REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 1208/2013

tal-25 ta' Novembru 2013

li japprova emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni elenkata fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Prosciutto di Parma (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel, [1], u partikolarment it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) B'konformità mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat it-talba tal-Italja għall-approvazzjoni ta' emenda fl-Ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Prosciutto di Parma", irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1107/96 tat-12 ta' Ġunju 1996 dwar ir-reġistrazzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi u denominazzjonijiet tal-oriġini taħt il-proċedura stabbilita fl-Artikolu 17 tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2081/92 [2].

(2) It-talba għandha l-għan li temenda l-Ispeċifikazzjoni kif ġej.

(3) B'segwitu għar-rakkomandazzjonijiet nutrizzjonali li issa ġew ikkonfermati mill-kwartieri ġenerali tal-Organizzazzjoni Dinjija tas-Saħħa, il-valur medju massimu għall-kriterju tal-melħ naqas minn 6,9 % għal 6,2 % u l-valur medju minimu naqas minn 4,5 % għal 4,2 %.

(4) Fir-rigward tal-ittikkettar tal-"Prosciutto di Parma" mqatta' u ppakkjat, ġie inkluż ir-rekwiżit li taħt is-simbolu tal-konsorzju jiddaħħal l-akronimu tal-kumpanija tal-ippakkjar/tat-tqattigħ minflok dak tal-produttur. Barra minn hekk, sar obbligatorju li fuq l-imballaġġ tal-"Prosciutto di Parma" mqatta' u ppakkjat ikun hemm l-isem tal-produttur, jew fi kwalunkwe każ, l-isem tal-persuna li hi rreġistrata fis-sistema ta' monitoraġġ tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini u li hija soġġetta għall-proċeduri kollha ta' monitoraġġ u ta' ċertifikazzjoni stipulati minn dik is-sistema. Id-dispożizzjonijiet speċifiċi li jinsabu fid-Dokument Uniku dwar ir-rappreżentazzjoni grafika murija fuq l-imballaġġ ġew sostitwiti minn formulazzjoni inqas iddettaljata.

(5) It-tabella li turi l-perjodu minimu ta' konservabilità tal-kategoriji differenti tal-prodotti u d-diversi tipi ta' teknoloġija tal-imballaġġ tal-"Prosciutto di Parma" mqatta' u ppakkjat, ġiet emendata b'konformità mar-riżultati ta' għadd ta' studji riċenti dwar din il-kwistjoni.

(6) Ġiet introdotta kjarfika biex tidentifika mingħajr l-ebda ambigwità l-kategoriji tas-saqajn tal-ħnieżer li jistgħu jintużaw biex isir il-prodott, billi mal-kliem li jintuża attwalment "kategoriji ewlenin tal-klassifika KEE" żdiedet l-informazzjoni speċifika li dan jirrigwarda s-saqajn li jaqgħu taħt il-kategoriji bl-ittri "U", "R", u "O".

(7) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġġustifikata. Billi din hija emenda żgħira skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura mogħtija fl-Artikoli 50 sa 52 ta' dan ir-Regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-Ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Prosciutto di Parma" hija b'dan emendata skont l-Anness I ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku kkonsolidat li jinkludi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni jinsab fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 148, 21.6.1996, p. 1.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, il-25 ta' Novembru 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

ANNESS I

Fl-Ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Prosciutto di Parma", hija approvata l-emenda li ġejja:

TALBA GĦAL EMENDA

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ([1])

TALBA GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

"PROSCIUTTO DI PARMA"

Nru tal-KE: IT-DPO-0317-01028-9.8.2012

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Intestatura tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda**

— Deskrizzjoni tal-prodott

— Metodu ta' produzzjoni

— Tikkettar

2. **Tip ta' emenda/emendi**

— Emenda tad-Dokument Uniku jew tas-Sommarju

3. **Emenda/i**

Is-sommarju tal-emendi li saru lid-Dokument Uniku u lit-test tal-Ispeċifikazzjoni huwa dan li ġej.

L-ewwel emenda tikkonċerna l-Parti B tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 5.2. tad-Dokument Uniku; Tirrelata mal-kriterji tal-umdità u tal-melħ li jikkaratterizzaw il-prodott. B'mod ġenerali, l-istandard ġie ssimplifikat sabiex tiġi ffaċilitata l-applikazzjoni tiegħu. L-emenda sostantiva tikkonċerna t-tnaqqis tal-valuri medji minimi u dawk massimi għall-kriterju tal-melħ. Il-valur massimu għal dan il-kriterju naqas minn 6,9 % għal 6,2 % u l-valur minimu naqas minn 4,5 % għal 4,2 %, sabiex jinkiseb valur medju għall-melħ fil-prodott li jkun konsiderevolment aktar baxx mill-valuri preċedenti. Ittieħdet din id-deċiżjoni wara indikazzjonijiet dwar in-nutrizzjoni li issa ġew ikkonfermati mill-kwartieri ġenerali tal-Organizzazzjoni Dinjija tas-Saħħa.

It-tieni emenda wkoll tirrelata mal-Parti B (l-aħħar punt fuq it-tikkettar) kif ukoll mal-Parti H tal-ispeċifikazzjoni u mal-punt 3.7 tad-Dokument Uniku; tikkonċerna t-tikkettar tal-"Prosciutto di Parma" mqatta' u ppakkjat. B'mod partikolari, id-dispożizzjonijiet speċifiċi stipulati fit-test ġew sostitwiti bi kliem aktar ġeneriku li ma jinkludix rekwiżiti tekniċi. Din l-emenda għandha l-għan li tissimplifika emendi sussegwenti possibbli relatati mal-preżentazzjoni grafika tal-imballaġġ ikkonċernat fis-sens li jkun aktar faċli li jsiru emendi, f'dan il-każ, lill-ispeċifikazzjoni biss, jew lil wieħed mill-annessi tagħha (il-linja gwida msemmija) minflok ma jiġu emendati dawn id-dokumenti u d-Dokument Uniku fl-istess waqt.

It-tielet emenda tirrelata mal-Parti H tal-Ispeċifikazzjoni, imma mhux mad-Dokument Uniku. Tikkonċerna wkoll ir-rappreżentazzjoni grafika murija fl-imballaġġ tal-"Prosciutto di Parma" mqatta' u ppakkjat. Sabiex ikun hemm aktar trasparenza kummerċjali, ġie wkoll stipulat b'mod partikolari li taħt il-kuruna dukali għandu jiddaħħal l-akronimu tal-kumpanija tal-ippakkjar/tat-tqattigħ minflok dak tal-produttur. Il-kumpanija tal-ippakkjar/tat-tqattigħ hija fil-fatt l-aħħar operatur involut fil-produzzjoni tal-prodott qabel ma dan jitqiegħed fis-suq u hija prinċipalment responsabbli fejn jidħlu l-konsumaturi. Ir-regoli dwar it-tikkettar fil-fatt jistipulaw li l-kwartieri ġenerali tal-kumpanija tal-imballaġġ għandhom jitniżżlu fuq it-tikketta. Għal raġunijiet ta' konsistenza, maġenb din l-informazzjoni għandu jkun hemm l-akronimu alfanumeriku li jidentifika lil dan il-produttur fi ħdan is-settur protett mid-DPO "Prosciutto di Parma".

L-emendi sussegwenti, li jirrelataw mal-Artikoli 13 u 14 tal-linja gwida dwar it-tqattigħ tal-"Prosciutto di Parma", huma marbuta mill-qrib mal-emenda preċedenti. L-għan ta' dawn l-emendi huwa li ssir obbligatorja li fuq l-imballaġġ tal-"Prosciutto di Parma" mqatta' u ppakkjat, jiżdied l-isem tal-produttur jew tal-kumpanija tal-imballaġġ li huma rreġistrati fis-sistema ta' monitoraġġ tad-DPO u li huma soġġetti għall-proċeduri kollha ta' monitoraġġ u ta' ċertifikazzjoni stipulati mis-sistema li tirregola d-DPO "Prosciutto di Parma". Sabiex isir dan, l-Artikolu 13 eżistenti ġie ssupplimentat u żdied l-Artikolu 14,

([1]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

Ir-raġunijiet għal din l-emenda huma kif ġej. Il-verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni soġġetta għat-talba ta' emenda ma tipprevedix bħala rekwiżit li fuq it-tikketta jew l-imballaġġ tal-prodott irid ikun hemm l-isem tal-produttur jew tal-kumpanija tal-imballaġġ, u b'hekk tħalli l-possibbiltà, prevista fir-regoli nazzjonali u f'dawk tal-UE, li jiġi indikat biss l-isem tal-persuna li tiddistribwixxi jew tikkumerċjalizza l-prodott. Din tal-aħħar hija b'mod ċar mhux involuta fi kwalunkwe attività relatata mal-produzzjoni, il-monitoraġġ u l-imballaġġ tal-prodott jew mal-verifiki li jsiru mill-korp ta' ċertifikazzjoni tad-DPO "Prosciutto di Parma".

Sabiex ikun hemm konformità mal-idea ġenerali u ma' għadd ta' prinċipji ġodda stabbiliti permezz tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), u b'mod partikolari mad-dispożizzjonijiet tal-Artikolu 8 *et seq*., ġie deċiż, b'mod antiċipatorju peress li r-Regolament għadu ma daħalx fis-seħħ definittivament, li jiġi identifikat "operatur tan-negozju tal-ikel responsabbli mill-informazzjoni dwar l-ikel" (rwol previst b'mod ċar fir-Regolament imsemmi hawn fuq) li jkun jista' verament jiggarantixxi li l-"Prosciutto di Parma" jikkonforma ma' dak li hemm miktub fuq it-tikketta. Huma biss il-produtturi li għamlu u vverifikaw il-prodotti u l-kumpaniji li qattgħu u ppakkjaw il-prodotti li jistgħu jipprovdu din il-garanzija, peress li huwa magħruf li t-tqattigħ u l-ippakkjar huma operazzjoni waħda indiviżibbli, u li għaldaqstant il-kumpanija tal-ippakkjar hija wkoll il-kumpanija tat-tqattigħ. Dawn iż-żewġ operaturi jistgħu jipprovdu garanzija sostantiva f'dak li jirrigwarda l-informazzjoni mogħtija fuq il-prodott u, għaldaqstant, huma jistgħu jiġu kkunsidrati leġittimament bħala "l-persuni responsabbli" fejn jidħlu l-konsumaturi. F'dan ir-rigward, l-inklużjoni obbligatorja fuq it-tikketta tal-isem tal-produttur biss tista' tkun diskriminatorja u mhux ġustifikata f'dak li jikkonċerna r-raġunijiet għall-applikazzjoni tal-emenda.

Barra minn hekk, din l-emenda għandha l-għan li tidentifika biss lill-persuni rreġistrati fis-sistema ta' monitoraġġ uffiċjali tal-korp ta' ċertifikazzjoni tad-DPO "Prosciutto di Parma" bħala l-persuni responsabbli mill-informazzjoni relatata mal-prodott. F'dan ir-rigward, lill-produtturi u lill-kumpaniji tal-ippakkjar/tat-tqattigħ ta' spiss isirulhom verifiki mill-awtoritajiet rilevanti; hawnhekk ukoll, kieku kellu jintgħażel biss wieħed minnhom, dan imur kontra r-raġunijiet spjegati hawn fuq.

Għal dawn ir-raġunijiet, aħna nqisu li hemm bżonn li jkun hemm il-possibbiltà doppja li jintwera l-isem tal-produttur jew dak tal-kumpanija tal-ippakkjar/tat-tqattigħ.

Barra minn hekk, l-inklużjoni tal-isem kummerċjali sħiħ tal-kumpanija (li jissostitwixxi l-użu ta' akronomi alfanumeriċi u ta' kodiċi) fuq l-imballaġġ ittejjeb is-sistema tat-traċċabilità tal-prodott, it-trasparenza tagħha u tagħmel lis-sistema aktar aċċessibbli, anke għal konsumatur li ma jkollux ħafna informazzjoni.

Meta l-isem tal-kumpanija tal-ippakkjar/tat-tqattigħ jidher taħt it-trijangolu iswed, il-produttur jista' jżid ukoll, maġenb l-informazzjoni l-oħra murija fuq it-tikketta u fuq l-imballaġġ, il-marka tiegħu u l-isem kummerċjali tal-kumpanija.

B'mod aktar ġenerali, l-għan ewlieni taż-żieda tal-isem kummerċjali tal-operaturi msemmija hawn fuq, fuq il-parti ta' quddiem tal-imballaġġ huwa li l-konsumaturi jkollhom il-garanzija li l-prodott "Prosciutto di Parma" jikkonforma mal-informazzjoni li hemm fuq it-tikketta tiegħu, u din hija r-responsabbiltà tal-operaturi li jiġu mmonitorjati mill-korp ta' ċertifikazzjoni. L-emenda għandha l-għan li tiżgura li l-informazzjoni fuq l-ippakkjar tal-prodott tkun kemm jista' jkun trasparenti, esklussivament għall-benefiċċju tal-konsumaturi meta dawn jixtru l-prodott.

Emenda sussegwenti tirrelata wkoll mal-linja gwida dwar it-tqattigħ u tikkonċerna l-analiżi, ir-razzjonalizzazzjoni u s-simplifikazzjoni tal-Artikolu 12 ta' dik il-linja gwida li tistipula standards dwar il-perjodu minimu ta' konservabilità tal-"Prosciutto di Parma" mqatta' u ppakkjat. Abbażi tar-riżultati ta' għadd ta' studji riċenti dwar dan, ġie meqjus xieraq li ssir reviżjoni tat-tabella li tistipula l-iskadenzi għall-kategoriji differenti tal-prodotti u d-diversi tipi ta' teknoloġija tal-imballaġġ.

L-aħħar emenda tikkonċerna l-Parti C tal-ispeċifikazzjoni, u b'mod aktar partikolari, it-taqsima li tinkludi d-dispożizzjonijiet dwar it-trobbija tal-ħnieżer li se jintużaw għall-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma". Id-definizzjoni tat-tekniki tat-trobbija tispeċifika li dawn "għandhom l-għan li jiksbu ħnieżer tqal, objettiv li għandu jinkiseb billi tiġi żgurata żieda moderata fil-piż kuljum, u li jipproduċu karkassi li jaqgħu fil-kategoriji ewlenin tal-klassifika KEE". Ir-regoli Taljani, minbarra li jagħmlu differenza bejn il-ħnieżer tqal (H) u l-ħnieżer ħfief (L), jistipulaw ukoll, b'konformità mar-regoli tal-Unjoni, skala għall-klassifika maqsuma f'kategoriji rrappreżentati mill-ittri li ġejjin: EUROP. Minkejja n-nuqqas ta' referenza espliċita għall-ittri fit-test ikkwotat, xorta waħda jidher ċar mid-dispożizzjoni li l-"Prosciutto di Parma" jista' jsir esklussivament mis-saqajn tal-ħnieżer tqal (H) li jagħmlu parti mill-kategoriji ewlenin tal-iskala Komunitarja, jiġifieri dawk li jaqgħu taħt il-kategoriji bl-ittri "U", "R" u "O", peress li l-karkassi bl-ittri "E" u "P" huma esklużi. Din id-distinzjoni, li ssir matul it-tfassil tal-ispeċifikazzjoni, hija ggwidata mill-konvinzjoni li l-karatteristiċi tas-saqajn tal-karkassi ċċertifikati li jaqgħu taħt il-kategoriji "E" u "P" mhumiex kompatibbli mar-rekwiżiti tal-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma".

([1]) ĠU L 304, 22.11.2011, p. 18.

Attwalment għaddejja diskussjoni fil-livell tal-Unjoni dwar l-inklużjoni tal-kategorija bl-ittra "S" fl-iskala EUROP imsemmija hawn fuq. L-istadju avvanzat li ntlaħaq fil-proċess leġiżlattiv kważi jikkonferma li l-iskala Komunitarja tista' ssir dalwaqt SEUROP, u dan ikollu konsegwenzi diretti għall-Italja, fejn il-klassifika tikkonċerna kemm il-ħnieżer tqal kif ukoll dawk ħfief.

Din l-innovazzjoni tista' twassal għal diffikultajiet kbar fir-rigward tal-interpretazzjoni tar-regoli kkonċernati inklużi fl-ispeċifikazzjoni; għaldaqstant ikun diffiċli li jiġu ddeterminati l-"kategoriji ewlenin tal-klassifika" u jkun hemm ir-riskju li jiġi awtorizzat l-użu ta' materja prima inadegwata jew li tiġi eskluża materja prima li hija perfettament konformi mal-karatteristiċi tal-"Prosciutto di Parma". Tabilħaqq, minħabba l-preżentazzjoni l-ġdida tal-iskala, il-kategoriji ewlenin tagħha jistgħu jiġu rrappreżentati minn kategoriji bl-ittri "E", "U", "R" u "O" jew minn dawk li għandhom biss l-ittri "U" u "R". Fl-ewwel każ, is-saqajn tal-ħnieżer bl-ittra "E" jiżdiedu mal-kategoriji ewlenin, u dan iżid ir-riskju ta' użu ta' materja prima inadegwata għall-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma". Fi-tieni każ, is-saqajn bl-ittra "O" jiġu esklużi, minkejja li jkollhom l-aħjar karatteristiċi.

Fid-dawl ta' dan t'hawn fuq u sabiex jiġu evitati dawn l-inċertezzi dwar l-interpretazzjoni, ikun tajjeb li jiġi ċċarat il-kliem li jintuża attwalment fil-Parti C tal-Ispeċifikazzjoni "kategoriji ewlenin tal-klassifika KEE" billi jiġi indikat li dawn il-kategoriji ewlenin jikkonċernaw il-karkassi bl-ittri "U", "R" u "O".

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU KKONSOLIDAT

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [1]

"PROSCIUTTO DI PARMA"

Nru tal-KE: IT-DPO-0317-01028-9.8.2012

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Isem**

"Prosciutto di Parma"

2. **Stat Membru**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.2: Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellħin, affumikati, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1:*

Perżut nej immaturat; li jiġi identifikat permezz ta' marka maħruqa fuq il-ġilda, bil-forma ta' barra konvessa, mingħajr il-parti tat-tarf (is-sieq), mingħajr imperfezzjonijiet esterni li jistgħu jkerrhu d-dehra tal-prodott, b'limitazzjoni tal-parti muskolari li tinsab lil hinn mir-ras tal-wirk (il-ġewża), xi 6 cm (qatgħat qosra); Piż: normalment ta' bejn tmien u għaxar kilogrammi li ma jkun qatt taħt is-seba' kilogrammi; Kulur meta imqatta': uniformi, bejn roża u aħmar, maqtugħ mill-abjad tal-partijiet tax-xaħam; Aroma u togħma: laħam b'togħma delikata u ħelwa, ftit mielħa, b'aroma tipika tfuħ; Ikkaratterizzat mill-konformità ta' kriterji ta' analiżi preċiżi (umdità, melħ, proteolasi); Wara l-ħruq tal-marka, il-"Prosciutto di Parma" jista' jinħareġ għall-konsum sħiħ, bla għadam, f'biċċiet ta' forma u piż differenti jew folji skont il-pakkett rilevanti.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima (saqajn friski) użata għall-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma" hija kkaratterizzata mill-elementi li ġejjin: il-konsistenza tax-xaħam hija evalwata billi jinstab l-indiċi ta' jodju u/jew l-kontenut ta' aċidu linoleiku fuq ix-xaħam ta' ġewwa u ta' barra li jinsab fix-xaħam ta' taħt il-ġilda. Kull kampjun għandu jkollu indiċi massimu 70 ta' jodju u l-kontenut ta' aċidu linoleiku m'għandux ikun iktar minn 15 %; il-ħxuna tax-xaħam tal-parti ta' barra tas-saqajn friski mirquma, imkejla vertikalment mir-ras tal-wirk ("taħt il-ġewża") għandha tkun madwar 20 mm għal saqajn friski użati għall-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma" ta' piz bejn7 u 9 kilogrammi, u madwar 30 mm għal saqajn friski mirquma użati għall-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma" b'piż ta' iktar minn 9 kilogrammi. Fi kwalunkwe każ, il-ħxuna tax-xaħam ma għandiex tkun inqas minn 15-il mm u sa 20 mm fiż-żewġ kategoriji ta' saqajn friski, bil-ġilda inkluża. Il-"parti ta' fuq" trid tgħatti biżżejjed biex tevita li l-ġilda tal-faxxa muskolari tal-bażi tinqala'. Il-piż tas-saqajn friski mqatta' preferibbilment għandhom ikunu ta' piż bejn 12 u 14-il kilogramma, u, fl-ebda każ ma jistgħu ikunu inqas minn 10 kilogrammi.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

L-għalf awtorizzat, il-kwantitajiet u l-mod ta' kif jintuża huma inklużi fiż-żewġ tabelli, l-ewwel waħda dwar l-għalf awtorizzat sa 80 kg tal-piż ħaj u t-tieni waħda dwar l-għalf awtorizzat waqt il-fażi tat-tismin. L-għalf għandu jingħata, preferibbilment, f'forma likwida (togħlija jew tgħasida), u tradizzjonalment, bix-xorrox tal-ħalib.

Wara l-ewwel fażi, il-parti tal-materja niexfa ta' ċerjali, m'għandiex tkun inqas minn 45 % tal-materja totali u l-għalf aċċettat, minbarra dak preskritt għat-tieni fażi, huwa dan li ġej: smid tal-gluten tal-qamħirrun u/jew għalf tal-gluten tal-qamħirrun (corn gluten feed), ħarrub mingħajr il-qalba, smida magħmula mill-ħut, smida magħmula minn estratt tas-soja, fdal tad-distillazzjoni, xorrox, lipidi li jinħallu f'temperatura ogħla minn 36 °C, lisati tal-proteina, qamħirrun preservat.

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

Waqt it-tieni fażi, dik tat-tismin, il-parti tal-materja niexfa ta' ċerjali, m'għandiex tkun inqas minn 55 % tal-materja totali u l-għalf aċċettat, minbarra dak preskritt, huwa dan li ġej: qamħirrun, tgħafiġa ta' żrieragħ u/jew żbul tal-qamħirrun, sorgu, xgħir, qamħ, triticale, ħafur, ċereali minuri, nuħħala u prodotti pproċessati oħrajn magħmula mill-qamħ, patata mnixxfa, polpa tal-pitravi issuppressata u maħżuna, smida tal-kittien, polpa eżawrita u mnixxfa tal-pitravi, tuffieħ u lanġas magħsur, qoxra tal-għeneb u t-tadam bħala aġenti tat-transitu intestinali, xorrox tal-ħalib, xorrox, smida alfalfa mnixxfa, smida tal-estratt tas-soja, tal-ġirasol, tal-ġunġlien, tal-ġewż tal-Indi, taż-żrieragħ tal-qamħirrum, tal-piżelli u/jew żrieragħ oħra tal-legumi, tal-ħmira u tat-torula u oħrajn, lipidi li jinħallu f'temperatura ogħla minn 40 °C.

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċeduri tal-produzzjoni u tal-maturazzjoni għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita tal-produzzjoni kif speċifikat fil-punt 4 sabiex tiġi garantita l-kwalità, it-traċċabilità u l-kontroll tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għat-taħkik, għall-ippakkjar, eċċ:*

Wara l-ħruq tal-marka, il-"Prosciutto di Parma" jista' jinħareġ għall-konsum sħiħ, bla għadam, f'biċċiet ta' forma u piż differenti jew folji skont il-pakkett rilevanti; fil-każ tal-aħħar, il-proċedura tat-tqattigħ u l-ippakkjar għandha ssir b'mod esklussiv fiż-żona ġeografika speċifika tal-produzzjoni msemmija fl-ewwel inċiż tal-punt 4 li ġej, il-marka distinta tad-DPO fuq quddiem għandha tkun mwaħħla b'mod li ma tinqalax u li tinqara fuq il-prodott, skont ir-regoli ddettaljati fil-punt 3.7 li ġej, sabiex jiġu ggarantiti l-karatteristiċi kwalitativi tipiċi tal-"Prosciutto di Parma" u t-traċċabilità u l-kontroll tal-prodott.

3.7. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-ewwel element ta' rikonoxximent tal-"Prosciutto di Parma", li, anki jekk mhuwiex parti mit-tikketta, jiddistingwih minn prodotti oħra, huwa l-"kuruna dukali" (marka maħruqa li turi kuruna b'ħames ponot flimkien mat-toponimu "Parma"). Din għandha funzjoni doppja: tiddistingwi l-prodott minn perżut nej ieħor filwaqt li tiggarantixxi l-awtentiċità (marka ta' identifikazzjoni), u tiggarantixxi li l-prodott stess għadda mil-fażijiet kollha tal-produzzjoni previsti u li kull waħda minn dawn il-fażijiet ġiet identifikata mill-operaturi kkonċernati. L-użu leġittimu u legali tad-denominazzjoni tal-oriġini huwa soġġett għall-preżenza tal-marka: Mingħajr il-"kuruna dukali", id-denominazzjoni kkonċernata ma tistax tiġi użata biex tiddeskrivi prodott la fuq it-tikketta u lanqas fuq l-imballaġġ, u lanqas fuq id-dokumenti tal-bejgħ jew fil-ħin tat-tranżazzjoni kummerċjali (sħiħa, f'biċċiet u ppakkjat jew bejgħ bl-imnut f'porzjonijiet).

Dwar l-elementi li jikkaratterizzaw it-tikkettar tal-"Prosciutto di Parma", id-dettalji li għandhom jidhru huma li dawn ġejjin:

— Għall-"Prosciutto di Parma" sħiħ bl-għadma:

  — "Prosciutto di Parma" segwita minn "denominazione di origine protetta" (denominazzjoni protetta tal-oriġini);

  — il-kwartieri ġenerali tal-istabbiliment ta' produzzjoni,

— Għall-"Prosciutto di Parma" ppakkjat, sħiħ, mingħajr l-għadma jew biċċiet:

  — "Prosciutto di Parma" segwita minn "denominazione di origine protetta" (denominazzjoni protetta tal-oriġini);

  — il-kwartieri ġenerali tal-istabbiliment tal-ippakkjar;

  — Id-data tal-produzzjoni fil-każ fejn it-timbru jidher l-iktar;

— għall-"Prosciutto di Parma" mqatta' u ppakkjat:

  — l-imballaġġi għandhom parti komuni li tinsab fit-tarf tax-xellug tan-naħa ta' fuq, li fuqha hemm tikketta sekondarja tal-"kuruna dukali" u l-kliem:

    — "Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n.26 et del REG. (KE) Nru 1107/96" ("Prosciutto di Parma" denominazzjoni protetta tal-oriġini b'konformità mal-liġi Nru 26 tat-13 ta' Frar 1990 u mar-Regolament (KE) Nru 1107/96);

    — "confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (ippakkjat taħt il-kontroll tal-organizzazzjoni rikonoxxuta);

  — il-kwartieri ġenerali tal-istabbiliment tal-ippakkjar,

  — id-data tal-produzzjoni (id-data tal-bidu tal-maturazzjoni indikata fuq it-timbru).

Huwa pprojbit li jintuża kliem bħal "classico" (klassiku), "autentico" (awtentiku), "*extra*", "super" jew kwalunkwe kwalifika, attribut jew dettall miżjuda mad-denominazzjoni tal-bejgħ, ħlief il-kliem "disossato" (mingħajr għadam) u "affettato" (mqatta').

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

L-elaborazzjoni tal-"Prosciutto di Parma" ssir fiż-żona ddefinita tal-provinċja ta' Parma, li tinkludi t-territorju tal-provinċja ta' Parma (ir-reġjun Emilia-Romagna – l-Italja) fin-Nofsinhar tal-Via Emilia, f'distanza minima ta' 5 kilometri minn din tal-aħħar, sa altitudini massima ta' 900 m, sar-rotta tax-xmara Enza fil-Lvant u sar rotta tax-xmara Stirone fil-Punent.

Il-materja prima tiġi minn żona ġeografika akbar miż-żona tal-ipproċessar, li tinkludi territorju amministrattiv tar-reġjuni li ġejjin: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio (l-Italja).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-karatteristiċi partikulari tal-"Prosciutto di Parma" u l-garanzija ta' ħarsien tan-normi tal-kwalità tal-iġene u ta' sikurezza tal-ikel stretti, huma kollha magħqudin mal-kundizzjonijiet ambjentali u mal-fatturi naturali u umani. Fil-makrożona ġeografika stabbilita, xi żoni rari u ristretti biss għandhom kundizzjonijiet uniki u li ma jistgħux jiġu imitati u xi kompetenzi umani, ġew żviluppati billi din hija żona tal-produzzjoni tal-perżut tad-denominazzjoni. Iż-żona tal-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma", parti żgħira tal-provinċja, tirrappreżenta waħda minn dawn iż-żoni ristretti. Din il-mikrożona hija kkaratterizzata minn kundizzjonijiet ekoloġiċi, klimatiċi u ambjentali uniki minħabba l-azzjoni tal-arja tal-baħar mill-Versilia, li tħalli ċertu ħlewwa wara l-mogħdija tagħha bejn is-siġar taż-żebbuġ u tal-arznu tal-wied tal-Magra, u twarrab l-umdità fuq l-għoljiet tal-Appennini, filwaqt li titqawwa r-riħa tal-qastan, tnixxef il-"Prosciutti di Parma" u ttihom ħlewwa unika.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-"Prosciutto di Parma" huwa perżut nej, li jitħalla jimmatura għal perjodu minimu ta' 12-il xahar; l-uniċi ingredjenti li jistgħu jintużaw huma l-majjal u l-melħ. Il-prodott finali huwa bil-forma ta' barra konvessa, mingħajr il-parti tat-tarf (is-sieq), b'limitazzjoni tal-parti muskolari li tinsab lilhinn mir-ras tal-wirk (il-ġewża), xi massimu ta' 6 cm (qatgħat qosra). Il-prodott immaturat għandu piż ta' bejn tmien u għaxar kilogrammi u qatt ma jkun inqas minn seba' kilogrammi. Il-kulur meta mqatta' huwa uniformi, bejn roża u aħmar, maqtugħ mill-abjad tal-partijiet tax-xaħam. Il-laħam għandu togħma delikata u ħelwa, ftit li xejn mielħa, b'aroma tipika tfuħ. Fl-analiżi, il-prodott għandu kriterji preċiżi ta' umdità (bejn 59 % u 63,5 %), ta' melħ (bejn 4,2 % u 6,2 %), u ta' proteolasi (bejn 24 et 31 %).

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-kriterji ta' produzzjoni li jippermettu l-allokazzjoni tad-denominazzjoni tal-oriġini "Prosciutto di Parma" kollha jiddependu fuq il-kundizzjonijiet ambjentali u l-fatturi naturali u umani. Hemm rabta mill-qrib bejn il-materja prima u l-"Prosciutto di Parma" li, flimkien mal-evoluzzjoni tal-produzzjoni u l-evoluzzjoni soċjoekonomika taż-żona ġeografika, għandhom jiddeskrivu l-karatteristiċi uniċi. Il-karatteristiċi tal-materjal huma kompletament speċifiċi għal makrożona definita tal-Italja ċentrali u tat-tramuntana (kif speċifikat fit-tieni paragrafu tal-punt 4), minn żminijiet l-Etruska sa llum.

L-evoluzzjoni tat-trobbija tal-ħnieżer tqal, li jinqatlu ta' età kbira, tħalli marka fil-fażijiet tat-trobbija tal-ħnieżer. Tibda bir-razez indiġeni u lokali, u tiżviluppa ruħha fil-funzjoni tal-kundizzjonijiet ambjentali, soċjali u ekonomiċi, mal-kultivazzjoni taċ-ċereali b'mod partikulari u l-ipproċessar tal-ħalib li jikkaratterizza s-sistemi tal-ikel, sabiex b'mod progressiv u naturali ssir produzzjoni sħiħa għaliha ta' prodott li juża din id-denominazzjoni. Fil-makrożona ġeografika definita, hemm żona ristretta li, fil-funzjonijiet tal-kundizzjonijiet ambjentali uniċi u li ma jistgħux jiġu imitati u tal-kompetenzi umani partikolari, ġiet żviluppata bħala żona tal-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma". Din iż-żona definita hija rrappreżentata minn parti żgħira tal-provinċja ta' Parma. Minħabba l-pożizzjoni tagħha, din il-mikrożona hija kkaratterizzata minn kundizzjonijiet ekoloġiċi, klimatiċi u ambjentali uniki minħabba l-azzjoni tal-arja tal-baħar mill-Versilia, li tħalli ċertu ħlewwa wara l-mogħdija tagħha bejn is-siġar taż-żebbuġ u tal-arznu tal-wied tal-Magra, u twarrab l-umdità fuq l-għoljiet tal-Appennini, filwat li titqawwa ir-riħa tal-qastan, tnixxef il-"Prosciutti di Parma" ittihom ħlewwa unika.

Parma tinsab fil-qalba tat-territorju antik tal-Galja lil hinn mill-Alpi fejn in-nies tagħha jrabbu merħliet kbar ta' ħnieżer u huma esperti b'mod partikulari fil-produzzjoni ta' prieżet melħin.

Meta wieħed imur lura fiż-żminijiet, wieħed isib sorsi diversi ta' kitba li jirreferu għal perżut u kif isir, b'mod notevoli fil-listi tal-kamra tal-kummerċ tal-1913, li jsemmu ir-reġjun propju tal-produzzjoni. L-ewwel fażi li hija purament artiġjanali evolviet sa llum lejn proċedura ta' industrijalizzazzjoni li xorta żammet b'mod sħiħ il-karatteristiċi tradizzjonali tal-prodott.

L-oriġini tal-prodott huwa ddokumentat mill-perspettiva storika, kif ukoll iż-żona tal-oriġini tal-materja prima, il-proċedura li hija l-frott tal-evoluzzjoni tal-kultivazzjoni rurali tipika u komuni għal kull makroreġjuni mniżżla qabel, li kkonċentrat ruħha f'parti tal-provinċja ta' Parma minħabba l-kundizzjonijiet makroklimatiċi u ambjentali li ma jistgħux jiġu imitati.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

Din l-Amministrazzjoni bdiet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni, imsemmija fl-Artikolu 5(5) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, billi ppubblikat it-talba għall-emenda tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Prosciutto di Parma" fil-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana, Nru 154, 4.7.2012.

It-test sħiħ tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq is-sit tal-Internet:

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

Jew

billi tmur direttament għall-paġna ewlenija tal-Ministeru għall-Agrikoltura, l-Ikel u l-Foresterija (www.politicheagricole.it) u tagħfas fuq "Qualità e sicurezza" (fil-kantuniera tal-iskrin) imbagħad fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".