KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 1208/2013

2013 m. lapkričio 25 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Prosciutto di Parma* (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą paraišką patvirtinti saugomos kilmės vietos nuorodos „Prosciutto di Parma“, kuri įregistruota 1996 m. birželio 12 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1107/96 dėl geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų įregistravimo vadovaujantis Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 ([2]) 17 straipsnyje nustatyta tvarka, specifikacijos pakeitimą;

(2) paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją, kaip toliau nurodyta;

(3) remiantis neseniai Pasaulio sveikatos organizacijos patvirtintomis mitybos rekomendacijomis, vidutinė didžiausia druskos kiekio vertė sumažinta nuo 6,9 % iki 6,2 %, o vidutinė mažiausia vertė – nuo 4,5 % iki 4,2 %;

(4) numatyta prievolė, ženklinant etiketėmis griežinėliais pjaustytą ir supakuotą „Prosciutto di Parma“, po konsorciumo simboliu nurodyti ne gamintojo, o pakavimo ir (arba) pjaustymo įmonės simbolį. Be to, ant griežinėliais pjaustyto ir supakuoto „Prosciutto di Parma“ pakuotės nuo šiol privaloma nurodyti gamintojo pavadinimą arba bet kokiu atveju SKVN kontrolės sistemoje registruoto asmens, kuriam taikomos visos sistemoje numatytos kontrolės ir sertifikavimo procedūros, pavardę. Konkrečios bendrojo dokumento nuostatos, susijusios su grafiniu etiketės apipavidalinimu, išdėstytos glausčiau;

(5) atsižvelgus į tam tikrų nesenų šios srities tyrimų rezultatus, buvo iš dalies pakeista lentelė, kurioje numatyti minimalaus įvairių griežinėliais pjaustyto ir supakuoto „Prosciutto di Parma“ kategorijų produktų ir įvairių pakavimo technologijų galiojimo terminai;

(6) kad būtų galima aiškiai nustatyti produkto gamybai tinkančių kiaulių kumpių kategorijas, prie dabar vartojamo termino „pagrindinės EEB klasifikavimo kategorijos“ nurodoma, kad tai U, R ir O raidėmis žymimos kumpių kategorijos;

(7) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą pakeitimas yra nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Prosciutto di Parma“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Bendrasis suvestinis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos elementais pateikiamas šio reglamento II priede.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL L 148, 1996 6 21, p. 1.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje.*

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. lapkričio 25 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOŞ
Komisijos narys

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos „Prosciutto di Parma“ specifikacijos pakeitimai:

PAKEITIMO PARAIŠKA

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ([1])

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„PROSCIUTTO DI PARMA“

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

SGN ( ) SKVN (X)

1. **Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

— Produkto aprašymas

— Gamybos būdas

— Ženklinimas etiketėmis

2. **Pakeitimo (-ų) pobūdis**

— Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas

3. **Pakeitimas (-ai)**

Toliau pateikiama bendrojo dokumento ir specifikacijos pakeitimų santrauka.

Pirmasis pakeitimas taikomas specifikacijos B daliai ir bendrojo dokumento 5.2 punktui. Jis susijęs su produktui taikomais drėgnio ir druskos kiekio kriterijais. Apskritai, kad standartą būtų lengviau taikyti, jis buvo supaprastintas. Esminis pakeitimas susijęs su vidutinių didžiausios ir mažiausios druskos kiekio verčių sumažinimu. Taigi didžiausia druskos kiekio vertė sumažinta nuo 6,9 % iki 6,2 %, o mažiausia vertė – nuo 4,5 % iki 4,2 %; taip gauta žymiai mažesnė nei ankstesnioji vidutinė druskos kiekio vertė produkte. Toks sprendimas buvo priimtas remiantis neseniai patvirtintomis Pasaulio sveikatos organizacijos mitybos rekomendacijomis.

Antrasis pakeitimas taip pat taikomas specifikacijos B daliai (paskutinis ženklinimui etiketėmis skirtas punktas) ir H daliai bei bendrojo dokumento 3.7 punktui; jis susijęs su griežinėliais pjaustyto ir supakuoto „Prosciutto di Parma“ ženklinimu etiketėmis. Konkrečios dokumente numatytos nuostatos buvo pakeistos bendresniu aprašymu, kuriame nėra techninių reikalavimų. Tokiu pakeitimu siekiama supaprastinti galimus vėlesnius pakeitimus, susijusius su atitinkamos pakuotės grafiniu apipavidalinimu, nes bus lengviau tuos pakeitimus atlikti – šiuo atveju keičiant vien tik specifikaciją ar vieną iš jos priedų (nurodytas rekomendacijas) užuot kartu keičiant ir minėtus dokumentus, ir bendrąjį dokumentą.

Trečiasis pakeitimas susijęs ne su bendruoju dokumentu, o su specifikacijos H dalimi. Jis irgi susijęs su griežinėliais pjaustyto ir supakuoto „Prosciutto di Parma“ pakuotės grafiniu apipavidalinimu. Taip pat dėl didesnio komercinio skaidrumo numatyta po kunigaikščio karūna nurodyti ne gamintojo, o pakavimo ir (arba) pjaustymo įmonės santrumpą. Iš tiesų, pakavimo ir (arba) pjaustymo įmonė yra paskutinis produkto gamybos proceso dalyvis prieš produktą pateikiant vartoti, todėl šiai įmonei tenka pagrindinė atsakomybė pirkėjui. Ženklinimą etiketėmis reglamentuojančiuose teisės aktuose numatyta, kad privaloma nurodyti pakavimo įmonės būstinę. Logiška, kad šalia tos nuorodos taip pat reikia nurodyti ekonominės veiklos vykdytoją SKVN „Prosciutto di Parma“ saugomame sektoriuje identifikuojančią raidžių ir skaičių kombinaciją.

Su pastaruoju pakeitimu glaudžiai siejasi kiti su Direktyvos dėl „Prosciutto di Parma“ pjaustymo griežinėliais ir pakavimo 13 ir 14 straipsniais susiję pakeitimai. Pakeitimais siekiama užtikrinti, kad būtų privaloma ant griežinėliais pjaustyto ir supakuoto „Prosciutto di Parma“ pakuotės nurodyti SKVN kontrolės sistemoje registruotų gamintojo arba pakavimo įmonės, kuriems taikomos visos sistemoje numatytos kontrolės ir sertifikavimo procedūros, pavadinimą. Tuo tikslu buvo papildytas dabartinis 13 straipsnis ir įterptas 14 straipsnis.

([1]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

Pastarasis pakeitimas grindžiamas tokiais elementais: specifikacijos, kurią prašoma keisti, redakcijoje nenumatyta, kad ant produkto etiketės ar ant pakuotės būtina nurodyti gamintojo ar pakavimo įmonės pavadinimą – taip paliekama nacionaliniuose ir ES teisės aktuose numatyta galimybė nurodyti tik asmens, platinančio ar parduodančio produktą, pavardę. Pastarasis dalyvis yra aiškiai neįtrauktas į bet kokią produkto gamybos, kontrolės ir pakavimo veiklą, taip pat į kontrolės, kurią atlieka SKVN „Prosciutto di Parma“ sertifikavimo įstaiga, veiklą.

Siekiant derėjimo su Eropos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 ([1]) pagrindine mintimi ir kai kuriais naujais principais, ypač 8 ir tolimesnių straipsnių nuostatomis, buvo nuspręsta iš anksto (nes reglamentas dar ne visiškai įsigaliojo) nustatyti, kas yra „maisto verslo operatorius, atsakingas už informacijos apie maistą teikimą“ (minėtame reglamente numatytos pareigos), kuris realiai galėtų užtikrinti „Prosciutto di Parma“ ir etiketėje esančios informacijos atitiktį. Tą užtikrinti gali tik gamintojai, kurie gamina ir kontroliuoja produktus, ir pakavimo / pjaustymo įmonės, kuriose produktas supjaustomas ir supakuojamas, nes pjaustymas ir pakavimas yra viena ir nedaloma operacija, taigi pakavimo įmonė yra ir pjaustymo įmonė. Šie abu dalyviai gali iš esmės užtikrinti, kad informacija ant etiketės sutaptų su produkto savybėmis, todėl jie gali teisėtai būti laikomi atsakingais vartotojui. Šiuo požiūriu reikalavimas etiketėje nurodyti tik gamintojo pavadinimą galėtų pasirodyti diskriminuojantis ir nepagrįstas priežasties, dėl kurios teikiama pakeitimo paraiška, atžvilgiu.

Be to, šiuo pakeitimu kaip asmenis, atsakingus už su produktu susijusią informaciją, siekiama nurodyti tik tuos asmenis, kurie įregistruoti oficialioje SKVN „Prosciutto di Parma“ sertifikavimo įstaigos kontrolės sistemoje. Todėl ir gamintojus, ir pakavimo ir (arba) pjaustymo įmones kompetentingos institucijos reguliariai tikrina; todėl vėlgi – tik vieno jų parinkimas prieštarautų prieš tai paminėtam pagrindimui.

Todėl manome, kad reikia numatyti dvigubą galimybę: nurodyti gamintojo arba pakavimo ir (arba) pjaustymo įmonės pavadinimą.

Be to, etiketėje nurodant visą įmonės pavadinimą (pakeičiantį raidžių ir skaičių santrumpas bei kodus), pagerinama produkto atsekamumo ir skaidrumo sistema, ji padaroma suprantamesnė net paviršutinišką informaciją turinčiam vartotojui.

Kai pakavimo ir (arba) pjaustymo įmonės pavadinimas nurodomas juodame trikampyje, gamintojas, be kitos informacijos etiketėje ir ant pakuotės, dar gali nurodyti savo ženklą ir įmonės pavadinimą.

Apskritai, nurodant minėtų dalyvių pavadinimus priekinėje pakuotės dalyje, visų pirma siekiama suteikti vartotojui garantiją dėl produkto „Prosciutto di Parma“ ir etiketėje esančios informacijos atitikties; už minėtą informaciją atsako dalyviai, kuriuos tikrina sertifikavimo įstaiga. Pakeitimu siekiama užtikrinti, kad ant produkto pakuotės esanti informacija būtų kuo skaidresnė – tai ypač naudinga vartotojui produktą perkant.

Kitas pakeitimas taip pat susijęs su Pjaustymo direktyva – peržiūrimas, patobulinamas ir supaprastinamas minėtos direktyvos 12 straipsnis, kuriame yra nustatyti minimalūs griežinėliais pjaustyto ir supakuoto „Prosciutto di Parma“ ilgaamžiškumo standartai. Atsižvelgus į tam tikrų nesenų tyrimų rezultatus, buvo nuspręsta, kad reikėtų peržiūrėti lentelę, kurioje numatyti įvairių kategorijų produktų ir įvairių pakavimo technologijų terminai.

Paskutinis pakeitimas susijęs su specifikacijos C dalimi, konkrečiau – su skyriumi, kuriame aptariamos „Prosciutto di Parma“ gamybai skirtų kiaulių auginimo taisyklės. Auginimo metodų apibrėžtyje nurodoma, kad „jais siekiama išauginti sunkiąsias kiaules – šio tikslo turi būti siekiama užtikrinant, kad kiaulės kasdien priauga šiek tiek svorio – ir gauti skerdenas, patenkančias į vidurines EEB klasifikavimo kategorijas“. Remiantis Sąjungos teise, Italijos teisės aktuose, šalia skirtumo tarp sunkiųjų (H) ir lengvųjų (L) kiaulių, numatyta smulkesnė tokių kategorijų klasifikacija: EUROP. Nepaisant to, kad nėra aiškios nuorodos į cituoto dokumento kategorijas, nuostatose vis dėl to aiškiai sakoma, kad „Prosciutto di Parma“ gali būti gaminamas tik iš sunkiųjų (H) kiaulių kumpių, priklausančių vidurinėms Sąjungos klasifikacijos kategorijoms – U, R ir O, o skerdenos, patenkančios į E ir P kategorijas, gamybai netinka. Tokia parinktis, atlikta rengiant specifikaciją, pagrįsta įsitikinimu, kad skerdenų, klasifikuojamų E ir P kategorijomis, kumpių savybės yra nesuderinamos su „Prosciutto di Parma“ gamybos reikalavimais.

([1]) OL L 304, 2011 11 22, p. 18.

Šiuo metu Sąjungos lygmeniu vyksta diskusijos dėl S kategorijos įtraukimo į minėtą EUROP klasifikaciją. Dėl pažengusio teisėkūros proceso atrodo, kad Bendrijos klasifikacija greitai taps SEUROP; tai turės tiesioginės įtakos ir Italijai, kurioje klasifikacija palies ir sunkiąsias, ir lengvąsias kiaules.

Tokia naujovė galėtų sukelti rimtų sunkumų interpretuojant specifikacijoje nurodytus atitinkamus teisės aktus, nes būtų sunku nustatyti „vidurines klasifikavimo kategorijas“; kiltų pavojus, kad būtų leista naudoti netinkamas žaliavas arba uždrausta naudoti tas, kurios visiškai atitinka „Prosciutto di Parma“ savybes. Dėl naujosios klasifikacijos vidurinei kategorijai galėtų priklausyti E, U, R, O kategorijos arba tik U ir R kategorijos. Pirmuoju atveju prie vidurinių kategorijų būtų priskirti E kategorijos kiaulių kumpiai – tai padidintų pavojų, kad „Prosciutto di Parma“ gamybai naudojamos netinkamos žaliavos. Antruoju atveju būtų nenaudojami O kategorijos kumpiai – o jie pasižymi optimaliomis savybėmis.

Atsižvelgiant į tai, kas pasakyta, ir kad būtų išvengta tokių su interpretacija susijusių neaiškumų, reikėtų patikslinti šiuo metu specifikacijos C dalyje naudojamą terminą „vidurinės EEB klasifikavimo kategorijos“ ir nurodyti, kad šios vidurinės kategorijos reiškia U, R ir O kategorijų skerdenas.

II PRIEDAS

SUVESTINIS BENDRASIS DOKUMENTAS

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ([1])

„PROSCIUTTO DI PARMA“

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

SGN ( ) SKVN (X)

1. **Pavadinimas**

„Prosciutto di Parma“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Brandintas džiovintas kumpis, pažymėtas ant odelės išdeginta žyma, be dalies galūnės (kojelės), be išorinių produkto pateikimą galinčių sugadinti trūkumų, apsiribojant atvira kumpine dalimi be šlaunikaulio (kulkšnies) ir daugiausia 6 centimetrų (trumpa nuopjova); svoris – nuo aštuonių iki dešimties kilogramų, tačiau ne mažesnis nei septyni kilogramai; pjūvio vaizdas (spalva): tolygi tarp rausvos ir raudonos, išmarginta baltais riebalų sluoksneliais; kvapas ir skonis: subtilaus ir švelnaus skonio mėsa, nesūri, būdingas tipiškas kvapas; kumpis atitinka tikslius analitinius drėgnio, sūrumo ir proteolizės kriterijus; skiriamuoju ženklu pažymėtą „Prosciutto di Parma“ galima pardavinėti nepjaustytą, išėmus kaulus įvairaus išfasavimo ir svorio gabalais arba supjaustytą griežinėliais ir atitinkamai supakuotą.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

„Prosciutto di Parma“ gaminti naudojama žaliava (šviežį kumpiai) apibūdinama taip: riebalų konsistencija nustatoma pagal jodo indeksą ir (arba) linolio rūgšties kiekį vidiniuose ir išoriniuose kumpio riebaliniuose poodiniuose sluoksniuose. Kiekviename mėginyje jodo kiekis negali viršyti 70 %, o linolio rūgšties kiekis – 15 %; išorinės dalies šviežio pasūdyto kumpio riebalinis sluoksnis matuojamas vertikaliai pagal šlaunikaulį („kumpinę dalį“), šviežiame „Prosciutto di Parma“ gamybai skirtame kumpyje, kurio svoris yra nuo 7 iki 9 kilogramų, riebalinis sluoksnis turi būti apie 20 milimetrų, „Prosciutto di Parma“ gamybai skirtuose daugiau nei 9 kilogramus sveriančiuose kumpiuose riebalinis sluoksnis turi būti apie 30 milimetrų. Visais atvejais riebalinis sluoksnis negali būti plonesnis nei atitinkamai 15 ir 20 milimetrų abejoms šviežių kumpių kategorijoms, skaičiuojant su oda. „Karūnoje“ sluoksnis turi būti toks, kad oda neatsiskirtų nuo po ja esančio raumenų sluoksnio. Geriausia, kai šviežio pasūdyto kumpio svoris 12–14 kilogramų; bet kokiu atveju jis negali būti mažesnis nei 10 kilogramų.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

Leidžiami naudoti pašarai, jų kiekis ir šėrimo taisyklės pateiktos dviejose lentelėse – pirmojoje pateikiami leistini naudoti pašarai, kai gyvasis svoris neviršija 80 kilogramų, antroji susijusi su penėjimo stadijoje leistinais pašarais. Paprastai ruošiami skysti pašarai (ėdalas arba košė), pagal tradiciją į juos įdedama išrūgų.

Pirmuoju etapu sausųjų medžiagų kiekis grūduose neturi būti mažesnis nei 45 % viso kiekio, o leidžiami pašarai, neskaitant antrojo etapo pašarų, yra šie: kukurūzų glitimas ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras, išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai, žuvų miltai, sojos ekstrakto miltai, distiliavimo atliekos, pasukos, riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, baltyminiai lizatai, silosuoti kukurūzai.

([1]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

Antruoju, penėjimo, etapu sausųjų medžiagų kiekis grūduose neturi būti mažesnis nei 55 % viso kiekio, o leidžiami pašarai yra šie: kukurūzai, javų ir (arba) kukurūzų varpų košė, sorgas, miežiai, kviečiai, kvietrugiai, avižos, smulkūs grūdai, sėlenos ir kiti kviečių perdirbimo subproduktai, dehidratuotos bulvės, spaustų ir silosuotų burokėlių minkštimas, linų išspaudos, burokėlių išspausti sausi burokėlių minkštimai, obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių ir pomidorų odelės, kaip žarnyno veiklą skatinanti medžiaga, pieno serumas, pasukos, dehidratuoti liucernos miltai, melasa, sojų, saulėgrąžų, sezamo, kokoso, kukurūzų daigų ekstrakto miltai, žirneliai ir (arba) kiti ankštinių vaisiai, alaus ir (arba) Torula ir kitos mielės, riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 40 °C.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Siekiant užtikrinti produkto kokybę, atsekamumą ir kontrolę, produkcija turi būti gaminama ir brandinama 4 punkte nurodytoje vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Skiriamuoju ženklu pažymėtą „Prosciutto di Parma“ galima pardavinėti nepjaustytą, išėmus kaulus įvairaus išfasavimo ir svorio gabalais arba supjaustytą griežinėliais ir atitinkamai supakuotą; pastaruoju atveju pjaustoma ir pakuojama tik toliau esančioje 4 punkto pirmoje pastraipoje nurodytoje gamybos teritorijoje, ant produkto turi būti uždėtas nenuvalomas ir nenuimamas aiškiai matomas SKVN ženklas, kaip numatyta 3.7 punkte, kad būtų užtikrintos „Prosciutto di Parma“ būdingos kokybinės savybės ir visiškas produkto atsekamumas.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Pirmasis, nors ir nesusijęs su etikete, atpažįstamasis „Prosciutto di Parma“ ženklas yra „kunigaikščio karūna“ (įdagas: stilizuota karūna su penkiomis viršūnėmis ir „Parma“ pavadinimu). Jo vaidmuo dvejopas: išskirti produktą iš kitų džiovintų brandintų kumpių, užtikrinant jo autentiškumą (identifikavimo ženklas), ir patvirtinti, kad produktas perėjo visus numatytus gamybos etapus ir visais etapais jis buvo patvirtintas atitinkamų ūkinės veiklos vykdytojų. Teisėtą SKVN naudojimas priklauso nuo ženklo buvimo: nesant „kunigaikščio karūnos“ ženklo, aptariamu pavadinimu produkto žymėti negalima nei ant etiketės, nei ant įpakavimo, nei ant pardavimo ar prekybos dokumentų (nepjaustytas, supjaustytas ir supakuotas arba mažmeninė prekyba).

Ant „Prosciutto di Parma“ etiketės būtina nurodyti šiuos duomenis:

— nepjaustyto „Prosciutto di Parma“ su kaulu atveju:

  — po užrašo „Prosciutto di Parma“ yra užrašas „denominazione di origine protetta“ (saugoma kilmės vietos nuoroda),

  — gamybos įmonės adresas,

— supakuoto, nepjaustyto, be kaulo ar išfasuoto gabalais „Prosciutto di Parma“ atveju:

  — po užrašo „Prosciutto di Parma“ yra užrašas „denominazione di origine protetta“ (saugoma kilmės vietos nuoroda),

  — pakavimo įmonės adresas,

  — pagaminimo data, jei antspaudas vėliau taptų neįskaitomas,

— supjaustyto ir supakuoto „Prosciutto di Parma“ atveju:

  — ant pakuočių viršutiniojo kairiojo krašto dalies yra nugarinė etiketė su kunigaikščio karūna ir įrašais:

    — „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“ saugoma kilmės vietos nuoroda remiantis 1990 m. vasario 13 d. Įstatymu Nr. 26 ir Reglamentu (EB) Nr. 1107/96),

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato“ (supakuota kontroliuojant patvirtintai institucijai),

  — pakavimo įmonės adresas,

  — pagaminimo data (ant antspaudo nurodyta džiovinimo brandinimo pradžia).

Draudžiama vartoti kokybinius būdvardžius „classico“ (klasikinis), „autentico“ (autentiškas), „extra“ (extra), „super“ (super) ir kitus apibūdinimus, emblemas, nuorodas, pridėtas prie pardavimo pavadinimo; galima vartoti tik terminus „disossato“ (be kaulo) ir „affettato“ (supjaustytas).

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Prosciutto di Parma“ gaminamas Parmos provincijos teritorijoje, kuriai priklauso Parmos provincija (Emilijos-Romanijos regionas, Italija), esančioje į pietus nuo via Emilia kelio ne mažesniu nei 5 kilometrų atstumu ir ne didesniame nei 900 metrų aukštyje; rytuose ribos brėžiamos Enza upės, o vakaruose – Stirone upės vaga.

Pirminė žaliava gaunama iš platesnės nei perdirbimo teritorija vietovės, kuriai priklauso administracinė šių regionų teritorija: Emilija-Romanija, Venetas, Lombardija, Pjemontas, Molisas, Umbrija, Toskana, Markė, Abrūzas, Lacijus (Italija).

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Savitos „Prosciutto di Parma“ savybės ir garantija, kad bus laikomasi kokybės standartų bei higienos ir maisto saugos normų glaudžiai susijusios su aplinkos, gamtos ir žmogiškaisiais veiksniais. Geografiškai ribotoje vietovėje yra tik kelios sritys, kurios dėl unikalių, nepakartojamų sąlygų ir dėl išskirtinės žmonių kompetencijos tapo sritimis, kur gaminamas SKVN žymimas kumpis. „Prosciutto di Parma“ gamybos vietovė – nedidelė Parmos provincijos dalis – ir yra viena iš minėtų sričių. Šiai mikrozonai būdingos unikalios ekologinės, meteorologinės ir aplinkos sąlygos, atsirandančios dėl jūros oro, ateinančio nuo Versilijos; tapęs švelnesnis dėl Magros slėnio alyvmedžių giraičių ir pušynų ir sausesnis dėl Apeninų tarpeklių bei prisotintas kaštonų aromato, toks oras džiovina „Prosciutti di Parma“ ir suteikia jam unikalų švelnumą.

5.2. *Produkto ypatumai*

„Prosciutto di Parma“ yra džiovintas kumpis, brandinamas ne trumpiau kaip 12 mėnesių; vienintelės leidžiamos naudoti sudedamosios dalys yra kiauliena ir druska. Paruoštas vartoti produktas yra išgaubtos formos, be dalies galūnės (kanopos), kumpinė dalis matoma nuo šlaunikaulio galvutės ne daugiau kaip 6 centimetrai (trumpa nuopjova). Brandinto produkto svoris paprastai esti nuo aštuonių iki dešimties kilogramų, tačiau ne mažesnis nei septyni kilogramai; pjūvio spalva yra tolygi tarp rausvos ir raudonos, išmarginta baltais riebalų sluoksneliais; mėsa subtilaus ir švelnaus skonio, nesūri, būdingas tipiškas kvapas. Atliekant tyrimus produktas atitinka tikslius drėgnio (59–63,5 %), sūrumo (4,2–6,2 %) ir proteolizės (24–31 %) kriterijus.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Gaminimo kriterijai, dėl kurių įmanoma suteikti saugomą kilmės vietos nuorodą „Prosciutto di Parma“, yra glaudžiai susiję su aplinkos, gamtos ir žmogiškaisiais veiksniais. Žaliavą su „Prosciutto di Parma“ sieja glaudus ryšys; dėl jo ir dėl gamybos tobulėjimo bei geografinės vietovės socialinio ekonominio vystymosi produktas įgavo unikalių savybių. Nuo pat etruskų laikų iki mūsų dienų žaliavos savybėms didžiulę įtaką daro ribota makrozona Italijos centrinėje ir šiaurinėje dalyse (kaip nurodyta 4 punkto 2 pastraipoje).

Sunkiųjų kiaulių, skerdžiamų joms pakankamai subrendus, auginimo vystymasis susideda iš kelių kiaulių auginimo etapų: kiaulių auginimas prasideda nuo vietinių ir autentiškų veislių, vystosi pagal gamtos, socialines ir ekonomines aplinkybes (ypač svarbus grūdų auginimas ir kiaulių maitinimui reikšmingas pieno perdirbimas), taip pamažu natūraliai pasiekiama to, kad išsivysto atskira SKVN žymimo produkto gamyba. Geografiškai ribotoje vietovėje yra nedidelė sritis, kuri dėl unikalių, nepakartojamų aplinkos sąlygų ir dėl išskirtinės žmonių kompetencijos tapo „Prosciutto di Parma“ gamybos vietove. Nedidelė Parmos provincijos dalis ir yra minėtoji vietovė. Dėl jos geografinės padėties šiai mikrozonai būdingos unikalios ekologinės, meteorologinės ir aplinkos sąlygos, atsirandančios dėl jūros oro, ateinančio nuo Versilijos; tapęs švelnesnis dėl Magros slėnio alyvmedžių giraičių ir pušynų ir sausesnis dėl Apeninų tarpeklių bei prisotintas kaštonų aromato, toks oras džiovina „Prosciutti di Parma“ ir suteikia jam unikalų švelnumą.

Parma yra pačioje senosios transalpinės Galijos teritorijos širdyje, kur gyventojai augino dideles kiaulių bandas ir buvo tikri sūdytų kumpių gamybos žinovai. Žvelgiant į praeitį randama įvairių rašytinių šaltinių, kuriuose užsimenama apie kumpį ir jo gamybos būdus;

visų pirma tai yra 1913 m. prekybos rūmų sąrašai, kuriuose minimas dabartinis gamybos regionas. Pirmasis, grynai namudinis etapas, šiandien išsivystė į pramoninį procesą, tačiau tradicinės produkto savybės nepasikeitė.

Produkto istorinė kilmė ir žaliavos kilmės vietovė patvirtintos dokumentais, o produkcija yra tipiškos ir bendros visam prieš tai minėtam makroregionui kaimo kultūros, susitelkusios į tam tikrą Parmos provincijos dalį dėl nepakartojamų mikroklimato ir aplinkos sąlygų, vystymosi vaisius.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

Administracija pradėjo Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 5 dalyje numatytą nacionalinę prieštaravimo procedūrą ir paskelbė paraišką iš dalies pakeisti saugomos kilmės vietos nuorodą „Prosciutto di Parma“ 2012 m. liepos 4 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 154.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it) dešinėje ekrano pusėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ ir po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.