KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1208/2013

af 25. november 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelse (Prosciutto di Parma (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Italiens ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 af 12. juni 1996 om registrering af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser efter proceduren i artikel 17 i Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 [2].

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen som følger.

(3) På baggrund af de kostanbefalinger, der nu er bekræftet af Verdenssundhedsorganisationens hovedsæde, er den gennemsnitlige maksimale værdi for saltindholdet blevet sænket fra 6,9 % til 6,2 %, og den minimale værdi fra 4,5 % til 4,2 %.

(4) For så vidt angår mærkningen af udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma«, fastsættes en forpligtelse til under konsortiets symbol at påføre emballerings-/udskæringsvirksomhedens logo i stedet for producentens logo. Derudover fastsættes der en forpligtelse til på emballagen for udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma« at angive producentens navn eller under alle omstændigheder en person, der er registreret i kontrolsystemet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse og underkastet alle kontrol- og certificeringsprocedurer i systemet. De specifikke bestemmelser i enhedsdokumentet om den grafiske fremstilling på emballagen er erstattet af en mindre detaljeret formulering.

(5) Oversigten over mindsteholdbarheden for forskellige produktkategorier og forskellige typer emballeringsteknologier for udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma« er blevet ændret i overensstemmelse med resultaterne af visse nye undersøgelser om emnet.

(6) Der er tilføjet en præcisering med henblik på utvetydig identifikation af de kategorier af skinker, som kan anvendes til fremstilling af produktet, ved til det nu anvendte udtryk »centrale kategorier i EF-handelsklasseskemaet« at tilføje en specifik angivelse af, om det drejer sig om skinker i kategorierne »U«, »R« eller »O«.

(7) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er berettiget. Da der er tale om en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50 til 52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II til denne forordning.

[1] EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
[2] EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 25. november 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

BILAG I

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« ændres således:

ANSØGNING OM ÆNDRING

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ([1])

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»PROSCIUTTO DI PARMA«

EF-Nr. IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

BGB ( ) BOB (X)

1. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

— Varebeskrivelse

— Produktionsmetode

— Mærkning

2. **Type ændring(er)**

— Ændring af enhedsdokument eller resumé

3. **Ændring(er)**

Nedenfor findes et resumé af ændringerne til enhedsdokumentet og varespecifikationen.

Den første ændring vedrører del B i varespecifikationen og punkt 5.2 i enhedsdokumentet. Den vedrører de kriterier for fugtighed og salt, der kendetegner produktet. Generelt er standarden blevet forenklet for at lette anvendelsen heraf. Den væsentlige ændring vedrører sænkelsen af den gennemsnitlige maksimale og minimale værdi for saltindholdet. Den maksimale værdi for dette kriterium sænkes fra 6,9 % til 6,2 % og den minimale værdi fra 4,5 % til 4,2 %, således at der opnås et gennemsnitligt saltindhold i produktet, som er betydeligt lavere end de tidligere anvendte værdier. Denne beslutning er truffet som følge af de ernæringsangivelser, som nu er bekræftet af Verdenssundhedsorganisationens hovedsæde.

Den anden ændring vedrører også del B (sidste punkt vedrørende mærkning) samt del H i varespecifikationen og punkt 3.7 i enhedsdokumentet. Den vedrører mærkningen af udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma«. Nærmere bestemt er de specifikke bestemmelser i teksten blevet erstattet af en mere generel formulering, der ikke indeholder tekniske krav. Denne ændring skal forenkle eventuelle senere ændringer af den grafiske fremstilling på den relevante emballage, således at det bliver nemmere at foretage ændringer, eventuelt udelukkende af varespecifikationen eller et af bilagene hertil (de nævnte regler) frem for både at ændre disse dokumenter og enhedsdokumentet.

Den tredje ændring vedrører del H i varespecifikationen, men ikke enhedsdokumentet. Det drejer sig også her om den grafiske fremstilling på emballagen for udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma«. For også at sikre øget kommerciel gennemsigtighed fastsættes der bl.a. en forpligtelse til under hertugkronen at påføre emballerings-/udskæringsvirksomhedens logo i stedet for producentens logo. Emballerings-/udskæringsvirksomheden er sidste led i kæden ved fremstillingen af produktet, inden det markedsføres, og det er denne virksomhed, der primært står til ansvar over for forbrugeren. I henhold til lovgivningen om mærkning skal emballeringsvirksomhedens hovedsæde fremgå af mærkningen. For at sikre sammenhæng skal det alfanumeriske logo, der identificerer denne aktør i produktionskæden under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma«, også angives ved siden af betegnelsen.

Senere ændringer, der vedrører artikel 13 og 14 i reglerne for udskæring og emballering af »Prosciutto di Parma«, er tæt forbundet med sidstnævnte ændring. Ændringerne fastsætter en forpligtelse til på emballagen for udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma« at angive producentens navn eller den emballeringsvirksomhed, der er registreret i kontrolsystemet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse og underkastet alle kontrol- og certificeringsprocedurer i systemet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma«. Til dette formål er den nuværende artikel 13 blevet suppleret, og der er tilføjet en ny artikel 14.

([1]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

Den sidste ændring er begrundet nedenfor. Den version af varespecifikationen, der er genstand for ansøgningen om ændring, indeholder ikke en forpligtelse til angivelse på mærkningen eller produktets emballage af producentens eller emballeringsvirksomhedens navn, hvilket gør det muligt i henhold til den nationale lovgivning og EU-lovgivningen blot at angive navnet på den person, der distribuerer eller markedsfører produktet. Sidstnævnte er hverken involveret i produktionsprocessen for eller kontrollen eller emballeringen af produktet eller i den kontrol, der udføres af certificeringsorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma«.

Med henblik på at sikre overensstemmelse med den overordnede tanke i og visse nye principper indført med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 ([1]), og navnlig bestemmelserne i artikel 8 ff., blev det på forhånd, eftersom forordningen endnu ikke er trådt endelig i kraft, besluttet at identificere en »leder af fødevarevirksomheden, der er ansvarlig for fødevareinformation« (en funktion, der er fastlagt udtrykkeligt i forordningen), som reelt er i stand til at sikre overensstemmelse mellem »Prosciutto di Parma« og de påskrifter, der fremgår af mærkningen. Kun producenter, der har fremstillet og kontrolleret produkterne, og de emballerings-/udskæringsvirksomheder, der har foretaget udskæringen og emballeringen, kan give en sådan garanti, idet det er givet, at udskæringen og emballeringen udgør én enkelt og udelelig operation, og emballeringsvirksomheden dermed også er den virksomhed, der foretager udskæringen. Disse to aktører kan give en betydelig garanti, hvad angår de oplysninger, der er nævnt på produktet, og dermed kan de legitimt betragtes som »ansvarlige« over for forbrugeren. I denne henseende kan forpligtelsen til at angive alene producentens navn på mærkningen vise sig at være diskriminatorisk og uberettiget i forhold til begrundelsen for ansøgningen om ændring.

Denne ændring skal i øvrigt sikre, at kun personer, der er registreret i kontrolsystemet hos certificeringsorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma«, kan identificeres som personer med ansvar for fødevareinformation. I denne henseende underkastes både producenter og emballerings-/udskæringsvirksomheder løbende kontroller, som gennemføres af de kompetente myndigheder. Også her gælder det, at hvis der kun vælges én af disse, er det i strid med begrundelsen ovenfor.

Vi mener derfor, at det er nødvendigt at give mulighed for at angive både producentens og emballerings-/udskæringsvirksomhedens navn.

Derudover forbedrer angivelsen på emballagen af det fulde firmanavn (der erstatter anvendelsen af alfanumeriske logoer og koder) systemet for sporing af produktet og dets gennemsigtighed og gør systemet mere tilgængeligt, selv for en mindre informeret forbruger.

Når emballerings-/udskæringsvirksomhedens navn er angivet under den sorte trekant, kan producenten også, ved siden af de andre oplysninger, der er angivet på mærkningen og emballagen, tilføje sit eget mærke og firmanavn.

Mere generelt sigter tilføjelsen af førnævnte aktørers firmanavn på emballagens overside hovedsagelig mod at give forbrugerne en garanti for »Prosciutto di Parma«-produktets overensstemmelse med de oplysninger, der fremgår af produktets mærkning, og som hører under ansvarsområdet for de aktører, der er underkastet certificeringsorganets kontrol. Ændringen skal sikre øget gennemsigtighed for de oplysninger, der er angivet på produktets emballage, udelukkende til gavn for forbrugeren i en købssituation.

En senere ændring vedrører ligeledes reglerne for udskæring og emballering og vedrører revisionen, rationaliseringen og forenklingen af artikel 12 i reglerne om standarderne for mindsteholdbarheden for udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma«. Ifølge resultaterne af visse nye undersøgelser om emnet bør oversigten over mindsteholdbarheden for forskellige produktkategorier og forskellige typer emballeringsteknologier revideres.

Endelig vedrører den sidste ændring del C i varespecifikationen og nærmere bestemt den del, der omhandler bestemmelserne om avl af svin til fremstilling af »Prosciutto di Parma«. Definitionen af avlsteknikkerne præciserer, at de skal sigte mod at producere tunge svin, hvilket er et mål, der skal forfølges ved at sikre moderat daglig tilvækst, og producere dyrekroppe i de centrale kategorier i EF-handelsklasseskemaet. Den italienske lovgivning anvender — ud over at sondre mellem tunge svin (H) og lette svin (L) — i overensstemmelse med EU-lovgivningen et handelsklasseskema, som er underopdelt i kategorier med følgende bogstaver: EUROP. Trods fraværet af en eksplicit henvisning til bogstaverne i den nævnte tekst fremgår det ikke desto mindre klart af bestemmelsen, at »Prosciutto di Parma« udelukkende må fremstilles af skinker fra tunge svin (H), der tilhører de centrale kategorier i EF-handelsklasseskemaet, nemlig kategorierne »U«, »R« og »O«, idet dyrekroppe i kategorierne »E« og »P« er udelukket. Dette valg, der er truffet i forbindelse med udarbejdelsen af varespecifikationen, skyldes den overbevisning, at skinker fra dyrekroppe certificeret i kategorierne »E« og »P« ikke er i overensstemmelse med kravene til fremstilling af »Prosciutto di Parma«.

([1]) EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18.

Det drøftes på nuværende tidspunkt på EU-niveau, om der skal indføres en kategori »S« i førnævnte EUROP-handelsklasseskema. Den fremskredne lovgivningsprocedure ser ud til at bekræfte, at EF-handelsklasseskemaet inden længe kan blive til SEUROP, hvilket også vil få direkte konsekvenser for Italien, hvor klassifikationen både vedrører tunge svin og lette svin.

Denne nyskabelse vil gøre det meget svært at fortolke lovgivningen, som den fremgår af varespecifikationen. Det vil således være vanskeligt at bestemme »de centrale kategorier i EF-handelsklasseskemaet«, og der vil være en risiko for tilladelse af anvendelsen af uegnede råvarer eller udelukkelsen af råvarer, der fuldt ud er i overensstemmelse med kvalitetsegenskaberne for »Prosciutto di Parma«. I lyset af den nye opbygning af handelsklasseskemaet kan de centrale kategorier være repræsenteret ved de kategorier, der bærer bogstaverne »E«, »U«, »R« og »O«, eller ved de kategorier, der udelukkende bærer bogstaverne »U« og »R«. I førstnævnte tilfælde vil skinker i kategori »E« blive tilføjet til de centrale kategorier, hvilket vil øge risikoen for anvendelse af råvarer, der ikke er egnet til fremstillingen af »Prosciutto di Parma«. I sidstnævnte tilfælde vil skinker i kategori »O« være udelukket, selv om de har de optimale karakteristika.

Derfor og for at forhindre usikkerhed med hensyn til fortolkningen bør det udtryk, der på nuværende tidspunkt anvendes i del C i varespecifikationen, »centrale kategorier i EF-handelsklasseskemaet«, præciseres, og det bør anføres, at de centrale kategorier vedrører dyrekroppe i kategori »U«, »R« og »O«.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ([1])

»PROSCIUTTO DI PARMA«

EF-Nr.: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

BGB ( ) BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Prosciutto di Parma«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Lagret fersk skinke; kendetegnet ved brændemærke på sværen, udvendig afrundet form, uden hov, finpudset for at fremhæve produktets udseende, og en begrænset del af muskelen synlig over højst 6 cm fra knoglehovedet (kort renskæring); vægt: normalt mellem otte og ti kg, men aldrig under syv; skærefladens farve: ensartet fra rosa til rød, dog afbrudt af de hvide fedtdele; aroma og smag: kødet har en fin og sødlig smag, kun lettere saltet, og en karakteristisk duft. De karakteristiske træk stammer fra fugtigheden, saltet og proteolysen. »Prosciutto di Parma« kan efter logoets anbringelse afsættes hel, udbenet og emballeret i stykker af forskellig form og vægt samt i skiver efter hensigtsmæssig emballering.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Råvarerne (ferske skinker), der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Parma«, skal have følgende karakteristika: Fedtkonsistensen anslås ved bestemmelse af indholdet af jod og/eller linolsyre på det indre og ydre fedt i panniculus under skinkens hud. For hver enkel prøve må jodtallet ikke overstige 70, og linolsyreindholdet må ikke være over 15 %; fedtets tykkelse på den ferske skinkes yderside målt vertikalt i forhold til knoglehovedet bør være omkring 20 mm for ferske skinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Parma« på 7-9 kg, og omkring 30 mm på ferske skinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Parma« på over 9 kg. Tykkelsen må under ingen omstændigheder være under henholdsvis 15 mm og 20 mm for de to kategorier af ferske skinker, inkl. sværen. Fedtdækket skal altid være af en sådan art, at sværen ikke slipper den underliggende muskel. De ferske skinkers vægt skal helst ligge på mellem 12 og 14 kg og må under ingen omstændigheder ligge på under 10 kg.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Godkendt foder, mængder og anvendelsesbestemmelser er anført i de to tabeller; den første vedrører det foder, der er godkendt indtil 80 kg levende vægt, og den anden vedrører godkendt foder i den anden opfedningsfase. Det kornbaserede foder gives fortrinsvis i flydende form (vælling eller grød) tilsat den traditionelle valle.

I første fase skal foderet indeholde mindst 45 % (på tørstofbasis) af det samlede foder; følgende foder er godkendt (foruden foderet for anden fase): majsglutenmel og/eller foder fremstillet af majsglutenmel (»corn gluten feed«), frøfri johannesbrød, fiskemel, sojaekstraktmel, destillationsrester, kærnemælk, fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C, proteinhydrolysater, majsensilage.

([1]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

I den anden fase (opfedningen) skal foderet indeholde mindst 55 % korn (på tørstofbasis) af det samlede foder; følgende foder er godkendt: majs, majskager og -kolber, hirse, byg, hvede, tritical, havre, sekundære kornarter, klid og andre biprodukter fra hvedeforarbejdning, kunsttørret kartoffel, maniok, presset og ensileret bladbedepulp, hørfrøkage, tørret bladbedepulp, presserester af æbler og pærer, drue- og tomatskaller som kosttilskud, valle, kærnemælk, lucernegrønmel, melasse, soja-, solsikke-, kokos-, majsspire- og sesamskrå, ærter og/eller andre bælgfrugter, ølgær og/eller Candida utilis samt fedtstoffer med smeltepunkt over 40 °C.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen og lagringen skal finde sted i produktionsområdet i punkt 4 for at garantere produktets kvalitet, sporbarhed og kontrol.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

»Prosciutto di Parma« kan efter logoets anbringelse afsættes hel, udbenet og emballeret i stykker af forskellig form og vægt samt i skiver efter hensigtsmæssig emballering. I sidstnævnte tilfælde skal udskæring og emballering udelukkende foretages i det traditionelle produktionsområde, jf. punkt 4, første afsnit, og BOB-symbolet skal være tydeligt og påført på en uslettelig og uaftagelig måde efter de i punkt 3.7 nedenfor anførte regler for at garantere »Prosciutto di Parma«'ens typiske kvalitetsegenskaber og produktets fuldstændige sporbarhed.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Første genkendelige symbol på »Prosciutto di Parma«, der dog ikke vedrører selve mærkningen, er »hertugkronen« (brændemærket af en femtakket stiliseret krone med stednavnet »Parma«), der antager værdi af både identifikations- og kvalifikationsmærke for »Prosciutto di Parma«. Det udfylder to funktioner: identificerer produktet blandt andre ferske skinker og sikrer autenticiteten heraf (identifikationslogo) samt garanterer, at produktet har gennemgået alle fastlagte produktionsfaser, og at alle disse er blevet identificeret af de relevante instanser. Det er udelukkende tilstedeværelsen af dette brændemærke, der tillader en berettiget og lovlig anvendelse af oprindelsesbetegnelsen: Uden »hertugkronen« må produktet ikke benævnes »Prosciutto di Parma«, hverken på mærkningen eller emballagen, i salgsdokumenter eller i forbindelse med handelstransaktioner (hel, udskåret i skiver og emballeret eller ved detailsalg i afskårne stykker).

Hvad angår mærkningen af »Prosciutto di Parma«, skal følgende overholdes:

— for en hel »Prosciutto di Parma« med knogle:

  — »Prosciutto di Parma« efterfulgt af »denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse)

  — produktionsvirksomhedens hovedsæde

— for emballeret »Prosciutto di Parma«, hel, udbenet eller i skiver:

  — »Prosciutto di Parma« efterfulgt af »denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse)

  — emballeringsvirksomhedens hovedsæde

  — produktionsdato, hvis seglet ikke længere er synligt

— for udskåret og færdigpakket »Prosciutto di Parma«:

  — emballagen skal på øverste venstre kant være forsynet med en bagetiket med »hertugkronen« og påskriften:

    — »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« beskyttet oprindelsesbetegnelse i henhold til lov nr. 26 af 13. februar 1990 og forordning (EF) nr. 1107/96)

    — »confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato« (færdigpakket under det bemyndigede organs kontrol)

  — emballeringsvirksomhedens hovedsæde

  — produktionsdato (datoen for lagringens start som anført på seglet).

Det er forbudt at anvende adjektiver som »classico« (klassisk), »autentico« (autentisk), »extra« (ekstra), »super« og andre angivelser og tilføjelser sammen med salgsbetegnelsen, bortset fra »disossato« (udbenet) og »affettato« (i skiver).

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Fremstillingen af »Prosciutto di Parma« finder sted i det afgrænsede område i Parma-provinsen, der består af hele Parma-provinsen (i regionen Emilia-Romagna i Italien) syd for via Emilia, mindst 5 km herfra og op til 900 meters højde, afgrænset mod øst af floden Enza og mod vest af vandløbet Stirone.

Råmaterialerne kommer fra et geografisk større område end forarbejdningsområdet, der omfatter administrative områder i følgende regioner: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo og Lazio (Italien).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

»Prosciutto di Parma«'ens særlige karaktertræk og garantien for opretholdelsen af disse høje kvalitets-, hygiejne- og fødevaresikkerhedsnormer hænger alle tæt sammen med de miljømæssige betingelser og naturlige og menneskelige faktorer. Inden for det begrænsede geografiske makroområde findes der nogle små afgrænsede områder med unikke og ureproducerbare betingelser og en lokalbefolkning med særlige færdigheder, hvor produktionen af den beskyttede skinke har udviklet sig. En lille del af Parma-provinsen udgør et sådant begrænset produktionsområde for »Prosciutto di Parma«. Dette mikroområde er kendetegnet ved særlige økologiske, klimatiske og miljømæssige forhold, der skyldes vindens rejse fra havet i Versilia, dens afbødning gennem olivenlunde og nåletræsskove i Val di Magra, tørring over Appenninerne og optagelse af duftene fra kastanjetræerne for endelig at tørre BOB-skinkerne og give dem deres eksklusive karakter.

5.2. *Produktets egenart*

»Prosciutto di Parma« er en fersk skinke, der er lagret i mindst 12 måneder; de eneste tilladte ingredienser er svinekød og salt. Færdigproduktet har en afrundet form og er uden hov; muskeldelen er fra knoglehovedet synlig over højst 6 cm (kort renskæring). Den lagrede skinke vejer normalt mellem otte og ti kg og aldrig under syv; farven er ved udskæringen ensartet fra rosa til rød, dog afbrudt af hvide fedtdele; kødet har en fin og sødlig smag, kun lettere saltet, og en karakteristisk duft. En analyse viser, at produktet opfylder præcise kriterier for fugtighed (mellem 59 % og 63,5 %), salt (mellem 4,2 % og 6,2 %) og proteolyse (mellem 24 % og 31 %).

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Produktionskriterierne, der muliggør tildelingen af oprindelsesbetegnelsen »Prosciutto di Parma«, hænger tæt sammen med naturgivne betingelser og menneskers færdigheder. Der er en tæt forbindelse mellem råmaterialet og »Prosciutto di Parma«, der i takt med produktets udvikling og det geografiske områdes samfundsøkonomiske udvikling har ført til produktets unikke egenskaber. Råmaterialets karakteristika er helt specifikke for det afgrænsede makroområde i det centrale Norditalien (som fastlagt i punkt 4, andet afsnit) og har været det siden etruskertiden til vore dage.

Avlen af tunge svin med henblik på sen slagtning udvikler sig i flere etaper: Udgangspunktet er de lokale indfødte racer, der udvikler sig som funktion af miljømæssige, sociale og økonomiske betingelser — navnlig korndyrkning og mælkeforarbejdning kendetegner fodersystemerne — og kulminerer med det naturlige og uovertrufne kvalitetsprodukt. Inden for det begrænsede geografiske makroområde findes der nogle små afgrænsede områder med unikke og ureproducerbare betingelser og en lokalbefolkning med særlige færdigheder, hvor produktionen af »Prosciutto di Parma« har udviklet sig. Dette afgrænsede område udgør en lille del af Parma-provinsen. Dette mikroområde er på grund af beliggenheden kendetegnet ved særlige økologiske, klimatiske og miljømæssige forhold, der skyldes vindens rejse fra havet i Versilia, dens afbødning gennem olivenlunde og nåletræsskove i Val di Magra, tørring over Appenninerne og optagelse af duftene fra kastanjetræerne for endelig at tørre BOB-skinkerne og give dem deres eksklusive karakter.

Parma ligger i hjertet af Posletten, hvis indbyggere i tidernes morgen opdrættede store griseflokke og navnlig specialiserede sig i fremstillingen af saltede skinker.

I nyere tid finder man forskellige skriftlige kilder, hvor der henvises til skinker og forarbejdningen heraf, navnlig i handelskammerets fortegnelser fra 1913, der nævner det nuværende produktionsområde. Den første rent håndværksmæssige fase har i tidens løb udviklet sig til en industrialiseret proces, der dog har bevaret produktets traditionelle egenskaber intakte.

Produktets oprindelse er dokumenteret fra et historisk synspunkt, også hvad angår råmaterialets oprindelsesområde, da denne produktion er resultatet af en typisk fælles kulturel udvikling i hele det tidligere nævnte »makroområde«, der efterhånden koncentrerede sig i en bestemt del af Parma-provinsen på grund af de unikke og ureproducerbare mikroklimatiske og miljømæssige forhold.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen (artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure, jf. artikel 5, stk. 5, i forordning (EF) nr. 510/2006, ved at offentliggøre ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Italiens statstidende) nr. 154 af 4. juli 2012.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på følgende websted:

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

eller

ved at gå direkte til fødevare- og skovministeriets hjemmeside, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, (http://www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.