KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1208/2013

av den 25 november 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en skyddad beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Prosciutto di Parma [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Italiens begäran om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma”, vilken registrerades i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 av den 12 juni 1996 om registrering av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar enligt förfarandet i artikel 17 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 [2].

(2) Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen enligt följande.

(3) I enlighet med allmänna hälsoråd, vilka nu bekräftats av Världshälsoorganisationen, har den högsta tillåtna genomsnittliga salthalten sänkts från 6,9 % till 6,2 % och den lägsta tillåtna genomsnittliga salthalten har sänkts från 4,5 % till 4,2 %.

(4) När det gäller märkningen av ”Prosciutto di Parma” som saluförs förpackad i skivor har det införts ett krav på att förpacknings- och skivningsföretagets logotyp ska anges under konsortiets logotyp, i stället för produktionsföretagets logotyp. Det har dessutom gjorts obligatoriskt att på ”Prosciutto di Parma” som saluförs förpackad i skivor ange produktionsföretaget eller åtminstone namnet på en person som finns med i kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen och som därmed omfattas av alla kontroll- och tillsynsförfaranden inom systemet. Bestämmelserna i det sammanfattande dokumentet om den grafiska utformningen på förpackningen har ersatts med mindre detaljerade bestämmelser.

(5) Tabellen med uppgifter om minsta hållbarhet för de olika produkttyperna och för de olika produktionstekniker med vilka ”Prosciutto di Parma” i skivor förpackas har ändrats i enlighet med ett antal nyligen gjorda undersökningar på området.

(6) En precisering har gjorts för att ytterligare förtydliga vilka skinkor som får användas för framställningen av ”Prosciutto di Parma”, genom att den befintliga texten (centrala kategorier i EU:s klassificeringsskala) kompletterats med en uppgift om att det ska vara skinkor i kategorierna U, R och O.

(7) Kommissionen har granskat dessa ändringar och funnit att de är befogade. Eftersom ändringarna är mindre ändringar enligt artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 får kommissionen godkänna dem utan att följa det förfarande som anges i artiklarna 50 och 52 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma” ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Ett konsoliderat sammanfattande dokument med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EGT L 148, 21.6.1996, s. 1.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 25 november 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOȘ
Ledamot av kommissionen

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma” godkänns följande ändringar:

ANSÖKAN OM ÄNDRING

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

”PROSCIUTTO DI PARMA”

EG-nr: IT-PDO-0317-01028–9.8.2012

SGB ( ) SUB (X)

1. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

— Produktbeskrivning

— Framställningsmetod

— Märkning

2. **Typ av ändring(ar)**

— Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning.

3. **Ändring(ar)**

Nedan följer en sammanfattning av de ändringar som görs av det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen.

Den första ändringen avser del B av produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet. Ändringen gäller vattenhalt och salthalt i produkten. Överlag har bestämmelserna förenklats. Den största ändringen avser en sänkning av den högsta respektive lägsta tillåtna genomsnittliga salthalten. Den högsta tillåtna genomsnittliga salthalten sänkts från 6,9 % till 6,2 % och den lägsta tillåtna genomsnittliga salthalten har sänkts från 4,5 % till 4,2 %. Syftet med detta är att sänka salthalten avsevärt i förhållande till tidigare värden. Beslutet om detta har fattats på grundval av allmänna hälsoråd, vilka numera också bekräftats av Världshälsoorganisationen.

Den andra ändringen görs i del B (närmare bestämt den sista punkten avseende märkning), del H i produktspecifikationen, samt punkt 3.7 i det sammanfattande dokumentet och avser märkningen av skivad och förpackad ”Prosciutto di Parma”. Bestämmelserna har ersatts av en mer allmän formulering utan tekniska krav. Syftet med ändringen är att göra det enklare att ändra bestämmelserna om den grafiska utformningen av förpackningen i framtiden genom att det endast kommer att vara nödvändigt att ändra produktspecifikationen och/eller en bilaga till direktivet och inte samtliga dokument.

Den tredje ändringen görs i del H i produktspecifikationen, men berör inte det sammanfattande dokumentet. Även här handlar det om den grafiska utformningen av förpackningen för skivad ”Prosciutto di Parma”. För större transparens inom handeln föreskrivs här att förpackningsföretagets eller skivningsföretagets logotyp ska anges under hertigkronan i stället för produktionsföretagets logotyp. I förhållande till konsumenten är det förpackningsföretaget och skivningsföretaget som ansvarar för produkten i och med att det är dessa som sist hanterar produkten innan den saluförs. Enligt märkningslagstiftningen ska det anges på vilken ort förpackningsföretaget är beläget. Vid sidan om den uppgiften är det av tydlighetsskäl lämpligt att ange den alfanumeriska kod som identifierar företaget inom produktionssystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma”.

Övriga ändringar, dvs. av artiklarna 13 och 14 i direktivet, vilka avser skivning och förpackning av ”Prosciutto di Parma”, är nära kopplade till denna ändring. Syftet med ändringarna är att göra det obligatoriskt att på förpackningar med skivad ”Prosciutto di Parma” ange produktionsföretagets eller förpackningsföretagets namn. Produktionsföretaget och förpackningsföretaget ska ingå i kontrollsystemet för den aktuella skyddade ursprungsbeteckningen och ska omfattas av samtliga kontroll- och certifieringsförfaranden som gäller för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma I detta syfte har artikel 13 kompletterats och en ny artikel, artikel 14, har införts.

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Förordningen har ersatts av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

Skälen för detta anges nedan. I den version av produktspecifikationen som begäran om ändring avser anges inte att det är obligatoriskt att på etiketten eller förpackningen ange produktionsföretaget eller förpackningsföretaget, vilket gör det möjligt att i enlighet med nationell lagstiftning och EU-lagstiftning i stället ange distributionsföretaget eller saluföringsföretagets namn. De senare omfattas varken av produktions-, kontroll-, och förpackningssystemet för produkten eller av den tillsyn som utförs av certifieringsorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma”.

Mot bakgrund av de nya principer som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 ([1]), särskilt artikel 8 och framåt, har man beslutat att i enlighet med förordningen (detta görs redan nu i förväg eftersom förordningen ännu inte har trätt i kraft) identifiera den ”livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen” i enlighet med förordningen som ska ha det faktiska ansvaret för att kontrollera att uppgifterna i märkningen verkligen stämmer med vads om gäller för ”Prosciutto di Parma”. Endast de producenter som har bearbetat och kontrollerat produkterna och de förpackningsföretag/skivningsföretag som skivat och förpackat produkten kan komma i fråga för kontrollen. Skivningen och förpackningen är två processer som inte kan separeras och följaktligen är skivningsföretaget och förpackningsföretaget ett och samma företag. Dessa kan ge de garantier som krävs vad gäller märkningens överensstämmelse med innehållet och kan därför legitimt betraktas som ”ansvariga för livsmedelsinformationen” i förhållande till konsumenten. Det skulle därför med utgångspunkt i orsaken till begäran om ändring kunna betraktas som diskriminering och olämpligt om det endast föreskrivs att producentens namn ska anges.

Syftet med ändringen är för övrigt att välja ut ”ansvariga för livsmedelsinformationen” enbart bland de personer som ingår i det officiella kontrollsystem som tillämpas av kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma”. Både producenterna och förpacknings- och skivningsföretagen omfattas av regelbundna kontroller som genomförs av de behöriga myndigheterna. Om bara en av dessa två typer av aktörer skulle väljas ut skulle detta strida mot själva syftet med begäran om ändring.

Av dessa skäl anser man att det är nödvändigt att föreskriva att producentföretagets namn eller förpacknings- och skivningsföretagets namn ska anges.

Genom att det anges fullständiga uppgifter om företaget (i stället för den alfanumeriska koden och andra koder) förbättras produktens spårbarhet och systemet blir öppnare och tydligare, även för genomsnittskonsumenten.

Även om förpacknings- och skivningsföretagets namn anges under den svarta triangeln kan producenten också ange sitt varumärke och ange uppgifter om på vilken ort företaget är verksamt.

Det övergripande syftet med att ange fullständiga uppgifter för de aktuella aktörerna på förpackningens framsida är att ge konsumenterna garantier för att produkten ”Prosciutto di Parma” överensstämmer med uppgifterna i märkningen. Ansvaret för överensstämmelsen vilar på de aktuella aktörerna som kontrolleras av kontrollorganet. Ändringen syfte är att säkra största möjliga öppenhet vad gäller de uppgifter som anges på förpackningen, enbart i syfte att ge konsumenten så tydlig information som möjligt.

En annan ändring avser bestämmelserna om skivning och innebär en förenkling av bestämmelserna i artikel 12 i direktivet om normer för minsta hållbarhet för skivad och förpackad ”Prosciutto di Parma”. I enlighet med resultaten av ett antal nyligen genomförda undersökningar anses det lämpligt att se över tabellen över tidsfrister för olika produktkategorier och olika typer av förpackningar.

Den sista ändringen avser del C i produktspecifikationen och särskilt avsnittet som berör uppfödningen av grisar för produktion av ”Prosciutto di Parma”. I definitionen för den aktuella uppfödningstekniken anges att syftet med denna är att föda upp tunga svin genom en måttlig daglig viktökning, samt att producera slaktkroppar i enlighet med de centrala kategorierna i EU:s klassificeringsskala. I italiensk lagstiftning görs åtskillnad mellan tunga svin (H) och lätta svin (L) och dessutom görs en uppdelning i enlighet med EU-lagstiftningen som innebär att djuren klassificeras i kategorier med följande bokstavsbeteckningar: EUROP. Texten innehåller inga direkta hänvisningar till dessa bokstavsbeteckningar, men det anges ändå tydligt att ”Prosciutto di Parma” endast kan framställas av skinkor från tunga svin (H) ur de centrala kategorierna i gemenskapens klassificeringsskala, dvs. de kategorier som bär beteckningarna U, R och O. Slaktkroppar med beteckningarna E och P får inte användas. Detta val gjordes i samband med att man utarbetade produktspecifikationen och byggde på övertygelsen att egenskaperna hos skinkor enligt kategorierna E och P inte är förenliga med produktionskraven för ”Prosciutto di Parma”.

([1]) EUT L 304, 22.11.2011, s. 18.

Det diskuteras för närvarande inom EU om huruvida man ska föra in kategorin S i den tidigare nämnda klassificeringsskalan EUROP. Det förefaller i det nuvarande skedet av lagstiftningsförfarandet som om att gemenskapens klassificeringsskala kommer att döpas om till SEUROP, vilket kommer att ge direkta effekter för bland annat Italien, då en sådan klassificering kommer att beröra såväl tunga som lätta svin.

Denna nyhet skulle kunna innebära svårigheter vad gäller tolkningen av produktspecifikationen. Det kan komma att bli svårt att avgöra vad som menas med de centrala kategorierna i EU:s klassificeringsskala och det finns en risk för att man tillåter att olämpliga råvaror används och för att utesluter andra råvaror som egentligen lämpar sig utmärkt för produktion av ”Prosciutto di Parma”. Inom den nya klassificeringsskalan skulle de aktuella centrala kategorierna kunna utgöras av E, U, R och O eller av enbart U och R. I det första fallet skulle skinkor med beteckningen E läggas till de centrala kategorierna, vilket skulle innebära en ökad risk för att råvaror som inte är lämpliga för produktion av ”Prosciutto di Parma” skulle komma i fråga. I det andra fallet skulle skinkor med beteckningen O inte längre få användas, trots att dessa har alla de egenskaper som krävs för produktionen av ”Prosciutto di Parma”.

Mot bakgrund av detta och för att motverka otydligheter vid tolkningen av produktspecifikationen förefaller det lämpligt att förtydliga texten om centrala kategorier i EU:s klassificeringsskala med en uppgift om att de centrala kategorierna är de som bär beteckningarna U, R och O.

BILAGA II

KONSOLIDERAT SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1])

”PROSCIUTTO DI PARMA”

EG-nr: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

SGB ( ) SUB (X)

1. **Beteckning**

”Prosciutto di Parma”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Mognadslagrad lufttorkad skinka. Identifieras genom en brännmärkning på svålen. Rundad form. Distala delar och eventuella yttre skönhetsfel som kan skada produktens image har putsats bort. Andelen kött utan svål ovanför lårbenshalsen får vara högst 6 cm. Vikt: Vanligtvis mellan åtta och tio kg, aldrig under sju kg. Snittytans färg: enhetlig mellan rosa och röd med helt vita fettpartier. Smak och doft: Smaken är söt och god, saltet är föga framträdande och doften stark och karakteristisk. Produkten uppfyller kraven angående vattenhalt, salthalt och proteinsammansättning. Efter brännmärkningen får skinkan med beteckningen ”Prosciutto di Parma” saluföras hel, i benfria bitar i varierande form och vikt eller i skivor som förpackas på lämpligt sätt.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Den råvara (färsk skinka) som används för att framställa ”Prosciutto di Parma” utmärks av följande egenskaper: fettets konsistens fastställs på grundval av jodtalet och halten av linolsyra i skinkans inre och yttre underhudsfettlager. Jodtalet för varje enskild skinka får inte överstiga 70 och linolsyrahalten får inte överstiga 15 %. Fettlagrets tjocklek mäts på den yttre delen av den färska kantskurna skinkan, i en rak vinkel i förhållande till lårbenshalsen. Tjockleken bör vara cirka 20 mm hos de färska skinkor som ska beredas till ”Prosciutto di Parma” på 7–9 kg och cirka 30 mm hos de färska skinkor som ska beredas till ”Prosciutto di Parma” på mer än 9 kg. Fettlagret (inklusive svålen) hos dessa båda typer av färska skinkor får under inga omständigheter vara mindre än 15 mm respektive 20 mm. I toppen bör fettlagret vara så pass tjockt att det inte lossnar från själva köttet. De färska trimmade skinkorna bör väga mellan 12 och 14 kg och får inte väga mindre än 10 kg.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Tillåtna foder, kvantiteter och villkor för användning anges i två tabeller, där den första gäller tillåtna foder upp till 80 kg levande vikt och den andra gäller tillåtna foder under slutgödningsperioden. Fodret ges helst i flytande form (skulor eller mäsk), traditionellt blandat med vassle.

Under den första fasen ska spannmål utgöra minst 45 % av den totala fodergivan och följande foder är tillåtna utöver dem som anges för den andra fasen: majsglutengryn och/eller majsglutenfoder, urkärnade johannesbröd, fiskmjöl, sojamjöl, destillerirester, kärnmjölk, fetter med en smältpunkt över 36 °C, lysin, majsensilage.

([1]) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Förordningen har ersatts av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

Under den andra fasen, gödningsfasen, ska spannmål utgöra minst 55 % av den totala fodergivan och följande foder är tillåtna: majs, krossad majs och/eller majskolvar, sorghum, korn, vete, rågvete, havre, mindre vanliga spannmålsslag, kli och andra biprodukter från bearbetning av vete, torkad potatis, pressad och ensilerad betmassa, linkakor, torkade betrester efter sockerframställning, äppel- eller päronmäsk, druv- eller tomatskal för att förbättra matsmältningen, vassle, kärnmjölk, torkat lusernmjöl, melass, mjöl på pressrester från soja, solrosfrön, sesamfrön, kokos, majskorn, ärter och/eller andra baljväxter, öljäst och andra sorters jäst, samt fetter med en smältpunkt över 40 °C.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionsverksamheten och mognadslagringen ska ske i det produktionsområde som anges i punkt 4 för att garantera produktens kvalitet, spårbarhet och kontroll.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Efter märkningen får skinka med beteckningen ”Prosciutto di Parma” säljas hel, i benfria bitar i varierande form och vikt eller i skivor som förpackas på lämpligt sätt. I det senare fallet får skivningen och förpackningen uteslutande ske i det särskilda produktionsområde som anges i första stycket i punkt 4, och produkten ska vara märkt på ett outplånligt sätt med den skyddade ursprungsbeteckningens logotyp i enlighet med punkt 3.7 för att garantera de kvalitativa egenskaper som är typiska för ”Prosciutto di Parma” och en fullständig spårbarhet för produkten.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Det främsta kännetecknet för en skinka med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma” och som gör att den särskiljer sig från andra skinkor på marknaden är den så kallade hertigkronan (ett brännmärke föreställande en stiliserad krona med fem spiror tillsammans med ordet ”Parma”). Kronan både identifierar och kvalitetssäkrar skinkan, dvs. den skiljer ut parmaskinkan från andra lufttorkade skinkor och garanterar att den är äkta (identifieringsmärke) och har genomgått alla de föreskrivna produktionsetapperna och att de ansvariga utfört kontroller vid varje etapp. Den skyddade ursprungsbeteckningen får endast användas på villkor att skinkan brännmärktsmed hertigkronan. Om brännmärkning med hertigkronan saknas får beteckningen ”Prosciutto di Parma” inte användas i märkningen, på förpackningen i saluföringshandlingarna eller vid själva saluföringen (detta gäller hel, skivad och förpackad skinka, samt vid försäljning i lösvikt).

I märkningen på ”Prosciutto di Parma” ska följande uppgifter finnas:

— Hel skinka med ben:

  — Uppgiften ”Prosciutto di Parma” och uppgiften ”Denominazione di origine protetta”.

  — Uppgift om produktionsanläggningen (även ort)

— Förpackad, hel, benfri skinka eller förpackad benfri skinka i bitar:

  — Uppgiften ”Prosciutto di Parma” och uppgiften ”Denominazione di origine protetta”.

  — Uppgift om produktionsanläggningen (även ort)

  — Produktionsdatum, om sigillet inte längre är synligt.

— Skivad och förpackad skinka:

  — Förpackningarna ska ha en gemensam del i det övre vänstra hörnet i vilken hertigkronan ska återges. Dessutom ska följande uppgifter anges:

    — Uppgiften ”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” – skyddad ursprungsbeteckning i enlighet med lag nr 26 av den 13 februari 1990 och förordning (EG) nr 1107/96).

    — Uppgiften ”confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato” (förpackad under tillsyn av det godkända kontrollorganet).

  — Uppgift om förpackningsanläggningen, även ort.

  — Uppgift om produktionsdatum (det datum då mognadslagringen inleddes enligt uppgifterna på sigillet).

Andra uppgifter av typen ”classico” (klassisk), ”autentico” (autentisk), ”extra”, ”super” får inte förekomma tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen. Uppgifterna ”disossato” (urbenad) och ”affettato” (skivad) får förekomma.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

”Prosciutto di Parma” framställs i det begränsade geografiska område som utgörs av provinsen Parma (i regionen Emilia-Romagna), minst 5 km söder om Via Emilia. Området sträcker sig till 900 meters höjd och avgränsas i öster av floden Enza och i väster av ån Stirone.

Råvaran kommer från ett geografiskt område som är större än bearbetningsområdet och som omfattar följande regioner: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardiet, Piemonte, Molise, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzerna och Latium (Italien).

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

”Prosciutto di Parmas” särskilda egenskaper är nära kopplade till natur- och miljövillkoren i området och till vissa mänskliga faktorer. Dessa är också av avgörande betydelse för att de höga standarderna vad gäller kvalitet, hygien och livsmedelssäkerhet ska kunna bibehållas. Inom det avgränsade geografiska makroområdet är det endast ett fåtal begränsade områden, med unika förhållanden och särskild mänsklig kompetens, som har utvecklats till produktionsområden för den skinka som får använda ursprungsbeteckningen. Produktionsområdet för ”Prosciutto di Parma”, som är en liten del av provinsen Parma, är ett sådant begränsat område. Inom det avgränsade området råder unika ekologiska, klimatmässiga och miljömässiga förhållanden, där vinden från havet blåser in från Versiliens kust, passerar genom olivodlingar och pinjelundar i Val di Magra, fortsätter genom bergspassen i Apenninerna, där vinden förlorar sin fuktighet, och på vägen för med sig doften av kastanjer och torkar parmaskinkorna och ger dem deras unika sötma.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Prosciutto di Parma” är en lufttorkad skinka som har mognats lagrats under minst 12 månader. De enda tillåtna ingredienserna är skinka och salt. Slutprodukten har en rundad yttre form. Distala delar (ben) har putsats bort och andelen kött utan svål ovanför lårbenshalsen får vara högst 6 cm. Den mognadslagrade produkten väger vanligtvis 8–10 kg, aldrig under 7 kg. Snittytans färg ska vara enhetlig mellan rosa och röd med helt vita fettpartier. Smaken är söt och god, saltet är föga framträdande och doften god och karakteristisk. Vid analys ska produkten uppfylla noggranna krav angående vattenhalt (59–63,5 %), salthalt (4,2–6,2 %) och proteinsammansättning (24–31 %).

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

De produktionskriterier som ska uppfyllas för att produkten ska få bära ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma” har ett mycket nära samband med miljövillkoren och de naturliga och mänskliga faktorerna. Det finns en stark koppling mellan råvaran och ”Prosciutto di Parma”, som tillsammans med utvecklingen av produktionen och det geografiska områdets socioekonomiska utveckling har lett fram till skinkans unika egenskaper. Råvaran har särskilda egenskaper som helt och hållet beror på förhållandena i det geografiska makroområdet. I norra och centrala Italien (det område som anges i punkt 4.2) har man fött upp svin sedan etruskisk tid.

Uppfödningen av tunga svin som slaktas när de är lite äldre har utvecklats i etapper. I början födde man upp inhemska raser och uppfödningen utvecklades i takt med att miljövillkoren och de ekonomiska och sociala förhållandena förändrades, som till exempel genom att metoderna för spannmålsodling och mjölkbearbetning utvecklades, vilket påverkade utfodringsmetoderna. Den naturliga slutprodukten av den historiska utvecklingen är den aktuella skinkan med ursprungsbeteckningen. Inom det avgränsade geografiska makroområdet finns det endast ett begränsat område som tack vare sina unika miljöförhållanden och den särskilda mänskliga kompetensen har utvecklats till produktionsområdet för ”Prosciutto di Parma”. Detta avgränsade område utgör en liten del av provinsen Parma. På grund av områdets geografiska placering råder unika ekologiska, klimatmässiga och miljömässiga förhållanden, där vinden från havet blåser in från Versiliens kust, passerar genom olivodlingar och pinjelundar i Val di Magra, fortsätter genom bergspassen i Apenninerna, där den förlorar sin fuktighet och på vägen för med sig doften av kastanjer och torkar parmaskinkorna och ger dem deras unika sötma.

Parma ligger i hjärtat av det gamla Gallia Cisalpina (Gallien hitom alperna) vars invånare födde upp stora flockar med svin och var särskilt skickliga på att framställa saltade skinkor.

Går man längre fram i tiden hittar man många skriftliga hänvisningar till skinkan och dess framställningsmetoder, bland annat i handelskammarens förteckningar från 1913, där det aktuella produktionsområdet nämns. Den första rent hantverksmässiga fasen har i våra dagar utvecklats till en industriell process som ändå bibehåller produktens traditionella egenskaper.

Produktens ursprung är historiskt dokumenterat och detta gäller även råvarans ursprungsområde. Produkten har utvecklats ur den typiska landsbygdskultur som är gemensam för hela det makroområde som anges ovan och som är koncentrerat till en viss del av provinsen Parma på grund av mikroklimat och andra unika miljöförhållanden.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen (artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar enligt artikel 5.5 i förordning (EG) nr 510/2006 genom att ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Parma” offentliggjordes i Italiens officiella tidning nr 154 av den 4.7.2012.

Produktspecifikationens konsoliderade text finns att läsa på följande Internetadress:

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

eller

kan hämtas direkt från startsidan på webbplatsen för Ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it), där man klickar på ”Qualità e sicurezza” (högst upp till höger på skärmen) och sedan på ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.