PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1208/2013

ze dne 25. listopadu 2013,

kterým se schvaluje změna 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 Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn specifikace chráněného zeměpisného označení „Prosciutto di Parma“ zapsaného do rejstříku podle nařízení Komise (ES) č. 1107/96 ze dne 12. června 1996 o zápisu zeměpisných označení a označení původu podle postupu stanoveného v článku 17 nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ([2]).

(2) Cílem žádosti je změnit specifikaci způsobem, který je uveden níže.

(3) V návaznosti na výživová doporučení, která nyní potvrdilo vedení Světové zdravotnické organizace, se maximální průměrná hodnota obsahu soli snížila z 6,9 % na 6,2 % a minimální průměrná hodnota ze 4,5 % na 4,2 %.

(4) Pokud jde o označování balené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky, stanoví se povinnost uvádět pod symbolem konsorcia místo značky výrobce značku balírny/provozovny, kde došlo k nakrájení produktu. Kromě toho byla zavedena povinnost uvádět na obalu balené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky název výrobce nebo alespoň osoby zaregistrované v systému kontroly chráněného označení původu, na něž se vztahují všechny postupy kontroly a certifikace stanovené v tomto systému. Specifická ustanovení jednotného dokumentu týkající se grafického ztvárnění na obalu byla nahrazena méně podrobným zněním.

(5) Tabulka s lhůtami minimální trvanlivosti pro různé kategorie produktů a různé typy technologií balení balené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky byla pozměněna v souladu s výsledky některých studií v dané oblasti.

(6) Aby se dala jednoznačně určit kategorie vepřových kýt, které lze použít na výrobu produktu, bylo zpřesněno dosavadní znění a k v současnosti používanému výrazu „střední kategorie klasifikace EHS“ byl přidán konkrétní údaj, že jde o kýty kategorií „U“, „R“ a „O“.

(7) Komise danou změnu posoudila a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 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

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

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 25. listopadu 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Prosciutto di Parma“ se schvaluje tato změna:

ŽÁDOST O ZMĚNU

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1]

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„PROSCIUTTO DI PARMA“

č. ES: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

— Popis produktu

— Metoda produkce

— Označování

2. **Druh změny (změn)**

— Změna jednotného dokumentu nebo přehledu

3. **Změna (změny)**

Následuje shrnutí změn jednotného dokumentu a znění specifikace produktu.

První změna se týká části B specifikace a bodu 5.2 jednotného dokumentu. Jde o kritéria pro vlhkost a slanost, jimiž se produkt vyznačuje. Norma se obecně zjednodušila, aby se usnadnilo její používání. Hlavní změnou je snížení minimálních a maximálních průměrných hodnot v případě kritéria pro slanost. Maximální hodnota tohoto kritéria byla snížena z 6,9 % na 6,2 % a minimální hodnota ze 4,5 % na 4,2 %, aby se oproti dřívějším hodnotám dosáhlo výrazně nižší průměrné hodnoty obsahu soli v produktu. Toto rozhodnutí bylo přijato v návaznosti na výživové závěry, které již potvrdilo vedení Světové zdravotnické organizace.

Druhá změna se týká rovněž části B (posledního bodu o označování), jakož i části H specifikace a bodu 3.7 jednotného dokumentu. Jde o označování balené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky. Přesněji řečeno, konkrétní ustanovení byla nahrazena všeobecnějším zněním, které neobsahuje technické požadavky. Cílem této změny je zjednodušit eventuální následné změny týkající se grafického ztvárnění na příslušném obale tak, aby se snadněji doplňovaly změny, buď pouze ve specifikaci, nebo i v jejích přílohách (uvedená směrnice), a nemusel se vždy se změnou těchto dokumentů měnit i jednotný dokument.

Třetí změna se týká části H specifikace, ale nikoli jednotného dokumentu. Jedná se rovněž o grafické ztvárnění na obale balené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky. V zájmu větší transparentnosti v obchodním styku se stanoví, že pod knížecí korunkou má místo značky výrobce figurovat značka balírny/provozovny, v níž došlo k nakrájení produktu. Balírna/provozovna, v níž došlo k nakrájení produktu, totiž jako poslední zasahuje do zpracování produktu předtím, než je uveden na trh, a má vůči spotřebiteli hlavní odpovědnost. V předpisech o označování se navíc stanoví i povinnost uvádět sídlo balírny. V zájmu jednotnosti je nezbytné, aby tento údaj doprovázel i alfanumerický znak, na jehož základě lze identifikovat provozovatele v rámci řetězce podniků, které disponují chráněným označením původu „Prosciutto di Parma“.

S touto změnou úzce souvisí i pozdější úpravy článků 13 a 14 směrnice, které se týkají krájení balené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky. Cílem těchto změn je zavést povinnost uvádět na obale balené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky název výrobce nebo balírny zaregistrovaných v systému kontroly CHOP, na něž se vztahují všechny postupy kontroly a certifikace stanovené v systému kontroly CHOP „Prosciutto di Parma“. Proto bylo pozměněno znění současného článku 13 a byl doplněn nový článek 14.

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

Důvodem této poslední změny jsou následující skutečnosti. Ve znění specifikace, která je předmětem žádosti, není stanoveno povinné uvádění názvu výrobce nebo balírny na etiketě nebo obale výrobku, čímž je v souladu s vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU ponechána možnost uvádět pouze jméno osoby, která výrobek distribuuje nebo prodává. Tento poslední článek řetězce se jednoznačně neúčastní výroby, kontroly a balení produktu ani kontrol vykonávaných certifikačním orgánem, do jehož působnosti patří CHOP „Prosciutto di Parma".

S cílem vyhovět obecné myšlence a některým novým pravidlům stanoveným v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ([1]), a zejména ustanovením článku 8 a dalších (předběžně, neboť nařízení ještě nevstoupilo definitivně v platnost), bylo rozhodnuto, že bude určen provozovatel potravinářského podniku odpovídající za informace o potravině (v uvedeném nařízení se toto označení explicitně uvádí), který bude reálně schopen garantovat, že šunka „Prosciutto di Parma" odpovídá údajům na etiketě. Tuto záruku mohou poskytnout pouze výrobci, kteří produkt zpracovali a zkontrolovali, a balírny/provozovny, v nichž došlo k nakrájení produktu, přičemž krájení a balení tvoří jednotný, nedělitelný proces, a balírna je proto zároveň podnik, který provádí krájení na plátky. Uvedení účastníci výrobního řetězce mohou poskytnout spolehlivou záruku, pokud jde o informace uvedené na výrobku, a lze je tedy z hlediska spotřebitele oprávněně považovat za „odpovědné" subjekty. Uváděl-li by se tedy povinně na etiketě pouze název výrobce, mohlo by to být diskriminační a neodůvodněné vzhledem k cíli této žádosti o změnu.

Touto změnou se má mimo jiné docílit toho, aby jako osoby odpovídající za informace o produktu byly určeny pouze osoby zaregistrované v oficiálním systému kontroly certifikačního orgánu, do jehož působnosti patří CHOP „Prosciutto di Parma". Výrobci i balírny/provozovny, kde došlo k nakrájení produktu, pravidelně podstupují kontroly příslušných orgánů. I v tomto případě by vzhledem k výše uvedeným motivům bylo nelogické, aby se odpovědnost připisovala pouze jednomu z nich.

Z těchto důvodů jsme přesvědčeni, že je nezbytné stanovit možnost uvádět na obale produktu buď název výrobce, nebo název balírny/podniku, v němž došlo k nakrájení produktu.

Kromě toho díky údajům o úplném obchodním názvu podniku na obale (který nahrazuje alfanumerické znaky a kódy) se zkvalitňuje systém vysledovatelnosti produktu, zvyšuje se jeho transparentnost a zlepšuje se jeho přístupnost, a to i pro průměrně informovaného spotřebitele.

Zatímco pod černým trojúhelníkem je uveden název balírny/podniku, v němž došlo k nakrájení produktu, výrobce může k ostatním informacím na etiketě a obale připojit i vlastní značku a obchodní název svého podniku.

Ze všeobecnějšího hlediska se obchodní názvy uvedených účastníků výrobního řetězce na zadní část obalu doplňují zejména proto, aby spotřebitelé měli záruku, že šunka „Prosciutto di Parma" odpovídá údajům na etiketě, které spadají pod odpovědnost účastníků výrobního řetězce, kteří jsou podrobeni kontrolám ze strany certifikačního orgánu. Cílem změny je zajistit větší transparentnost informací uvedených na obale produktu, a to výlučně ve prospěch spotřebitele při nákupu.

Další změna se rovněž týká směrnice o krájení a vztahuje se na revizi, racionalizaci a zjednodušení článku 12 uvedené směrnice, jímž se stanoví pravidla týkající se lhůty minimální trvanlivosti balené šunky „Prosciutto di Parma" krájené na plátky. Na základě výsledků některých studií v dané oblasti se dospělo k závěru, že je třeba upravit tabulku s lhůtami minimální trvanlivosti pro různé kategorie produktů a různé typy technologií balení.

Poslední změna se týká části C specifikace, konkrétně oddílu věnujícího se pravidlům chovu prasat určených k výrobě šunky „Prosciutto di Parma". V definici chovných technik se upřesňuje, že jejich cílem je „chov těžkých prasat, při němž je třeba dbát na to, aby zvířata přibírala každodenně na váze jen pozvolna a aby jejich jatečně upravená těla patřila do středních kategorií klasifikace EHS". V italských právních předpisech se kromě rozlišení mezi těžkými prasaty (H) a lehkými prasaty (L) stanoví v souladu s unijními předpisy i klasifikační stupnice rozdělená na kategorie označené těmito písmeny: EUROP. Přestože v uvedeném znění není explicitní zmínka o těchto písmenech, z textu jasně vyplývá, že šunka „Prosciutto di Parma" se smí vyrábět pouze z kýt těžkých prasat (H), která patří do středních kategorií stupnice Společenství, tedy do kategorií označených písmeny „U", „R" a „O", zatímco používání jatečně upravených těl kategorií „E" a „P" je vyloučeno. Tato volba, k níž došlo při vypracování specifikace, vyplývá z přesvědčení, že vlastnosti kýt jatečně upravených těl kategorií „E" a „P" nejsou v souladu s požadavky na výrobu šunky „Prosciutto di Parma".

([1]) Úř. věst. L 304, 22.11.2011, s. 18.

Na úrovni Unie probíhá v současnosti diskuze o doplnění stupnice „EUROP“ o další kategorii označenou písmenem „S“. Pokročilé stadium legislativního procesu zřejmě potvrzuje, že stupnice Společenství by se brzy mohla změnit na „SEUROP“, což bude mít přímé důsledky i pro Itálii, kde se klasifikace bude týkat těžkých i lehkých prasat.

Tato novinka by mohla způsobit vážné obtíže při výkladu příslušných právních předpisů uvedených ve specifikaci. Těžko by se určovaly „střední kategorie klasifikace“ a hrozilo by povolení nevhodných surovin nebo naopak zákaz surovin, které jsou dokonale v souladu s vlastnostmi šunky „Prosciutto di Parma“. Kvůli novému uspořádání stupnice by totiž „střední kategorie“ mohly označovat buď kategorie „E“, „U“, „R“ a „O“, nebo jen kategorie „U“ a „R“. V prvním případě by do „střední kategorie“ byly přidány kýty kategorie „E“, čímž by se zvýšilo riziko používání surovin, které nejsou vhodné k výrobě šunky „Prosciutto di Parma“. Ve druhém případě by byly vyloučeny kýty kategorie „O“, ačkoli mají optimální vlastnosti.

Vzhledem k výše uvedenému a ve snaze vyhnout se nejednoznačnému výkladu by se mělo spojení „střední kategorie klasifikace EHS“, které se nyní používá v části C specifikace, upřesnit a mělo by se uvést, že „středními kategoriemi“ se rozumí jatečně upravená těla označená písmeny „U“, „R“ a „O“.

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([1])

„PROSCIUTTO DI PARMA“

č. ES: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

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 (vařené, solené, uzené atd.)

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 nižší 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 krmiva na bázi kukuřičného lepku (kukuřičné glutenové krmivo), rohovník (svatojánský chléb) bez semen, rybí moučka, extrahovaný šrot ze sóje, lihovarnické odpady, podmáslí, tuky s bodem táním vyšším než 36 °C, proteinové lyzáty, kukuřičná siláž.

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

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 a/nebo lihovarské kvasnice (torula) a jiné kvasnice, tuky s bodem tání vyšším než 40 °C.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené 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 níže v prvním pododstavci bodu 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 příslušnými subjekty 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, balený 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 balené šunky „Prosciutto di Parma“ nakrájené na plátky:

  — obaly mají společnou část na úrovni levého horního okraje, na níž 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).

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, Umbrie, 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 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 nižší 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 63,5 %), slanost (4,2 % až 6,2 %) a proteolýzu (24 % až 31 %).

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

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 souvisí s výrobním, hospodářským a sociálním vývojem zeměpisné oblasti a surovině dodává jedinečné vlastnosti. Vlastnosti suroviny jsou zcela typické pro vymezenou makrooblast střední a severní Itálie (jak je upřesněna v druhém pododstavci bodu 4) 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 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 (čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Zveřejněním žádosti o změnu zápisu chráněného označení původu „Prosciutto di Parma" v Úředním věstníku Italské republiky č. 154 ze dne 4. července 2012 zahájil tento správní orgán vnitrostátní řízení o námitce podle čl. 5 odst. 5 nařízení (ES) č. 510/2006.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na této internetové stránce:

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

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it) a kliknout na „Qualità e sicurezza" (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).