IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1208/2013

z dne 25. novembra 2013

o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Prosciutto di Parma (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preučila vlogo Italije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno označbo porekla „Prosciutto di Parma“, registrirano v skladu z Uredbo (ES) št. 1107/96 Komisije z dne 12. junija 1996 o registraciji geografskih označb in geografskega porekla po postopku iz člena 17 Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 ([2]).

(2) Namen vloge je spremeniti specifikacijo, kot je opisano v nadaljnjem besedilu.

(3) Na podlagi prehranskih priporočil, ki jih je potrdil sedež Svetovne zdravstvene organizacije, se je povprečna najvišja vrednost za merilo vsebnosti soli znižala s 6,9 % na 6,2 %, povprečna najnižja vrednost pa s 4,5 % na 4,2 %.

(4) Pri označevanju narezanega in predhodno pakiranega „Prosciutto di Parma“ je bilo predvideno, da naj bi se pod oznako konzorcija namesto oznake proizvajalca obvezno dodala oznaka pakirnega obrata/obrata za razrez. Poleg tega je bilo uvedeno obvezno označevanje embalaže narezanega in predhodno pakiranega „Prosciutto di Parma“ z imenom proizvajalca oziroma v vsakem primeru z imenom subjekta, registriranega v sistemu nadzora zaščitene označbe porekla, za katerega veljajo vsi postopki nadzora in potrjevanja, predvideni v skladu s tem sistemom. Posebne določbe enotnega dokumenta v zvezi z grafičnim prikazom na embalaži so bile nadomeščene z manj podrobnim besedilom.

(5) Tabela z minimalnimi roki trajanja za različne kategorije proizvodov in različne vrste tehnologij pakiranja narezanega in predhodno pakiranega „Prosciutto di Parma“ je bila spremenjena v skladu z rezultati nekaterih nedavnih študij na tem področju.

(6) Uveden je bil natančnejši opis, ki omogoča nedvomno opredelitev kategorij svinjskih stegen, primernih za pripravo proizvoda, pri čemer je bil izrazu „srednje kategorije razvrščanja EGS“, ki se trenutno uporablja, dodana navedba, da gre za stegna kategorij z oznakami „U“, „R“ in „O“.

(7) Komisija je zadevno spremembo proučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2), Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopkov iz členov 50 do 52 Uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene označbe porekla „Prosciutto di Parma“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščen enotni dokument z glavnimi točkami specifikacije je vključen v Prilogo II k tej uredbi.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) UL L 148, 21.6.1996, str. 1.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 25. novembra 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

PRILOGA I

Odobri se naslednja sprememba specifikacije za zaščiteno označbo porekla „Prosciutto di Parma“:

VLOGA ZA SPREMEMBO

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ([1])

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„PROSCIUTTO DI PARMA“

Št. ES: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

ZGO ( ) ZOP (X)

1. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

— opis proizvoda

— metoda pridobivanja

— označevanje

2. **Vrsta spremembe**

— sprememba enotnega dokumenta ali povzetka

3. **Spremembe**

Povzetek sprememb enotnega dokumenta in besedilo specifikacije sta navedena v nadaljnjem besedilu.

Prva sprememba se nanaša na del B specifikacij in točko 5.2. enotnega dokumenta; povezana je z meriloma vlažnosti in vsebnosti soli, ki sta značilna za proizvod. Na splošno je bil standard poenostavljen zaradi lažje uporabe. Znatna sprememba je povezana z znižanjem najnižje in najvišje povprečne vsebnosti soli. V zvezi s tem je bila najvišja vsebnost soli znižana s 6,9 % na 6,2 %, najnižja vsebnost pa s 4,5 % na 4,2 %, kar pomeni, da je povprečna vrednost vsebnosti soli v proizvodu znatno nižja od prejšnjih vrednosti. Ta odločitev je bila sprejeta na podlagi številnih prehranskih trditev, ki jih potrjuje sedež Svetovne zdravstvene organizacije.

Druga sprememba se prav tako nanaša na del B (zadnjo točko v zvezi z označevanjem) ter na del H specifikacij in točko 3.7 enotnega dokumenta; povezana je z označevanjem narezanega in predhodno pakiranega „Prosciutto di Parma“. Posebne določbe iz besedila so bile nadomeščene s splošnejšim besedilom, ki ne vsebuje tehničnih zahtev. Ta sprememba je namenjena poenostavitvi morebitnih poznejših sprememb v zvezi z grafičnim prikazom zadevne embalaže, da bi bilo uvajanje sprememb lažje, pri čemer bi se grafični prikaz pojavil le v specifikacijah ali v eni od prilog k specifikacijam (navedena direktiva), da ne bi bilo treba hkrati spreminjati teh dokumentov in enotnega dokumenta.

Tretja sprememba je povezana z delom H specifikacij, ni pa povezana z enotnim dokumentom. Prav tako se nanaša na grafični prikaz na embalaži narezanega in predhodno pakiranega „Prosciutto di Parma“. Da bi se zagotovila tudi čim večja tržna prepoznavnost, je zlasti predvideno, da se pod vojvodsko krono namesto logotipa proizvajalca vstavi oznaka pakirnega obrata/obrata za razrez. Pakirni obrat/obrat za razrez je dejansko zadnji obrat, ki sodeluje pri pripravi proizvoda pred njegovim dajanjem v promet, in je glavni subjekt, odgovoren potrošniku. V skladu z zakonskimi določbami o označevanju je navedba sedeža pakirnega obrata obvezna. Poleg te navedbe mora biti zaradi skladnosti navedena tudi alfanumerična oznaka, ki identificira tega upravljavca na območju, zaščitenem z ZOP „Prosciutto di Parma“.

Naknadne spremembe, ki se nanašajo na člena 13 in 14 direktive o rezanju za narezan in predhodno pakiran „Prosciutto di Parma“, so tesno povezane s to zadnjo spremembo. V skladu z obravnavanimi spremembami je uvedeno obvezno označevanje narezanega in predhodno pakiranega „Prosciutto di Parma“ z imenom proizvajalca ali imenom pakirnega obrata, registriranega v sistemu nadzora ZOP, za katerega veljajo vsi postopki nadzora in potrjevanja, predvideni v skladu s sistemom ZOP „Prosciutto di Parma“. Za ta namen je dopolnjen sedanji člen 13 in dodan je nov člen 14.

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

Razlogi za to zadnjo spremembo so navedeni v nadaljnjem besedilu. Različica specifikacij, na katero se nanaša vloga za spremembo, ne določa obvezne navedbe imena proizvajalca ali pakirnega obrata na nalepki ali embalaži proizvoda, kar pomeni, da v skladu z nacionalno zakonodajo in zakonodajo EU dopušča navedbo le imena subjekta, ki prodaja ali trži proizvod. Jasno je, da je ta subjekt izključen iz kakršne koli dejavnosti proizvodnje, nadzora in pakiranja proizvoda ter kontrole, ki jo izvaja organ za potrjevanje ZOP „Prosciutto di Parma".

Zaradi upoštevanja splošnega cilja in nekaterih novih načel, uvedenih z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]), vključno z določbami člena 8 in naslednjih členov, je bila glede na to, da Uredba dokončno še ni začela veljati, sprejeta predhodna odločitev glede opredelitve „nosilca živilske dejavnosti, odgovornega za informacije o živilih" (funkcija, izrecno predvidena v zgoraj navedeni uredbi), ki dejansko lahko zagotavlja skladnost med „Prosciutto di Parma" in navedbami na oznaki. Le proizvajalci, ki proizvajajo in nadzirajo proizvode, in pakirni obrati/obrati za razrez, ki so opravili postopke razreza in pakiranja, lahko zagotavljajo to jamstvo, ker se zavedajo, da razrez in pakiranje predstavljata eno samo in nedeljivo dejavnost ter da torej pakirni obrat izvede tudi postopek razreza proizvoda. Ta dva obrata lahko zagotovita znatno jamstvo v zvezi z informacijami, navedenimi na proizvodu, zato sta lahko zakonito obravnavana kot subjekta, „odgovorna" do potrošnika. V zvezi s tem bi bila lahko obvezna navedba le imena proizvajalca na nalepki diskriminatorna in neupravičena glede na razlog, na katerem temelji vloga za spremembo.

Poleg tega je ta sprememba namenjena izključno opredelitvi subjektov v vlogi oseb, odgovornih za zagotavljanje informacij v zvezi s proizvodom, ki so registrirani v uradnem sistemu nadzora organa za potrjevanje ZOP „Prosciutto di Parma". V zvezi s tem so proizvajalci in tudi pakirni obrati/obrati za razrez predmet rednega nadzora, ki ga izvajajo pristojni organi; pri tem se zdi, da je dejstvo, da je izbran le eden od teh obratov, v nasprotju z utemeljitvijo, navedeno zgoraj.

Na podlagi navedenega menimo, da je treba predvideti dvojno možnost navedbe imena proizvajalca ali imena pakirnega obrata/obrata za razrez.

Poleg tega bo navedba polnega uradnega imena podjetja na embalaži (ki nadomešča uporabo alfanumeričnih oznak in kod) izboljšala sistem sledljivosti proizvoda in njegovo preglednost, prispevala pa bo tudi k večji dostopnosti sistema, tudi za povprečno informirane potrošnike.

Kadar je ime pakirnega obrata/obrata za razrez navedeno v črnem trikotniku, lahko proizvajalec poleg drugih informacij, navedenih na nalepki in embalaži, doda svojo blagovno znamko in uradno ime podjetja.

Na splošno je dodajanje uradnega imena zgoraj navedenih subjektov na sprednji strani embalaže namenjeno zlasti zagotavljanju jamstva potrošnikom glede skladnosti proizvoda „Prosciutto di Parma" z informacijami, navedenimi na nalepki proizvoda, ki ga zagotavljajo subjekti, ki so pod nadzorom organa za potrjevanje. Sprememba je namenjena zagotavljanju večje preglednosti informacij, navedenih na embalaži proizvoda, in sicer izključno v korist potrošnikov ob nakupu proizvoda.

Naknadna sprememba se nanaša tudi na direktivo o rezanju ter zadeva revizijo, racionalizacijo in poenostavitev člena 12 zadevne direktive, ki določa standarde v zvezi z datumom minimalnega roka trajanja razrezanega in predhodno pakiranega „Prosciutto di Parma". Na podlagi rezultatov nekaterih nedavnih študij na tem področju se je štelo, da je treba pregledati tabelo, ki določa roke za različne kategorije proizvodov in različne vrste tehnologij pakiranja.

Zadnja sprememba zadeva del C specifikacij in zlasti oddelek, povezan z določbami glede vzreje prašičev za proizvodnjo „Prosciutto di Parma". V skladu z opredelitvijo vzrejnih tehnik so te tehnike namenjene „vzreji težkih prašičev, pri čemer je treba pri zagotavljanju tega cilja zagotoviti zmerno dnevno pridobivanje teže, in pridobivanju trupov, ki spadajo v srednje kategorije razvrščanja EGS". Italijanska zakonodaja poleg razlikovanja med težkimi prašiči (H) in lahkimi prašiči (L) v skladu z zakonodajo Unije določa lestvico za razvrščanje, ki je razdeljena na kategorije, označene s črkami EUROP. Kljub temu, da sklicevanje na črke iz zadevnega besedila ni izrecno navedeno, je jasno opredeljeno, da je mogoče „Prosciutto di Parma" proizvesti izključno iz stegen težkih prašičev (H), ki spadajo v srednje kategorije lestvice Skupnosti, in sicer v kategorije, označene s črkami „U", „R" in „O", trupi, označeni s črkama „E" in „P" pa so izvzeti. Ta odločitev, sprejeta ob pripravi specifikacije, temelji na prepričanju, da značilnosti stegen, pridobljenih iz trupov, označenih s kategorijama „E" in „P", niso skladne z zahtevami glede proizvodnje „Prosciutto di Parma".

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

Na ravni Unije poteka razprava o vključitvi kategorije, označene s črko „S“, v zgoraj navedeno lestvico EUROP. Glede na razvoj zakonodajnega postopka je mogoče trditi, da bi lahko lestvica Skupnosti kmalu postala SEUROP, kar bo imelo neposredne posledice tudi za Italijo, kjer so v razvrščanje zajeti težki in tudi lahki prašiči.

Ta novost bi lahko povzročila precejšnje težave pri razlagi zadevne zakonodaje, zajete v specifikaciji; težavna bi bila torej opredelitev „srednjih kategorij razvrščanja“, ker bi lahko tvegali, da bi bila dovoljena uporaba neprimernih surovin ali da bi bile izključene surovine, ki so v celoti skladne z značilnostmi proizvoda „Prosciutto di Parma“. Dejansko bi lahko ob upoštevanju nove razvrstitve lestvice srednje kategorije predstavljale kategorije, označene s črkami „E“, „U“, „R“ in „O“, ali pa le kategoriji, označeni s črkama „U“ in „R“. V prvem primeru bi bila v osrednje kategorije dodana stegna prašičev, označenih s črko „E“, zaradi česar bi se povečalo tveganje uporabe neprimernih surovin za proizvodnjo „Prosciutto di Parma“. V drugem primeru bi bila izključena stegna, označena s črko „O“, čeprav ima ta kategorija optimalne značilnosti.

Ob upoštevanju navedenega in da bi se izognili negotovostim, povezanim z razlago, bi bilo primerno natančneje opredeliti izraz „srednje kategorije razvrščanja EGS“, ki se uporablja v delu C specifikacij, z navedbo, da te osrednje kategorije zajemajo trupe kategorij „U“, „R“ in „O“.

PRILOGA II

PREČIŠČEN ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ([1])

„PROSCIUTTO DI PARMA“

ES št.: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

ZGO ( ) ZOP (X)

1. **Ime**

„Prosciutto di Parma“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1.*

Zorjeni pršut; označen z vročim žigom na koži; oblasta zunanja oblika: brez distalnega dela (nogice), brez zunanjih nepravilnosti, ki kvarijo podobo proizvoda, z omejitvijo odprte mišičnine poleg glave stegnenice na največ šest centimetrov (kratko obrezanje); teža: običajno med osmimi in desetimi kilogrami ter nikoli pod sedmimi kilogrami; barva prereza: enakomerna barva med rožnato in rdečo, marmorirana s čisto belo barvo slanine; vonj in okus: meso delikatnega in sladkega okusa, malo slano ter dišečega in značilnega vonja; ustreznost natančnih parametrov analize za vlago, sol in proteolizo; „Prosciutto di Parma“ se po označitvi z označbo lahko trži cel, izkoščen, pakiran v kosih različnih oblik in teže oziroma narezan in ustrezno pakiran.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovina (sveža stegna), ki se uporablja za proizvodnjo „Prosciutto di Parma“, ima naslednje značilnosti: čvrstost maščevja se oceni z določitvijo jodovega števila in/ali vsebnosti linolenske kisline, ki se opravi na notranjem in zunanjem maščevju stegenskega podkožja. Pri nobenem posameznem vzorcu jodovo število ne sme presegati 70 in vsebnost linolenske kisline 15 %; debelina slanine na zunanji strani svežega obrezanega stegna, merjena navpično pri glavi stegnenice (zunanja mišičnina stegna), meri okrog 20 mm pri svežih stegnih za proizvodnjo „Prosciutto di Parma“, ki tehtajo med 7 in 9 kg, in približno 30 mm pri svežih stegnih za proizvodnjo „Prosciutto di Parma“, ki tehtajo več kot 9 kg. Debelina slanine ne sme biti manjša od 15 mm oziroma 20 mm za navedena razreda svežih stegen, vključno s kožo. V „kroni“ je slanina tolikšna, da vsekakor onemogoči odstop kože od spodnje mišičnine. Obrezana sveža stegna, ki po možnosti tehtajo med 12 in 14 kg, niso nikoli lažja od 10 kg.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Dovoljena krma, količine in načini uporabe so navedeni v dveh tabelah: prva zadeva krmo, dovoljeno do 80 kg žive teže, druga pa krmo, dovoljeno v fazi pitanja. Krma je po možnosti v tekoči obliki (pomije ali kaša) in ji je po tradiciji dodana sirotka.

V prvi fazi mora biti delež suhe snovi iz žitaric vsaj 45 % vseh snovi, dovoljena krma pa lahko poleg krme, predpisane za drugo fazo, vsebuje še zdrob iz koruznega glutena in/ali krmo iz koruznega glutena („corn gluten feed“), razkoščičene rožiče, ribjo moko, moko iz sojinega ekstrakta, destilacijske usedline, pinjenec, lipide s tališčem nad 36 °C, beljakovinske lizate in silirano koruzo.

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

V drugi fazi, to je med pitanjem, mora biti delež suhe snovi iz žitaric vsaj 55 % vseh snovi, dovoljena krma pa lahko vsebuje koruzo, kašo iz koruznih zrn in/ali storžev, sirek, ječmen, pšenico, tritikalo, oves, manj pomembna žita, otrobe in druge stranske proizvode pri predelavi pšenice, dehidriran krompir, stisnjeno in silirano pulpo pese, laneno pogačo, suho pulpo pese, tropine iz jabolk in hrušk, kožice grozdja ali paradižnika kot sredstvo za pospeševanje prehodnosti črevesja, sirotko, pinjenec, dehidrirano moko lucerne, melaso, moko iz sojinega ekstrakta, sončnic, sezama, kokosa, koruznih kalčkov, graha in/ali drugih stročnic, pivski kvas in/ali torulo in druge vrste kvasa ter lipide s tališčem nad 40 °C.

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja in zorenje morata potekati na območju proizvodnje, opredeljenem v točki 4, saj je le tako mogoče zagotoviti kakovost, sledljivost in nadzor nad proizvodom.

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

„Prosciutto di Parma“ se po označitvi z označbo lahko prodaja cel, izkoščen, v kosih različnih oblik in teže oziroma narezan in ustrezno pakiran; v takem primeru je treba pršut narezati in pakirati izključno na specifičnem območju proizvodnje iz prvega odstavka točke 4 spodaj, proizvod pa neizbrisno in neodstranljivo označiti z zaščitnim znakom ZOP pod pogoji iz točke 3.7 spodaj, da se tako zagotovijo značilne kakovostne lastnosti pršuta „Prosciutto di Parma“ in popolna sledljivost proizvoda.

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

Prvi prepoznavni element pri „Prosciutto di Parma“, s katerim se razločljivo pojavlja na trgu, čeprav ni del označevanja samega, je „vojvodska krona“ (vroči žig, ki upodablja stilizirano krono s petimi konicami ob krajevnem imenu „Parma“). Ta znak ima dvojno vlogo, saj proizvod razločuje od drugih pršutov in zagotavlja njegovo pristnost (prepoznavni znak) ter jamči, da je šel čez vse predpisane proizvodne stopnje, ki so jih ugotovili pristojni subjekti. Samo navzočnost znaka omogoča upravičeno in zakonito rabo označbe porekla: če ni „vojvodske krone“, proizvoda ni mogoče označiti z označbo porekla ne na nalepkah ali embalaži, ne na prodajnih listinah, ne pri sami prodaji (celega, narezanega in predhodno pakiranega oziroma razdeljenega pri prodaji na drobno).

Glede elementov, ki določajo označevanje za „Prosciutto di Parma“, je treba obvezno navesti:

— pri celem „Prosciutto di Parma“ s kostjo:

  — „Prosciutto di Parma“, ki mu sledi „denominazione di origine protetta“ (zaščitena označba porekla),

  — sedež proizvodnega obrata,

— pri pakiranem, celem ali izkoščenem „Prosciutto di Parma“ oziroma proizvodu, razrezanem na kose:

  — „Prosciutto di Parma“, ki mu sledi „denominazione di origine protetta“ (zaščitena označba porekla),

  — sedež pakirnega obrata,

  — datum proizvodnje, če oznaka ni več čitljiva,

— pri narezanem in predhodno pakiranem „Prosciutto di Parma“:

  — embalaže imajo skupno stran na zgornjem levem robu embalaže, ki vsebuje sekundarno nalepko z znakom „vojvodske krone“ in navedbi:

    — „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“, zaščitena označba porekla v skladu z Zakonom št. 26 z dne 13. februarja 1990 in Uredbo (ES) št. 1107/96),

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato“ (pakirano pod nadzorom pristojnega organa),

  — sedež pakirnega obrata,

  — datum proizvodnje (datum začetka zorenja je na oznaki).

Prepovedana je uporaba opisnih izrazov, kot so „classico“ (klasičen), „autentico“ (pristen), „extra“ (ekstra), „super“ (super), in drugih opisov, navedb ali lastnosti, dodanih označbam pri prodaji, razen izrazov „disossato“ (izkoščen) in „affettato“ (narezan).

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

„Prosciutto di Parma“ se obdela na opredeljenem območju v parmski regiji, ki zajema ozemlje parmske regije (dežela Emilija – Romanja, Italija), ki leži na južni strani ceste Emilije (via Emilia) in je najmanj pet kilometrov oddaljeno od nje do nadmorske višine največ 900 metrov ter ga na vzhodu omejuje reka Enza, na zahodu pa potok Stirone.

Surovina zanj prihaja z geografskega območja, ki je širše od območja predelave in zajema upravno ozemlje naslednjih dežel: Emilija – Romanja, Benečija, Lombardija, Piemont, Molise, Umbrija, Toskana, Marke, Abruci, Lacij (Italija).

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Posebne lastnosti „Prosciutto di Parma“ ter zagotovilo, da se upoštevajo strogi standardi kakovosti, higiene in varnosti hrane, so zelo odvisni od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Na širše opredeljenem geografskem območju ležijo redka, omejena območja, ki so se zaradi enkratnih in neponovljivih razmer ter posebnih spretnosti prebivalstva razvila kot območja proizvodnje pršuta z označbo porekla. Eno teh omejenih območij, manjši del parmske regije, je območje proizvodnje pršuta „Prosciutto di Parma“. Ožje območje zaznamujejo enkratne ekološke, podnebne in okoljske razmere, ki jih oblikuje morski zrak, ki prihaja z Versilskega morja, se spotoma omehča med oljčnimi nasadi in borovimi gozdovi doline Val di Magra ter se posuši na apeninskih prelazih in navzame vonja po kostanjih: ta zrak „Prosciutto di Parma“ suši in mu daje značilno sladkost.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

„Prosciutto di Parma“ je pršut, ki zori najmanj 12 mesecev, njegovi edini dovoljeni sestavini pa sta svinjina in sol. Končni proizvod je oblaste zunanje oblike in je brez distalnega dela (nogice), odprta mišičnina poleg glave stegnenice (oreh) pa je omejena na največ šest centimetrov (kratko obrezanje). Zorjeni proizvod običajno tehta od osem do deset kilogramov in nikoli manj kot sedem kilogramov; barva prereza je enakomeren odtenek med rožnato in rdečo, marmoriran s čisto belo barvo slanine; meso je delikatnega in sladkega okusa, malo slano ter dišečega in značilnega vonja. Če proizvod analiziramo, ustreza natančnim merilom vlažnosti (med 59 % in 63,5 %), vsebnosti soli (med 4,2 % in 6,2 %) in proteolize (med 24 in 31 %).

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Vsa merila proizvodnje, ki omogočajo podelitev označbe porekla „Prosciutto di Parma“, so tesno povezana z okoljskimi razmerami ter naravnimi in človeškimi dejavniki. Surovina in proizvod „Prosciutto di Parma“ sta tesno povezana med sabo ter z razvojem proizvodnje, gospodarstva in družbe na geografskem območju, ki jima daje enkratne lastnosti. Posebne lastnosti surovine so značilne izključno za širše opredeljeno geografsko območje osrednje in severne Italije (kot je opredeljeno v drugem odstavku točke 4) od časa Etruščanov pa vse do danes.

Razvoj gojenja težkega prašiča za pozen zakol je zaznamoval obdobja prašičereje: ta se je začela z domačimi pasmami, se razvijala hkrati z naravnimi, družbenimi in gospodarskimi razmerami – zlasti pridelavo žita in predelavo mleka, ki zaznamujeta način prehrane –, nato pa se je postopoma in naravno izoblikovala v celostno proizvodnjo proizvoda z označbo porekla. Na širše opredeljenem geografskem območju leži omejeno območje, ki se je zaradi enkratnih in neponovljivih okoljskih razmer ter posebnih spretnosti prebivalstva razvilo kot območje proizvodnje „Prosciutto di Parma“. To omejeno območje je manjši del parmske regije. Navedeno ožje območje zaznamujejo enkratne ekološke, podnebne in okoljske razmere, ki jih oblikuje morski zrak, ki prihaja z Versilskega morja, se spotoma omehča med oljčnimi nasadi in borovimi gozdovi doline Val di Magra ter se posuši na apeninskih prelazih in navzame vonja po kostanjih: ta zrak „Prosciutto di Parma“ suši in mu daje značilno sladkost.

Parma leži v osrčju nekdanjega ozemlja Cisalpinske Galije, katere prebivalci so vzrejali velike črede prašičev in so bili še posebej spretni pri proizvodnji slanega pršuta.

Pršut in način njegove priprave sta omenjena v različnih zgodovinskih pisnih virih, med katerimi je treba omeniti zlasti sezname gospodarske zbornice iz leta 1913, v katerih je navedena trenutna proizvodna regija. Prva (popolnoma obrtniška) faza se je do današnjih dni razvila v industrializiran proces, pri katerem pa so se kljub temu povsem ohranile tradicionalne lastnosti proizvoda.

Poreklo proizvoda je z zgodovinskega vidika dokumentirano, tudi kar zadeva območje izvora surovine, saj je ta proizvodnja sad razvoja tipične podeželske kulture, skupne celemu zgoraj navedenemu širšemu geografskemu območju, vendar se je sama proizvodnja zaradi neponovljivih mikroklimatskih in okoljskih razmer omejila le na določen del parmske regije.

Sklic na objavo specifikacije (člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Pristojni organi so začeli nacionalni postopek ugovora iz člena 5(5) Uredbe (ES) št. 510/2006 z objavo predloga za spremembo zaščitene geografske označbe „Prosciutto di Parma“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 154 z dne 4. julija 2012.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehrambeno in gozdarsko politiko (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità e sicurezza“ (Kakovost in varnost) (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.