



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Prosciutto di Parma som opprinnelsesbetegnelse

Dato	FOR-2012-04-20-339
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2012 hefte 5
Ikrafttredelse	20.04.2012
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	24.04.2012 kl. 14.50
Korttittel	Forskrift om betegnelsen Prosciutto di Parma

Kapitteleversikt:

Hoveddel

Nærmere forklaring av innholdet og reguleringsteknikken i produktforskriften

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 20. april 2012 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30 og delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Prosciutto di Parma.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Consorzio del Prosciutto di Parma.

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

Prosciutto di Parma skal produseres, bearbeides, foredles, merkes, pakkes og omsettes i samsvar med bestemmelsene i forordning (EF) nr. 1107/96 om beskyttelse av betegnelsen, jf. produktspesifikasjonen 14. juli 1992 som endret ved forordning (EF) nr. 102/2008 og forordning (EU) nr. 148/2010 og Single document slik det fremgår av vedlegg II i forordning (EU) nr. 148/2010.

§ 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft straks.

Nærmere forklaring av innholdet og reguleringsteknikken i produktforskriften

Teksten nedenfor er kun ment til informasjon og er ikke en del av forskriften.

Prosciutto di Parma er en italiensk betegnelse som også er beskyttet i EU etter forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse av geografiske betegnelser og opprinnelsesbetegnelser på landbruksprodukter og næringsmidler. Forordning (EF) nr. 510/2006 er imidlertid ikke en del av EØS-avtaleverket og Norge har per i dag heller ingen andre avtaler med EU om gjensidig godkjenning av avtalepartenes beskyttede betegnelser på næringsmidler. En betegnelse som er beskyttet etter forordning (EF) nr. 510/2006 er derfor ikke automatisk beskyttet i Norge etter forskrift om beskyttede betegnelser og vice versa. Dersom en betegnelse som er beskyttet i EU også skal oppnå tilsvarende beskyttelse i Norge, må betegnelsen søkes godkjent og beskyttes etter forskrift om beskyttede betegnelser og vice versa.

Det fremgår av bestemmelsene i forordning (EF) nr. 510/2006 at noen av de mest sentrale rettslige dokumentene som ligger til grunn for beskyttelse av en betegnelse i EU, blant annet er selve vedtaket om beskyttelse av betegnelsen, produktspesifikasjonen og det såkalte Single document. Produktspesifikasjonen inneholder de fullstendige kravene som produkter som skal merkes med den beskyttede betegnelsen må oppfylle og redegjør fullstendig for blant annet sammenhengen mellom produktets egenskaper og den geografiske opprinnelsen. Single document inneholder et sammendrag av de mest sentrale elementene i produktspesifikasjonen.

Mange EU-land hadde nasjonale ordninger for beskyttelse av betegnelser på næringsmidler i tiden før EU for første gang lagde sitt felles regelverk om beskyttelse av betegnelser på næringsmidler på unionsnivå i forordning (EF) nr. 2081/92 (som nå er opphevet og erstattet av forordning (EF) nr. 510/2006). Forordning (EF) nr. 2081/92 inneholdt blant annet en bestemmelse om at medlemsstatene innen en viss frist kunne melde inn de betegnelse som da var beskyttet nasjonalt for vurdering med tanke på beskyttelse på EU-nivå. Etter denne prosedyren ble blant annet betegnelsen Prosciutto di Parma meldt inn av Italia. Etter at alle de innmeldte betegnelse var vurdert etter kravene i forordning (EF) nr. 2081/92, fattet Kommisjonen i forordning (EF) nr. 1107/96 et samlevedtak om beskyttelse av de betegnelse som oppfyller kravene. Det er forordning (EF) nr. 1107/96 som beskytter blant annet Prosciutto di Parma som opprinnelsesbetegnelse i EU, men forordningen inneholder for øvrig ingen bestemmelser om de nærmere kravene til den enkelte betegnelsen.

I produktforskriften § 3, om vilkår for bruk av produktbetegnelsen, har vi derfor tatt inn henvisninger til kravene i vedtaket om beskyttelse av Prosciutto di Parma i EU i forordning (EF) nr. 1107/96, produktspesifikasjonen 14. juli 1992 som endret ved forordning (EF) nr. 102/2008 og forordning (EU) nr. 148/2010 og det oppdaterte Single document slik det fremgår av vedlegg II i forordning (EU) nr. 148/2010. Reguleringsteknikken likner derfor mye på metoden som brukes for gjennomføring i norsk rett av EØS-forpliktelser i form av forordninger.

Nedenfor følger til informasjon og som et hjelpemiddel ved lesing av § 3 i produktforskriften, engelsk versjon av det oppdaterte Single document for Prosciutto di Parma slik det fremgår av vedlegg II i forordning (EU) nr. 148/2010. Ingen av de rettslige dokumentene som ligger til grunn for beskyttelse av betegnelsen i EU vil bli oversatt

til norsk. Teksten nedenfor er som nevnt innledningsvis kun ment til informasjon og er ikke en del av forskriften.

SINGLE DOCUMENT

Council Regulation (EC) No 510/2006 on the protection of geographical indications and designations of origin
«PROSCIUTTO DI PARMA»

EC No: IT-PDO-0217-0067- 30.01.2009

PGI () PDO (X)

1. NAME

«Prosciutto di Parma».

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Italy.

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Type of product

Class 1.2. Meat-based products.

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

Aged raw ham; identified by a heat-affixed logo on the hide; with a rounded external shape; the distal part (the foot) and any external imperfections that may compromise the product image are removed, trimming to leave a maximum of 6 cm of meat standing proud of the head of the femur; normally 8–10 kg in weight but never less than 7 kg; colour when cut: uniform pink to red, interspersed with pure white where fat is present; aroma and taste: delicate and sweet-tasting meat, not very salty with a typical fragrant aroma; specific response to precise analytical criteria measuring water content, salt and protein breakdown; after the logo is affixed, «Prosciutto di Parma» may be marketed whole, boned, packaged into pieces of variable weights and shapes or sliced and packaged appropriately.

3.3. Raw materials (for processed products only)

The raw material (fresh hind legs) used for the production of «Prosciutto di Parma» is characterised by the following aspects: the consistency of the fat is rated by calculating the iodine index and/or linoleic acid content taken in the internal and external fat layers of subcutaneous panniculus adiposus in the hind leg. Each sample must have a maximum iodine index of 70 and a maximum linoleic acid content of 15 %; the depth of the fat covering of the external part of the fresh, trimmed hind leg, measured vertically from the top of the femur («sottonoce»), must be approximately 20 mm for fresh hind legs used for the production of «Prosciutto di Parma» weighing between 7 and 9 kg and 30 mm for fresh hind legs used for the production of «Prosciutto di Parma» weighing more than 9 kg. The depth of this fat layer must not be less than 15 mm and 20 mm, respectively, for the two categories of fresh hind legs, including the rind. At the «crown», the layer of fat must be such that the rind cannot separate from the underlying layer of muscle fibre. Fresh trimmed hind legs should preferably weigh between 12 and 14 kg but must never weigh less than 10 kg.

3.4. Feed (for products of animal origin only)

Authorised feed, quantities and instructions for use are listed in two tables – the first contains authorised feed for animals with a live weight of up to 80 kg, the second with feed authorised during the fattening phase. Feed is to be administered preferably in liquid form (gruel or wet mash), traditionally with added whey.

During the first phase, the level of dry matter in the grain must be at least 45 % of the total matter and, besides the feedstuffs prescribed for the second phase, the permitted feedstuffs are as follows: corn gluten feed, stoned carobs, fish meal, soybean meal, distiller's grains, buttermilk, fats with a melting point greater than 36 °C, protein lysates, silage corn.

During the second phase (fattening), the level of dry matter in the grain must be at least 55 % of the total matter and the permitted feedstuffs are as follows: corn, wet mash from grains and/or ears of corn, sorghum, barley, wheat, triticale, oats, minor cereals, bran and other wheat-processing by-products, dehydrated potatoes, pressed and ensiled beet pulp, linseed oilcakes, dried beet pulp, apple and pear pulp, grape and tomato skins as agents assisting intestinal passage, whey, buttermilk, lucerne meal, molasses, meal from soybean, sunflower seed, sesame, coconut, corn germs, peas and/or other legume seeds, beer yeast, torula yeast and other yeasts, fats with a melting point higher than 40 °C.

3.5. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

The production and ageing steps must take place in the production area specified in (4) in order to guarantee the quality, traceability and monitoring of the product.

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.

After the logo is affixed, «Prosciutto di Parma» may be sold whole, boned, in pieces of variable weights and shapes or sliced, and packaged appropriately. In the case of the latter, the slicing and packaging processes must be carried out in the production area specified in (4) and the distinctive PDO logo must be affixed to the package in such a way that it is indelible and cannot be removed, in accordance with the instructions set out in (3.7) below, so as to guarantee the quality characteristics typical of «Prosciutto di Parma» and the full traceability of the product.

3.7. Specific rules concerning labelling

Although not part of the labelling, the first identifying feature of «Prosciutto di Parma» that distinguishes it from other products on the market is the «duke's crown» (heat-affixed mark reproducing the image of a five-point crown accompanied by the wording «Parma»). This mark fulfils a double function: firstly, it distinguishes the product from other raw hams and guarantees its authenticity (identifying mark) and secondly, it guarantees that the product itself has undergone all the proper production steps and that it has been identified by the operators in question during each of those steps. The lawful use of the PDO is subject to the presence of the logo: without the «duke's crown» the name in question may not be used to designate the product on labels, packaging or in sales documents, nor may it be used during commercial transactions (whole, sliced and prepackaged, or for retail sale in portions).

The following specifications are obligatory on the labelling of «Prosciutto di Parma»:

For whole «Prosciutto di Parma», on the bone

- «Prosciutto di Parma» followed by «denominazione di origine protetta» (protected designation of origin),
- the production site.

For packaged, whole, boned or cut «Prosciutto di Parma»

- «Prosciutto di Parma» followed by «denominazione di origine protetta» (protected designation of origin),
- the packaging site,
- the production date (if the seal is not longer visible).

For sliced, pre-packaged «Prosciutto di Parma»

- the packages display a common section equal to 25 % of the surface of the upper section of the packages made up of a triangle positioned at the top left-hand corner, with a black or transparent background, within the limits and under the conditions laid down by the annexed Directive on the slicing and packaging of «Prosciutto di Parma», bearing the «duke's crown» logo and the wording:
- «Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 et del regolamento (CE) n. 1107/96» («Prosciutto di Parma» protected designation of origin in accordance with Law No 26 of 13 February 1990, and Regulation (EC) No 1107/96),
- «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato» (packaged under the supervision of the authorised body),
- the packaging site,
- the production date (date indicating start of ageing as shown on the seal).

The use of adjectives such as «classic», «authentic», «extra», «super» or any other qualifying term or attribute added to the marketed product and other words not specifically provided for in the product specification is prohibited, except for the terms «disossato» (boned) and «affettato» (sliced).

4. CONCISE DEFINITION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

«Prosciutto di Parma» is produced in the defined area in the Province of Parma which includes the territory of the Province of Parma (in the Region of Emilia-Romagna, Italy) that lies no less than 5 km south of the Via Emilia at an altitude of no more than 900 metres, and bordered to the east by the Enza river and to the west by the Stirone river.

The raw materials originate from a larger geographical area than the production area, which covers the following administrative regions: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardy, Piedmont, Molise, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzi, Lazio (Italy).

5. LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

5.1. Specificity of the geographical area

The specific characteristics of «Prosciutto di Parma» and the guarantee of compliance with strict quality, hygiene and food safety standards are all closely linked to environmental conditions and to natural and human factors. Within the defined geographical macro region, only a few rare restricted areas with unique, inimitable conditions and specific human skills have developed as production areas for hams with a designation. The production area for «Prosciutto di Parma», a small part of the Province of Parma, is one of those restricted areas. The location of this micro area gives it its characteristic and unique ecological, climatic and environmental conditions brought about by the sea air from Versilia which, having calmed down after passing through the olive groves and pine belts of Val di Magra, shedding its moisture onto the passes of the Apennines and acquiring the rich fragrance of chestnut groves, dries «Prosciutto di Parma» and lends it its exclusive sweet aroma.

5.2. Specificity of the product

«Prosciutto di Parma» is a raw ham that has been aged for a period of at least 12 months; the only ingredients permitted are pork and salt. The finished product has a rounded external shape and the distal part (the foot) has been removed, with a maximum of 6 cm of meat standing proud of the head of the femur. The aged product normally weighs 8–10 kg, but never less than 7 kg; the colour when cut is uniform pink to red, interspersed with pure white where fat is present; the meat has a delicate, sweet flavour, is not very salty and has a fragrant and characteristic aroma. In analyses, the product satisfies precise criteria relating to water content (59–64 %), salt (4,5–6,9 %) and protein breakdown (24–31).

5.3. Causal link between the geographical area and a specific quality, the reputation or other characteristic of the product

The production criteria that allow the PDO «Prosciutto di Parma» to be conferred are closely linked to environmental conditions and to natural and human factors. There is a close link between the raw material and «Prosciutto di Parma» which, coupled with production trends and the socio-economic development of the geographic area, have produced unique qualities. The characteristics of the raw material have been utterly specific to the defined macro region of central, northern Italy (as specified in the second paragraph of (4)) since Etruscan times.

The way in which the rearing of heavy pigs for late slaughter has developed shows the various stages of pig breeding: starting with local indigenous breeds and developing in line with environmental, social and economic conditions – and in particular alongside cereal crop and dairy farming (which are a core aspect of feeding practice), in order to culminate gradually and naturally in the entirely separate production of a product which enjoys protected designation status. Within the defined geographical macro region there is a restricted area which, due to its unique and inimitable environmental conditions and specific human skills, has developed into the production area for «Prosciutto di Parma». This defined area represents only a small part of the Province of Parma. The location of this micro area gives it its characteristic and unique ecological, climatic and environmental conditions brought about by

the sea air from Versilia which, having calmed down after passing through the olive groves and pine belts of Val di Magra, shedding its moisture onto the passes of the Apennines and acquiring the rich fragrance of chestnut groves, dries «Prosciutto di Parma» and lends it its exclusive sweet aroma.

Parma is situated at the heart of the ancient lands of Cisalpine Gaul whose inhabitants reared large herds of pigs and were particularly skilled in the production of salted hams.

There are various written sources referring to the ham and its method of preparation, notably in the 1913 Chamber of Commerce lists, which mention the current production region. Traditionally, the first step was only a small-scale activity. Now, it has developed into more of an industrialised process – but one which nevertheless preserves the traditional characteristics of the product.

The origin of the product is documented from a historical perspective, also with regard to the area of origin of the raw material as this production is the culmination of the typical rural culture common to the entire macro region mentioned above which is concentrated in a particular part of the Province of Parma because of the inimitable microclimate and environmental conditions there.

REFERENCE TO PUBLICATION OF THE SPECIFICATION

The Government has launched the national objection procedure for the proposal to amend the «Prosciutto di Parma» protected designation of origin. The full text of the product specification is available on the following website: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0