

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1208/2013****z dnia 25 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Prosciutto di Parma (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92<sup>(2)</sup>.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie niżej opisanych zmian w specyfikacji.
- (3) W związku z zaleceniami żywieniowymi propagowanymi obecnie przez sekretariat Światowej Organizacji Zdrowia dla kryterium średniej zawartości soli maksymalny poziom obniżono z 6,9 % do 6,2 %, a poziom minimalny z 4,5 % do 4,2 %.
- (4) Jeżeli chodzi o etykietowanie „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej wprowadzono obowiązek umieszczania pod symbolem konsorcjum skróconej nazwy przedsiębiorstwa zajmującego się pakowaniem/krojeniem zamiast skróconej nazwy producenta. Wprowadzono ponadto obowiązek umieszczania na opakowaniach „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej nazwy producenta lub, w każdym

przypadku, osoby zarejestrowanej w systemie kontroli chronionej nazwy pochodzenia i podlegającej wszystkim procedurom kontroli i certyfikacji przewidzianym w ramach tego systemu. Zawarte w jednolitym dokumencie przepisy szczegółowe dotyczące prezentacji graficznych umieszczanych na opakowaniu zastąpiono mniej szczegółowym sformułowaniem.

- (5) Tabelę określającą minimalne okresy przydatności do spożycia poszczególnych kategorii produktu i różne typy technologii pakowania „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej zmieniono zgodnie z wynikami niektórych niedawnych badań w tym zakresie.
- (6) Wprowadzono uściślenie umożliwiające jednoznaczną identyfikację kategorii udźców wieprzowych kwalifikowalnych do produkcji produktu, dodając do funkcjonującego obecnie wyrażenia: „środkowe kategorie oficjalnej klasyfikacji EWG”, uściślenie, że chodzi o udźce zaliczane do kategorii oznaczonych literami: „U”, „R” i „O”.
- (7) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 2**

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

*Artykuł 3*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 25 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,  
za Przewodniczącego,  
Dacian CIOLOȘ  
Członek Komisji

---

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” zatwierdza się następującą zmianę:

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY**

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„PROSCIUTTO DI PARMA”**

NR WE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

ChOG ( ) ChNP (X)

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Etykietowanie

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

**3. Zmiana (zmiany)**

Poniżej zamieszczono podsumowanie zmian wprowadzonych do jednolitego dokumentu i do tekstu specyfikacji produktu.

Pierwsza zmiana dotyczy części B specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu, a mianowicie charakterystycznych dla produktu kryteriów w zakresie wilgotności i zawartości soli. Ogólnie rzecz biorąc, normę uproszczono, aby ułatwić jej stosowanie. Znacząca zmiana dotyczy natomiast obniżenia minimalnego i maksymalnego poziomu dla kryterium średniej zawartości soli. Maksymalny poziom dla tego kryterium obniżono z 6,9 % do 6,2 %, a poziom minimalny z 4,5 % do 4,2 % w celu uzyskania dużo niższego średniego poziomu zawartości soli w produkcie niż przy poprzednio stosowanych wartościach. Decyzję tę podjęto w związku z zaleceniami żywieniowymi, które propaguje obecnie sekretariat Światowej Organizacji Zdrowia.

Druga zmiana dotyczy również części B (ostatni punkt dotyczący etykietowania) i części H specyfikacji produktu oraz pkt 3.7 jednolitego dokumentu, a mianowicie etykietowania „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej. Dokładniej rzecz biorąc, przewidziane w dotychczasowym tekście szczegółowe przepisy zastąpiono sformułowaniem bardziej ogólnym, które nie zawiera wymogów technicznych. Celem tej zmiany jest uproszczenie wprowadzania ewentualnych późniejszych zmian dotyczących prezentacji graficznej przedmiotowych opakowań w tym sensie, że łatwiej będzie wprowadzić zmiany tylko do specyfikacji produktu lub jednego z załączników do niej (wspomniane zarządzenie), zamiast jednocześnie do specyfikacji i do jednolitego dokumentu.

Trzecia zmiana dotyczy części H specyfikacji produktu i nie dotyczy jednolitego dokumentu. Nadal chodzi o prezentację graficzną zamieszczaną na etykiecie „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej. Również z myślą o zwiększeniu przejrzystości w zakresie obrotu wprowadzono w szczególności obowiązek umieszczania pod „koroną książeczą” skróconej nazwy przedsiębiorstwa zajmującego się pakowaniem/krojeniem zamiast skróconej nazwy producenta. Przedsiębiorstwo zajmujące się pakowaniem/krojeniem jest ostatnim podmiotem zaangażowanym w wytwarzanie produktu zanim produkt ten trafi do konsumenta; z perspektywy konsumenta zatem w największym stopniu jest odpowiedzialne za produkt. Przepisy w zakresie etykietowania przewidują w związku z tym obowiązek podawania adresu zakładu pakującego. Dla zachowania spójności obok tej informacji należy koniecznie umieszczać też kod alfanumeryczny, pozwalający na identyfikację danego podmiotu w obrębie sektora objętego ChNP „Prosciutto di Parma”.

Późniejsze zmiany dotyczące art. 13 i 14 zarządzenia dotyczącego krojenia „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej są bezpośrednio związane z tą ostatnią zmianą. Celem omawianych zmian jest wprowadzenie obowiązku umieszczania na opakowaniu „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej nazwy producenta lub nazwy przedsiębiorstwa pakującego zarejestrowanego w systemie kontroli ChNP i podlegającego wszystkim procedurom kontroli i certyfikacji przewidzianym w systemie ChNP „Prosciutto di Parma”. W tym celu uzupełniono dotychczasowe brzmienie art. 13 i dodano nowy art. 14.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

Uzasadnienie tej zmiany stanowią niżej opisane elementy. Wersja specyfikacji produktu, która stanowi przedmiot wniosku o zatwierdzenie zmian, nie przewiduje obowiązku umieszczenia na etykiecie lub opakowaniu produktu nazwy producenta lub nazwy przedsiębiorstwa pakującego, dopuszczając tym samym przewidzianą w przepisach krajowych i unijnych możliwość wskazania wyłącznie nazwy dystrybutora lub sprzedawcy produktu. Ten ostatni podmiot nie ma niewątpliwie nic wspólnego z czynnościami związanymi z produkcją, kontrolą ani pakowaniem produktu, ani też z kontrolami przeprowadzanymi przez jednostkę certyfikującą ChNP „Prosciutto di Parma”.

Aby doprowadzić do zgodności z duchem i niektórymi nowymi zasadami wprowadzonymi przez rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011<sup>(1)</sup>, a w szczególności przepisami jego art. 8 i kolejnych, podjęto decyzję – z wyprzedzeniem, gdyż wszystkie przepisy rozporządzenia jeszcze nie obowiązują – o identyfikacji „działającego na rynku spożywczym podmiotu odpowiedzialnego za informację na temat żywności” (funkcja wyraźnie przewidziana w wymienionym rozporządzeniu), który w praktyce jest w stanie gwarantować zgodność „Prosciutto di Parma” z opisem na etykiecie. Gwarancją taką są w stanie dawać jedynie producenci, którzy wyprodukowali produkt i dokonali jego kontroli, oraz przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem/krojeniem, przy czym krojenie i pakowanie stanowią jedną, niepodzielną operację, w związku z czym przedsiębiorstwo zajmujące się pakowaniem zajmuje się jednocześnie krojeniem. Oba wymienione rodzaje podmiotów są w stanie zagwarantować prawdziwość informacji podanych na produkcie i w związku z tym przekonanie, że ponoszą one odpowiedzialność wobec konsumenta, jest uzasadnione. Pod tym względem wymóg umieszczenia na etykiecie wyłącznie nazwy producenta mógłby prowadzić do dyskryminacji i jest nieuzasadniony w świetle przyczyn, które motywowały wniosek o zatwierdzenie zmiany.

Oprócz tego celem omawianej zmiany jest identyfikacja, jako osób odpowiedzialnych za informacje dotyczące produktu, wyłącznie osób zarejestrowanych w oficjalnym systemie kontroli jednostki certyfikującej ChNP „Prosciutto di Parma”. Pod tym względem zarówno producenci, jak i przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem/krojeniem, są regularnie poddawani kontrolom przez właściwe organy; podobnie zatem, objęcie obowiązkiem identyfikacji tylko jednego z nich byłoby sprzeczne ze wskazywanym uzasadnieniem zmiany.

Z wymienionych powodów uważamy, że należy przewidzieć obie możliwości, a mianowicie umieszczenia nazwy producenta lub nazwy przedsiębiorstwa zajmującego się pakowaniem/krojeniem.

Ponadto podawanie na opakowaniu pełnej nazwy przedsiębiorstwa (zamiast stosowania kodów alfanumerycznych i innych kodów) poprawia system identyfikowalności produktu, jego przejrzystość i przystępność, nawet dla średnio zorientowanego konsumenta.

Kiedy nazwa przedsiębiorstwa zajmującego się pakowaniem/krojeniem jest podawana pod czarnym trójkątem obok innych informacji widniejących na etykiecie i opakowaniu, producent może również dodać własną markę i nazwę przedsiębiorstwa.

Ogólniej rzecz biorąc, dodanie nazw omawianych zaangażowanych przedsiębiorstw na przodzie opakowania ma na celu przede wszystkim zagwarantowanie konsumentom zgodności produktu „Prosciutto di Parma” z informacjami podanymi na towarzyszącej mu etykiecie, co związane jest z odpowiedzialnością zaangażowanych podmiotów podlegających kontroli jednostki certyfikującej. Celem zmiany jest doprowadzenie do jak największej przejrzystości informacji widniejących na opakowaniu produktu, z korzyścią dla konsumenta w momencie zakupu.

Późniejsza zmiana dotyczy też zarządzenia dotyczącego krojenia, a mianowicie przeglądu, racjonalizacji i uproszczenia art. 12 omawianego zarządzenia, w którym ustanowiono normy w zakresie minimalnego okresu przydatności do spożycia „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej. W oparciu o wyniki niektórych niedawnych badań w tym zakresie za stosowne uznano dokonanie przeglądu tabeli określającej terminy w odniesieniu do różnych kategorii produktów i rodzajów technologii pakowania.

Ostatnia zmiana dotyczy części C specyfikacji produktu, a w szczególności sekcji poświęconej przepisom w zakresie chowu świń przeznaczonych do produkcji „Prosciutto di Parma”. W definicji technik chowu podkreślono, że: „zmierną one do uzyskiwania ciężkich świń opasowych, co należy realizować, zapewniając umiarkowany dzienny przyrost masy, oraz produkowania tuszy klasyfikowanych w środkowych kategoriach oficjalnego systemu klasyfikacji EWG”. Oprócz rozróżnienia na ciężkie świnię opasowe (H) i chude świnię opasowe (L) włoskie przepisy przewidują, zgodnie z reglamentacją Unii, skalę klasyfikacji w podziale na kategorie oznaczane literami: EUROP. Mimo że w omawianym tekście nie ma bezpośredniego odniesienia do tych liter, z tekstu wynika jednoznacznie, że „Prosciutto di Parma” można wytwarzać tylko z udźców ciężkich świń opasowych (H), klasyfikowanych w środkowych kategoriach oficjalnego systemu klasyfikacji EWG, czyli zaliczanych do kategorii oznaczonych literami: „U”, „R” i „O”, wyłączając tusze zaliczane do klas „E” i „P”. Wybór ten, którego dokonano, opracowując specyfikację produktu, podyktowany był przekonaniem, że cechy udźców tusz klasyfikowanych do kategorii „E” i „P” nie przystają do wymogów produkcji „Prosciutto di Parma”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18.

Obecnie na poziomie Unii trwa debata na temat włączenia do wspomnianego systemu klasyfikacji EUROP kategorii oznaczonej literą „S”. Zaawansowany proces legislacyjny zdaje się potwierdzać, że niedługo wspólnotowy system klasyfikacji będzie nazywać się SEUROP, co będzie miało bezpośrednie skutki również dla Włoch, gdzie klasyfikacja obejmuje zarówno ciężkie, jak i chude świnie opasowe.

Nowość ta może spowodować poważne trudności w zakresie interpretacji odnośnych przepisów zawartych w specyfikacji produktu; a mianowicie trudność w określeniu „środkowych kategorii systemu klasyfikacji”, co wiąże się z ryzykiem dopuszczenia stosowania niewłaściwych surowców lub zabronienia stosowania tych, które są jak najbardziej zgodne z właściwościami „Prosciutto di Parma”. Zważywszy na nową prezentację klasyfikacji, za kategorie środkowe można by uznać kategorie oznaczone literami: „E”, „U”, „R” i „O” lub wyłącznie kategorie oznaczone literami „U” i „R”. W pierwszym przypadku do kategorii środkowych dodano by udźce wieprzowe oznaczone literą „E”, co zwiększyłyby ryzyko stosowania surowców niewłaściwych do produkcji „Prosciutto di Parma”. W drugim przypadku wykluczono by udźce oznaczone literą „O”, mimo ich doskonałych właściwości.

Mając na względzie powyższe i w celu uniknięcia wątpliwości w zakresie interpretacji, należy sprecyzować wyrażenie „środkowe kategorie oficjalnej klasyfikacji EWG” używane w części C specyfikacji produktu poprzez uściślenie, że chodzi o tusze zaliczane do kategorii oznaczonych literami: „U”, „R” i „O”.

---

## ZAŁĄCZNIK II

## SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>

## „PROSCIUTTO DI PARMA”

NR WE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

ChOG ( ) ChNP (X)

**1. Nazwa**

„Prosciutto di Parma”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Szynka surowa dojrzewająca oznaczona znakiem identyfikacyjnym wypalonym na skórze wieprzowej; kształt zewnętrzny zaokrąglony pozbawiony części końcowej (racycy), bez zewnętrznych niedoskonałości, które mogłyby ujemnie wpłynąć na wizerunek produktu, odsłonięta część mięśniowa ponad główką kości udowej (kostką) jest ograniczona i ma nie więcej niż 6 centymetrów (krótkie obcięcie); masa: zwykle od ośmiu do dziesięciu kg, a w każdym razie nie mniej niż siedem kg; kolor po nacięciu: jednorodny, między różem a czerwieńią, przedzielany białą tkanką tłuszczowej; zapach i smak: mięso o delikatnym i łagodnym smaku, lekko słone, o mocnym i charakterystycznym zapachu; charakteryzuje się spełnieniem określonych parametrów analitycznych, dotyczących wilgotności, zawartości soli i proteolizy; szynka „Prosciutto di Parma”, opatrzona odpowiednim znakiem identyfikacyjnym, może być sprzedawana w całości lub bez kości, pocięta na kawałki lub plastry o różnym kształcie i masie w zależności od odpowiedniego opakowania.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Surowiec (świeże udźce) używany do produkcji „Prosciutto di Parma” charakteryzuje się następującymi cechami: konsystencja tłuszczu jest szacowana poprzez ustalenie ilości jodu lub zawartości kwasu linolowego w wewnętrznej i zewnętrznej warstwie tłuszczu podskórnej podściółki tłuszczowej udźca. Dla każdej próbki wskaźnik jodu nie może przekraczać 70, a zawartość kwasu linolowego nie może przekraczać 15%; grubość warstwy tłuszczu zewnętrznej części świeżego udźca, mierzona w pionie względem główki kości udowej (pod kostką), powinna wynosić około 20 milimetrów w udźcach świeżych stosowanych do produkcji „Prosciutto di Parma” o masie między 7 a 9 kilogramów oraz 30 milimetrów w udźcach świeżych stosowanych do produkcji „Prosciutto di Parma”, o masie większej niż 9 kilogramów. Grubość tej warstwy nie może w każdym razie być mniejsza niż odpowiednio 15 milimetrów i 20 milimetrów dla obu kategorii świeżych udźców, wraz ze skórą. W każdym razie pokrycie „korony” powinno być wystarczające, by uniemożliwić oderwanie się skóry od znajdującej się pod spodem tkanki mięśniowej. Zalecana masa świeżych obrobionych udźców wynosi między 12 a 14 kilogramów, a w każdym razie nie może wynosić mniej niż 10 kilogramów.

**3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)**

Dozwolona pasza, jej ilości oraz sposób zadawania zostały ujęte w dwóch tabelach, z których pierwsza dotyczy paszy dla zwierząt nieprzekraczających 80 kg masy w relacji pełnej, a druga – paszy dozwolonej podczas opasu. Paszę zadaje się na ogół w formie płynnej (papka lub masa ciastowata), uzupełnionej tradycyjną serwatką.

W czasie pierwszej fazy chowu zawartość suchej masy zbóż w paszy nie powinna być niższa niż 45%, a dozwolone składniki, poza składnikami zalecanymi w drugiej fazie chowu, są następujące: gluten kukurydziany lub pasza z glutenu kukurydzianego, szarańczyn bez ziaren, mączka rybna, mączka z koncentratu sojowego, odpady destylacyjne, maślanka, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C, lizaty białkowe, kiszonka kukurydziana.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

W czasie drugiej fazy chowu, czyli fazy opasu, zawartość suchej masy zbóż w paszy nie powinna być niższa niż 55 %, a dozwolone składniki są następujące: kukurydza, masa ciastowata z ziaren lub kłosów kukurydzy, sorgo, jęczmień, pszenica, pszenżyto, owies, inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu, otręby i inne produkty uboczne pochodzące z przetwórstwa zbóż, ziemniaki suszone, kiszonka z prasowanych wysłodków buraczanych, makuchy lniane, suszone wysłodki buraczane bez cukru, wyłoki z jabłek i gruszek, skórki winogron i pomidorów regulujące tranzyt jelitowy, serum mleka, maślanka, suszona mąka z lucerny, melasa, mączka z koncentratu sojowego, słonecznikowego, sezamowego, kokosowego lub z ziaren kukurydzy, groszek zielony lub inne nasiona roślin strączkowych, drożdże piwne lub torula i inne, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 40 °C.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zgodnie z pkt 4 czynności związane z produkcją i dojrzewaniem muszą odbywać się w obrębie obszaru produkcji, w celu zagwarantowania jakości, identyfikowalności i kontroli produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Odpowiednio oznakowana „Prosciutto di Parma” może być sprzedawana w całości, bez kości, pakowana w kawałkach lub w plastrach o różnym kształcie i masie odpowiednio zapakowanych; w tym ostatnim przypadku operacje krojenia i pakowania powinny odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4 akapit pierwszy poniżej, a znak identyfikacyjny ChNP musi być наносzony na produkt w sposób trwały i nieusuwalny, zgodnie z pkt 3.7 poniżej, by zagwarantować jakość charakterystyczną dla „Prosciutto di Parma” oraz pełną identyfikowalność produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Najważniejszym elementem rozpoznawczym szynki „Prosciutto di Parma”, który — choć nie dotyczy etykietowania — wyróżnia ją na rynku spośród innych produktów, jest „korona książęca” (znak wypalany, przedstawiający pięcioramienną wystylizowaną koronę, w której środku widnieje toponim „Parma”). Pełni on podwójną funkcję: odróżnia tę szynkę od innych surowych szynek, gwarantując jej autentyczność (znak identyfikacyjny) oraz gwarantuje, że produkt przeszedł przez wszystkie przewidziane etapy produkcji oraz że wszystkie te etapy zostały poświadczane przez odpowiednie podmioty. Wyłącznie obecność tego znaku pozwala na stosowanie zgodne z prawem nazwy pochodzenia: bez „korony książęcej” wyrób nie może być opatrywany przedmiotową nazwą pochodzenia ani na etykietach czy opakowaniach, ani na dokumentach sprzedaży, ani na dokumentach transakcji handlowych (dotyczących sprzedaży w całości, w kawałkach, produktu wstępnie pakowanego ani przy sprzedaży detalicznej w porcjach).

Jeśli chodzi o elementy, które wyróżniają etykietowanie „Prosciutto di Parma”, następujące zapisy są obowiązkowe:

- dla „Prosciutto di Parma” z kością, w całości:
  - „Prosciutto di Parma” a następnie „denominazione di origine protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”),
  - adres zakładu produkcyjnego,
- dla „Prosciutto di Parma” pakowanej, całej, bez kości lub w kawałkach,
  - „Prosciutto di Parma” a następnie „denominazione di origine protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”),
  - adres zakładu pakującego,
  - data produkcji, jeśli wypalony odcisk pieczęci nie jest już widoczny na danym kawałku,
- dla „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej:
  - opakowania mają wspólną część, na której przy górnej krawędzi po lewej stronie znajduje się etykiетка z „koroną książęcą” oraz zapisy:
    - „»Prosciutto di Parma« denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 del REG. (CE) n. 1107/96” („Prosciutto di Parma” chroniona nazwa pochodzenia zgodnie z ustawą nr 26 z dnia 13 lutego 1990 r. oraz rozporządzeniem (WE) nr 1107/96),
    - „confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato” („pakowano pod kontrolą upoważnionego organu”),
  - adres zakładu pakującego,
  - data produkcji (podana na pieczęci data rozpoczęcia dojrzewania).

Zabrania się stosowania takich określeń jak: „classico” (klasyczna), „autentico” (autentyczna), „extra” (ekstra), „super” (doskonała) i dodawania do nazwy handlowej wszelkich innych określeń, wzmianek i atrybutów, z wyjątkiem: „disossato” (bez kości) i „affettato” (w plastrach).

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Prosciutto di Parma” odbywa się na obszarze ograniczonym do prowincji Parma, który obejmuje teren tej prowincji (region Emilia Romagna — Włochy), położony na południe od Via Emilia, w odległości nie mniejszej niż 5 kilometrów od tejsze i na terenach położonych na wysokości nie większej niż 900 m n.p.m., ograniczonym na wschodzie korytem rzeki Enza a na zachodzie — rzeki Stirone.

Surowiec pochodzi z obszaru geograficznego rozleglejszego niż obszar przetwórstwa i obejmuje obszar administracyjny następujących regionów Włoch: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Szczególne cechy „Prosciutto di Parma” oraz gwarancja zachowania wysokich standardów jakości, higieny i bezpieczeństwa żywności są ściśle uzależnione od warunków środowiskowych oraz od czynników naturalnych i ludzkich. W ramach wyznaczonego makroobszaru geograficznego istnieją tylko nieliczne, niewielkie obszary, na których panują specyficzne i niepowtarzalne warunki i gdzie dzięki szczególnym umiejętnościom ludzi rozwinęła się produkcja szynki objętej chronioną nazwą pochodzenia. Jeden z tych niewielkich obszarów stanowi obszar produkcji „Prosciutto di Parma” — mała część prowincji Parma. Ten mikroobszar charakteryzuje się wyjątkowymi warunkami ekologicznymi, klimatycznymi i środowiskowymi wynikającymi z właściwości powietrza morskiego, które napływa znanąd Versilii, a następnie ociepla się wśród gajów oliwnych i lasów sosnowych doliny Magra, przechodząc przez Apeniny traci wilgotność i wzbogaca się o zapach kasztanowców, by na koniec osuszać szynki parmeńskie i nadawać im ich wyjątkowy, delikatny smak.

##### 5.2. Specyfika produktu

„Prosciutto di Parma” jest to szynka surowa, dojrzewająca przez co najmniej 12 miesięcy; jedynymi dozwolonymi składnikami są mięso wieprzowe i sól. Produkt gotowy ma zaokrąglony kształt zewnętrzny i jest pozbawiony części końcowej (racycy), odsłonięta część mięśniowa ponad główką kości udowej (kostką) ma nie więcej niż 6 centymetrów (krótkie obcięcie). Produkt dojrzały charakteryzuje się zwykle masą od ośmiu do dziesięciu kilogramów, a w każdym razie nie może ważyć mniej niż siedem kilogramów; kolor po nacięciu jest jednorodny, między różem a czerwienią, przedzielany intensywną białą tkanką tłuszczowej; mięso ma delikatny i łagodny smak, jest lekko słone, ma mocny i charakterystyczny zapach. Produkt poddany analizie spełnia precyzyjne kryteria w zakresie wilgotności (59–63,5 %), zawartości soli (4,2–6,2 %) oraz proteolizy (24–31 %).

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Kryteria produkcji pozwalające na nadanie chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” zależą w dużym stopniu od warunków środowiskowych, czynników naturalnych oraz ludzkich. Istnieje ścisły związek pomiędzy surowcem oraz szynką „Prosciutto di Parma”, który w powiązaniu z rozwojem produkcyjnym, gospodarczym i społecznym obszaru geograficznego, nadał jej niepowtarzalny charakter. Cechy surowca są bardzo charakterystyczne dla makroobszaru północnej i centralnej części Włoch (zgodnie z wyznaczonym obszarem, o którym mowa w pkt 4 akapit drugi), od epoki etruskiej do czasów współczesnych.

Chów świń opasowych, których ubój następuje w zawansowanym wieku, przeszedł przez następujące etapy rozwoju: narodził się jako chów ras miejscowych i rozwijał w zależności od uwarunkowań środowiskowych, społecznych, gospodarczych, w szczególności uprawy zbóż i przetwórstwa mleka charakterystycznych dla miejscowej diety — a następnie stopniowo doprowadził do celowego ukierunkowania produkcji na produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia. W ramach określonego makroobszaru geograficznego istnieje ograniczony obszar, na którym — w wyniku specyficznych i niepowtarzalnych warunków środowiska oraz dzięki szczególnym umiejętnościom ludzi — rozwinęła się produkcja „Prosciutto di Parma”. Ten ograniczony obszar to mała część prowincji Parma. Ze względu na swe położenie mikroobszar ten charakteryzuje się wyjątkowymi warunkami ekologicznymi, klimatycznymi i środowiskowymi, wynikającymi z właściwości powietrza morskiego, które napływa znanąd Versilii, a następnie ociepla się wśród gajów oliwnych i lasów sosnowych doliny Magra, przechodząc przez Apeniny traci wilgotność i wzbogaca się o zapach kasztanowców, by na koniec osuszać szynki parmeńskie i nadawać im ich wyjątkowy, delikatny smak.

Parma znajduje się w sercu dawnej Galii Przedalpejskiej, której mieszkańcy zajmowali się chowem dużych stad świń oraz byli szczególnymi znawcami w zakresie produkcji solonej szynki.



Wśród historycznych źródeł pisanych można znaleźć liczne świadectwa z opisami szynki i sposobu jej produkcji, w szczególności są to wykazy izby handlowej z 1913 r., w których wymienia się aktualny region produkcji. Ten pierwszy etap, o charakterze czysto rzemieślniczym, zmienił się obecnie w proces przemysłowy, który pozwala jednak zachować bez zmian tradycyjne cechy charakterystyczne produktu.

Pochodzenie produktu jest udokumentowane z historycznego punktu widzenia, również jeśli chodzi o obszar pochodzenia surowca, gdyż produkcja jest wynikiem ewolucji, jaką przeszła tradycyjna gospodarka wiejska obecna w całym wspomnianym wcześniej makroregionie, i która skoncentrowała się w określonej części prowincji Parma, ze względu na jej niepowtarzalne uwarunkowania mikroklimatyczne i środowiskowe.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji [art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]**

Obecna administracja wszczęła krajową procedurę sprzeciwu, o której mowa w art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej, nr 154 z 4.7.2012 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej włoskiego ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), po wybraniu „Qualità e sicurezza” [Jakość i bezpieczeństwo] (u góry z prawej strony ekranu), a następnie: „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].