KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1208/2013,

25. november 2013,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Prosciutto di Parma (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Itaalia taotluse, millega soovitakse saada heakskiit komisjoni 12. juuni 1996. aasta määruse (EÜ) nr 1107/96 (geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste registreerimise kohta nõukogu määruse (EMÜ) nr 2081/92 artiklis 17 sätestatud korras) [2] alusel registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Prosciutto di Parma" spetsifikaadi muudatusele.

(2) Taotluse eesmärk on spetsifikaati järgmiselt muuta.

(3) Toitumisteadlaste soovituste kohaselt, mida nüüdseks on kinnitanud ka Maailma Terviseorganisatsioon, on keskmisele soolasisaldusele kehtestatud näitaja ülempiiri vähendatud 6,9 protsendilt 6,2 protsendile ja keskmise näitaja alampiiri 4,5 protsendilt 4,2 protsendile.

(4) Viilutatud ja müügipakendis singi „Prosciutto di Parma" märgistuse puhul on ette nähtud kohustus lisada konsortsiumi sümboli alla tootja tähise asemel pakendamis- või viilutamisettevõtja tähis. Lisaks sellele on muudetud kohustuslikuks märkida viilutatud ja müügipakendis singi „Prosciutto di Parma" märgisel tootja nimi või igal juhul selle isiku nimi, kes on kaitstud päritolunimetuste kontrollisüsteemis registreeritud ning kelle suhtes kohaldatakse kõikide kõnealuse süsteemiga ettenähtud kontrolli- ja sertifitseerimisprotseduure. Koonddokumendis esitatud erisätted märgisel oleva graafilise kujundi kohta on asendatud vähem üksikasjaliku kirjeldusega.

(5) Tabelit, millega nähti ette eri tootekategooriate vähim säilivusaeg ning viilutatud ja müügipakendis singi „Prosciutto di Parma" eri liiki pakendamistehnoloogiad, on muudetud vastavalt hiljutiste vastavasisuliste uurimuste tulemustele.

(6) Et toote valmistamiseks lubatud searümba reietüki liigid oleksid üheselt kindlaks tehtavad, on teksti tehtud täpsustus ja lisatud praegu kasutusel olevale väljendile „EMÜ klassifikatsiooni keskmised kategooriad" märkus, et tegemist peab olema reietükkidega kategooriatest, mis on tähistatud tähtedega „U", „R" ja „O".

(7) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Prosciutto di Parma" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Spetsifikaadi peamisi üksikasju sisaldav konsolideeritud koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 25. november 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

I LISA

Kiidetakse heaks päritolunimetuse „Prosciutto di Parma" spetsifikaadi järgmine muudatus.

MUUTMISTAOTLUS

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [1]

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„PROSCIUTTO DI PARMA"

EÜ nr: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

KGT ( ) KPN (X)

1. **Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

— Toote kirjeldus

— Tootmismeetod

— Märgistus

2. **Muudatus(t)e liik**

— Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine

3. **Muudatus(ed)**

Koonddokumenti ja spetsifikaadi teksti tehtud muudatuste kokkuvõte on esitatud alljärgnevalt.

Esimene muudatus tehakse spetsifikaadi B osas ja koonddokumendi punktis 5.2 ning see hõlmab tootele iseloomuliku niiskuse ja soolasisalduse näitajaid. Et norm oleks lihtsamalt kohaldatav, on seda lihtsustatud. Peamine muudatus hõlmab keskmise soolasisalduse näitaja ülem- ja alampiiri. Selleks et toote keskmine soolasisaldus oleks varasemast märksa madalam, on keskmisele soolasisaldusele kehtestatud näitaja ülempiiri vähendatud 6,9 protsendilt 6,2 protsendile ja keskmise näitaja alampiiri 4,5 protsendilt 4,2 protsendile. Selline otsus põhineb toitumisteadlaste soovitustel, mida on nüüdseks kinnitanud ka Maailma Terviseorganisatsioon.

Teine muudatus tehakse spetsifikaadi B osas (märgistust käsitlev viimane punkt), H osas ja koonddokumendi punktis 3.7 ning selles käsitletakse viilutatud ja müügipakendis singi „Prosciutto di Parma" märgistust. Täpsemalt on tekstiga ettenähtud erisätted asendatud üldisema sõnastusega, mis ei sisalda tehnilisi nõudeid. Muudatusega püütakse lihtsustada pakendil oleva graafilise kujunduse võimalikke edaspidiseid muudatusi, nii et vajaduse korral oleks võimalik teha muudatusi kas ainult spetsifikaadis või ühes selle lisas (osutatud direktiiv), selle asemel, et muuta korraga nimetatud dokumente ja koonddokumenti.

Kolmas muudatus hõlmab spetsifikaadi H osa, kuid mitte koonddokumenti. Selles käsitletakse samuti viilutatud ja müügipakendis singi „Prosciutto di Parma" pakendil olevat graafilist kujundust. Suurema kaubandusliku läbipaistvuse huvides on ette nähtud lisada hertsogikrooni alla tootja tähise asemel pakendamis- või viilutamisettevõtja tähis. Pakendamis- või viilutamisettevõtja on tegelikult viimane osaleja toote valmistamise tsüklis enne selle turule laskmist ning seega langeb talle ka peamine vastutus tarbija ees. Märgistusalaste ettekirjutustega on ette nähtud lisada kohustusliku elemendina pakendamisasutuse asukoht. Selle tähise kõrval on vaja esitada ühtsuse huvides ka tähtnumbriline märgis, mille järgi kõnealust ettevõtjat KPNiga „Prosciutto di Parma" hõlmatud ettevõtjate seas ära tunda.

Hilisemad muudatused, mis põhinevad direktiivi artiklitel 13 ja 14 ja mis hõlmavad singi „Prosciutto di Parma" viilutamist ja müügipakendisse pakendamist on kõnealuse viimase muudatusega tihedalt seotud. Asjaomaste muudatuste eesmärk on teha kohustuslikuks lisada viilutatud ja müügipakendis singi „Prosciutto di Parma" pakendile kaitstud päritolunimetuste kontrollisüsteemi registreeritud ja kaitstud päritolunimetuse „Prosciutto di Parma" süsteemiga ettenähtud kõigi kontrolli ja sertifitseerimistoimingute eest vastutava tootja või pakendamisasutuse nimi. Selleks on artiklit 13 täiendatud ja lisatud uus artikkel 14.

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

Viimati osutatud muudatus põhineb järgmistel asjaoludel. Selles spetsifikaadi versioonis, mida muutmistaotlus hõlmab, ei ole kehtestatud kohustust esitada märgisel või toote pakendil tootja või pakendamisettevõtja nime; spetsifikaadis on seega riiklike ja ELi õigusaktidega ette nähtud võimalus märkida üksnes toodet levitava või turustava isiku nimi. Viimati osutatud isik jääb ilmselgelt väljapoole toote mis tahes tootmis-, kontrolli- ja pakendamistegevust, samuti ei kuulu ta KPNiga singi „Prosciutto di Parma" sertifitseerimisasutuse kontrolli alla.

Et lähtuda üldpõhimõttest ja teatavatest uutest üksikasjadest, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1169/2011, ([1]) eelkõige selle artiklis 8 ja järgnevates artiklites, otsustati juba ennetavalt, arvestades, et määrus ei ole veel lõplikult jõustunud, määrata kindlaks „toidualase teabe esitamise eest vastutav toidukäitleja" (eespool osutatud määrusega selgesõnaliselt ettenähtud kohustus), kes suudaks tegelikult tagada, et sink „Prosciutto di Parma" vastab märgisel esitatud tähistusele. Sellise garantii saavad anda üksnes toote valmistanud ja toodet kontrollinud tootjad ning toote viilutanud ja pakendanud pakendamis- ja viilutamisettevõtjad, sest viilutamine ja pakendamine on omavahel seotud ühtne tegevus ning pakendamisettevõtja teostab ka viilutamist. Need kaks ettevõtjat saavad anda peamise garantii tootel oleva teabe kohta ning seetõttu võib neid õiguslikult lugeda tootja suhtes vastutavateks. Sellest lähtuvalt oleks kohustus esitada märgisel üksnes tootja nimi diskrimineeriv ja põhjendamatu, kui arvestada põhjuseid, mis tingisid muutmistaotluse esitamise.

Lisaks sellele on muudatuse eesmärk määrata kindlaks, et tootega seotud teabe eest vastutavad üksnes need isikud, kes on registreeritud KPNiga singi „Prosciutto di Parma" sertifitseerimisasutuse kontrolli ametlikku süsteemi. Sellega seoses kontrollivad pädevad ametiasutused korrapäraselt nii tootjaid kui ka viilutamis- ja pakendamisettevõtjaid. Ka siin on eespool esitatud põhjenduste alusel vastuoluline nõue, et nende seast tuleb valida eranditult üks.

Osutatud põhjustel leiame, et tootja või viilutamis- ja pakendamisettevõtja nime esitamiseks tuleks ette näha kaks võimalust.

Lisaks sellele parandab ettevõtja täieliku ärinime esitamine pakendil (mis asendab tähtnumbriliste tähiste ja koodide kasutamist) toote jälgitavust, läbipaistvust ja muudab süsteemi lihtsamini kättesaadavaks ka vähem teadlikule tarbijale.

Kui viilutamis-/pakendamisettevõtja nimi on osutatud musta kolmnurga all, võib tootja lisada muu märgisel ja pakendil oleva teabe kõrvale oma kaubamärgi ja ettevõtja ärinime.

Üldiselt püütakse eespool osutatud ettevõtjate ärinime lisamisega pakendi alumisse ossa anda eelkõige garantii tarbijatele, et toode „Prosciutto di Parma" vastab tootele lisatud märgisel esitatud teabele, mille eest vastutavad sertifitseerimisasutuse kontrolli alla kuuluvad ettevõtjad. Üksnes ostu tegeva tarbija hüvest lähtuvalt on muudatuse eesmärk teha toote pakendil olev teave võimalikult läbipaistvaks.

Hiljem tehtav muudatus on samuti seotud viilutamist käsitleva direktiiviga ja hõlmab kõnealuse direktiivi artikli 12 (millega kehtestatakse eeskirjad seoses viilutatud ja tootepakendis singi „Prosciutto di Parma" minimaalse säilivusaja kuupäevaga) läbivaatamist, tõhustamist ja lihtsustamist. Teatavate hiljutiste sellekohaste uuringute tulemuste alusel peeti vajalikuks vaadata läbi tabel, milles on kehtestatud tähtajad eri tootekategooriate ja eri pakendamistehnoloogiate jaoks.

Viimane muudatus hõlmab spetsifikaadi C osa ja eelkõige rubriiki, milles on sätted singi „Prosciutto di Parma" tootmiseks kasutatavate sigade kasvatamise kohta. Kasvatustehnoloogiate definitsioonis on täpsustatud, et viimaste „abil püütakse kasvatada raskeid sigu ning et selle eesmärgi saavutamiseks peab sea päevane kaaluiive olema mõõdukas; samuti püütakse toota rümpasid, mis kuuluvad „EMÜ klassifikatsiooni keskmistesse kategooriatesse". Peale selle, et Itaalia õigusaktides tehakse vahe raskete sigade (H) ja kergete sigade (L) vahel, on neis ELi õigusaktide kohaselt ette nähtud klassifitseerimisskaala, mis on jaotatud tähtedega EUROP tähistatud alamkategooriateks. Olgugi et osutatud tekstis ei ole tähtedele selgesõnalist viidet, selgub sättest siiski üheselt, et sinki „Prosciutto di Parma" võib toota eranditult sellise raske sea (H) reietükist, kes kuulub liidu klassifitseerimisskaala keskmistesse kategooriatesse, seega kategooriatesse tähtedega „U", „R", „O", ning rümpasid, mis on tähistatud tähtedega „E" ja „P", ei võeta arvesse. Selle spetsifikaadi koostamisel tehtud valiku puhul, juhinduti veendumusest, mille kohaselt kategooriatesse „E" ja „P" kuuluvate sertifitseeritud rümpade reietükkide omadused ei vasta singi „Prosciutto di Parma" tootmiseks vajalikele nõuetele.

([1]) ELT L 304, 22.11.2011, lk 18.

Praegu toimub liidu tasemel arutelu, milles käsitletakse tähega „S” tähistatava kategooria lisamist eespool osutatud klassifitseerimisskaalasse EUROP. Juba üsna kaugele jõudnud õigusloomeprotsess annab alust arvata, et liidu tasandil saab klassifitseerimisskaalast peagi SEUROP; sellel on otsene mõju Itaaliale, kus klassifikatsioon hõlmab samaaegselt nii raskeid kui ka kergeid sigu.

Osutatud uus asjaolu võib muuta keeruliseks spetsifikaadis olevate asjaomaste ettekirjutuste tõlgendamise. Keeruline oleks kindlaks teha, millised on „EMÜ klassifikatsiooni keskmised kategooriad”, ning tekiks oht anda luba nõuetele mittevastava tooraine kasutamiseks või siis jätta kõrvale tooraine, mis singi „Prosciutto di Parma” tootmiseks vajalikele nõuetele täielikult vastab. Seega võttes arvesse klassifitseerimisskaala uut esitlust, võiksid keskmised kategooriad olla esitatud tähtedega „E”, „U”, „R”, „O” või siis üksnes tähtedega „U” ja „R”. Esimesel juhul kuuluksid tähega „E” tähistatud reietükid keskmiste kategooriate alla, mis suurendaks ohtu kasutada singi „Prosciutto di Parma” tootmiseks nõuetele mittevastavat toorainet. Teisel juhul jäetaks tähega „O” tähistatud reietükkide kasutamine välja, isegi kui need tootmiseks vajalikele nõuetele täielikult vastavad.

Arvestades eespool osutatut ja selleks, et hoida ära tõlgendamisest tulenevat ebaselgust, oleks vaja täpsustada praegu spetsifikaadi C osas kasutatavat tähistust „EMÜ klassifikatsiooni keskmised kategooriad” ja täpsustada, et keskmised kategooriad tähendavad tähtedega „U”, „R”, „O” tähistatud rümpasid.

II LISA

KONSOLIDEERITUD KOONDDOKUMENT

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ([1])

„PROSCIUTTO DI PARMA"

EÜ nr: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

KGT ( ) KPN (X)

1. **Nimetus**

„Prosciutto di Parma"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Laagerdunud toorsink; äratuntav kamarale tehtud põletusmärgi järgi, ümara kujuga, distaalse osata (jalg), väliste vigadeta, mis võiksid rikkuda toote välimust, katmata lihaspinda on alates reieluupeast (pähkeltükk) kõige rohkem kuus sentimeetrit (lühike trimmimine); kaal: tavaliselt kaheksa kuni kümme kilogrammi, aga mitte kunagi alla seitsme kilogrammi; lõikepinna värvus: ühtlane, roosast punaseni, mille vahel on rasvkoe lumivalged viirud; lõhn ja maitse: õrna ja maheda, vähesoolase maitse ning iseloomuliku lõhnaga; toode vastab kindlatele analüütilistele niiskus-, soolasus- ja proteolüütilistele parameetritele; pärast põletusmärgi tegemist võib „Prosciutto di Parma" sinki turustada tervelt, ilma kondita ning eri kuju ja kaaluga tükkidena pakendatult või viilutatult ja asjakohaselt pakendatult.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Singi „Prosciutto di Parma" valmistamiseks kasutatud toorainet (värsked reietükid) iseloomustavad järgmised omadused: rasva koostist hinnatakse reietüki nahaaluse rasvkoe (*panniculus adiposus*) nii sisemises kui ka välimises kihis joodiarvu ja/või linoolhappesisalduse määramise teel. Ühegi proovi joodiarv ei tohi olla suurem kui 70 ning linoolhappesisaldus suurem kui 15 %; värske trimmitud reietüki välisküljel asuva rasva paksus, mida mõõdetakse reieluupea suhtes vertikaalselt, peaks 7–9 kilogrammi kaaluva singi „Prosciutto di Parma" tootmiseks kasutataval värskel reietükil olema umbes 20 millimeetrit ja üle üheksa kilogrammi kaaluva „Prosciutto di Parma" tootmiseks kasutataval värskel reietükil umbes 30 millimeetrit. Rasvakihi paksus ei tohi kõnealuse kahe kategooria värskete reietükkide puhul olla siiski mingil juhul väiksem kui vastavalt 15 millimeetrit ja 20 millimeetrit, kamar kaasa arvatud. Reietükki peab ümbritsema piisav rasvakiht, mis takistaks kamara lahtitulekut selle all asuva lihaskoe küljest. Värske trimmitud reietükk kaalub soovitavalt 12–14 kg ning ei tohi mingil juhul kaaluda alla 10 kg.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Lubatud sööt, selle kogus ja söötmisviisid esitatakse kahes tabelis, kusjuures esimeses tabelis käsitletakse kuni 80 kg eluskaaluga loomade sööta ja teises käsitletakse sööta, mida on lubatud kasutada lõppnuumaetapis. Sööt on eelistatavalt vedelal kujul (vedelsööt või söödapasta), millele on traditsiooni kohaselt lisatud vadakut.

Esimeses etapis peab teravilja kuivaine osakaal olema vähemalt 45 % kogumassist; lisaks teises etapis kasutatavale söödale on lubatud järgmised ained: maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt, kooreta jaanikaunad, kalajahu, sojajahu, piiritusetehaste jääkproduktid, petipiim, üle 36 °C sulamispunktiga rasvad, valgulüsaadid, maisisilo.

([1]) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

Teises etapis lõppnuuma ajal peab teravilja kuivaine osakaal olema vähemalt 55 % kogumassist; lubatud on järgmised ained: mais, maisitera- ja/või tõlvikupasta, sorgo, oder, nisu, tritikale, kaer ja muu teravili, kliid ja muud nisu töötlemise kõrvalproduktid, veetustatud kartul, pressitud ja sileeritud peedi pulp, linakook, kuivatatud peedipulp, õuna ja pirni pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks, vadak, petipiim, kuivatatud lutserni jahu, melass, soja-, päevalilleseemne-, seesami-, kookos- ja maisiidujahu, herned ja/või teiste kaunviljade seemned, õllepärm ja Torula pärm, samuti rasvad, mille sulamispunkt on üle 40 °C.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmis- ja laagerdusetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, nagu on sätestatud punktis 4, et tagada kvaliteet ning toote jälgitavus ja kontroll.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Pärast põletusmärgi tegemist võib sinki „Prosciutto di Parma" müüa kas tervelt, ilma kondita ning eri kuju ja kaaluga tükkidena pakendatult või viilutatult ja asjakohaselt pakendatult; viimasena osutatud juhul tohib nii viilutada kui ka pakendada üksnes punkti 4 esimeses lõigus osutatud spetsiaalses tootmispiirkonnas ning punktis 3.7 kirjeldatud eeskirjade kohaselt peab pakendile olema kustumatult ja eemaldamatult lisatud kaitstud päritolunimetuse tunnusmärk, et tagada „Prosciutto di Parma" tüüpilised kvaliteedinäitajad ning toote täielik jälgitavus.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Singi „Prosciutto di Parma" esmane tunnus, mis eristab seda turul teistest toodetest isegi siis, kui seda ei ole märgisega märgistatud, on hertsogikroon (stiliseeritud viietipulist krooni kujutav põletusmärk, millele on lisatud kohanimi Parma). Sellel on kaks funktsiooni: eristada toodet muudest toorsinkidest, tagades selle autentsuse (eraldusmärgis), ning tagada, et toode on läbinud kõik ettenähtud tootmisfaasid ning et asjaomased isikud on kõik kõnealused faasid kindlaks teinud. Päritolunimetuse kasutamine on õiguspärane ja seaduslik üksnes siis, kui põletusmärk on olemas: ilma „hertsogikroonita" ei tohi kõnesolevat nimetust kasutada ei toote märgisel, pakendil ega müügidokumentides, samuti ei tohi seda kasutada äritehingus (ükskõik kas toodet müüakse tervelt, viilutatult ja müügipakendis või tükikaupa).

Singi „Prosciutto di Parma" märgise iseloomulike elementidena on märgisel kohustuslik esitada järgmised andmed:

— terve, kondiga singi „Prosciutto di Parma" puhul:

  — „Prosciutto di Parma", millele järgneb „denominazione di origine protetta" (kaitstud päritolunimetus);

  — tootmisettevõtja asukoht;

— ilma kondita tervelt või tükeldatult pakendatud singi „Prosciutto di Parma" puhul:

  — „Prosciutto di Parma", millele järgneb „denominazione di origine protetta" (kaitstud päritolunimetus);

  — pakendamistöökoja asukoht;

  — tootmise kuupäev, juhuks kui pitser ei ole enam nähtav;

— viilutatud ja müügipakendis singi „Prosciutto di Parma" puhul:

  — kõigil pakenditel on ülemise ääre vasakus nurgas ühine tunnus ning selle kohal hertsogikrooni märk ja järgmine tekst:

    — „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", millel on 13. veebruari 1990. aasta seaduse nr 26 ja määruse (EÜ) nr 1107/96 kohane kaitstud päritolunimetus);

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (pakendatud volitatud asutuse järelevalve all);

  — pakendamistöökoja asukoht;

  — tootmise kuupäev (laagerdumise alguskuupäev pitseril).

Keelatud on kasutada omadusi kirjeldavaid sõnu, nagu *classico* (klassikaline), *autentico* (ehtne), *ekstra* (eriline), *super* ja muid müüginimetusele lisatud tunnuseid, nimetusi ja täiendeid (välja arvatud *disossato* (kondita) ja *affettato* (viilutatud)).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Sinki „Prosciutto di Parma" sinki toodetakse Parma provintsis asuval määratletud alal, mis hõlmab Parma provintsi (Emilia Romagna maakond, Itaalia) territooriumi, mis jääb Via Emiliast vähemalt viis kilomeetrit lõuna poole ega asu kõrgemal kui 900 meetrit; kõnealune ala on ida poolt piiratud Enza jõega ja lääne poolt Stirone jõega.

Tooraine on pärit töötlemispiirkonnaga võrreldes laiemalt geograafiliselt alalt, mis hõlmab järgmiste maakondade haldusterritooriume: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio (Itaalia).

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Singi „Prosciutto di Parma" eriomadused ning kõrgete kvaliteedi-, hügieeni- ja toiduohutusstandardite järgimine sõltuvad kõik olulisel määral keskkonnatingimustest ning loodus- ja inimteguritest. Kõnealuses piiritletud geograafilises makropiirkonnas asuvad üksikud piiritletud alad, mis tänu seal esinevatele ainulaadsetele tingimustele ja inimeste erioskustele on kujunenud päritolunimetusega singi tootmispiirkonnaks. Singi „Prosciutto di Parma" tootmispiirkond, mis moodustab väikse osa Parma provintsist, on üks sellistest piiritletud aladest. Kõnealust mikroala iseloomustavad ainulaadsed ökoloogilised, kliima- ja keskkonnatingimused ja tuul, mis tuleb Versilia rannikult, maheneb Val di Magra oliivi- ja männisalude vahel, muutub Apenniinide kurudes kuivemaks ning saabub kastanite aroomiga lõhnastatuna kohale, et sinki „Prosciutto di Parma" kuivatada ja anda sellele erakordselt mahe maitse.

5.2. *Toote eripära*

„Prosciutto di Parma" on toorsink, mis on laagerdunud vähemalt 12 kuud; valmistamiseks kasutatakse üksnes sealiha ja soola. Valmistoode on ümara kujuga ja distaalse osata (jalg), katmata lihaspinda on alates reieluupeast (pähkeltükk) kõige rohkem kuus sentimeetrit (lühike trimmimine). Laagerdunud toode kaalub tavaliselt 8–10 kg, mitte kunagi aga alla seitsme kilogrammi; lõikepinna värvus on ühtlane, roosast punaseni, mille vahel on rasvkoe lumivalged viirud; lihal on õrn ja mahe, vähesoolane maitse ning iseloomulik lõhn. Toode vastab kindlatele analüütilistele niiskus- (59 kuni 63,5 %), soolasus- (4,2 kuni 6,2 %) ja proteolüütilistele (24 kuni 31 %) parameetritele.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Tootmiskriteeriumid, mille alusel võib toode olla hõlmatud päritolunimetusega „Prosciutto di Parma", sõltuvad kõik olulisel määral keskkonnatingimustest ning loodus- ja inimteguritest. Tooraine ja valmistoode „Prosciutto di Parma" on omavahel lahutamatult seotud ning see on koos tootmise arengu ja geograafilise piirkonna sotsiaalse ja majandusliku arenguga kujundanud ainulaadsed tingimused. Tooraine omadused on väga iseloomulikud just sellele Kesk- ja Põhja-Itaalia eespool määratletud geograafilisele makropiirkonnale (nagu on täpsustatud punkti 4 teises lõigus) alates etruskide ajajärgust kuni tänapäevani.

Täiskasvanult tapetavate raskete sigade kasvatamise arengu käigus kujunesid välja seakasvatuse eri etapid: seakasvatus algas omamaiste ja piirkonnale omaste tõugudega, arenes koos keskkonna-, ühiskonna- ja majandustingimustega (eriti tänu teraviljakasvatusele ja piima töötlemisele, mis iseloomustavad söödasüsteeme) ning jõudis järk-järgult päritolunimetust vääriva tooteni. Kõnealuses piiritletud geograafilises makropiirkonnas asuvad üksikud piiritletud alad, mis tänu seal esinevatele ainulaadsetele tingimustele ja inimeste erioskustele on kujunenud singi „Prosciutto di Parma" tootmispiirkonnaks. Nimetatud määratletud piirkond moodustab Parma provintsist väikese osa. Tänu oma asukohale iseloomustavad kõnealust mikroala ainulaadsed ökoloogilised, kliima- ja keskkonnatingimused ja tuul, mis tuleb Versilia rannikult, maheneb Val di Magra oliivi- ja männisalude vahel, muutub Apenniinide kurudes kuivemaks ning saabub kastanite aroomiga lõhnastatuna kohale, et sinki „Prosciutto di Parma" kuivatada ja anda sellele erakordselt mahe maitse.

Parma asub ajaloolise Gallia territooriumil, mille elanikud pidasid suuri seakarju ning olid soolasingi valmistamise meistrid.

Eri aegadest on pärit erinevaid kirjalikke allikaid, kus viidatakse singile ja selle valmistusviisile, näiteks kaubanduskoja 1913. aasta nimekirjades, kus nimetatakse praegust tootmispiirkonda. Kuigi alguses valmistati sinki ainult käsitsi, on tänapäevaks jõutud tööstusprotsessini, mis on siiski säilitanud toote traditsioonilised tunnused.

Toote päritolu on ajalooliselt dokumenteeritud ja sama kehtib ka tooraine päritolupiirkonna kohta; tootmisviis on välja kujunenud sellise iseloomuliku maakultuuri arengu tulemusena, mis on omane kogu eespool nimetatud makropiirkonnale ning mis tänu mikrokliima- ja keskkonnatingimustele esineb üksnes Parma provintsi teatavas osas.

Viide spetsifikaadi avaldamisele (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõike 5 kohaselt on ministeerium algatanud riikliku vastuväitemenetluse seoses kaitstud päritolunimetuse „Prosciutto di Parma" muutmise taotlusega, mis on avaldatud 4. juuli 2012. aasta Itaalia Ametlikus Teatajas nr 154.

Spetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda veebisaidil

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

või

minnes otse põllumajandusministeeriumi veebilehele (www.politicheagricole.it) ja klõpsates lingil „Qualità e sicurezza" („Kvaliteet ja ohutus"; ekraanil paremal üleval) ning seejärel lingil „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid").