UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 1208/2013 VAN DE COMMISSIE

van 25 november 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Prosciutto di Parma (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) De Commissie heeft overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 het verzoek van Italië beoordeeld om een wijziging van het productdossier goed te keuren van de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma" die werd gereigstreerd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie van 12 juni 1996 betreffende de registratie van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen in het kader van de procedure van artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad [2].

(2) Het verzoek heeft ten doel het productdossier als volgt te wijzigen.

(3) Naar aanleiding van voedingsaanbevelingen die thans zijn bevestigd door de Wereldgezondheidsorganisatie, is de gemiddelde maximumwaarde voor het zoutcriterium gereduceerd van 6,9 % naar 6,2 % en de gemiddelde minimumwaarde van 4,5 % naar 4,2 %.

(4) Wat betreft de etikettering van gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma" is de verplichting ingevoerd om onder het symbool van het consortium het acroniem van de verpakker/versnijder te plaatsen, in plaats van dat van de producent. Bovendien is het verplicht om op de verpakking van de gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma" de naam van de producent te plaatsen of, in elk geval, de naam van een persoon die met betrekking tot het controlesysteem voor de beschermde oorsprongsbenaming geregistreerd is en aan alle controle- en certificeringsprocedures van dit systeem wordt onderworpen. De specifieke bepalingen in het enig document betreffende de grafische voorstelling op de verpakking zijn vervangen door een algemenere formulering.

(5) De tabel van minimale houdbaarheidstermijnen voor de verschillende productcategorieën en de verschillende soorten verpakkingstechnologieën voor gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma" is gewijzigd overeenkomstig de resultaten van recente onderzoeken op dit gebied.

(6) Een precisering is ingevoegd om de categorieën van hammen van varkens die in aanmerking komen voor verwerking tot het product eenduidig te identificeren door toevoeging aan de thans gebruikte formulering „centrale categorieën van de EEG-indeling" van de specifieke aanduiding dat sprake is van hammen behorend tot de categorieën met de letters „U", „R" en „O".

(7) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder een beroep te doen op de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerd enig document, dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
[2] PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 25 november 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

De volgende wijziging van het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma" wordt goedgekeurd:

WIJZIGINGSAANVRAAG

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1]

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„PROSCIUTTO DI PARMA"

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

BGA ( ) BOB (X)

1. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

— Beschrijving van het product

— Werkwijze voor het verkrijgen van het product

— Etikettering

2. **Aard van de wijziging(en)**

— Wijziging van het enig document of de samenvatting

3. **Wijziging(en)**

Hieronder volgt een samenvatting van de wijzigingen in het enig document en in de tekst van het productdossier.

De eerste wijziging heeft betrekking op deel B van het productdossier en punt 5.2. van het enig document; het betreft de vocht- en zoutcriteria die kenmerkend zijn voor het product. In algemene zin is de norm vereenvoudigd om de toepassing ervan te vergemakkelijken. De belangrijke wijziging betreft de verlaging van de gemiddelde minimum- en maximumwaarden voor het zoutcriterium. Dienaangaande is de maximumwaarde van dit criterium verlaagd van 6,9 % naar 6,2 % en de minimumwaarde van 4,5 % naar 4,2 %, zodat de gemiddelde zoutwaarde voor het product aanzienlijk lager ligt dan voorheen. Dit besluit werd genomen naar aanleiding van voedingsclaims die thans zijn bevestigd door de Wereldgezondheidsorganisatie.

De tweede wijziging heeft eveneens betrekking op deel B (laatste punt betreffende de etikettering), alsmede op deel H van het productdossier, en op punt 3.7 van het enig document; het betreft de etikettering van gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma". Meer bepaald zijn de specifieke bepalingen in de tekst vervangen door een algemenere formulering zonder technische eisen. Deze wijziging beoogt een vereenvoudiging van eventuele verdere wijzigingen met betrekking tot de grafische presentatie van de verpakking, in die zin dat wijzigingen eenvoudiger kunnen worden doorgevoerd. In dit geval hoeven wijzigingen uitsluitend te worden doorgevoerd in het productdossier of in een van de bijlagen (de genoemde richtlijn), in plaats van tegelijkertijd deze documenten en het enig document te moeten wijzigen.

De derde wijziging heeft betrekking op deel H van het productdossier en niet op het enig document. Het betreft eveneens de grafische weergave op de verpakking van gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma". Omwille van een grotere commerciële transparantie is in het bijzonder bepaald dat onder de hertogkroon het acroniem van de verpakker/versnijder dient te worden geplaatst in plaats van dat van de producent. De verpakker/versnijder is namelijk de laatste schakel in de verwerking van het product alvorens het voor consumptie wordt aangeboden en dit bedrijf is primair verantwoordelijk ten opzichte van de consument. De wetgeving met betrekking tot de etikettering voorziet namelijk in de verplichte toevoeging van de vestigingsplaats van de verpakkingsfabriek. Naast deze aanduiding dient, ten behoeve van de samenhang, tevens de alfanumerieke identificatiecode van dit bedrijf te worden aangebracht, waarmee het herkenbaar is binnen de keten waarvoor de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma" geldt.

Verdere wijzigingen met betrekking tot de artikelen 13 en 14 van de richtlijn inzake het in plakken snijden van gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma" hangen nauw samen met deze laatste wijziging. De beoogde wijzigingen behelzen een verplichting om op de verpakking van gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma" de naam van de producent of de verpakker te vermelden die binnen het controlesysteem van de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma" geregistreerd is en aan alle controle- en certificeringsprocedures van dit systeem wordt onderworpen. Daartoe is het huidige artikel 13 aangevuld en is een nieuw artikel 14 toegevoegd.

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

Deze laatste wijziging is gebaseerd op de volgende gronden. In de versie van het productdossier waarop de wijzigingsaanvraag betrekking heeft, bestaat geen verplichting om op het etiket of op de verpakking van het product de naam van de producent of de verpakker te vermelden, waardoor de in de nationale wetgeving en de wetgeving van de EU geboden mogelijkheid wordt opengelaten om eenvoudigweg de naam te vermelden van degene die het product distribueert of in de handel brengt. Laatstgenoemde heeft duidelijk niets van doen met de productie, controle en verpakking van het product en valt derhalve niet onder het toezicht van de certificeringsinstantie voor de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma".

In aansluiting op de algemene strekking en op bepaalde nieuwe beginselen die zijn ingesteld bij Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad [1], en in het bijzonder de bepalingen van de artikelen 8 en volgende, is besloten om vervroegd, daar de verordening nog niet definitief van kracht is, een „voor de voedselinformatie verantwoordelijke exploitant van een levensmiddelenbedrijf" (een uitdrukkelijk in de voornoemde verordening vastgelegde functie) aan te wijzen, die daadwerkelijk in staat is de conformiteit te waarborgen tussen de „Prosciutto di Parma" en hetgeen op het etiket ervan wordt vermeld. Slechts producenten die de producten hebben verwerkt en gecontroleerd en verpakkers/versnijders die de producten in plakken hebben gesneden en hebben verpakt, zijn in staat deze garantie te bieden, daar het in plakken snijden en het verpakken een enkele, onscheidbare bewerking vormen en, dientengevolge, de verpakker ook degene is die het product in plakken snijdt. Beide partijen zijn in staat een wezenlijke garantie te bieden wat betreft de op het product vermelde informatie en dientengevolge kan worden gesteld dat het wat dat betreft billijk is dat zij een „verantwoordelijkheid" dragen tegenover de consument. Dienaangaande zou de verplichte vermelding van alleen de naam van de producent op het etiket discriminatoir en ongerechtvaardigd zijn gelet op de reden die aan de wijzigingsaanvraag ten grondslag ligt.

Overigens beoogt deze wijziging slechts personen als verantwoordelijken voor de productinformatie aan te wijzen die geregistreerd zijn onder het officiële controlesysteem van de certificeringsinstantie voor de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma". Daartoe worden zowel de producenten als de verpakkers/versnijders regelmatig aan controles onderworpen door de bevoegde instanties; ook in dit verband zou de keuze voor slechts een van deze partijen strijdig zijn met de voornoemde motivering.

Om deze redenen achten wij het noodzakelijk dat de naam van de producent of die van de verpakker/versnijder kan worden geplaatst.

Daarnaast draagt de vermelding van de volledige handelsnaam van het bedrijf (in plaats van het gebruik van alfanumerieke symbolen en codes) op de verpakking bij aan een verbetering van het producttraceerbaarheidssysteem en de transparantie ervan en maakt het dit systeem toegankelijker, zelfs voor een matig geïnformeerde consument.

Als de naam van de verpakker/versnijder onder de zwarte driehoek wordt vermeld, mag de producent, naast de overige informatie op het etiket en op de verpakking, ook zijn eigen merk en de handelsnaam van het bedrijf vermelden.

In algemenere zin is de vermelding van de handelsnaam van de voornoemde bedrijven op de voorzijde van de verpakking er hoofdzakelijk op gericht de consumenten een garantie te bieden ten aanzien van de conformiteit tussen het product „Prosciutto di Parma" en de bijbehorende informatie op het etiket, waarvoor de bedrijven verantwoordelijk zijn die onder toezicht staan van de certificeringsinstantie. De wijziging beoogt een grotere transparantie te waarborgen van de informatie die op de productverpakking is vermeld, uitsluitend ten gunste van de consument op het moment van de aankoop.

Een verdere wijziging heeft eveneens betrekking op de richtlijn inzake het in plakken snijden en betreft de herziening, rationalisatie en vereenvoudiging van artikel 12 van de bedoelde richtlijn, waarmee de normen worden vastgesteld voor de minimale houdbaarheidsdatum van gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma". Op grond van de resultaten van een aantal recente onderzoeken dienaangaande is het passend geacht de tabel van termijnen voor de verschillende productcategorieën en de verschillende soorten verpakkingstechnologieën te herzien.

Tot slot heeft de laatste wijziging betrekking op deel C van het productdossier en, meer in het bijzonder, op het gedeelte over de bepalingen inzake het fokken van varkens bestemd voor de productie van „Prosciutto di Parma". De foktechnieken worden omschreven als „gericht op het verkrijgen van zware varkens, hetgeen dient te worden gerealiseerd middels een redelijke dagelijkse gewichtstoename, en op de productie van karkassen vallend binnen de centrale categorieën van de EEG-indeling". De Italiaanse wetgeving maakt niet slechts onderscheid tussen zware varkens (H) en lichte varkens (L), maar voorziet conform de EU-wetgeving ook in een indeling in categorieën met de volgende letters: EUROP. Ondanks dat in de aangehaalde tekst niet expliciet wordt verwezen naar de letters, blijkt uit de bepaling evenwel duidelijk dat „Prosciutto di Parma" uitsluitend mag worden gemaakt van hammen van zware varkens (H) die vallen in de centrale categorieën van de EU, namelijk die met de letters „U", „R" en „O", waarbij de karkassen met de letters „E" en „P" zijn uitgesloten. Deze keuze, die gemaakt is bij het opstellen van het productdossier, is gebaseerd op de overtuiging dat de kenmerken van de hammen van karkassen uit de categorieën „E" en „P" niet voldoen aan de eisen die worden gesteld aan de productie van „Prosciutto di Parma".

[1] PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18.

Binnen de Europese Unie is momenteel een discussie gaande over de toevoeging van een categorie „S" aan de voornoemde EUROP-indeling. Uit het vergevorderde wetgevingsproces lijkt te kunnen worden opgemaakt dat de EU binnenkort SEUROP als indeling zal gaan hanteren, hetgeen ook voor Italië directe gevolgen zal hebben, aangezien deze indeling zowel zware als lichte varkens betreft.

Deze nieuwe ontwikkeling kan tot problemen leiden bij de interpretatie van de betreffende wetgeving in het productdossier; zo zou het lastig zijn de „centrale categorieën van de indeling" te bepalen en zou het risico bestaan dat toestemming wordt gegeven voor het gebruik van ongeschikte grondstoffen of dat grondstoffen worden uitgesloten die geheel voldoen aan de kenmerken van „Prosciutto di Parma". Op grond van de nieuwe presentatie van de indeling zouden deze centrale categorieën namelijk kunnen worden voorgesteld als categorieën met de letters „E", „U", „R" en „O" of als categorieën met uitsluitend de letters „U" en „R". In het eerste geval zouden hammen met de letter „E" in de centrale categorieën vallen, waardoor een groter risico bestaat dat ongeschikte grondstoffen voor de productie van „Prosciutto di Parma" worden gebruikt. In het tweede geval zouden hammen met de letter „O" worden uitgesloten, terwijl deze precies de goede kenmerken hebben.

Gelet op het vorenstaande en teneinde onzekerheden rondom de interpretatie te vermijden, is het goed om bij de thans in deel C van het productdossier gebruikte uitdrukking „centrale categorieën van de EEG-indeling" te specificeren dat deze centrale categorieën karkassen betreffen met de letters „U", „R" en „O".

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1]

„PROSCIUTTO DI PARMA"

EG-Nr.: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

BGA ( ) BOB (X)

1. **Naam**

„Prosciutto di Parma"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Gerijpte rauwe ham; herkenbaar aan een brandmerk in het zwoerd, met een min of meer ronde uitwendige vorm, zonder distaal gedeelte (onderpoot), zonder uiterlijke onvolkomenheden die afbreuk kunnen doen aan het imago van het product. Het spierweefsel steekt maximaal 6 cm boven de kop van het dijbeen (noot) uit (kort bijgekant); een gewicht dat doorgaans varieert van acht tot tien kilo en nooit minder bedraagt dan zeven kilo; kleur van de gesneden ham: gelijkmatig rozerood, onderbroken door zuiver witte strepen vet; geur en smaak: lichtgezouten vlees met een zoete, verfijnde smaak en een karakteristiek, aangenaam aroma; nauwkeurige vervulling van analysecriteria (vochtgehalte, zout en proteolyse); nadat het merkteken is aangebracht mag „Prosciutto di Parma", verpakt op de juiste wijze, als hele of als ontbeende ham, in delen van uiteenlopende vorm en gewicht, of in plakken in de handel worden gebracht.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstof (verse hammen) die voor de productie van „Prosciutto di Parma" wordt gebruikt, heeft de volgende kenmerken: de consistentie van het vet wordt bepaald aan de hand van het jodiumgetal en/of het gehalte aan linolzuur in het inwendige en uitwendige vet van de onderhuidse vetlaag van de ham. Bij ieder monster mag het jodiumgetal niet meer bedragen dan 70 en het gehalte aan linolzuur niet meer dan 15 %; de dikte van de vetlaag aan de buitenkant van de bijgekante verse hammen, die verticaal ten opzichte van de kop van het dijbeen („ondernoot") wordt gemeten, moet ongeveer 20 mm bedragen wanneer de verse hammen bestemd zijn voor de productie van „Prosciutto di Parma" met een gewicht van 7 tot en met 9 kilo, en ongeveer 30 mm wanneer de verse hammen bestemd zijn voor de productie van „Prosciutto di Parma" met een gewicht van meer dan 9 kilo. De dikte van de vetlaag van de twee categorieën verse hammen mag in geen geval minder bedragen dan respectievelijk 15 en 20 mm, inclusief het zwoerd. Op de „kroon" moet de dikte van de vetlaag van dien aard zijn dat het zwoerd niet kan loskomen van de onderliggende spierlaag. Het gewicht van bijgekante verse hammen ligt bij voorkeur tussen 12 en 14 kilo, en mag hoe dan ook niet minder dan 10 kilo bedragen.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

De toegestane voedergewassen, de hoeveelheden die mogen worden verstrekt en de wijze waarop dit dient te gebeuren zijn opgenomen in twee tabellen: één tabel met de voedergewassen die zijn toegestaan tot een levend gewicht van 80 kg is bereikt en een andere tabel met de tijdens de afmestfase toegestane voedergewassen. Het voeder wordt bij voorkeur verstrekt in vloeibare vorm, als brij of als mestvoer, waaraan traditioneel wei wordt toegevoegd.

Tijdens de eerste fase mag het drogestofaandeel van de granen niet minder bedragen dan 45 % van het totale voeder en naast de voedergewassen die voor de tweede fase zijn voorgeschreven, zijn de volgende voedergewassen toegestaan: gries van maïsgluten en/of maïsglutenvoer (corn gluten feed), ontpit johannesbrood, vismeel, sojaschroot, distilleerafval, karnemelk, lipiden met een smeltpunt dat boven 36 °C ligt, eiwithoudende lysaten, kuilmaïs.

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

Tijdens de tweede fase, de afmestfase, mag het drogestofaandeel granen niet minder bedragen dan 55 % van het totale voeder en zijn de volgende voedergewassen toegestaan: maïs, mestvoer van granen en/of van maïskolven, sorghum, gerst, tarwe, triticale, haver, minder belangrijke graansoorten, zemelen en andere bijproducten van de tarweverwerking, gedroogde aardappelen, geperste en ingekuilde bietenpulp, lijnzaadkoeken, droge bietenpulp, appel- en perendraf, druivenpellen en tomatenvellen voor de darmtransit, melkwei, karnemelk, meel van gedroogde luzerne, melasse, sojaschroot, zonnebloemschroot, sesamzaadschroot, kokosschroot, maïskiemschroot, erwtjes en/of andere zaden van leguminosen, biergist, morulagist en andere gisten, lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 40 °C.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie en de rijping moeten in het in punt 4 omschreven, afgebakende geografische gebied plaatsvinden, zodat de kwaliteit, de traceerbaarheid en de controle van het product gegarandeerd zijn.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

Nadat het merkteken is aangebracht, mag de „Prosciutto di Parma", verpakt op de juiste wijze, als hele of als ontbeende ham, in delen van uiteenlopende vorm en gewicht of in plakken in de handel worden gebracht; betreft het hamplakken, dan mogen deze uitsluitend in het in punt 4, eerste paragraaf, bedoelde productiegebied worden gesneden en verpakt en moet het merkteken van de BOB, met inachtneming van de hierna in punt 3.7 vermelde voorschriften, op zodanige wijze op het product zijn aangebracht dat het uitgewist noch anderszins verwijderd kan worden, zodat de typische kwaliteitskenmerken van de „Prosciutto di Parma" en de traceerbaarheid van het product gewaarborgd zijn.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Het eerste herkenningsteken van de „Prosciutto di Parma", dat niets met de etikettering van doen heeft maar er niettemin voor zorgt dat het product op de markt van andere producten kan worden onderscheiden, is de „hertogkroon" (een brandmerk bestaande uit een gestileerde kroon met vijf punten en de plaatsnaam „Parma"). Deze kroon heeft een dubbele functie: enerzijds zorgt hij ervoor dat de parmaham van andere rauwe hammen kan worden onderscheiden en waarborgt hij de echtheid van het product (identificatiemerk) en anderzijds garandeert hij dat het product alle voorgeschreven productiefasen heeft doorlopen en dat het in elke fase door de desbetreffende producenten is geïdentificeerd. Om de beschermde oorsprongsbenaming op wettige en rechtmatige wijze te mogen gebruiken moet het brandmerk aangebracht zijn. Wanneer het product niet met de „hertogkroon" is gebrandmerkt, mag de beschermde oorsprongsbenaming nergens worden vermeld om het product aan te duiden; dat geldt zowel voor het etiket als voor de verpakking en de verkoopdocumenten. De BOB mag in dat geval ook niet worden gebruikt op het ogenblik van de verkoop (van een volledige ham, van voorverpakte ham in plakken of van porties ham in het kader van detailverkoop).

Op het etiket van de „Prosciutto di Parma" zijn de volgende vermeldingen verplicht:

— voor hele, niet uitgebeende „Prosciutto di Parma":

  — „Prosciutto di Parma" gevolgd door „denominazione di origine protetta" (beschermde oorsprongsbenaming);

  — de zetel van het productiebedrijf;

— voor verpakte, hele, uitgebeende of in delen aangeboden „Prosciutto di Parma":

  — „Prosciutto di Parma" gevolgd door „denominazione di origine protetta" (beschermde oorsprongsbenaming);

  — de zetel van het verpakkingsbedrijf;

  — de productiedatum indien het stempel niet meer zichtbaar is;;

— voor gesneden en voorverpakte „Prosciutto di Parma":

  — een gedeelte van de verpakking is voor alle verpakkingen gelijk en dat bevindt zich aan de linkerbovenrand, waar het contra-etiket „hertogkroon" en de volgende vermeldingen zijn aangebracht:

    — „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" beschermde oorsprongsbenaming overeenkomstig wet nr. 26 van 13 februari 1990 en Verordening (EG) nr. 1107/96);

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (verpakt onder toezicht van de erkende controle-instantie);

  — de zetel van het verpakkingsbedrijf;

  — de productiedatum (aanvangsdatum van de rijpingsperiode die op het stempel is vermeld).

Het is verboden adjectieven zoals „classico" (klassiek), „autentico" (authentiek), „extra" (extra), „super" (super) of andere adjectieven, kenmerken of vermeldingen — met uitzondering van de termen „disossato" (uitgebeend) en „affettato" (in plakken) — aan de verkoopbenaming toe te voegen.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische grondgebied waar de „Prosciutto di Parma" wordt geproduceerd, is het gedeelte van het grondgebied van de provincie Parma (regio Emilia-Romagna, Italië) dat ten zuiden van de via Emilia ligt (op ten minste vijf kilometer van deze weg), op een hoogte van maximaal 900 m, en dat in het oosten wordt begrensd door de Enza (rivier) en in het westen door de Stirone (bergstroom).

De grondstof is afkomstig uit een geografisch gebied dat ruimer is dan dit verwerkingsgebied en het administratieve grondgebied van de volgende regio's omvat: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo en Lazio (Italië).

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De specifieke kenmerken van de „Prosciutto di Parma" en de garantie dat de kwaliteitseisen en de strenge eisen op het vlak van hygiëne en voedselveiligheid worden nageleefd, houden verband met de milieuomstandigheden en met natuurlijke en menselijke factoren. Binnen de afgebakende geografische macrozone hebben zich slechts enkele zeldzame gebieden — die op unieke en niet te evenaren milieuomstandigheden en op een bijzondere vakkundigheid van de bevolking kunnen bogen — tot productiegebieden van ham met een beschermde oorsprongsbenaming ontwikkeld. Het productiegebied van de „Prosciutto di Parma", een klein gedeelte van de provincie Parma, is een van deze beperkte gebieden. De microzone wordt gekenmerkt door unieke ecologische, klimatologische en milieuomstandigheden die het gevolg zijn van de uit Versilia aangevoerde zeelucht, die wordt getemperd door de olijf- en pijnbomen in de vallei van Magra, in de Apennijnen haar vocht verliest en zich verrijkt met het aroma van de tamme kastanjes alvorens de „Prosciutto di Parma" te drogen en hem een unieke zachtheid te verlenen.

5.2. *Specificiteit van het product*

De „Prosciutto di Parma" is een rauwe ham, die minimaal twaalf maanden heeft gerijpt. De enige toegestane ingrediënten zijn varkensvlees en zout. Het eindproduct heeft een enigszins bolle vorm en heeft geen distaal gedeelte (onderpoot); het spierweefsel steekt maximaal 6 cm boven de kop van het dijbeen (noot) uit (kort bijgekant). Het gerijpte product weegt doorgaans acht à tien kilogram en nooit minder dan zeven kilogram. De kleur van de gesneden ham is gelijkmatig rozerood, onderbroken door zuiver witte strepen vet. Het vlees heeft een delicate, zachte, weinig zoute smaak en een geurig en karakteristiek aroma. Bij analysen voldoet het product aan zeer nauwkeurige criteria met betrekking tot de vochtigheidsgraad (tussen 59 % en 63,5 %), het zoutgehalte (tussen 4,2 % en 6,2 %) en proteolyse (tussen 24 % en 31 %).

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De productiecriteria die het mogelijk maken om het verzoek om toekenning van de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma" in te willigen, zijn alle rechtstreeks afhankelijk van de milieuomstandigheden en van natuurlijke en menselijke factoren. De grondstof en de „Prosciutto di Parma" zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden; deze band en de evolutie van de productie en de sociaaleconomische evolutie in het geografische gebied hebben voor de unieke kenmerken van dit product gezorgd. De kenmerken van de grondstof waren reeds in de Etruskische periode — en zijn tot op de dag van vandaag — zeer specifiek voor de afgebakende macrozone in Noord- en Midden-Italië (zie punt 4, tweede paragraaf).

Het houden van zware varkens die op latere leeftijd worden geslacht, was een constante in heel de geschiedenis van de varkenshouderij, die met het houden van inheemse en autochtone rassen een aanvang nam. De varkenshouderij evolueerde mee met de milieuomstandigheden en de sociaaleconomische omstandigheden; met name de graanteelt en de melkverwerking werden kenmerkend voor de voedersystemen. Geleidelijk aan en op geheel natuurlijke wijze groeide de varkenshouderij uit tot een volwaardige productietak die een product voortbrengt waarvoor een beschermde oorsprongsbenaming geldt. Binnen de geografisch afgebakende macrozone bevindt zich een beperkt gebied dat zich dankzij unieke en niet te evenaren milieuomstandigheden en een bijzondere menselijke vakkundigheid heeft ontwikkeld tot het productiegebied van de „Prosciutto di Parma". Dit beperkte gebied is een klein gedeelte van de provincie Parma. Deze microzone wordt gekenmerkt door ecologische, klimatologische en milieuomstandigheden die het gevolg zijn van de uit Versilia aangevoerde zeelucht, die wordt getemperd door de olijf- en pijnbomen in de vallei van Magra, in de Apennijnen haar vocht verliest en zich verrijkt met het aroma van de tamme kastanjes alvorens de „Prosciutto di Parma" te drogen en hem een unieke zachtheid te verlenen.

Parma is gelegen in het hart van het oude Gallia cisalpina, waar de bevolking grote varkenskudden hield en bijzonder bedreven was in de productie van gezouten hammen.

Bij de raadpleging van diverse geschreven bronnen uit het verleden stuit men op verwijzingen naar de ham en de wijze waarop deze wordt bereid, met name in de lijsten van de Kamer van koophandel van 1913, waarin het huidige productiegebied wordt vermeld. Er vond een evolutie plaats die tot op de dag van vandaag doorgaat, van een aanvankelijk zuiver artisanale bereiding van de ham tot de huidige industriële bereiding waarbij evenwel de traditionele kenmerken van het product intact zijn gehouden.

De oorsprong van de ham is historisch gedocumenteerd en dat geldt ook voor de oorsprongszone van de grondstof. Deze productie is de vrucht van de evolutie van de typische plattelandscultuur die in de hierboven vermelde macroregio overal terug te vinden is en die zich ten gevolge van niet te evenaren milieu- en (micro-)klimaatomstandigheden heeft geconcentreerd in een bepaald gedeelte van de provincie Parma.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften, bedoeld in artikel 5, lid 5, van Verordening (EG) nr. 510/2006, ingeleid met de bekendmaking van de wijzigingsaanvraag van de beschermde oorsprongsbenaming „Prosciutto di Parma" in het Staatsblad van de Republiek Italië (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr. 154 van 4 juli 2012.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan via de volgende link worden geraadpleegd:

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

ofwel

door de homepage van de website van het ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza" (Kwaliteit en veiligheid) (bovenaan, rechts op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Aan de EU ter toetsing voorgelegde productdossiers).