

Реєстр № 17

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	17
Дата реєстрації	10.02.2012
Номер заявки	i 201000002
Дата подання заявки	15.03.2010
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	10.02.2012 Бюл. № 3
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	PROSCIUTTO DI PARMA (ПРОШУТТО ДІ ПАРМА)
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	витримана сира шинка

Назва та межі географічного місця, де виробляється товар і з яким пов'язуються особливі властивості, певні якості або інші характеристики товару:

Провінція Парма, а саме земля у провінції Парма (регіон Емілія – Романья, Італія), що простягається на південь від дороги Емілія не менше ніж на 5 км та на максимальну висоту у 900 метрів, на сході межується річкою Енца, а на заході – річкою Стіроне.

Опис основних особливих властивостей, певних якостей, репутації або інших характеристик товару:

Шинка PROSCIUTTO DI PARMA (ПРОШУТТО ДІ ПАРМА) виготовляється виключно із свіжого м'яса стегон свиней, що народилися, виростили та були забиті у будь-якому із визначених районів. Дана територія має виключні екологічні, кліматичні та природні умови, оскільки це є єдине місце, якому притаманний унікальний та важливий для виробничих цілей вітер, який висушує Пармську шинку, роблячи її солодкою та непорівнянною. Цей вітер, який приходить із побережжя Версилія, на своєму шляху продуває оливкові та соснові гаї долини Магра, проходячи через Апенніни стає сухішим, а

наближаючись до Пармських долин набуває міцних пахоців каштанів. Для використання переваг вітрів усі виробничі заводи розташовані поперечно до потоку вітрів. Чисельні великі вікна заводів сприяють циркуляції повітря, яке безперечно робить свій внесок до ферментативного та біохімічного процесів, за допомогою яких виробляється Пармська шинка.

Відмінними особливостями Пармської шинки є:

- заокруглена поверхня: без віддалених частин та дефектів, що могли б негативно вплинути на імідж продукту, із розміщенням навколо кістки м'язової частини (кращий кінець), що завтовшки не більше 6 см (короткий процес очищення);

- вага: як правило, 8-10 кг, але не менше 7 кг;

- колір при нарізанні: рівномірний від рожевого до червоного із вкрапленнями білого у жирних місцях;

- запах та аромат: ніжний та делікатний аромат, дещо солонуватий із запашним та специфічним запахом;

- відповідність визначеним аналітичним параметрам.

Для набуття необхідних якостей та відповідності встановленим показникам, Пармська шинка у процесі приготування проходить 9 етапів, зокрема:

1. Відбір: свиня повинна залишатися без їжі протягом 15 годин до моменту забиття, після чого стегна відділяються від боків.

2. Охолодження: щойно відрізані стегна розміщують у спеціальних холодних кімнатах на 24 години з метою зниження температури з 40 до 0 градусів та, оскільки охолодження сприяє затвердінню м'яса, полегшення очищення.

3. Очищення: метою даного етапу є надання більш естетичного вигляду продукту та очищення для сприяння солінню. На цьому етапі стегна навіть із найменшими дефектами викидаються. Після проходження очищення стегна втрачають до 24% ваги у жирі та м'язах;

4. Соління: охоложені та очищені стегна відсилаються для проходження етапу соління на спеціальні фабрики. Надзвичайно важливим є те, щоб соління проводилося на стегнах, що витримувалися при постійній та правильній температурі, адже сильно заморожені стегна поглинають надто мало солі, позаяк у стегнах, що не були достатньо охоложені, може спостерігатися процес розкладання. Соління передбачає використання вологої та сухої солі: шкіра обробляється вологою сіллю, а пісні частини посипаються сухою сіллю. Жодні хімікати, консерванти або інші домішки не використовуються, стегна не зазнають коптіння. Стегна зберігаються при температурі 0-4 градуси при вологості у 80%. Після 6-7 днів перебування у цих кімнатах (відомих як кімнати попереднього соління), стегна дістаються, очищаються від залишків солі та знову посипаються маленькою кількістю солі, після чого поміщаються у нові кімнати холодного зберігання (відомі як кімнати кінцевого соління), де вони залишаються протягом 15-18 днів у залежності від ваги.

На даному етапі стегна повільно всмоктують сіль та віддають частину своєї вологи. Наприкінці етапу вага стегна становить на 3,5-4% менше від початкової;

5. Період спокою: після очищення від залишків солі стегна переміщують до так званих кімнат спокою, у яких вони перебувають впродовж 60-90 днів при вологості приблизно 75% та температурі між 1 та 5 градусами. На цьому етапі стегнам дають можливість «дихати». При цьому вони не повинні стати надмірно сухими або вологими, тому повітря у кімнаті змінюється дуже часто. Сіль, що всмокталася на попередній стадії, проникає глибше, рівномірно розподіляючись по м'язовій масі. Вага стегна зменшується ще на 8-10%;

6. Миття/сушіння: стегна ополіскуються теплою водою, а шкіра очищується від залишків солі та забруднень. За сприятливих погодних умов (суха вітряна та сонячна погода) стегна виставляються для просушування або ж направляються до спеціальних сушильних кімнат.

7. Попереднє витримування: етап проводиться у великих приміщеннях, що мають вікна, розташовані у шаховому порядку, де стегна вішають на традиційних драбинах. Вікна відкриваються відповідно до внутрішньої/зовнішньої вологості, а також вологості стегон. Показники вологості повинні сприяти поступовому висушуванню, що в ідеалі має бути безперервним процесом. Після цього етапу стегна б'ють для надання типової округлої форми. Місце біля кращого кінця посипається перцем для забезпечення сухості контактної території. Вага стегна зменшується ще на 8-10%.

8. Змащування жиром: край біля кращого кінця, відкриті м'язові частини та будь-які щілини покриваються шаром перетертого свинячого жиру, змішаного із незначною кількістю солі і молотого перцю та, за необхідністю, рисового борошна. Змащування має на меті пом'якшення верхніх прошарків м'язових тканин та запобігання їхньому швидкому висиханню у порівнянні із внутрішніми тканинами. Жирова суміш не вважається інгредієнтом за італійським законодавством.

9. Штампування та витримування: після змащування жиром та витримування протягом 7 місяців стегна переміщуються до «підвалів», які є більш холодними та менш провітрюваними, ніж кімнати попереднього витримування. До такого переміщення на стегна наносять печатку. На цьому етапі спеціальна голка, виготовлена із кістки кобили, що має особливу рису швидко вбирати запах матеріалу та потім швидко його втрачати, встромляється у різні частини м'язової тканини, а потім тестується експертами (процедура нюхання), котрі визначають правильність протікання процесу приготування продукту. Впродовж цього етапу важливі біохімічні та ферментні процеси мають місце і саме на цьому етапі стегно набуває свого відмінного запаху та смаку. Протягом даного етапу стегно втрачає приблизно 5% своєї ваги.

І лише після завершення періоду у 10 місяців для шинки із кінцевою вагою у 7 – 9 кг та 12 місяців для шинки із кінцевою вагою більше 9 кг та після

проходження різноманітних інспекцій уповноважених органів, на шинці проставляється печатка «герцогська корона».

Умови використання кваліфікованого зазначення походження товару на етикетці та при маркуванні товару:

Після ретельної перевірки готової продукції уповноваженими органами на шкірі стегон, що відповідають усім умовам виробництва, наноситься печатка у вигляді «герцогської корони» та проставляється ідентифікаційний код виробника.

На готовій продукції, яка може реалізовуватися цілою на кістці, цілою запакованою та порізаною на шматки або скибки, повинні бути присутні наступні позначення:

А) Для цілої шинки на кістці:

- PROSCIUTTO DI PARMA;
- адреса заводу-виробника.

Б) Ціла запакована шинка або шинка, порізана на шматки:

- PROSCIUTTO DI PARMA;
- адреса пакувального заводу;
- дата виробництва (у разі, коли печатку не видно).

В) Порізана на скибки або попередньо запакована шинка:

- на усіх упаковках повинні міститися стандартні за розміром зображення, що відповідають 25% верхньої поверхні самої упаковки, зробленої у формі трикутника на чорному тлі, розміщеної у верхньому куті, що містить зображення «герцогської корони» та напис «PROSCIUTTO DI PARMA», зазначення місця походження товару, захищене відповідно до Закону № 26 від 13 лютого 1990 року «Packaged under the supervision of the Parma Ham Consortium» (в перекладі з англ. «запаковано під наглядом Консорціуму Пармської шинки»);

- адреса пакувального заводу;

- дату виробництва (початок етапу витримки, що зазначається на печатці).

Адреса для листування :

вул. Артема, 37-41, 3-й поверх, м. Київ, 03054, Юридична та патентна фірма «Грищенко та партнери»

Ім'я та реєстраційний номер представника у справах інтелектуальної власності:

Льгова Майя Миколаївна.