PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1208/2013

od 25. studenoga 2013.

o odobrenju manje izmjene u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Prosciutto di Parma (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode [1], a posebno njezin članak 53. stavak 2. drugi podstavak,

budući da:

(1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Italije za odobrenje izmjene u specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Prosciutto di Parma" registriranu Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 od 12. lipnja 1996. o registraciji zemljopisnih oznaka i oznaka izvornosti u skladu s postupkom predviđenim člankom 17. Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2081/92 [2].

(2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju kako slijedi:

(3) Slijedom prehrambenih preporuka koje je potvrdilo sjedište Svjetske zdravstvene organizacije, najveća prosječna vrijednost za kriterij sadržaja soli smanjena je sa 6,9 % na 6,2 %, a najmanja prosječna vrijednost s 4,5 % na 4,2 %.

(4) Što se tiče označivanja narezanog, unaprijed pakiranog „Prosciutto di Parma", predviđena je obveza umetanja znaka poduzeća koje je obavilo rezanje i pakiranje ispod simbola konzorcija, na mjesto znaka proizvođača. Osim toga, uvedena je obveza stavljanja imena proizvođača ili, u svakom slučaju, osobe registrirane u sustavu kontrole zaštićene oznake izvornosti i podvrgnute svim postupcima kontrole i certifikacije predviđenima tim sustavom, na pakiranju narezanog, unaprijed pakiranog „Prosciutto di Parma". Posebne odredbe sadržane u jedinstvenom dokumentu koje se odnose na grafički prikaz istaknut na pakiranju zamijenjene su formulacijom koja sadržava manje pojedinosti.

(5) Tablica koja predviđa najkraće rokove trajanja za razne kategorije proizvoda i razne vrste tehnologija pakiranja na ploške narezanog i zapakiranog pršuta „Prosciutto di Parma", izmijenjena je u skladu s rezultatima nekih nedavnih istraživanja na tu temu.

(6) Uvedeno je dodatno tumačenje koje omogućuje nedvojbenu identifikaciju kategorija svinjskih butova koje se mogu koristiti za proizvodnju, dodajući dosad upotrebljavanom izrazu „središnjim kategorijama u ljestvici za kategorizaciju EEZ-a" specifičan navod da je riječ o butovima koji pripadaju kategorijama označenima slovima „U", „R" i „O".

(7) Komisija je ispitala dotičnu izmjenu i utvrdila da je opravdana. Budući da je riječ o manjoj izmjeni u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija ju može odobriti bez primjene postupka utvrđenog člancima 50. do 52. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Odobrava se izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Prosciutto di Parma" u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pročišćeni jedinstveni dokument u kojem se navode glavne točke specifikacije nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

[1] SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
[2] SL L 148, 21.6.1996., str. 1.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 25. studenoga 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

PRILOG I.

U specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Prosciutto di Parma" odobravaju se sljedeće izmjene:

ZAHTJEV ZA IZMJENU

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1]

ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

„PROSCIUTTO DI PARMA"

EZ br.: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012.

ZOZP ( ) ZOI (X)

1. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

— Opis proizvoda

— Metoda proizvodnje

— Označivanje

2. **Vrsta izmjene**

— Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka

3. **Izmjena (izmjene)**

Sažetak izmjena unesenih u jedinstveni dokument i tekst specifikacije proizvoda dan je u nastavku.

Prva izmjena odnosi se na dio B specifikacije proizvoda i točku 5.2. jedinstvenog dokumenta, koja se odnosi na kriterije vlažnosti i sadržaja soli po kojima je proizvod karakterističan. Općenito, norma je pojednostavnjena radi olakšavanja njezine primjene. Značajna izmjena odnosi se na smanjenje najmanjih i najvećih prosječnih vrijednosti kriterija sadržaja soli. Tako je najveća vrijednost ovog kriterija smanjena sa 6,9 % na 6,2 %, a najmanja vrijednost s 4,5 % na 4,2 % kako bi se dobila bitno manja prosječna vrijednost sadržaja soli u proizvodu nego što je bila prije propisana. Ova je odluka donesena slijedom prehrambenih tvrdnji koje je dosad potvrdilo i sjedište Svjetske zdravstvene organizacije.

I druga izmjena, koja se tiče označivanja narezanog, unaprijed pakiranog „Prosciutto di Parma", odnosi se na dio B (zadnja točka o označivanju), na dio H specifikacije proizvoda i na točku 3.7. jedinstvenog dokumenta. Točnije, specifične odredbe predviđene u tekstu zamijenjene su općenitijom formulacijom koja ne sadržava tehničke zahtjeve. Svrha te izmjene je pojednostavnjenje mogućih naknadnih izmjena grafičkog prikaza predmetnog pakiranja time što će biti olakšano unošenje izmjena, u ovom slučaju, samo u specifikaciji proizvoda ili u jednom od njezinih priloga (navedene Direktive), umjesto da se istodobno mijenjaju ti dokumenti i jedinstveni dokument.

Treća se izmjena odnosi na dio H specifikacije proizvoda, ali ne i na jedinstveni dokument. I ona se odnosi na grafički prikaz istaknut na pakiranju narezanog, unaprijed pakiranog „Prosciutto di Parma". U svrhu bolje tržišne transparentnosti, predviđeno je i da ispod vojvodske krune, umjesto znaka proizvođača, stoji znak poduzeća koje reže i pakira proizvod. Zapravo, to je poduzeće zadnji sudionik u proizvodnji prije no što se proizvod pusti u potrošnju te ono snosi glavninu odgovornosti prema potrošačima. U pogledu označivanja, propisom se predviđa obvezno dodavanje adrese sjedišta pogona za pakiranje proizvoda. Radi dosljednosti, uz taj navod mora se obvezno navesti i slovnobrojčana identifikacijska oznaka pod kojom je taj poslovni subjekt registriran u skupini zaštićenoj pod ZOI „Prosciutto di Parma".

Daljnje izmjene članaka 13. i 14. Direktive koja se odnosi na rezanje unaprijed pakiranog „Prosciutto di Parma" na ploške, tijesno su povezane s tom zadnje navedenom izmjenom. Svrha je tih izmjena uvođenje obveze navođenja imena proizvođača ili poduzeća koje provodi pakiranje, registriranog u sustavu kontrole ZOI-ja i podvrgnutog svim postupcima provjere i certifikacije predviđenima sustavom ZOI-ja „Prosciutto di Parma", na pakiranju narezanog, unaprijed pakiranog „Prosciutto di Parma". U tu svrhu dopunjen je postojeći članak 13. i dodan je novi članak 14.

[1] SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1.).

Razlog te zadnje izmjene sljedeći su elementi: inačica specifikacije proizvoda koja je predmet ovog zahtjeva za izmjenu ne predviđa obvezno navođenje imena proizvođača ili poduzeća za pakiranje proizvoda na etiketi ili pakiranju proizvoda, ostavljajući tako mogućnost, predviđenu nacionalnim propisima i propisima EU-a da se navede samo ime pravne osobe koja proizvod stavlja na tržište. Taj zadnji sudionik izričito je isključen iz bilo kakve proizvodne djelatnosti, kontrole i pakiranja proizvoda, kao i kontrole koju provodi certifikacijsko tijelo nadležno za ZOI „Prosciutto di Parma".

Radi poštovanja osnovne ideje i nekih novih načela utvrđenih Uredbom (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) te posebnih odredaba članka 8. i članaka koji mu slijede, odlučeno je unaprijed, Uredba još nije konačno stupila na snagu, da se utvrdi „subjekt u poslovanju hranom koji je odgovoran za podatke o prehrambenim proizvodima" (funkcija izričito predviđena prethodno navedenom Uredbom) koji je stvarno sposoban jamčiti usklađenost pršuta „Prosciutto di Parma" s navodima otisnutima na etiketi. Samo proizvođači koji su proizveli i kontrolirali proizvode i poduzeća za rezanje i pakiranje koja su obavila rezanje i pakiranje mogu dati to jamstvo, imajući na umu da su rezanje i pakiranje jedinstven i nerazdvojiv postupak pa je, posljedično tome, poduzeće za pakiranje ujedno i ono koje reže proizvod. Ta su dva sudionika u mogućnosti dati ključno jamstvo kada je riječ o podacima istaknutima na proizvodu i zato se mogu legitimno smatrati „odgovornima" pred potrošačima. S toga gledišta, obvezno navođenje samo imena proizvođača na etiketi proizvoda može se pokazati diskriminirajućim i neopravdanim s obzirom na razlog kojim je zahtjev za promjenu motiviran.

Osim toga, svrha je te izmjene da samo subjekti registrirani u službenom sustavu kontrole certifikacijskog tijela za ZOI „Prosciutto di Parma" mogu biti odgovorni za podatke o proizvodu. S toga gledišta, nadležna tijela redovito kontroliraju proizvođače i poduzeća za rezanje i pakiranje te bi se isključivi odabir samo jednog od njih pokazao proturječnim gore razjašnjenom motivu.

Zbog tih smo razloga procijenili da je nužno osigurati dvojnu mogućnost da se istakne naziv proizvođača ili naziv poduzeća za rezanje i pakiranje.

Osim toga, navođenje potpunog naziva poduzeća (što zamjenjuje uporabu alfanumeričkih oznaka i kôdova) na pakiranju proizvoda, doprinosi sustavu sljedivosti proizvoda i njegovoj transparentnosti te čini taj sustav pristupačnijim čak i prosječno informiranom kupcu.

Kada se naziv poduzeća za rezanje i pakiranje navodi ispod crnog trokuta, proizvođač može, uz ostale podatke navedene na etiketi i pakiranju proizvoda, dodati i svoju znak i naziv poduzeća.

Općenitije, dodavanje naziva poduzeća gore navedenih sudionika na prednjoj strani pakiranja uvodi se prvenstveno u svrhu davanja jamstva potrošačima u pogledu usklađenosti proizvoda „Prosciutto di Parma" s podacima navedenima na etiketi za što su odgovorni sudionici u procesu, podvrgnuti kontroli certifikacijskog tijela. Svrha je izmjene osigurati veću transparentnost podataka na pakiranju proizvoda, isključivo u korist potrošača prilikom kupnje.

Daljnja izmjena odnosi se i na Direktivu o rezanju te obuhvaća reviziju, racionalizaciju i pojednostavnjenje članka 12. navedene Direktive utvrđujući norme koje se odnose na najmanje rokove trajanja narezanog, unaprijed zapakiranog „Prosciutto di Parma". Prema rezultatima nedavnih istraživanja na tu temu procijenjeno je da bi trebalo revidirati tablicu s rokovima trajanja za razne kategorije proizvoda i razne vrste tehnologija pakiranja.

Konačno, zadnja izmjena odnosi se na dio C specifikacije proizvoda, osobito na dio koji se odnosi na odredbe u području uzgoja svinja namijenjenih proizvodnji „Prosciutto di Parma". Definicija tehnika uzgoja navodi da „njihov cilj uzgajanja teških svinja treba ostvarivati osiguravajući svakodnevno umjeren težinski prirast i proizvesti trupove koji pripadaju u središnje kategorije na ljestvici za kategorizaciju EEZ-a". Talijanski propisi, osim što utvrđuju razliku između teških svinja (H) i lakih svinja (L), predviđaju, u skladu s propisima Unije, ljestvicu za kategorizaciju podijeljenu u kategorije označene sljedećim slovima: EUROP. Usprkos nepostojanju izričitog upućivanja na ta slova u navedenom tekstu, u odredbi je razvidno da „Prosciutto di Parma" može biti proizveden samo od butova teških svinja (H) koje pripadaju središnjim kategorijama na ljestvici Unije, točnije onima koje pripadaju kategorijama označenima slovima „U", „R" i „O", dok su trupovi označeni slovima „E" i „P" isključeni. Taj izbor, nastao pri razradi specifikacije proizvoda, vođen je uvjerenjem prema kojem karakteristike butova s certificiranih trupova koji pripadaju kategorijama „E" i „P", nisu kompatibilne sa zahtjevima proizvodnje „Prosciutto di Parma".

([1]) SL L 304, 22.11.2011., str. 18.

Trenutno se na razini Unije vodi rasprava o uvođenju kategorije označene slovom „S” u spomenutu ljestvicu EUROP. Uznapredovali zakonodavni proces, čini se, potvrđuje da će ljestvica koja se primjenjuje u Europskoj zajednici uskoro postati SEUROP, što će imati izravne posljedice i za Italiju, gdje će se kategorizacija istodobno odnositi i na teške i na lake svinje.

Ta novost mogla bi donijeti znatne poteškoće kada je riječ o tumačenju predmetnog propisa koji se navodi u specifikaciji proizvoda tada će biti teško odrediti što su „središnje kategorije na ljestvici” i postoji opasnost od odobravanja uporabe neodgovarajućih sirovina ili od isključenja onih koje su savršeno u skladu s karakteristikama „Prosciutto di Parma”. Naime, uzevši u obzir novi izgled ljestvice, njezine se središnje kategorije mogu prikazati kao kategorije označene slovima „E”, „U”, „R” i „O” ili one označene samo slovima „U” i „R”. U prvom slučaju butovi svinja označeni slovom „E” bit će dodani središnjim kategorijama, što povećava rizik od uporabe neprikladnih sirovina u proizvodnji „Prosciutto di Parma”. U drugom slučaju butovi označeni slovom „O” bit će isključeni unatoč činjenici da imaju optimalne karakteristike.

Uzevši u obzir prethodno navedeno i radi izbjegavanja dvojbi u vezi s tumačenjem, bilo bi prikladno dodatno utvrditi dosad uporabljeni izraz u dijelu C specifikacije proizvoda, točnije: „središnje kategorije na ljestvici za kategorizaciju EEZ-a” navodeći da se te središnje kategorije odnose na trupove označene slovima „U”, „R” i „O”.

PRILOG II.

PROČIŠĆENI JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1]

„PROSCIUTTO DI PARMA"

EZ br.: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012.

ZOZP ( ) ZOI (X)

1. **Naziv**

„Prosciutto di Parma"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Proizvodi od mesa (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Na zraku sušena (sazrela) sirova šunka; označena žigom utisnutim paljenjem na koži; zaobljenog vanjskog oblika; s odstranjenim distalnim dijelom (noge) i svim vanjskim nepravilnostima koje bi mogle utjecati na izgled proizvoda, slobodan dio mišićnog tkiva iznad glave bedrene kosti smije biti najviše 6 cm; uobičajene težine 8–10 kg, ali najmanje 7 kg; boja pri rezanju: jednolično ružičasta do crvena, prošarana čistom bjelinom masnog dijela; aroma i okus: meso profinjenog, blago pikantnog okusa, ne preslano, mirisno, karakteristične arome; mora ispunjavati točno određene analitičke parametre mjerenja sadržaja vode, soli i proteolize; nakon što je znak otisnut, proizvod „Prosciutto di Parma" može se staviti na tržište cijeli, bez kosti, pakiran u komadima raznih težina i oblika ili narezan i pakiran na odgovarajući način.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovine (svježe stražnje noge – butine) koje se upotrebljavaju za proizvodnju „Prosciutto di Parma" imaju sljedeća obilježja: struktura masti procjenjuje se izračunom jodnog indeksa i/ili sadržaja linolne kiseline u unutarnjem ili vanjskom masnom sloju potkožnog masnog tkiva (*panniculus adipoposus*) stražnje noge (butine). Svaki uzorak smije imati najveći jodni indeks od 70 i najveći sadržaj linolne kiseline od 15 %; debljina masnog pokrova vanjskog dijela svježeg obrađenog buta, mjerena okomito od vrha bedrene kosti („sottonoce"), mora iznositi otprilike 20 mm za svježi but koji se upotrebljava za proizvodnju „Prosciutto di Parma" težine između 7 i 9 kg i 30 mm za svježi but za proizvodnju „Prosciutto di Parma" težine više od 9 kg. Debljina tog masnog sloja uključujući kožu ne smije biti manja od 15 mm odnosno 20 mm, za dvije kategorije svježih butova. Masni sloj na „kruni" mora biti takav da se koža ne može odvojiti od sloja mišićnog tkiva ispod nje. Svježi obrađeni butovi trebali bi po mogućnosti težiti od 12 do 14 kg, ali nikad ne smiju težiti manje od 10 kg.

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

Dopuštena hrana za životinje, količine i načini upotrebe navedeni su u dvije tablice – prva sadržava dopuštenu hranu za životinje žive vage do 80 kg, a druga hranu dopuštenu u fazi tova. Hrana za životinje se po mogućnosti daje u tekućem obliku (kaša ili razvodnjena kaša), tradicionalno uz dodatak sirutke.

U prvoj fazi, količina suhe tvari u zrnju žitarica mora iznositi najmanje 45 % ukupne mase, a osim hrane propisane za drugu fazu, dopuštene su hrane (krmiva): kukuruzni krmni gluten i/ili hrana na bazi kukuruznog glutena (*corn gluten feed*), rogač očišćen od koštica, riblje brašno, stočno brašno od zrnja soje, komina od raznog zrnja, mlaćenica, masti s točkom taljenja iznad 36 °C, lizati bjelančevina, silažni kukuruz.

[1] SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1.).

U drugoj fazi (tovu), količina suhe tvari u zrnju žitarica mora iznositi najmanje 55 % ukupne mase, a dopuštene hrane (krmiva) su: kukuruz, vlažna kaša od kukuruznog zrnja i/ili klipova, sirak, ječam, pšenica, pšenoraž, zob, manje žitarice, mekinje i drugi nusproizvodi prerade pšenice, sušeni krumpir, prešana i silirana pulpa šećerne repe, preševina (sačme) od sjemenki lana, osušena pulpa šećerne repe, pulpa jabuka i krušaka, kožice grožđa ili rajčice kao pomoćna sredstva kod probave, sirutka, mlaćenica, brašno lucerne, melase, sojino brašno, sjemenke suncokreta, sezam, kokos, kukuruzne klice, grašak i/ili zrna drugih mahunarki, pivski kvasac i/ili torula kvasac te drugi kvasci, masti s točkom taljenja iznad 40 °C.

3.5. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju poduzimati u naznačenom zemljopisnom području*

Procesi proizvodnje i zrenja moraju se odvijati na proizvodnom području navedenom u točki 4. kako bi se zajamčila kvaliteta, sljedivost i kontrola proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Nakon stavljanja robnog žiga, proizvod „Prosciutto di Parma" može se staviti na tržište cijel, bez kosti, u komadima različitih težina i oblika ili narezan, pakiran na odgovarajući način. Kada se radi o narezanom proizvodu, postupci rezanja i pakiranja moraju se odvijati na području proizvodnje navedenom dolje u točki 4. prvom podstavku, a karakteristični znak ZOI mora se staviti na pakiranje na takav način da se ne može izbrisati ili maknuti, i to u skladu s uputama navedenima dolje u točki 3.7. kako bi se zajamčile karakteristike kvalitete tipične za „Prosciutto di Parma" i potpuna sljedivost proizvoda.

3.7. *Posebna pravila označivanja*

Iako nije dio označivanja, prva karakteristična oznaka prema kojoj se prepoznaje „Prosciutto di Parma" u usporedbi s drugim proizvodima na tržištu je „vojvodska kruna" (znak utisnut paljenjem na kojem je prikazana stilizirana kruna s pet zubaca uz tekst „Parma"). Taj znak ima dvostruku funkciju: prvo, njime se razlikuje proizvod od ostalih sirovih šunki i jamči njegova izvornost (znak raspoznavanja) i drugo, on jamči da je proizvod prošao sve propisane faze proizvodnje te da je tijekom svih tih faza kontroliran. Samo uz taj znak smije se zakonski uporabiti znak za ZOI: bez „vojvodske krune" dotični se naziv ne smije uporabiti kao naziv proizvoda na etiketama, pakiranjima ili u prodajnim ispravama, kao ni u trgovačkim transakcijama (kao cijela šunka, rezana ili unaprijed upakirana, ili u prodaji na malo u komadima).

Na etiketama „Prosciutto di Parma" moraju biti sljedeći podaci:

— za cijeli „Prosciutto di Parma" na kosti:

  — „Prosciutto di Parma" iza čega slijedi „denominazione di origine protetta" (zaštićena oznaka izvornosti),

  — sjedište proizvođača;

— za pakiran, cijeli, bez kosti ili razrezan „Prosciutto di Parma":

  — „Prosciutto di Parma" iza čega slijedi „denominazione di origine protetta" (zaštićena oznaka izvornosti),

  — sjedište pogona za pakiranje,

  — datum proizvodnje (ako žig više nije vidljiv);

— za narezan, unaprijed pakiran „Prosciutto di Parma":

  — na pakiranjima mora biti uobičajeni dio smješten uz gornji lijevi rub na čijoj se poleđini nalazi etiketa s „vojvodskom krunom" i tekstom:

    — „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", zaštićena oznaka izvornosti u skladu sa Zakonom br. 26 od 13. veljače 1990. i Uredbom (EZ) br. 1107/96),

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (pakirano pod nadzorom nadležnog tijela);

  — sjedište pogona za pakiranje,

  — datum proizvodnje (datum početka zrenja koji je naveden na pečatu).

Zabranjena je uporaba oznaka kao što su „classico" (klasičan), „autentico" (izvoran), „extra" (poseban), „super" ili bilo kojih drugih kvalificirajućih izraza ili atributa koji se dodaju proizvodu koji se stavlja na tržište, osim izraza „disossato" (bez kosti) i „affettato" (narezano).

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Prosciutto di Parma" proizvodi se na određenom području u pokrajini Parmi koje obuhvaća teritorij pokrajine Parma (u regiji Emiliji-Romagni, Italija), proteže se najmanje 5 km južno od Via Emilije na visini do najviše 900 metara, koje je na istoku ograničeno rijekom Enzom, a na zapadu rijekom Stirone.

Sirovine potječu sa šireg zemljopisnog područja od područja proizvodnje, koje obuhvaća administrativne regije: Emilia-Romagna, Venecija, Lombardija, Pijemont, Molise, Umbrija, Toskana, Marche, Abruzzo i Lacij (Italija).

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Posebne karakteristike „Prosciutto di Parma" i zajamčeno ispunjavanje strogih standarda kvalitete, higijene i sigurnosti hrane tijesno su povezani s ambijentalnim uvjetima te prirodnim i ljudskim čimbenicima. U okviru definirane zemljopisne makroregije tek se malen broj usko ograničenih područja s jedinstvenim, neusporedivim uvjetima i posebnim stručnim sposobnostima ljudi razvio u proizvodna područja za proizvodnju šunke s oznakom izvornosti. Područje proizvodnje proizvoda „Prosciutto di Parma", mali dio pokrajine Parme, jedno je od takvih ograničenih područja. Ta se mikroregija odlikuje posebnim i jedinstvenim ekološkim, klimatskim i ambijentalnim uvjetima zahvaljujući morskom zraku iz Versilije, koji nakon što se smiri prolazeći preko maslinika i borovih šumaraka Val di Magra, ispusti vlagu na planinskim prijevojima Apenina i upije bogate mirise šuma kestena, suši „Prosciutto di Parma" dajući mu jedinstvenu blagu aromu.

5.2. *Posebnost proizvoda*

„Prosciutto di Parma" sirova je šunka koja sazrijeva najmanje 12 mjeseci i čiji su jedini dopušteni sastojci svinjsko meso i sol. Gotov proizvod ima zaobljeni vanjski oblik s odstranjenim distalnim dijelom (noge) i mišićnim dijelom od glave bedrene kosti (oraha) u duljini od najviše 6 cm mesa (kratko rezanje). Zreo proizvod obično teži 8–10 kg, ali nikad manje od 7 kg; kad se prereže boja je jednolična ružičasta do crvena, prošarana čisto bijelim masnim dijelovima; meso je profinjenog, blagog i nježnog okusa, ne preslano, mirisno i karakteristične arome. Pri analizi proizvod zadovoljava precizne kriterije sadržaja vode (59–63,5 %), soli (4,2–6,2 %) i proteolize (24–31 %).

5.3. *Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) ili posebne kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Kriteriji proizvodnje na temelju kojih se proizvodu „Prosciutto di Parma" dodjeljuje zaštićena oznaka izvornosti, tijesno su povezani s ambijentalnim uvjetima i prirodnim i ljudskim čimbenicima. Sirovina i konačni proizvod „Prosciutto di Parma" tijesno su međusobno povezani, što je zajedno s proizvodnim usmjerenjima te gospodarskim i socijalnim kretanjima u zemljopisnom području, proizvelo jedinstvenu kvalitetu. Karakteristike sirovina u svakom su pogledu specifične za definiranu makroregiju srednje i sjeverne Italije (kako je navedena u točki 4. stavku 2.) i poznata su od doba Etruščana.

Tradicionalno razvijen uzgoj teških svinja, koje se kolju tek u određenoj starosnoj dobi, prolazi kroz razne faze uzgoja svinja: počevši od domaćih autohtonih pasmina te razvoja u skladu s gospodarsko-socijalnim uvjetima i uvjetima okoliša, a posebno s ulogom koju imaju uzgoj žitarica i mljekarstvo (koji su ključni aspekt u načinu prehrane), što je na prirodan način i tijekom godina kulminiralo zasebnom proizvodnjom proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti. U okviru definirane zemljopisne makroregije nalazi se ograničeno područje koje se zahvaljujući jedinstvenim i neponovljivim prednostima okoliša i posebnim stručnim sposobnostima ljudi razvilo u proizvodno područje za „Prosciutto di Parma". To ograničeno područje tek je mali dio pokrajine Parme. Zahvaljujući njezinu položaju, ta se mikroregija odlikuje posebnim i jedinstvenim ekološkim, klimatskim i ambijentalnim uvjetima zahvaljujući morskom zraku iz Versilije, koji nakon što se smiri prolazeći preko maslinika i borovih šumaraka Val di Magra, ispusti vlagu na planinskim prijevojima Apenina i upije bogate mirise šuma kestena, suši „Prosciutto di Parma" dajući mu jedinstvenu blagu aromu.

Parma je smještena u srcu povijesne rimske provincije Galije Cisalpine čiji su stanovnici uzgajali velika stada svinja i bili stručnjaci u proizvodnji soljenih šunki.

Razni pisani izvori svjedoče o šunki i načinu njezine pripreme, primjerice u listinama Trgovačke komore iz 1913. spominje se sadašnje područje proizvodnje. U prvoj je fazi proizvodnja bila malih razmjera da bi se danas razvila u više industrijalizirani postupak kojim su se sačuvale tradicionalne karakteristike proizvoda.

Podrijetlo proizvoda povijesno je dokumentirano, jednako kao i područje podrijetla sirovine; proizvodnja je rezultat tipične seoske kulture koja je zajednička cijeloj prethodno spomenutoj „makroregiji", a koncentrirana je tek u određenom dijelu pokrajine Parme, zahvaljujući jedinstvenim mikroklimatskim uvjetima i ambijentalnim uvjetima.

Upućivanje na objavu specifikacije (članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora na temelju članka 5. stavka 5. Uredbe (EZ) br. 510/2006 objavom zahtjeva za izmjenu zaštićene oznake izvornosti „Prosciutto di Parma" *u Službenom listu Talijanske Republike* br. 154 od 4. srpnja 2012.

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na internetskoj stranici:

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

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità e sicurezza" (Kvaliteta i sigurnost) (u gornjem desnom uglu ekrana) i zatim na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Specifikacije podnesene na razmatranje EU-u).