KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1208/2013

(2013. gada 25. novembris),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Prosciutto di Parma* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Itālijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto di Parma*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas 1996. gada 12. jūnija Regulu (EK) Nr. 1107/96 par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu reģistrāciju saskaņā ar procedūru, kas izklāstīta Padomes Regulas (EEK) Nr. 2081/92 17. pantā [2].

(2) Pieteikuma mērķis ir specifikācijas grozīšana šādā veidā.

(3) Pēc ieteikumiem attiecībā uz uzturu, kuri tagad ir apstiprināti Pasaules Veselības organizācijas galvenajā mītnē, maksimālā sāls satura vidējā vērtība no 6,9 % ir samazināta līdz 6,2 %, bet minimālā sāls satura vidējā vērtība – no 4,5 % līdz 4,2 %.

(4) Attiecībā uz šķēlēs un iepriekšējā iesaiņojumā piedāvājama *Prosciutto di Parma* marķēšanu paredzēts, ka ražotāja akronīma vietā zem konsorcija simbola jābūt iepakošanas vai griešanas uzņēmuma arkronīmam. Turklāt ražotāja [vārda un] uzvārda vai – jebkurā gadījumā – aizsargātā cilmes vietas nosaukuma kontroles sistēmā reģistrētas un visām sistēmas paredzētajām kontroles un sertifikācijas procedūrām pakļautas personas [vārda un] uzvārda norādīšana uz šķēlēs sagriezta un iepriekšējā iesaiņojumā esoša *Prosciutto di Parma* iepakojuma ir padarīta par obligātu. Vienotajā dokumentā ietilpstošie īpašie noteikumi attiecībā uz grafisko atveidi uz iepakojuma ir aizstāti ar formulējumu, kas nav tik detalizēts.

(5) Grozīta tabula, ar kuru paredzēti minimālie derīguma termiņi dažādu kategoriju produktiem atkarībā no dažādu veidu iepakošanas tehnoloģijas, ko izmanto attiecībā uz šķēlēs sagrieztu un iepriekšējā iesaiņojumā esošu *Prosciutto di Parma*, lai šie termiņi būtu saskaņā ar dažu jaunāko pētījumu rezultātiem šajā jomā.

(6) Ieviests precizējums, lai varētu nekļūdīgi identificēt attiecīgo kategoriju cūkas ciskas, kas ir derīgas šā produkta pagatavošanai, patlaban izmantotajai frāzei "*catégories centrales du classement CEE*" ("EEK klasifikācijas centrālās kategorijas") pievienojot īpašu norādi par to, ka attiecīgās ciskas pieder pie kategorijām, ko apzīmē ar burtiem "U", "R" un "O".

(7) Komisija izvērtēja minēto grozījumu un secināja, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Prosciutto di Parma* specifikāciju groza atbilstīgi šīs regulas I pielikumam.

2. pants

Konsolidēts vienotais dokuments, kurā sniegti galvenie specifikācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

[1] OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
[2] OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.*

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 25. novembrī

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

I PIELIKUMS

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto di Parma* apzīmētā produkta specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1]

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

PROSCIUTTO DI PARMA

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

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi**

— Produkta apraksts

— Ražošanas metode

— Marķēšana

2. **Grozījuma(-u) veids:**

— Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā

3. **Grozījums(-i):**

Vienotajā dokumentā un specifikācijā veikto grozījumu kopsavilkums sniegts šeit turpmāk.

Pirmais grozījums attiecas uz specifikācijas B daļu un vienotā dokumenta 5.2. punktu un skar produktu raksturojošos parametrus – mitruma un sāls saturu. Vispārējā kārtā standarts ir vienkāršots, lai atvieglotu tā piemērošanu. Būtiski grozīta vidējā sāls satura minimālā un maksimālā vērtība. Šā parametra maksimālā vērtība no 6,9 % samazināta līdz 6,2 %, bet minimālā vērtība – no 4,5 % līdz 4,2 %, tā, lai vidējais sāls saturs produktā būtu ievērojami zemāks nekā iepriekš. Šāds lēmums ir pieņemts, atsaucoties uz uzturvērtības ieteikumiem, kas tagad ir apstiprināti Pasaules Veselības organizācijas galvenajā mītnē.

Arī otrais labojums attiecas uz B daļu (pēdējais punkts par marķēšanu), kā arī uz specifikācijas H daļu un vienotā dokumenta 3.7. punktu un skar šķēlēs sagrieztu un iepriekš safasētu *Prosciutto di Parma*. Konkrētāk, tekstā paredzētie īpašie noteikumi aizstāti ar vispārīgāku formulējumu, kurā nav tehniska rakstura prasību. Šā grozījuma mērķis ir vienkāršot iespējamos turpmākos grozījumus attiecībā uz konkrētā iepakojuma grafisko noformējumu tādā ziņā, ka būs vienkāršāk izdarīt grozījumus, piemēram, vienīgi specifikācijā vai kādā no tās pielikumiem (minētais tiesību akts) un nevis vienlaikus grozot minētos dokumentus un vienoto dokumentu.

Trešais grozījums attiecas uz specifikācijas H daļu, bet ne uz vienoto dokumentu un arī skar šķēlēs sagriezta un iepriekš safasēta *Prosciutto di Parma* iepakojuma grafisko noformējumu. Skaidrākas komerciālās pārredzamības labad paredzēts arī norādīt zem hercoga kroņa nevis ražotāja, bet gan iepakošanas vai griešanas uzņēmuma arkronīmu. Iepakošanas vai griešanas uzņēmums faktiski ir pēdējais produkta gatavošanas dalībnieks pirms tā piedāvāšanas patērētājam, un šis uzņēmums ir galvenais atbildīgais patērētāja priekšā. Normatīvie akti marķēšanas jomā paredz obligāti norādīt iepakošanas uzņēmuma juridisko adresi. Saskanības labad blakus šai norādei ir vajadzīgs atveidot arī akronīmu burtu un ciparu koda veidā, lai identificētu šo ekonomikas dalībnieku ar ACVN *Prosciutto di Parma* aizsargātā produkta ražošanas nozares vidū.

Ar šo pēdējo grozījumu ir cieši saistīti jaunākie grozījumi attiecībā uz 13. un 14. punktu tiesību aktā par *Prosciutto di Parma* griešanu, lai sagatavotu to šķēlēs un [iepriekš] safasētu. Apskatīto grozījumu mērķis ir panākt to, lai uz šķēlēs sagriezta un iepriekšējā iesaiņojumā esoša *Prosciutto di Parma* iepakojuma būtu obligāti norādīts tāda ražotāja [vārds un] uzvārds vai tāda iepakošanas uzņēmuma nosaukums, kuri reģistrēti ACVN kontroles sistēmā un pakļauti visām ACVN *Prosciutto di Parma* sistēmas paredzētajām kontroles un sertifikācijas procedūrām. Lai to izdarītu, pašreizējais 13. pants ir papildināts un specifikācijā iekļauts jauns 14. pants.

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Šo pēdējo grozījumu pamato šādi elementi. Specifikācijā tās pašreizējā redakcijā, attiecībā uz kuru iesniegts grozījumu pieteikums, nav paredzēts obligāti piestiprināt pie etiķetes vai iepakojuma ražotāja [vārdu un] uzvārdu vai iepakošanas uzņēmuma nosaukumu, tādējādi atstājot iespēju, kas paredzēta valsts un ES tiesību aktos, norādīt vienīgi tās personas [vārdu un] uzvārdu, kas izplata vai tirgo produktu. Tātad par šo pēdējo dalībnieku ir skaidrs, ka tas nepiedalās nekādā produkta ražošanas, kontroles vai iepakošanas darbībā un nav pakļauts kontrolei, ko veic ACVN *Prosciutto di Parma* sertifikācijas struktūra.

Lai pieņemtu galveno domu un dažus jaunus principus, kas noteikti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1169/2011 ([1]), un jo īpaši tās 8. panta un turpmāko pantu noteikumus, tad, apsteidzot regulas galīgo stāšanos spēkā, jau ir nolemts identificēt "pārtikas nozares dalībnieku, kura atbildības jomā ietilpst informācija par pārtikas produktiem" (pienākums, kas skaidri paredzēts ar iepriekš minēto regulu) un kurš būtu faktiski spējīgs garantēt atbilstību starp *Prosciutto di Parma* un norādēm uz etiķetes. Šādu garantiju spēj sniegt vienīgi ražotāji, kas pagatavojuši un pārbaudījuši produktus, un iepakošanas vai griešanas uzņēmumi, kas veikuši griešanu šķēlēs un iepakošanu, jo griešana un iepakošana ir vienota un nedalāma darbība, un tātad iepakošanas uzņēmums veic arī griešanu. Šie abi dalībnieki spēj sniegt būtisku garantiju attiecībā uz minēto informāciju par produktu un tātad var likumīgi tikt uzskatīti par atbildīgiem patērētāja priekšā. Šajā saistībā vienīgi ražotāja [vārda un] uzvārda norādīšana uz etiķetes var izrādīties diskriminējoša un nepamatota attiecībā pret iemeslu, kā dēļ iesniegts grozījumu pieteikums.

Turklāt šā grozījuma mērķis ir panākt, lai kā atbildīgās par informāciju attiecībā uz produktu tiktu identificētas vienīgi personas, kas ir reģistrētas ACVN *Prosciutto di Parma* sertifikācijas struktūras oficiālajā kontroles sistēmā. Šajā sakarā gan ražotāji, gan arī iepakošanas/griešanas uzņēmumi ir regulāri pakļauti pārbaudēm, ko veic kompetentas iestādes; arī šeit izraudzīties tikai vienu to tiem var būt pretrunā ar iepriekš izklāstīto pamatojumu.

Šo iemeslu dēļ uzskatām, ka ir vajadzīgs paredzēt abas iespējas – norādīt ražotāja [vārdu un] uzvārdu vai iepakošanas/griešanas uzņēmuma nosaukumu.

Turklāt uzņēmuma pilnas juridiskās adreses norādīšana uz iepakojuma (kas aizstāj burtu un ciparu akronīmu un kodu izmantošanu) uzlabo produkta izsekojamības sistēmu un tā pārredzamību un dara šo sistēmu pieejamāku arī vidēji labi informētam patērētājam.

Kad iepakošanas/griešanas uzņēmuma nosaukums ir norādīts zem melnā trīsstūra, ražotājs līdzās citai informācijas uz etiķetes vai iepakojuma var pievienot arī savu paša zīmolu un uzņēmuma juridisko adresi.

Vispārīgākā kārtā iepriekš minēto dalībnieku juridisko adrešu pievienošanu iepakojuma virspusē veic tādēļ, lai sniegtu garantiju patērētājiem attiecībā uz produkta *Prosciutto di Parma* atbilstību informācijai, kura norādīta uz etiķetes, kas ar to saistīta, un par kuru atbild dalībnieki, kas pakļauti sertifikācijas iestādes kontrolei. Grozījuma mērķis ir nodrošināt tās informācijas labāku pārredzamību, kura norādīta uz produkta iepakojuma; šā grozījuma vienīgais labuma guvējs ir patērētājs, kurš iegādājas produktu.

Izdarīts vēl viens grozījums – tas attiecas arī uz tiesību aktu par griešanu šķēlēs, un ar to pārskata, racionalizē un vienkāršo minētā tiesību akta 12. pantu, ar kuru nosaka standartus attiecībā uz šķēlēs sagriezta un iepriekš safasēta *Prosciutto di Parma* minimālo derīguma termiņu. Pēc dažu nesenu pētījumu rezultātiem šajā saistībā ir atzīts par lietderīgu pārskatīt tabulu, ar kuru paredzēti derīguma termiņi dažādu kategoriju produktiem atkarībā no dažādu veidu iepakošanas tehnoloģijas.

Visbeidzot, pēdējais grozījums attiecas uz specifikācijas C daļu, un jo īpaši uz noteikumiem par *Prosciutto di Parma* ražošanai paredzētajām cūkām. Audzēšanas paņēmienu definīcijā precizēts, ka "to mērķis ir izaudzēt smaga svara cūkas, nodrošinot mērenu ikdienas svara pieaugumu, un iegūt liemeņus, kas atbilstu EEK klasifikācijas centrālajām kategorijām". Itālijas normatīvajos aktos noteikta ne tikai atšķirība starp smaga svara cūkām (H) un viegla svara cūkām (L), bet tajos saskaņā ar Savienības tiesību aktiem paredzēta arī klasifikācijas sistēma ar iedalījumu kategorijās, kuras apzīmē ar šādiem burtiem: *EUROP*. Kaut arī citētajā tekstā trūkst skaidras atsauces uz burtiem, sistēmā skaidri norādīts, ka *Prosciutto di Parma* var pagatavot vienīgi no tādām smaga svara cūku (H) ciskām, kuras pieder pie Kopienas klasifikācijas centrālajām kategorijām, ko apzīmē ar burtiem "U", "R" un "O", bet cūku liemeņus, kas novērtēti ar "E" un "P" kategoriju, neizmanto. Izdarot šo izvēli specifikācijas izstrādes laikā, vadījās no pārliecības, ka to cisku īpašības, kuras iegūtas no liemeņiem, kas sertificēti ar "E" un "P" kategoriju, neatbilst prasībām, kas noteiktas produktam *Prosciutto di Parma*.

([1]) OV L 304, 22.11.2011., 18. lpp.

Savienības līmenī patlaban risinās sarunas par "S" kategorijas iekļaušanu iepriekš minētajā *EUROP* klasifikācijas sistēmā. Likumdošanas process, kas jau ir stipri pavirzījies uz priekšu, šķiet apstiprinām, ka drīz vien Kopienas klasifikācijas sistēma varētu tikt apzīmēta ar nosaukumu *SEUROP*; un tad tai būtu tieša ietekme arī uz Itāliju, kurā šī klasifikācija attieksies vienlaikus gan uz smaga, gan viegla svara cūkām.

Šis jauninājums varētu radīt lielas grūtības attiecīgo specifikācijas noteikumu interpretācijā: tad būtu grūti noteikt, kuras ir "klasifikācijas centrālās kategorijas", un rastos apdraudējums, ka tiek atļauts izmantot neatbilstīgas izejvielas vai izbrāķēt tādas, kas pilnīgi atbilst *Prosciutto di Parma* raksturīgajām īpašībām. Šādām bažām ir savs pamats, jo, ņemot vērā jauno sistēmas noformējumu, par šīm centrālajām kategorijām varētu tikt uzskatītas tās, kuras apzīmētas ar burtiem "E", "U", "R" un "O", vai tās, kuras apzīmētas vienīgi ar burtiem "U" un "R". Pirmajā gadījumā ar burtu "E" apzīmētās cūku ciskas varētu tikt pievienotas centrālo kategoriju ciskām – tas palielinātu apdraudējumu, ka *Prosciutto di Parma* ražošanai tiek izmantotas šim produktam neatbilstīgas izejvielas. Otrajā gadījumā tiktu izbrāķētas ar burtu "O" apzīmētās ciskas, kaut arī tām piemīt vislabākās īpašības.

Ņemot vērā iepriekš minēto, lai novērstu šādu ar interpretāciju saistītu nenoteiktību, būtu lietderīgi precizēt specifikācijas C daļā līdz šim izmantoto formulējumu "EEK klasifikācijas centrālās kategorijas", norādot, ka šīs centrālās kategorijas attiecas uz liemeņiem, kas novērtēti ar burtiem "U", "R" un "O".

II PIELIKUMS

KONSOLIDĒTS VIENOTAIS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1]

PROSCIUTTO DI PARMA

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

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Prosciutto di Parma

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. *Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts ir nogatavināts žāvētais šķiņķis; to identificē pēc marķējuma, kas iededzināts uz ādas; pēc ārējās formas šķiņķis ir noapaļots, bez distālās daļas (kājas), bez ārējām nepilnībām, kas var apdraudēt produkta tēlu, ar ierobežotu atvērto muskuļaudu daļu līdz maksimāli 6 centimetriem – aiz ciskas kaula galviņas (kauliņš), (īsa aplīdzināšana); svars: parasti no astoņiem līdz desmit kilogramiem, taču nekad nav mazāks par septiņiem kilogramiem; krāsa pēc sagriešanas: viendabīga no sārtas līdz sarkanai, vietumis cauraudzis speķis tīri baltā krāsā; smarža un garša: gaļas garša ir patīkama un maiga ar sāļu piegaršu un īpatnēju raksturīgu aromātu; raksturīga precīza atbilstība noteiktajām analizējamo rādītāju vērtībām (mitrums, sāļums, proteolīzes indekss); pēc produkta *Prosciutto di Parma* nogatavināšanas to var realizēt veselu, atkaulotu un gabalos, kuru forma un svars var atšķirties, kā arī šķēlēs atbilstošā iepakojumā.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Izejvielai (svaigi augšstilbi), kuru izmanto *Prosciutto di Parma* ražošanai, raksturīgas šādas īpašības: tauku konsistenci novērtē, nosakot joda rādītāju un/vai linolskābes koncentrāciju augšstilba zemādas iekšējā un ārējā tauku slānī. Katrā paraugā joda skaitlis nedrīkst būt lielāks par 70, bet linolskābes koncentrācija nedrīkst pārsniegt 15 %; svaiga, nodīrāta augšstilba ārējās daļas tauku slāņa biezumam, mērot vertikāli virzienā ciskas kaula galviņai (zem pamatnes), ir jābūt apmēram 20 mm – svaigiem augšstilbiem, kurus izmanto, lai ražotu *Prosciutto di Parma* svarā no septiņiem līdz deviņiem kilogramiem, un apmēram 30 mm – svaigiem augšstilbiem, kurus izmanto, lai ražotu *Prosciutto di Parma* svarā, kas pārsniedz deviņus kilogramus. Jebkurā gadījumā tauku slāņa biezums nevar būt mazāks attiecīgi par 15 mm un 20 mm abām svaigu augšstilbu kategorijām kopā ar ādu. "Kroņa" formas marķējumam ir jābūt pietiekami lielam, lai nevarētu atdalīt ādu no ciskas muskuļaudiem, kas ir zem tās. Svaigu nodīrātu augšstilbu vēlamais svars ir no 12 līdz 14 kilogramiem, un tas nekādā gadījumā nedrīkst būt mazāks par 10 kilogramiem.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

Atļautā barība, tās daudzums un lietošanas veids ir norādīts divās tabulās, no kurām pirmā attiecas uz atļauto barošanas režīmu, ja dzīvsvars nav lielāks par 80 kilogramiem, bet otra – uz atļauto ēdināšanas režīmu nobarošanas posmā. Barību vēlams dot šķidrā veidā (putra vai cūkēdiens), ko saskaņā ar tradīciju var papildināt ar sūkalām.

Pirmajā posmā labības sausās masas daļa nedrīkst būt mazāka par 45 % no kopējā uzņemtās barības daudzuma, un pirmajā posmā var izmantot šādus barības līdzekļus: kukurūzas lipekļa putraimi un/vai kukurūzas lipekļa barība, ceratonijas augļi bez kauliņiem, zivju milti, sojas ekstrakcijas milti, spirta rūpniecības blakusprodukti, paniņas, lipīdi, kuru kušanas temperatūra ir augstāka par 36 °C, proteīnu lizāti, kukurūzas skābbarība.

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Otrā (nobarošanas) posma labības sausā daļa nedrīkst būt mazāka par 55 % kopējās barības devas, un tā laikā izmanto šādus barības līdzekļus: kukurūza, cūkēdiens no kukurūzas graudiem un/vai vārpām, sorgo, miežu putraimi, kvieši, tritikāle, auzas, mazpazīstamāki graudaugi, klijas, citi kviešu pārstrādes blakusprodukti, atūdeņoti kartupeļi, biešu izspaidas un no tām pagatavota skābbarība, linu lopbarības rauši, biešu skābbarība un sausā masa, ābolu un bumbieru drabiņas, vīnogu un tomātu mizas vēdera izejas stimulēšanai, piena serums, paniņas, atūdeņoti lucernas milti, melase, sojas ekstrakcijas milti, saulgriežu, sezama, kokosriekstu un kukurūzas asnu milti, zaļie zirnīši un/vai citu tauriņziežu dzimtas augu sēklas, alus raugs un/vai torulas raugs un citi raugi, lipīdi, kuru kušanas temperatūra ir augstāka par 40 °C.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanai un nogatavināšanai ir jānotiek 4. punktā minētajā ražošanas apgabalā, lai nodrošinātu produkta kvalitāti, izsekojamību un kontroli.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

Pēc produkta *Prosciutto di Parma* marķēšanas to var pārdot veselu, atkaulotu un gabalos, kuru forma un svars var atšķirties, kā arī šķēlēs atbilstošā iepakojumā; un šādā gadījumā sagriešanai un iepakošanai ir jānotiek vienīgi 4. punkta pirmajā daļā noteiktajā īpašajā ražošanas apgabalā, kā arī produktam ir obligāti jāpievieno ACVN tādā veidā, lai to nevarētu izdzēst vai noņemt, ievērojot 3.7. punktā paredzētos noteikumus, lai garantētu *Prosciutto di Parma* raksturīgo kvalitāti un pilnīgu produkta izsekojamību.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Pirmais *Prosciutto di Parma* atpazīstamības elements, kas nav saistīts ar etiķeti, taču kas atšķir to no citiem produktiem tirgū, ir marķējums "hercoga kroņa" veidā (iededzināta zīme, kas veidota kā stilizēts kronis no pieciem punktiem kopā ar vietvārdu "Parma"). Šai atšķirības zīmei ir divi uzdevumi: atšķirt produktu no citiem žāvētā šķiņķa veidiem, garantējot tā autentiskumu (identifikācijas zīme), kā arī garantēt, ka produkts ir izgājis visus paredzētos ražošanas posmus un katrā šādā posmā to ir identificējuši attiecīgie ekonomikas dalībnieki. Likumīga un juridiska izcelsmes vietas nosaukuma izmantošana nozīmē prečzīmes esamību: bez "hercoga kroņa" konkrēto cilmes vietas nosaukumu nevar izmantot produkta apzīmēšanai etiķetē, uz iepakojuma, pārdošanas dokumentos vai komercdarījuma brīdī (veselam, iepriekš iepakotam produktam šķēlēs vai mazumtirdzniecībai gabalos).

Attiecībā uz *Prosciutto di Parma* marķējuma raksturīgajiem elementiem marķējumā obligāti iekļauj šādas norādes:

— veselam neatkaulotam *Prosciutto di Parma*:

  — "*Prosciutto di Parma*", aiz kuras atrodas "*denominazione di origine protetta*" ("aizsargāts cilmes vietas nosaukums"),

  — ražotnes atrašanās vieta,

— iepakotam veselam, atkaulotam vai gabalos sadalītam *Prosciutto di Parma*:

  — "*Prosciutto di Parma*", aiz kuras atrodas "*denominazione di origine protetta*" ("aizsargāts cilmes vietas nosaukums"),

  — ražotnes atrašanās vieta,

  — ražošanas datums, ja vairs nav redzams zīmogs,

— šķēlēs sagrieztam un iepriekš iepakotam *Prosciutto di Parma*:

  — visiem iepakojumiem ir vienāda daļa, kura atrodas augšējā kreisajā malā un uz kuras ir kontroletiķete "hercoga kronis" un šādas norādes:

    — "*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* – aizsargāts cilmes vietas nosaukums saskaņā ar 1990. gada 13. februāra Likumu Nr. 26 un Regulu (EK) Nr. 1107/96"),

    — "*confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato*" ("iepakots attiecīgi apstiprinātas iestādes uzraudzībā"),

  — ražotnes atrašanās vieta,

  — ražošanas datums (zīmogā norādītais nogatavināšanas sākuma datums).

Ir aizliegts izmantot tādus apzīmējumus kā "*classico*" (klasisks), "*autentico*" (autentisks), "*extra*", "*super*" vai kādu citu apzīmējumu, norādi vai uzrakstu kopā ar tirdzniecības nosaukumu, izņemot terminus "*disossato*" (atkaulots) un "*affettato*" (šķēlēs), kā arī jebkādu citu norādi, kas nav konkrēti paredzēta specifikācijā.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Prosciutto di Parma ražošana notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā – Parmas (*Parma*) provincē (Emīlijas-Romanjas reģions, Itālija), kas atrodas *Via Emilia* dienvidos vismaz 5 km attālumā no tās, maksimālais augstums virs jūras līmeņa – 900 m, apgabalu austrumos norobežo Endzas (*Enza*) gultne, bet rietumos – Stironas (*Stirona*) straujupes gultne.

Izejvielu iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, kas ir daudz plašāks par pārstrādes apgabalu un ietver šādu reģionu administratīvo teritoriju: Emīlija-Romaņja, Veneto, Lombardija, Pjemonta, Molīze, Umbrija, Toskāna, Marke, Abruci, Lacija (Itālija).

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Prosciutto di Parma īpašās iezīmes un garantēta kvalitātes, higiēnas un stingru pārtikas drošuma normu ievērošana ir cieši saistīta ar vides apstākļiem, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā unikāli, neatkārtojami apstākļi un īpaša iedzīvotāju zinātība pastāv tikai dažos retos un ierobežotos apvidos, kas ir attīstījušies kā apgabali, kuros ražo šķiņķi ar šo aizsargāto nosaukumu. *Prosciutto di Parma* ražošanas apgabals ir neliela Parmas provinces daļa, kas ir viena no šādām ierobežotām zonām. Pateicoties atrašanās vietai, šo mikroapgabalu raksturo unikāli ekoloģiskie, klimatiskie un vides apstākļi, kurus nosaka no Versīlijas (*Versilia*) ieplūstošais jūras gaiss, kas kļūst mērenāks, šķērsojot Magras (*Magra*) ielejas olīvkoku audzes un priežu silus, kļūst sausāks Apenīnu kalnu pārejās, uzņem kastaņu aromātu un pēc tam piesātina ar to un žāvē *Prosciutto di Parma*, piešķirot tam vienreizīgu maigumu.

5.2. *Produkta specifika*

Prosciutto di Parma ir žāvēts šķiņķis, kas ir nogatavināts vismaz 12 mēnešus; vienīgās pieļaujamās sastāvdaļas ir cūkgaļa un sāls. Gatavam produktam ir noapaļota ārējā forma, izņemot distālo (pēdas) daļu, atvērto muskuļaudu daļa ne vairāk par sešiem centimetriem pārsniedz ciskas kaula galviņu (kauliņu) (īsa aplīdināšana). Nogatavināta produkta svars parasti ir no astoņiem līdz desmit kilogramiem un nekad nav mazāks par septiņiem kilogramiem; krāsa griezumu vietās ir viendabīga, tās tonis mainās no sārta līdz sarkanai ar baltas krāsas tauku joslām; gaļai ir patīkama un maiga garša ar mazliet sāļu piegaršu un raksturīga patīkama smarža. Analīzēs produktam ir jāatbilst precīziem mitruma (no 59 % līdz 63,5 %), sāļuma (no 4,2 % līdz 6,2 %) un proteolīzes indeksa (no 24 līdz 31 %) rādītājiem.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Ražošanas kritēriji, kas ļauj piešķirt cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto di Parma*, ir lielā mērā atkarīgi no apkārtējās vides apstākļiem, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Ir cieša saikne starp izejvielu un *Prosciutto di Parma*, kas, pateicoties ražošanas un ģeogrāfiskā apgabala sociāli ekonomiskajai attīstībai, nosaka produkta īpašās iezīmes. Izejvielas īpašības ir raksturīgas tikai noteiktam makroapgabalam Itālijas centrālajā un ziemeļu daļā (kā minēts 4. punkta otrajā daļā) jau kopš etrusku laikmeta līdz pat mūsdienām.

Šeit attīstījās cūkkopība, audzējot cūkas ar lielu svaru un kaujot tās lielākā vecumā, ko raksturo šādi cūkkopības procesa posmi: tiek izmantotas tikai vietējās cūku sugas, kuru audzēšana notiek saskaņā ar apkārtējās vides, sociālajiem un ekonomiskajiem apstākļiem un jo īpaši – izmantojot to barošanai labību un piena pārstrādes produktus, kā rezultātā progresīvā un dabiskā ceļā iegūst produktu, kam piešķir cilmes vietas nosaukumu. Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala makrozonā ir ierobežots apvidus, kurā saskaņā ar unikāliem un neatkārtojamiem apkārtējās vides apstākļiem, kā arī īpašo cilvēku zinātību izveidojās *Prosciutto di Parma* ražošanas apgabals. Šis noteiktais apgabals atrodas nelielā Parmas provinces daļā. Pateicoties atrašanās vietai, šo mikroapgabalu raksturo unikāli ekoloģiskie, klimatiskie un vides apstākļi, kurus nosaka no Versīlijas (*Versilia*) ieplūstošais jūras gaiss, kas kļūst mērenāks, šķērsojot Magras (*Magra*) ielejas olīvkoku audzes un priežu silus, kļūst sausāks Apenīnu kalnu pārejās, uzņem kastaņu aromātu un pēc tam piesātina ar to un žāvē *Prosciutto di Parma*, piešķirot tam vienreizīgu maigumu.

Parma atrodas senās Šaipusalpu Gallijas teritorijas vidū, un tās iedzīvotāji audzē lielus cūku ganāmpulkus un ir jo īpaši zinoši sālīta šķiņķa ražošanā.

Atskatoties pagātnē, var atrast dažādus rakstu avotus, kuros ir atsauce uz šķiņķi un tā pagatavošanas veidu, jo īpaši Tirdzniecības palātas 1913. gada sarakstos, kuros ir minēts tā pašreizējais ražošanas reģions. Sākotnēji ar šķiņķa ražošanu nodarbojās mājražotāji, līdz mūsdienās šis process tika industrializēts, taču produkta tradicionālās īpašības ir saglabājušās gandrīz neskartas.

Produkta izcelsme ir vēsturiski dokumentēta, turklāt šis apgabals ir arī izejvielas izcelsmes vieta, un produkts ir radies, pateicoties tipiskas lauksaimnieciskās ražošanas attīstībai, kas kopēja un raksturīga visam iepriekšminētajam mikroreģionam un neatkārtojamu mikroklimata un vides apstākļu dēļ ir koncentrēta noteiktā Parmas provinces daļā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju (Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 5. punktā minēto valsts iebildumu procedūru, aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Prosciutto di Parma* reģistrācijas priekšlikumu 2012. gada 4. jūlijā publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 154. numurā.

Ražošanas specifikācijas konsolidētais teksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājas lapu (www.politicheagricole.it) un uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšējā labajā pusē) un tad – uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.