

Publikacja wniosku o zmianę w myśl art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 86/03)

Niniejsza publikacja daje prawo wniesienia sprzeciwu wobec wniosku o zmianę w myśl art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Sprzeciw winien być wniesiony do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZMIANĘ

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zmianę w myśl art. 9 i art. 17 ust. 2

„PROSCIUTTO DI PARMA”

NR WE: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

CHNP (X) CHOG ()

Wnioskowane zmiany

Pozycja(-e) specyfikacji:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda otrzymywania
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana/Zmiany:

Metoda produkcji

Minimalny czas dojrzewania, jakiemu winna podlegać szynka parmeńska przed przekazaniem do obrotu, zostaje ujednoczony dla wszystkich formatów i wynosi 12 miesięcy.

Wymogi krajowe

Usunięto wszelkie odniesienia do norm i procedur, istniejących przed ukazaniem się rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 ⁽²⁾, które stały się niezgodne z prawem w świetle obecnie obowiązujących przepisów wspólnotowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ Dz.U. L 193 z 31.7.1993, str. 5.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„PROSCIUTTO DI PARMA”

NR WE: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy departament w państwie członkowskim:

Nazwa: Ministero Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Faks: (39) 06 42 01 31 26
Email: QTC3@politicheagricole.it

2. Grupa:

Nazwa: Consorzio del Prosciutto di Parma
Adres: Via Marco dell'Arpa, 8/b
I-43100 Parma
Tel.: (39) 0521 24 39 87
Faks: (39) 0521 24 39 83
Email: —
Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkt mięsny

4. Specyfikacja

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1 Nazwa produktu: „Prosciutto di Parma”

4.2 Opis produktu:

- Szynka surowa dojrzewająca.
- Oznaczona znakiem identyfikacyjnym wypalonym na skórze wieprzowej.
- Kształt zewnętrzny zaokrąglony: pozbawiony części końcowej (stopki), 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).
- Waga: zwykle od ośmiu do dziesięciu kilogramów, a w każdym razie nie mniej niż siedem.
- Kolor po nacięciu: jednorodny między różem a czerwienią, przedzielany białą tkanki tłuszczowej.
- Zapach i smak: mięso o delikatnym i łagodnym smaku, lekko solone o mocnym i charakterystycznym zapachu.
- Charakteryzuje się spełnieniem określonych parametrów analitycznych, dotyczących wilgotności, słoności i proteolizy.
- Szynka parmeńska, opatrzona odpowiednim znakiem identyfikacyjnym, może być sprzedawana w całości lub bez kości, pocięta na kawałki lub plastry o różnym kształcie i wadze oraz odpowiednio zapakowana.

- 4.3 Obszar geograficzny: Produkcja szynki parmeńskiej odbywa się na obszarze ograniczonym do prowincji Parma, który obejmuje teren prowincji Parma (region Emilia Romagna — Włochy), położony na południe od via Emilia, w odległości od tejże nie mniejszej niż 5 kilometrów i na terenach położonych na wysokości nie większej niż 900 metrów, ograniczony 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: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum (Włochy).

- 4.4 Dowód pochodzenia: W odniesieniu do produkcji surowca istnieją szczególne wymagania dotyczące ras, sposobu żywienia i kryteriów hodowli; spełnienie tych wymagań gwarantuje specjalny system kontroli, którym podlegają hodowcy, rzeźnicy i producenci, uprzednio uznani i posiadający odpowiednie uprawnienia oraz poddawani procedurom kontroli, systemom identyfikacji, przyznawania uprawnień i certyfikacji.

Uznany hodowca umieszcza na tylnych udźcach każdej świni, w ciągu trzydziestu dni od urodzenia danej sztuki, nieusuwalny odcisk stempla ze swoim kodem identyfikacyjnym. Hodowca zobowiązany jest do wystawienia dla świń przeznaczonych do uboju zaświadczenia o ich zgodności z wymaganiami dotyczącymi hodowli.

Ubojnia zobowiązana jest do naniesienia na świeżych udźcach przeznaczonych do produkcji szynki parmeńskiej nieusuwalnego stempla, odciskanego na gorąco na skórze, w sposób widoczny i zgodnie z wytycznymi ustalonymi przez organ kontrolny. Specjalista dokonujący uboju odciska nieusuwalny stempel na świeżych udźcach otrzymanych ze świń, posiadających zaświadczenie, o którym mowa w poprzednim akapicie, oraz po upewnieniu się co do spełnienia przez nie wymagań określonych przepisami prawa. Stempel zawiera kod identyfikacyjny ubojni, która dokonuje uboju. Ubojnia zobowiązana jest do załączenia do każdego udźca, na którym odciska stempel, o którym mowa powyżej, oryginału lub kopii zaświadczenia wystawionego przez hodowcę w formie przewidzianej w poprzednim akapicie.

Tylko świeże udźce, pochodzące z uprawnionych ubojni, opatrzone nieusuwalnym stemplem i posiadające wymaganą dokumentację mogą być przekazane do chronionej produkcji szynki parmeńskiej. Podczas każdej operacji wprowadzania świeżych udźców przeznaczonych do produkcji szynki parmeńskiej do upoważnionego zakładu, właściwy organ kontrolny sprawdza obecność stempli identyfikujących i wyżej opisanej dokumentacji.

Podczas przygotowania do peklowania świeżych udźców należy opatrzyć je metalową plombą, poświadczającą datę rozpoczęcia przetwórstwa. Założenie tej plomby leży w gestii producenta i winno być wykonane przed rozpoczęciem peklowania oraz w taki sposób, by plomba pozostawała stale widoczna. Na plombie widnieje oznaczenie miesiąca i roku rozpoczęcia procesu przetwórczego.

Po zakończeniu peklowania odpowiednie organy kontrolne są obecne przy wypalaniu znaku (który ma kształt pięcioramiennej korony wieńczącej elipsę, w środku której widnieje toponim PARMA), sprawdzający uprzednio zgodność przedmiotowych szynek z wymaganiami. Ww. oznakowanie zawiera również kod alfanumeryczny, który identyfikuje zakład wytwórczy.

W związku z powyższym na gotowym produkcie widnieją: tatuaż, identyfikujący hodowlę, z której pochodzi świnia; nieusuwalny stempel, identyfikujący ubojnię, w której przygotowano świeży udziec; metalowa plomba, określająca początek procesu przetwórczego, zakładana przez zakład przetwórstwa oraz wypalany przez tenże zakład po zakończeniu dojrzewania znak, za pomocą którego można zidentyfikować zakład, w którym miało miejsce przetworzenie.

- 4.5 Metoda otrzymywania: Specyfikacja produktu przewiduje między innymi, że, jeśli chodzi o surowiec, szynka parmeńska może być wytworzona tylko ze świń tradycyjnych ras, czystych lub pochodnych, bazujących na Large White i Landrace, zgodnie z uszlachetnieniem wg Libro Genealogico Italiano (Włoskiej Księgi Genealogicznej); ze świń pochodzących od rasy Duroc, zgodnie z uszlachetnieniem wg Włoskiej Księgi Genealogicznej; ze świń innych ras, mieszanych i łączonych, pod warunkiem, że pochodzą one ze schematów selekcji lub krzyżówek opracowanych w celach nie sprzecznych z Włoską Księgą Genealogiczną dla produkcji wieprzowiny tłustej, mających co najmniej 9 miesięcy, masę 160 kg (dopuszczalne odchylenie o 10 %) oraz żywionych według specjalnej diety określonej w sposób analityczny.

Surowiec (świeże udźce) używany do produkcji szynki parmeńskiej charakteryzuje się następującymi cechami:

- Zawartość tłuszczu: jest szacowana poprzez ustalenie ilości jodu i/lub zawartości kwasu linolowego w wewnętrznej i zewnętrznej warstwie tłuszczu podskórnej podściółki tłuszczowej udźca. Dla każdej pojedynczej sztuki ilość jodu nie powinna przekraczać 70, a zawartość kwasu linolowego nie powinna przekraczać 15 %;

- Pokrycie tłuszczem: grubość warstwy tłuszczu zewnętrznej części świeżego udźca, mierzona w pionie względem głowy kości udowej (pod kostką), winna wynosić około 20 milimetrów w udźcach świeżych stosowanych do produkcji szynki parmeńskiej o wadze między 7 a 9 kilogramów oraz 30 milimetrów w udźcach świeżych stosowanych do produkcji szynki parmeńskiej o wadze większej niż 9 kilogramów.

Grubość tej warstwy nie może w każdym razie być mniejsza niż odpowiednio 15 milimetrów i 20 milimetrów dla obu kategorii obrobionych świeżych udźców, wraz ze skórą. W każdym razie w „koronie” winno być takie pokrycie, by uniemożliwić oderwanie się skóry od znajdującej się pod spodem tkanki mięśniowej.

Zalecana waga świeżych obrobionych udźców wynosi między 12 a 14 kilogramów, a w każdym razie nie mniej niż 10 kilogramów.

Świeże udźce nie mogą być poddawane, poza chłodzeniem, żadnej obróbce, w tym zamrażaniu; przez chłodzenie rozumie się przechowywanie udźców w fazie składowania i transportu w temperaturze między $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$; nie wolno używać udźców ze świń, których ubój nastąpił mniej niż 24 godziny lub ponad 120 godzin wcześniej.

Świeży udziec pochodzący z uboju poddawany jest precyzyjnie określonym fazom obróbki, przy czym jedynym dodatkiem jest sól morską. Okres obróbki jest nie krótszy niż 12 miesięcy i obejmuje następujące fazy: wydzielenie; chłodzenie; trybowanie; peklowanie; spoczynek; mycie i suszenie; dojrzewanie wstępne; szcztokowanie; sugnatura [smarowanie tłuszczem wieprzowym]; dojrzewanie; krojenie i pakowanie.

Na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.3 winny znajdować się zakłady produkcyjne (tzw. prosciuttifici) wykonujące krojenie i pakowanie, a więc tu winny odbywać się wszystkie fazy obróbki surowca. Na obszarze pochodzenia surowca, który określono w pkt 4.3, znajdują się wszystkie hodowle świń, których udźce są przeznaczone do produkcji szynki parmeńskiej, ubojnie uprawnione do odpowiedniego przygotowania jak i zakłady wykonujące krojenie, ewentualnie należące do sieci produkcji chronionej.

Odpowiednio oznakowana szynka parmeńska może być sprzedawana w całości, bez kości pakowana w kawałkach lub w plastrach o różnym kształcie i wadze odpowiednio zapakowanych; w tym ostatnim przypadku operacje krojenia na plastry i pakowania winny odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji, a znak identyfikacyjny ChNP musi być nanoszony na opakowanie w sposób nieusuwalny, określony w pkt 4.8 poniżej; przepis ten jest konieczny, by zagwarantować jakość charakterystyczną dla szynki parmeńskiej oraz pełną identyfikowalność wyrobu.

- 4.6 Związek: Szczególne cechy szynki parmeńskiej oraz gwarancja zachowania wysokich standardów jakości, higieny i bezpieczeństwa spożywczego są ściśle uzależnione od warunków środowiskowych oraz od czynników naturalnych i ludzkich. Surowiec oraz szynka o chronionej nazwie pochodzenia są ściśle związane między sobą oraz wspólnie z rozwojem produkcyjnym, gospodarczym i społecznym obszaru geograficznego, który tworzy ich niepowtarzalny charakter, ponieważ cechy surowca są specyficzne dla geograficznego makro-obszaru o określonych granicach. W środkowo-północnych Włoszech hodowla świń tłustych, których ubój następuje w wieku zawansowanym, jest tradycją, która rozpoczęła się w epoce Etrusków i trwa do dzisiaj. Narodziła się ona jako hodowla ras lokalnych i tubylczych i rozwijała w zależności od uwarunkowań środowiskowych, społecznych, gospodarczych — w szczególności od uprawy zbóż i przetwórstwa mleka, które są charakterystyczne dla sposobów odżywiania — a następnie znalazła w produkcie o chronionej nazwie pochodzenia, jakim jest szynka, swój naturalny i jednoznaczny cel produkcyjny.

W ramach określonego makro obszaru geograficznego istnieją nieliczne, niewielkie obszary, które — w zależności od specyficznych i niepowtarzalnych warunków oraz dzięki szczególnemu powołaniu czynnika ludzkiego — rozwinęły się jako obszary produkcji szynki o chronionej nazwie pochodzenia.

Jeden z tych niewielkich obszarów stanowi obszar produkcji szynki parmeńskiej — mała część prowincji Parma, opisana w art. C specyfikacji wyrobu. Ten mikro-obszar charakteryzuje się, w zależności od konkretnego miejsca położenia, wyjątkowymi warunkami ekologicznymi, klimatycznymi, środowiskowymi, wynikającymi z właściwości powietrza, które napływa z nad morza Versilia, a następnie łagodnieje wśród gajów oliwnych i lasków piniowych Val di Magra, osusza się, przechodząc przez Apeniny i wzbogaca o zapach kasztanów, by na koniec osuszyć szynki parmeńskie i nadać im wyjątkową łagodność.

To właśnie dzięki wyjątkowym i niepowtarzalnym warunkom środowiskowym i szczególnemu powołaniu społeczności żyjącej na tym obszarze narodził się produkt o wysokiej jakości, jakim jest szynka parmeńska.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa Istituto Parma Qualità
Adres via Roma, 82/b-c
Langhirano (Parma) (Italia)
Tel. (39) 0521 86 40 77
Faks (39) 0521 86 46 45
Email ipqsegretaria@libero.it

4.8 Etykietowanie: Najważniejszym elementem rozpoznawczym szynki parmeńskiej, który, choć nie dotyczy etykietowania, wyróżnia go na rynku, jest „korona książęca” (znak wypalany, przedstawiający pięcioramienną koronę wieńczącą elipsę, w środku której widnieje toponim „Parma”), który ma wartość znaku zarówno identyfikującego szynkę parmeńską, jak i świadczącego o jej jakości, to znaczy ma podwójną funkcję wyróżniania wyrobu pośród innych szynek surowych, gwarantując jego autentyczność oraz zapewniając, że produkt poddany został wszystkim przewidzianym etapom produkcyjnym oraz że wszystkie te etapy zostały poświadczane przez odpowiednie podmioty.

Wyłącznie obecność tego znaku pozwala na zgodne z prawem stosowanie nazwy pochodzenia: bez „korony książęcej” wyrób nie może być opatrywany tą nazwą ani na etykietach czy opakowaniach, ani na dokumentach sprzedaży, ani na dokumentach transakcji handlowych (dotyczących sprzedaży w całości, w kawałkach, wstępnie pakowanych lub przy sprzedaży częściowej detalicznej).

Jeśli chodzi o elementy, które wyróżniają etykietowanie szynki parmeńskiej, obowiązkowo należy użyć następujących sformułowań:

- Dla szynki parmeńskiej całej z kością:
 - „prosciutto di Parma” a następnie „denominazione di origine protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”);
 - adres zakładu produkcyjnego.
- Dla szynki parmeńskiej 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 odcisk pieczęci jest niewidoczny.
- Dla szynki parmeńskiej w plastrach wstępnie pakowanej:
 - Opakowania mają wspólną część, stanowiącą 25 % górnej powierzchni opakowań, w kształcie trójkąta w lewym górnym rogu, na którego czarnym tle znajduje się znak „korony książęcej” oraz napisy:
 - prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n° 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96 (szynka parmeńska chroniona nazwą pochodzenia w myśl Ustawy nr 26 z dnia 13 lutego 1990 r. i rozporządzenia (WE) nr 1107/96);
 - confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato (pakowano pod kontrolą upoważnionego organu);
 - siedziba zakładu pakującego;
 - data produkcji (data rozpoczęcia dojrzewania podana na pieczęci).

Zabrania się stosowania takich określeń, jak „classico” (tradycyjna), „autentico” (autentyczna), „extra” (extra), „super” (super) i innych określeń, wzmianek i atrybutów, dotyczących nazwy handlowej, za wyjątkiem „disossato” (bez kości) i „affettato” (w plastrach) oraz innych oznaczeń, nieprzewidzianych wyraźnie w specyfikacji wyrobu.
