елемент, по който се разпознава шунката „Prosciutto di Parma“ и който, въпреки че не е част от етикета ѝ, я отличава на пазара, е „херцогската корона“ (топло поставена марка, възпроизвеждаща стилизирана петовърха корона с изписания топоним „Parma“). Тя изпълнява двойна функция, като идентифицира продукта сред останалите сурови шунки, осигурявайки неговата автентичност (марка за идентифициране), и гарантира, че същият продукт е минал през всички предвидени етапи на производство, като на всеки от тях е бил идентифициран от съответните оператори. Законосъобразната и законна употреба на наименованието за произход зависи от наличието на марката: без „херцогската корона“ посоченото наименование не може да бъде използвано за означаване на продукта върху етикетите или опаковката, в документите за продажба или при търговската операция (продажба на цяло парче, нарязан и предварително опакован продукт или продажба на дребно на парчета).

По отношение на елементите, които отличават етикета на „Prosciutto di Parma“, задължителни са следните означения:

— за цяла шунка „Prosciutto di Parma“ с кост:

  — означението „Prosciutto di Parma“, последвано от надписа „denominazione di origine protetta“ (защитено наименование за произход);

  — седалището на производственото предприятие;

— за опакована шунка „Proscutto di Parma“, цяла, обезкостена или на парчета:

  — означението „Prosciutto di Parma“, последвано от надписа „denominazione di origine protetta“ (защитено наименование за произход);

  — седалището на опаковъчното предприятие;

  — датата на производство, в случай че пломбата не се вижда;

— за нарязана и предварително опакована шунка „Prosciutto di Parma“:

  — опаковките имат обща част, разположена в горния ляв ъгъл, на която фигурират контраетикета с „херцогската корона“ и формулировките:

    — „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“ защитено наименование за произход в съответствие със закон № 26 от 13 февруари 1990 г. и Регламент (ЕО) № 1107/96);

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato“ (опаковано под контрола на оторизирания орган);

  — седалището на опаковъчното предприятие;

  — датата на производство (датата, посочена на пломбата за начало на зреенето).

Забранена е употребата на качествени определения като „classico“ (класическа), „autentico“ (автентична), „extra“ (екстра), „super“ (супер), както и на други квалификации, упоменавания и определения заедно с търговското наименование, с изключение на „disossato“ (обезкостена) и „affettato“ (нарязана).

4. **Кратко определение на географския район**

„Prosciutto di Parma“ се произвежда в определения район на провинция Парма, който включва територията на провинция Парма (в областта Емилия-Романя, Италия), намираща се на не по-малко от 5 km южно от Виа Емилия, до надморска височина не повече от 900 метра, ограничена на изток от река Енца, а на запад от река Стироне.

Суровината произлиза от географски по-голям район от района на преработка, който включва общините на следните области: Емилия-Романя, Венето, Ломбардия, Пиемонт, Молизе, Умбрия, Тоскана, Марке, Абруцо и Лацио (Италия).

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Специфичните характеристики на „Prosciutto di Parma“ и гаранцията за поддържане на високите стандарти за качество, хигиена и хранителна безопасност са в тясна зависимост от условията на околната среда, природните и човешките фактори. В рамките на определения географски макрорайон се намират малко на брой и ограничени по територия зони, които, благодарение на уникалните и неповторими природни условия и специфичните умения на хората, са се развили като зони за производство на шунка със защитено наименование. Една от тези ограничени зони е районът, в който се произвежда шунката „Prosciutto di Parma“ и който представлява малка част от провинция Парма. Микрорайонът се характеризира с уникални екологични, климатични и природни условия, които се дължат на действието на морския въздух от Версилия, който става по-мек, преминавайки през маслиновите и боровите гори на Вал ди Магра, изсъхва по проходите на Апенините и се изпълва с аромата на кестените, за да изсуши шунката „Prosciutto di Parma“ и да ѝ придаде характерната за нея изключителна сладост.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

„Prosciutto di Parma“ е сурова зряла шунка, която зрее минимум 12 месеца; единствените допустими съставки са свинско месо и сол. Външната форма на крайния продукт е заоблена, по-скоро изпъкнала, крайната част (piedino) е отстранена, като оставената открита мускулна част над главата на бедрената кост (noce) е не повече от 6 cm (rifilatura corta). Зрелият продукт обикновено тежи между осем и десет килограма, но не по-малко от седем; цветът при нарязване е равномерен розово-червен, осеян с чисто бяло на местата с мазнина; месото притежава деликатен и приятен вкус, не много солен и с благоуханен и характерен аромат. При анализа продуктът отговаря на точно определени критерии за влажност (между 59 % и 63,5 %), сол (между 4,2 % и 6,2 %) и протеолиза (между 24 и 31 %).

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Производствените критерии, позволяващи предоставянето на наименованието за произход „Prosciutto di Parma“, са в тясна зависимост от условията в околната среда, природните и човешките фактори. Суровината и шунката „Prosciutto di Parma“ са тясно свързани помежду си, както и с производственото, икономическото и социалното развитие на географския район, който е определил неповторимите им особености. Характеристиките на суровината са изцяло специфични за определения макрорайон от централната и северната част на Италия (с посочени граници в точка 4, втори параграф) от епохата на етруските до наши дни.

Етапите в свиневъдството са маркирани от развитието в отглеждането на тежки свине, които се колят в напреднала възраст. Свиневъдството започва с местните и автохтонни породи, развива се в зависимост от природните, социалните и икономическите условия (и по-специално отглеждането на зърнени култури и млекопреработването, които характеризират хранителния режим) и намира постепенно своята естествена и уникална производствена цел — шунката, която е продукт с наименование за произход. В рамките на определения географски макрорайон се намира ограничена по територия зони, която, благодарение на уникалните и неповторими природни условия и специфичните умения на хората, се е развила като зона за производство на шунката със защитено наименование „Prosciutto di Parma“. Определеният район представлява малка част от провинция Парма. Поради разположението си този микрорайон се характеризира с уникални екологични, климатични и природни условия, които се дължат на действието на морския въздух от Версилия, който става по-мек, преминавайки през маслиновите и боровите гори на Вал ди Магра, изсъхва по проходите на Апенините и се изпълва с аромата на кестените, за да изсуши шунката „Prosciutto di Parma“ и да ѝ придаде характерната за нея изключителна сладост.

Парма се намира в центъра на древната територия на Отсамалпийска Галия, чиито жители отглеждали големи стада свине и били с особено развити умения в производството на солена шунка.

Хронологично погледнато шунката и начинът ѝ на приготвяне се срещат в различни писмени исторически извори, в частност в списъците на търговската камара от 1913 г., в които се споменава днешният производствен район. Напълно занаятчийският първи етап в днешно време се развива в посока към индустриализиране, без обаче традиционните характеристики на продукта да бъдат накърнени.

Произходът на продукта е документиран от историческа гледна точка и по отношение на района на произход на суровината: всъщност производството е резултат от развитието на общото типично за целия горепосочен макрорайон селско стопанство, концентрирало се в определена част на провинция Парма поради неповторимите природни и микроклиматични условия.

Препратка към публикуваната спецификация [член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006]

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, предвидена в член 5, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 510/2006, като е публикувала заявлението за изменение на защитеното наименование за произход „Prosciutto di Parma“ в Държавен вестник на Италианската република, бр. 154 от 4.7.2012 г.

Справка с консолидирания текст на производствената спецификация може да бъде направена на:

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

или

през началната електронна страница на Министерството на земеделието, храните и горите (www.politicheagricole.it), като се избере опцията „Qualità e sicurezza“ [Качество и безопасност] (в горния десен ъгъл на екрана) и после — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [Спецификации, представени за проучване от ЕС].