

No: 169 – Menş e Adı

**PROSCIUTTO DI PARMA (PARMA HAM / PARMA
JAMBONU)**

Tescil Ettiren

**CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA (PARMA HAM
CONSORTIUM)**

Bu coğrafi işaret, 31.08.2011 tarih ve 28041 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi işaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 18.12.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değiş iklik İ lanı:

01.07.2021 tarih ve 104 sayılı Bülten

Tescil No	: 169
Tescil Tarihi	: 19.02.2013
Başvuru No	: C2007/021
Başvuru Tarihi	: 18.12.2007
Coğrafi İşaretin Adı	: Consorzio del Prosciutto di Parma (Parma Ham Consortium)
Ürün Adı	: Jambon
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Consorzio del Prosciutto di Parma (Parma Ham Consortium)
Tescil Ettirenin Adresi	: Largo Calamandrei 1/A, Parma İTALYA
Coğrafi Sınır	: Üretim alanı İtalya'nın Emilia-Romagna Bölgesindeki Parma şehridir. Hammaddesinin getirildiği bölgeler İtalya'da yer alan Emilia-Romagna, Veneto, Lombardy, Piedmont, Molise, Umbria, Tuscany, Marche Abruzzo ve Lazio olmak üzere üretim alanından daha geniş bir alandır.
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonunun ham maddesi taze domuz butudur. Ayırt edici özellikleri ise kavisli dış cephesi, ağırlığı, dilimlendiğindeki rengi, aroma ve tadı ile analitik değerlere uygunluğudur.

Prosciutto Di Parma (Parma Ham/Parma Jambonu), 1970 yılından itibaren ulusal düzeyde korunmaktadır.

Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu, Avrupa Birliği tarafından da "Protected Designation of Origin" olarak coğrafi işaret koruması almıştır.

Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu, yukarıda belirtilen bölgelerde doğan, yetiştirilen ve kesilen domuzların taze butlarından, yine yukarıda belirtilen alanda üretilmektedir. Jambon, domuzların butlarının 7-9 kg olmasından itibaren en az 10 aylık, 9 kg'dan fazla ise 12 aylık periyotlarda, düzenlemelere uygun olarak ve belirtilen özel üretim sahasında üretilmekte ve tütsülenmektedir. Bu periyotlar tuzlama işleminden itibaren hesaplanmaktadır. Belirtilen ağırlıklar kemikli domuz butlarının Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu menşe adı ile işaretlenmesi anındaki ağırlıklardır.

Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonunun üretilmesinde kullanılan domuzların soyları ve taşımaları gereken şartlar aşağıdaki gibidir:

- Safkan ya da İtalya soy kütüğü kayıtlarında belirtildiği gibi standart, geleneksel Large White, Landrace ya da Duroc soylarından gelen hayvanlar kabul edilir.
- Diğer soylara ait melez ya da hibrid hayvanlar da, domuzların üretilmesi için İtalya soy kütüğü kayıtları tarafından kabul edilen amaçlara uygun olan üreme ya da melezleme programları tarafından üretilmek şartıyla kabul edilir.
- Geleneğe göre, strese karşı hassas olma durumuna (PSS) özel referans ile karşıt özellikler taşıyan hayvanlara, bugünlerde objektif olarak "post mortem" olarak tanımlanabilen ve tütsülenmiş ürünlere izin verilmez.
- Butları üretim şartlarına uymayan tüm hayvanlar her durumda hariç tutulur.
- Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc ve Spotted Poland soylarına ait safkan hayvanlar üretimde kullanılmaz.
- Domuzların ağırlığının 160 kg (+/- %10) olması gerekmektedir. Kabul edilebilecek minimum ağırlık 144 kg, maksimum ağırlık ise 176 kg'dır. Kullanılan genetik türlerin yüksek derecede etkinlik ile yüksek ağırlıklara, her durumda, parça başına (canlı ağırlık) ortalama 160 kg'a (+/- %10) ulaşmalarından emin olunması gerekir.
- Minimum kesim yaşı 9 aydır.
- Yaban domuzu ve dişi domuzun kullanılması hariç tutulmuştur.

- Domuzlar çok iyi sağlık koşullarında ve kanı mükemmel şekilde boşaltılmış şekilde kesilmelidir.

Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonunun ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir:

- Kavisli dış cephe: Domuz butunun paça kısmı ve ürünün imajını zedeleyen herhangi bir dış leke olmaksızın, uyluk kemiğinin baş kısmının üzerindeki 6 cm ile sınırlı kas kısmının açığa çıkartılması suretiyle (kısa traşlama) oluşturulur.
- Ağırlık: Kural olarak 8 ile 10 kg arasındır, ancak 7 kilodan az olamaz.
- Dilimlendiğindeki rengi: Yağlı kısımlarında saf beyaz renkler bulunmakla birlikte, eşit oranda pembe ile kırmızı arasında değişir.
- Aroma ve tadı: Acısız, hafif tadı, aynı zamanda hoş kokusu ve özgün lezzetiyle hafif tuzludur. Prosciutto Di Parmanın lezzetinin özgünlüğu, normal jambonlardan daha tatlımsı bir lezzete sahip olmasından gelmektedir.
- Önceden hesaplanan analitik değerlere uygundur.

Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu, niteliksel değerleri bir kısım organoleptik ve kimyasal parametrelere dayalı bir metotta üretilmektedir. Bu metotta tuz içeriği, nem içeriği ve çözülmüş nitrojen içeriği (proteloiz içerik) olmak üzere 3 değer tanımlanmıştır. İyi kalitede bir jambon, limitli şekilde sodyum klorür ve nem ihtiva eder.

9 kg'dan fazla ve 7-9 kg arasında olan iki kategorideki Parma Jambonlarının değerleri aşağıdaki gibi tanımlanabilir:

9 kg üzerindeki Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu:

Nem: %59.0-%63.5

Tuz:%4.5-%6.7

Proteloiz içerik:%24.0-%31.0

7 ile 9 kg arasındaki Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu:

Nem: %59.0-%64.0

Tuz: %4.5-%6.9

Proteloiz içerik: %24.0-%31.0

Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonunun ham maddesi olan taze domuz butu, aşağıdaki özellikleri içermelidir:

Yağlılık kıvamı: Yağlılık kıvamı, butun deri altı panikül adipozunun (panniculus adiposus) dış yağ katmanı ve iç yağ katmanının her ikisindeki iyot değerleri ve linoleik asit içeriği tarafından belirlenmektedir. Yukarıda belirtilmiş olan her iki ağırlık değerleri için iyot oranı ve linoleik asit içeriği sırasıyla 70 ve %15'ten fazla olamaz.

Yağlılık katmanı: 7-9 kg arası Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu üretmek için kullanılan kıyılmış taze butun dış tarafındaki yağ, uyluk kemiğinin başından dikine doğru ölçüldüğünde yaklaşık 20 mm, 9 kg'dan fazlasını üretmek için olanında yaklaşık 30 mm kalınlığındadır. Bu kalınlıklar deri içeren taze butlarda ağırlık kategorilerine göre (7-9 kg ve 9 kg'dan fazla) sırasıyla 15 mm den ve 20 mm'den az olamaz. Ayak kısmında deri ile parmağın birleştiği yerdeki yağ tabakası her durumda, alttaki kas dokusundan ayrılmasına mani olacak kalınlıkta olmalıdır.

Taze domuz butlarının ağırlığı: Kesilmiş taze domuz butlarının ağırlığı tercihen 12-14 kg arasında olmalıdır. Ancak hiçbir durumda 10 kg'dan az olamaz.

Etin nev'i: Kesimevinde bir veteriner tarafından doğrulanmış tam gelişmiş miyopatilerden (PSE, DFD, flojistik ya da travmatik proseslerin etki sonrasında kanıtı v.b.) etkilenen domuzların taze butları, bu başvuru ile korunması talep edilen üretimin dışındadır.

Taze domuz butları, soğutma işlemi dışında, dondurmak da dahil olmak üzere başka herhangi bir muhafaza işlemine maruz bırakılamaz. Butlar saklama ve taşıma sırasında -1 ve +4° C'de muhafaza edilir.

Butlar en az 24 saat önce kesilmiş domuzlardan elde edilmektedir. 120 saatten önce kesilmiş domuzdan alınan butlar kullanılmaz.

Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu kemiksiz olarak, farklı şekiller ve ağırlıklarda kesilmiş veya dilimlenmiş ve paketlenmiş olarak satılabilir.

“Ducal Crown” markasını ürünün üzerinde muhafaza etmek mümkün olmayacağından, marka, yetkili makâmın denetiminde, paketin üzerine silinmeyecek veya ayrılamayacak şekilde eklenmektedir. Parma Jambonları modifiye atmosfer paketlenme ile veya farklı boyut, şekil ve ağırlıktaki vakumlu paketler şeklinde paketlenilebilir. Bütün Parma Jambonu paketleri sol üst kısımda, paketin %25'ini kaplayacak şekilde Konsorsiyum markası “Ducal Crown” ve “Prosciutto Di Parma (Parma Ham/Parma Jambonu)” ibaresini gösteren üçgeni taşımaktadır. Prosciutto Di Parma (Parma Ham/Parma Jambonu), Consorzio del prosciutto di Parma (Parma Jambonu Konsorsiyumu) denetiminde paketlenmektedir.

Sonuç olarak, ürünleri satışa sunarken Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonunun resmi ayırma unsuru “Ducal Crown” markasıdır.

İşleme aşamaları boyunca kontrollü üretimin sağlanması için damgaların, markaların ve mühürlerin kullanılması öngörülmektedir. Kodlama ve damgalama prosedürleri CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA (PARMA HAM CONSORTIUM) (bundan sonra Konsorsiyum olarak anılacaktır) tarafından belirtilmiştir.

- Yetiştirici çiftçi tarafından basılan damga: Hayvanı yetiştirmesine yetki verilen her çiftçi, doğumdan sonra kırk beş gün içinde kendi tanımlama kodunu taşıyan ve çıkmayan damgayı her domuzun arka bacağına basar.
- Yetiştirici çiftçi tarafından, domuzun diğer bir çiftliğe aktarılması halinde basılan damga: Yukarıdaki gibi damgalanan bir domuzun diğer bir yetiştirme çiftliğine aktarılması durumunda domuzu alan çiftliğin, Konsorsiyum tarafından daha önceden kodlanmış olması ve kesim gerçekleşmeden önce kendi tanımlama kodunu taşıyan yeni silinmez bir damga basması zorunludur.
- Kasap tarafından basılan damga: Kasap, Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu üretimi için ayrılan taze butların üzerine silinmez bir damga basar. Kesimin gerçekleştiği kesimevinin tanımlama kodunu gösteren damga, Konsorsiyum tarafından düzenlenen direktiflere göre açık ve görülebilir şekilde hayvanın derisi üstünde yakılarak basılır.
- Üretici tarafından basılan metalik mühür: Üretim aşaması bölümünde açıklanan tuzlama işleminden sonra, taze butlara işleme tarihini gösteren bir mühür basılır. Mühür, işleme başlangıç tarihi, ayı ve yılını belgeler. Bu tarih üretim tarihine tekabül eder.
- Konsorsiyum temsilcilerinin huzurunda ateşle, butların üzerine yapıştırılan “Ducal Crown” markası: Konsorsiyum tarafından görevlendirilen memurlar aşağıdaki şartlara uyulduğundan emin olduktan sonra damgalama işlemlerine katılır:
 - a) Kayıtların, belgelerin ve mühürün basıldığı ayda, aynı dönem içinde mühür hesabını inceledikten sonra gerekli olan minimum tütüleme süresi olan 12 haftanın tamamlanması.
 - b) İşleme prosedürüne uygunluk.
 - c) Kalite standartlarına uygunluk.
 - d) Analitik değerlere uygunluk (ürünün ayırt edici özellikleri, “e” maddesinde belirtilen değerler).

a) Prosciutto Di Parma (Parma Ham/Parma Jambonu)'nun taşınması zorunlu olan "Ducal Crown" markası:



* * W

Üreticinin tanımlama kodu

"Parma" kelimesini içeren ve butların üzerine ateşle basılan beş uçlu "Ducal Crown" markası; gerekli tüm denetimler yapıldıktan sonra ürün ve kalite şartlarını karşılayan jambonların üzerine, üretim metodu bölümünde açıklanan tütsüleme döneminin sonunda basılır. "Ducal Crown" markası; ürünü hem diğer suyunu çekmiş, ham, yıllanmış jambonlardan ayırır hem de gerekli tüm üretim aşamalarından geçtiğini ve bu aşamaların ilgili taraflar tarafından tanımlandığını garanti eder, ürüne orijinallik verir ve Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonunun tanımlanmasını ve ruhsatlandırılmasını sağlar. 1 Ekim 1991'den bu yana, üretici şirket tanındığı ve kabul edildiği zaman "Ducal Crown" markasına, Konsorsiyum tarafından verilen üreticinin tanımlama mührü eşlik eder. "Ducal Crown" markasının üreticinin mührü ile birlikte olması ürüne, ne şekilde sunulursa sunulsun, örneğin kemikli, ayıklanmış, dilimlenmiş yada önceden ambalajlanmış Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu olarak yasal bir nitelik kazandırır.

Jambonların markalanması için kullanılan kalıp onaylı kuruluşun, yani Konsorsiyumun, koruması altındadır. Kalıplar, markalama işlemleri yerine getirileceği zaman denetçilere verilir. Markalama için bu aletler kullanırken, bunların korunmasından, idare edilmesinden ve kullanılmasından denetçiler sorumludur ve ihlal, çıkarma ya da yanlış kullanım olması durumları disiplin önlemlerine hatta hukuki önlemlere tabidir. "Ducal Crown" markasının uygulanmasında kullanılan aletler ayrıca bir kontrol prosedürü olarak Konsorsiyum tarafından belirlenen özel tanımlama işaretleri de taşır. Sonuç olarak, ürünleri satışa sunarken Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonunu ayıran en önemli özellik- ya da resmi ayırma unsuru- "Ducal Crown" markasıdır. "Ducal Crown" markası olmadan bir ürün etiketinde, ambalajında, herhangi bir satış belgesinde ya da satarken (toptan, dilimli, önceden ambalajlanmış ya da perakende parti satışı) Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu olarak adlandırılmaz.

"Ducal Crown" markasının grafiğinin çoğaltılması, orijinal ürünler söz konusu olsa bile herkese serbest şekilde açık değildir. Bu grafik, ne şekilde kullanılırsa kullanılsın, faaliyetlerinin ayırt edici bir markası olarak onaylı kuruluşa, yani Konsorsiyuma aittir.

b) C.P.P Metalik Mührü:

"Ducal Crown" markası, sadece imalatın başında basılmış olması gereken "C.P.P" metalik mührüye sahip olan jambonlar üstüne basılabilir.



Üretim başlangıcının ayı ve yılı

(Mühür: CCP ve üstüne basılan ilk işleme tarihi ile dairesel bir taç)

Bu metalik mühür, işleme tesisine varan ve menşee adı olarak korunan üretim için planlanan taze butlar üstüne, imalatın başladığı ve üretici tarafından uygulama ayını ve yılını gösterecek şekilde basılır. Bu mühür, minimum tütsüleme süresinin hesaplanmasında gerekli bir öğedir ve ayrıca etin sağlık denetimi ile ilgili olan geçerli ulusal kanunlara göre üretim tarihi olarak sayılır.

Prosciutto Di Parma /Parma Ham/Parma Jambonu, bir kısım organoleptik ve kimyasal parametrelere dayalı bir metotta üretilmektedir. Bu metotta tuz içeriği, nem içeriği ve çözülmüş nitrojen içeriği (proteloiz içerik) olmak üzere 3 parametre tanımlanmıştır. İyi kalitede bir jambon, limitli şekilde sodyum klorür ve nem ihtiva eder. Mühür, bu kısımda belirtilen parametreler de dahil olmak üzere, kalite standartlarını karşılayan gerekli bütün sıhhi dokümantasyonla birlikte, tanımlama/identifikasyon amaçlı numaralandırılmış olarak, onaylı kesimevinden gelen taze butların üzerine basılır.

c) Kesim evi tarafından ısı kullanarak basılan silinmez damga:

PP
• • •

Kesimevinin tanımlama kodu

(Damgalama: standart "PP" ilk harfleri ve ayrıca alttaki noktalı kısma yerleştirilecek kesimevinin ilk harfleri (bir harf ve iki sayı)

Bu damga aşağıdakilerden meydana gelir:

Standart bir taban, yetkili kesimevini tanımlayan "PP" ve alfa sayısal (bir harf ve iki sayı) bir işareti taşır. Kesimevi damgasını, kabul görmüş yetiştirme çiftliklerinden gelen ve korunan üretim için kullanılacak taze butlar için kalite şartlarını karşılayan ve yetiştirme aşaması için geçerli olan üretim şartlarına uygunluk ve menşe belgelerinin eşlik ettiği taze domuz butlarına basar. Ayrıca ilgili kesimevini tanımlayan numaralandırılmış damganın da önemli bir rolü vardır. Bu damga sadece jambonların işleme aşaması sırasında ve genellikle tütsüleme sonrası geçtiği işlemlerin tam izlenebilirliğini sağlamaz, aynı zamanda bir kontrol aleti olarak vazife görür.

Üretim Metodu:

Prosciutto Di Parma /Parma Ham/Parma Jambonu, aşağıdaki 9 üretim aşamasından geçmektedir:

1. Ayırma: Domuz sağlıklı, dinlenmiş ve 15 saattir yem verilmemiş olmalıdır. Kesim ancak belirtilen şartlar karşılanırsa gerçekleşir, sonrasında bacaklar yanlardan ayrılır.

2. Soğutma: Butlar daha sonra, sıcaklığın 40°C'den 0°C'ye düşürülmesi için 24 saat boyunca özel soğuk depolarda tutulur. Bunun nedeni, soğukta sertleşen etlerin kesiminin kolaylaşmasıdır. Soğutma aşamasında butun ağırlığı en az %1 oranında azalır.

3. Düzeltme: Yağı ve deriyi ayırma anlamına gelen düzeltme işlemi ile but, yağı ve derisinin ayrılmasının ardından, tavuk bacağına benzeyen yuvarlak şeklini alır. Düzeltme iki nedenle yapılır; ilk olarak tamamen estetik nedenle ve ikinci olarak tuzlamayı kolaylaştırmak için teknik nedenle. Bu işlemler sırasında en küçük kusura sahip butlar bile ayrılır. Düzeltmeden sonra butlar yağ ve kas açısından ağırlıklarının en fazla %24'ünü kaybeder. Soğutmadan başka, Prosciutto Di Parma/Parma Ham/ Parma Jambonu üretimi için kullanılan butlar dondurma dâhil olmak üzere başka koruma işlemine tabi tutulmaz.

4. Tuzlama: Soğutulan ve düzeltilen butlar kesimevlerinden, tuzlama tesislerine gönderilir. Tuzlamanın doğru ve sabit sıcaklıkta tutulan butlar üzerinde yapılması oldukça önemlidir, çünkü aşırı derecede soğuk but az tuz emerken, yeterli şekilde soğutulmayan bir but çürümeye eğilimli olabilir. Tuzlamada hem kuru hem de ıslak tuz kullanılır. Deriye ıslak tuz ile işlem yapılırken etin yağ içermeyen bölümlerine kuru tuz serpilir.

Kimyasallar, koruyucular veya diğer türde katkı maddeleri kullanılmaz. Butlar tütsüleme işlemine tabi tutulmaz.

Butlar 1°C ve 4°C arasındaki sıcaklıkta yaklaşık %80 nemde soğuk depo odalarında depolanır. Ön tuzlama odaları olarak bilinen bu odalarda 6-7 günlük depolamadan sonra butlar alınır, kalan tuzlar temizlenir ve tekrar küçük miktarda tuz serpilir. Butlar daha sonra ağırlıklarına bağlı olarak 15/18 gün kalacakları son tuzlama odası olarak bilinen, yeni soğuk depo odasına geri koyulur. Bu süre boyunca butlar tuzu yavaş yavaş emer ve neminin bir kısmını dışarı verir. Tuzlama periyodunun sonunda butların ağırlığı yaklaşık %3.5-%4 oranında azalmaktadır.

5. Dinlenme periyodu: Kalan tüm tuzların alınmasından sonra butlar yaklaşık %75 oranında nemde ve 1°C-5°C arasındaki sıcaklıkta 60-90 gün süreyle dinlenme odası denilen alanlarda depolanır. Bu aşama sırasında butların “nefes almasına” izin verilmelidir ve çok fazla kuru ya da çok fazla ıslak olmamalıdır. Odalardaki hava sık aralıklarda değiştirilir. Emilen tuz derine işler, kas kütlelerinde düzgün şekilde dağılır. Bu evrede butun ağırlığı yaklaşık olarak %8-10 oranında azalır.

6. Yıkama/kurutma: Butlar ılık su ile yıkanır. Daha sonra deri kalan tuzu ya da çökeltiyi almak için sıyrılır. Butlar hava koşulları uygun olduğu zaman (kuru, rüzgârlı ve güneşli hava) doğal hava ile kurutulur ya da özel kurutma odalarında kurutulur.

7. Ön tütsüleme: Ön tütsüleme butların, herhangi bir özelliği bulunmamakla birlikte bölgede “scalere” olarak adlandırılan ve yüzyıllardır butları asmak için kullanılan geleneksel merdivenlere asıldığı, çapraz pencerelerin olduğu büyük odalarda yapılır. Pencereler, ürün neminin yanı sıra iç/dış neme göre açılır. Nem oranlarının mümkün olduğu kadar sabit olan aşamalı kurutmaya izin vermesi gerekir. Ön tütsülemeden sonra butlar yuvarlatılmış şekli kazanmak için dövülür. Temas alanını kuru tutmak için biber serpilir. Bu aşama sırasında butlar, ağırlıklarının %8-10’unu daha kaybeder.

8. Yağlama: Oyuk taraf, açık kas kısımları ve yarıklar bir tutam tuz ve öğütülmüş biber ile karıştırılmış, öğütülmüş domuz yağı tabakası ile kaplanır. Yağlama işleminin, dış kas tabakalarının iç tabakalar ile karşılaştırıldığında çok hızlı kurumasını engellemek ve aynı zamanda ilave nem kaybına neden olmak için dış kas tabakalarını yumuşatma amacı vardır.

9. Numune alma ve tütsüleme: Yağlamadan sonra ve 7 nci aya ulaştıktan sonra butlar ön tütsüleme odalarından daha soğuk olan ve daha az havalandırılan “mahzenlere” götürülür. Götürülmeden önce butlar “domuz jambonunun ömründe” gerekli bir aşama olan örnek almaya tabi tutulur. Bu evre sırasında at kemiğinden yapılan ve kokuyu hızlı şekilde emebilme ve sonra tekrar kaybetme özelliğine sahip özel bir iğne, kas kütlelerinin çeşitli noktalarına batırılır ve daha sonra üretim sürecinin iyi gidip gitmediğini belirleyebilen özel koklama yeteneklerine sahip uzmanlar tarafından koklanır. Bu iğne, iğneleme işlemi sırasında, etin içindeki kokunun beklemeye gerek kalmadan kontrol edilmesini sağlamaktadır.

Tütsüleme evresi sırasında, önemli biyokimyasal ve enzimatik prosesler gerçekleşir ve butların özel esanslarını ve tatları aldığı aşama bu aşamadır. Tütsüleme sırasında butlar ağırlıklarının yaklaşık %5’ini kaybeder.

7-9 kg’lık son ağırlığa sahip butlar için 10 aylık ve 9 kg’den fazla ağırlığa sahip butlar için 12 aylık bir süreden sonra ve onaylı kuruluş (Konsorsiyum) tarafından görevlendirilen memurlar tarafından yapılan çeşitli denetimlerden sonra “Ducal Crown” markası ateş ile butun üzerine yakılarak yapıştırılır.

Denetleme:

Kontrol sisteminin etkin biçimde çalışması için onaylanmış kuruluş Konsorsiyumdur. CSQA Certificazioni Srl. ise, Parma Jambonu için yetkili kontrol organıdır.

- **Yerinde Kontrol Sistemi:** Prosciutto Di Parma /Parma Ham/Parma Jambonunun usulüne ve hakkında çıkartılmış olan özel yasal düzenlemelere uygun olarak üretildiğinin denetlenmesi ve kalitesinin korunması için “yerinde kontrol sistemi” uygulanır. Yetiştirici çiftçiler, kasaplar ve üreticiler ve ambalaj, depo, taşıma, satma ya da jambonları tüketiciye dağıtma v.s. işlemlerini gerçekleştiren diğer taraflar tesislerin ve ekipmanların kullanım uygunluğunun denetlenmesi için gerekli her türlü denetime izin verirler.
- **Kontrol Sistemini Uygulayacak Olan Makam: Onaylı Kuruluş:** Onaylı kuruluş olan Konsorsiyum; İtalya Tarım ve Orman Bakanlığı ve İtalya Sağlık Bakanlığı ile birlikte, İtalya Sanayi, Ticaret ve Zanaat Bakanlığının denetimine tabidir. Bu onaylı kuruluş, uygulanan kanunlar ve yönetmelikler kapsamında, üretim sahasındaki üreticilerin gönüllü konsorsiyumudur. Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Sanayi, Ticaret ve Zanaat Bakanlığı, ilgili kanun ve yönetmeliklerle belirlenen denetim ve kontrollerin yapılmasında Konsorsiyum ile birlikte sorumludur.

Parma'da bulunan onaylı kuruluş, Prosciutto Di Parma/Parma Jambonu menşe adının korumasını yönetmekte, bu kapsamda kurallara uygun kullanılıp kullanılmadığını denetlemekte, uygunsuz kullanımlara karşı gerekli işlemleri başlatmaktadır.

Konsorsiyum, denetim ve kontrol faaliyetinden sorumlu olmak için gerekli olan tüm yasal, yapısal, organizasyonel ve temsili şartların karşıladığını gösteren yeterli belgelendirmeyi sağlamıştır. Nitekim:

- Konsorsiyum, Sanayi, Ticaret ve Zanaat Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığının ortak bir kararı ile onaylanan tüzük tarafından yönetilir.
- Konsorsiyuma girmek için gerekli olan şartları karşılayan şirketlerin %99'u Konsorsiyuma üyedir.
- Yapısı, organizasyonu ve mali kaynakları sayesinde etkili ve tam denetim ve kontrolü garanti edebilir.
- Sanayi, Ticaret ve Zanaat Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı gibi farklı alanlarda faaliyet gösteren uzmanlar kuruluna dayanır.

Sonuç olarak Konsorsiyum, özel teşebbüs olarak kalmasına rağmen, merkezi idarenin doğrudan denetimi altında, kamusal bir işlev üstlenmiştir.

Konsorsiyumun görev ve geleneksel amaçları aşağıdaki şekilde özetlenebilir:

- "Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu" adının doğru kullanılmasını denetleme ve suiistimallere karşı korumak.
- İşleme aşamalarının tümünün ya da herhangi birisinin geleneksel işleme kriterlerini tam olarak karşılayıp karşılamadığının kontrol edilmesini de içeren, ürünün tipik ve ayırt edici özelliklerini korumak için jambon üretimini denetlemek.
- Reklâm kampanyaları, promosyonlar, sergiler, belgelerin, broşürlerin v.b dağıtılması, halka ilişkiler v.b ile pazarlamayı geliştirirken, hem İtalya'da hem de diğer ülkelerde Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu tüketimini ve bilinirliğini teşvik etmek ve arttırmak.
- Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonunun üretimini ve pazarlanmasını geliştirme ve kolaylaştırmak.

Yukarıda belirtilen hususları gerçekleştirmek için Konsorsiyum, faaliyetini iki yönlü gerçekleştirir; genel anlamda kontrol/denetim ve onaylama ile damgalama işlemlerinin kontrolü.

1. Genel Kontrol/Denetim: Domuz yetiştiren çiftçilerin, kasapların, üreticilerin ve satıcıların uygulanan kanunlara ve yönetmeliklere tüm aşamalarda uygunluğunun denetim faaliyetinin yürütülmesidir. Bu faaliyet; İtalyan Ceza Muhakemeleri Usulü Kanunu kapsamında adli polis olarak ehliyetli ve kamu güvenliğini düzenleyen İtalyan kanunları ve yönetmelikleri kapsamında özel memurlar olarak (bundan dolayı işlevlerinin amaçları için devlet memurları olarak nitelendirilirler) Prefetto di Parma (İçişleri Bakanlığı kapsamında yerel yargı mercisi) tarafından ehliyetlendirilen, tam zamanlı denetçiler tarafından yerine getirilir.

2- Onaylama ve Damgalama İşlemlerinin Kontrolü: Hammaddelerin ve nihai ürünlerin tüm aşamalarda gerekli şartları karşılayıp karşılamadığını belirlemek için taze butların ve tütsülenmiş butların onaylama ve damgalama işlemlerinin kontrolüdür. Bu faaliyet, tüm üretim aşamaları boyunca gerekli kontrolleri yapan üretim tesislerindeki "teknik denetçiler" tarafından yerine getirilir.

Üretim aşamalarındaki denetim, belgeleme ve damgalama sistemleri ile ilgili şartlar:

1. Yetiştirici çiftçinin kodlanması: Korunan üretim devrine kabul edilmek için yetiştirici çiftçilerin onaylı kuruluş tarafından tanınması ve kodlanması gerekir. Bu amaçla, ilgilenen yetiştirici çiftçilerin onaylı kuruluşa başvuruda bulunması gerekir.

2. Domuzun damgalanması: Kabul edilen her yetiştirici çiftçi, doğumdan sonra kırk beş gün içinde kendi tanımlama kodunu taşıyan ve çıkmayan damgayı her domuzun arka bacağına basır. Damgalama; bicep femorise denk

gelen ve diz kapağından başlayan yatay bir çizginin hemen üstünde yer alan bir alan üstünde, özel sıkıştırma aleti ile domuz yavrusunun her iki bacağına kenarına uygulanan, kalıcı ve post-mortemde bile silinmeyen uygulama ile gerçekleştirilir.

Damga, Konsorsiyum tarafından düzenlenen özel bir direktifte tanımlanan, yetiştirici çiftçinin alfa sayısal tanımlama kodunu ve aynı zamanda hayvanın doğduğu aya dayanarak eklenen alfabetik harfi doğrular. Damgalama işlemi, yetiştirici çiftçinin sorumluluğudur.

3. Yağlama sürecinde domuzun ön damgalanması: Domuzun diğer bir yetiştirme çiftliğine aktarılması durumunda sonraki çiftliğin, Konsorsiyum tarafından daha önceden kodlanmış olması ve kesim gerçekleşmeden önce kendi tanımlama kodunu taşıyan silinmez yeni damgayı basması gerekir.

Kodlama ve damgalama prosedürü Konsorsiyum tarafından belirtilmiştir.

Bu damga, yetiştirici çiftçinin alfa sayısal kodunu tekrarlar ve aşağıda belirtilen özelliklerin mevcut olduğunu gösteren belgeyi taşıyan, kesilecek olan tüm domuzların her iki bacağına üzerine basılır.

Damga, domuz bacağına kenarına, maksimum 45 mm yükseklik, 85 mm genişliğinde bir alanı kaplayacak şekilde ve post mortem de bile silinmez ve kalıcı olarak ve yukarıda 2 nci maddede belirtilen damgayla üst üste gelmeyecek şekilde basılmalıdır.

Belirtilen damganın basılması tercihen hayvanın 8 aylık olmasından önce yapılmalıdır.

4. Yetiştirici çiftçinin belgelendirmesi: Yetiştirici çiftçi, kesilecek tüm domuzlar için hayvanın belirlenen özelliklere ve şartlara uyduğunu beyan eden bir belge düzenler. Domuzların kesimevine gönderilmesinden sonra yetiştiren çiftçinin, üretim şartlarına uygunluğunu beyan eden bu belgeyi üç nüsha halinde düzenleyerek, bir kopyasını kasaba ve diğer kopyasını Konsorsiyuma göndermesi gerekmektedir. Belge, Konsorsiyum tarafından sağlanan önceden numaralandırılmış ve kodlanmış formlar üzerinde düzenlenmelidir. Yetiştirici çiftçi, hayvanların sayısı, gönderildiği yer, gönderme tarihi ve kullanılan genotiplerin kısaltmaları ile ilgili verileri girdikten sonra belgeyi imzalar. Belgelerin doldurulması, ele alınması, kullanılması ve sirkülasyonu ile ilgili kriterler ve prosedürler Konsorsiyum tarafından düzenlenen bir direktif ile belirtilmiştir.

5. Kasapların (Kesimevlerinin) başvurusu: Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu üretimi için taze but tedarik etmek isteyen kasaplar gerekli onayı almak için Konsorsiyuma başvuruda bulunmak zorundadır. Sözü edilen başvuru ile birlikte kamu sağlığı iznine sahip olduğunu ve aynı zamanda geçerli mevzuat kapsamında öngörülen hijyen ve sağlık şartlarına uygunluğu onaylayan tüm gerekli belgeler sunulmalıdır. Kasaba, bir tanımlama kodu ve aynı zamanda aşağıda belirtilen damganın verilmesinden Konsorsiyum sorumludur.

6. Kasap tarafından basılacak damga: Kasap, Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu üretimi için ayrılan taze butlar üstüne silinmez bir damga basar. Damga, onaylı kuruluş tarafından düzenlenen direktiflere göre açık ve görülebilir şekilde hayvanın derisi üzerine yakılarak basılır. Kasap, usulüne uygun olarak elde edilen 4 üncü maddedeki belgeyi taşıyan hayvanlardan elde edilen taze domuz butları üzerine silinmez bir damga basar. Damga, kesimin gerçekleştiği kesimevinin tanımlama kodunu içerir. Kasap, bu alt paragrafta belirtildiği gibi, damgalanan taze butların her bir partisine, yukarıdaki 4 üncü maddeye göre düzenlenen belgenin bir kopyasını ya da örneğini ilişitir. Yetiştirici çiftçi tarafından düzenlenen orijinal belgenin, farklı tesislere gönderilecek butlar için düzenlenmiş olması durumunda kasap, yukarıda belirtilen damgayı taşıyan her bir taze butun teslimatı için sertifikanın kopyasını, Konsorsiyumun şart koşabileceği başka herhangi bir belge ile birlikte domuz jambonu fabrikasına gönderir.

7. Kesim tesisi: Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu korumalı üretimi devresine kabul edilen her kesim tesisi, jambon üretimi için kullanılacak olan taze butlar üzerine eklenmiş olan belgeye, 4 üncü maddede belirtilen belgenin bir kopyasını ve domuz etlerinin onaylanmış bir kesimevinden transferine dair yürürlükte olan idari ve umumî sağlık hükümleri tarafından tasarlanan bütün belgelerin fotokopilerini ekler. Kesim tesisleri ayrıca denetimlere tabidir. Kesim aşamasında sadece 6 ncı maddede düzenlenen silinmez damgayı taşıyan onaylı kesim evlerinden gelen ve gerekli belgelerin eşlik ettiği taze butlar kullanılabilir. Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu üretimi için ayrılan taze butların kabul görmüş üretim tesisine varması ile birlikte, Konsorsiyum tarafından atanan bir memur, butlara ilişitirilmiş kamu sağlığı belgesini ve yukarıdaki paragraflarda öngörülen belgeleri inceler.

8. Mühür: Tuzlama işleminden önce, işleme başlangıç tarihini onaylayan bir mühür taze butlara basılır. Mührün taze butlara basılabilmesi için üretici, Konsorsiyumun görevlendirdiği memurlar aracılığı ile, faaliyetlerin doğru şekilde yürütülmesinin Konsorsiyum tarafından kontrol edilmesini sağlayacak ilgili başvuruyu yapmak zorundadır. Üretici her halükarda, tuzlama yapılmadan önce, belirtilen mührü kalıcı olarak ve görülebilir bir şekilde basar. Mühür, işleme başlangıç tarihini ay ve yıl olarak kaydeder. Mührün basıldığı tarih, üretim tarihine tekabül eder. Konsorsiyum tarafından görevlendirilen memur mühürlerin;

- a) Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu menşe adı kapsamında korunan üretim için uygun görülmeyen butlara,
- b) Gerekli belgelerin eşlik etmediği ve/veya yetiştirilen çiftlik ve/veya kesimevinin damgalarını taşımayan butlara,
- c) 24 saatten daha kısa bir süre ya da 120 saatten daha fazla bir süre önce kesilen domuzlardan elde edilen butlara basılmasını yasaklar.

Uygunsuzlukların daha sonraki bir tarihte tespit edilmesi durumunda mühür, Konsorsiyum tarafından atanan ve daha sonra özel bir rapor düzenleyecek olan bir memur tarafından çıkarılır. Üretici, Konsorsiyum tarafından görevlendirilen memurun bunu yapmasına karşı ileri süreceği itirazın rapora dahil edilmesini isteyebilir ve üç gün içinde kendi danışmanlarını görevlendirme yetkisine sahip olan Parma esaslı “Stazione Serimentale per l'Industria dele Conserve Alimentari” (Sanayi Gıdalarının Korunması için Araştırma Merkezi) aracılığı ile yeni teknik bir denetim talep edebilir.

9. Mührün eklendiğinin kaydedilmesi: Mühürleme işlemlerinin sonunda Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu menşe adı kapsamında korunan üretime ayrılan her parti için aşağıdaki bilgileri içeren bir rapor düzenlenir:

- a) Ekli sağlık belgelerine ait veri,
- b) Tuzlama tarihi,
- c) Damgalanan taze butların sayısı ve toplam ağırlığı,
- d) Uygun bulunmayan ya da anlaşmazlık konusu olan butların sayısı ve toplam ağırlıkları,
- e) Tesiste bekletilen domuz jambonunun, menşesindeki kesimevine geri gönderilecek ya da diğer bir tesise gönderilecek olan mührü bozulan butların sayısı ve toplam ağırlıkları.

Mührün basılması kayıtlara her parça için ayrı olarak kaydedilir. Rapor iki nüsha halinde düzenlenir; bir kopya işleme tesisinde kalır, diğeri Konsorsiyuma gönderilir.

Üretici, Konsorsiyum tarafından görevlendirilen memurun muamelesi ile ilgili herhangi bir itirazın belirtilen rapora dahil edilmesini isteyebilir ve üç gün içinde, kendi danışmanlarını görevlendirme yetkisine sahip olan Parma esaslı “Stazione Serimentale per l'Industria dele Conserve Alimentari” (Sanayi Gıdalarının Korunması için Araştırma Merkezi) aracılığı ile yeni teknik bir denetim talep edebilir.

Denetim sonucunda, memurlar tarafından itiraz edilen butların Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu menşe adı dahilinde korunan üretime uygun olduğunun beyan edilmesi durumunda, bu beyanın tarihi, itirazın yapıldığı tarih olarak kabul edilir ve itiraz edilen butlar, Konsorsiyum tarafından uygun şekilde teşhis edildikten sonra herhangi bir kişinin müdahale etmesini engellemek için gerekli olan tüm önlemlerle birlikte depolanır. Konsorsiyum tarafından görevlendirilen memur, Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu menşe adı dahilinde korunan üretime uygun olmadığını düşündüğü, fakat daha önce itiraz edilmemiş olan butları, rapora kaydedilmek üzere, özel tanımlama damgalarının basılması ile ayırt edebilir.

10. Üretim aşamasındaki denetim: Asıl mühürleme aşamaları sırasında Konsorsiyum tarafından atanan memurlar, eti kontrol ve inceleme amacı ile, kayıtların ve diğer gerekli belgelerin doğru şekilde tutulduğunu ve aynı zamanda işleme metotlarının geçerli mevzuata ve ilgili yönetmeliğe uygun olduğunu temin ederek kontroller ve denetimler yapabilir.

11. Asıl damgalama işlemi: Konsorsiyum tarafından görevlendirilen memurlar, gerekli şartlara uyulduğundan emin olduktan sonra asıl damgalama işlemlerine katılırlar.

Damgalamadan önce hazırlık aşaması olarak görevlendirilen memurlar at kemiğinden yapılan ve kokuyu hızlı şekilde emebilme ve sonra tekrar kaybetme özelliğine sahip özel bir iğne ile kalitelerini etkin şekilde değerlendirmek için yeterli sayıda jambonu inceler. Memurlar eğer gerekirse, 1000 üründe en fazla 5 jambonu keserek inceleyebilirler. Kesilen jambonlar daha sonra üreticide kalır. Damga, jambonun dış yüzeyine ve eğer istenirse birden fazla noktada basılır. Bu şekilde, ürünün tamamen tüketilmesine kadar damganın görünürlüğü sağlanır. Konsorsiyum damgalama aletlerine ait olan kalıbı muhafaza eder. Tüm damgalama aletlerinin üreticinin tanımlama numarasını taşıması gerekir ve aletler damgalama işlemleri sırasında, atanmış olan memurlara verilir.

12. Damgalama işleminin kaydedilmesi: Konsorsiyum tarafından görevlendirilen memur, aşağıda belirtilen hususları kapsayan özel bir rapor hazırlar:

- a) Damgalanacak jambonların sayısı,
- b) İşleminin başlama tarihi,
- c) Geçerli kayıta bulunan ürün tanımlama referans verisi,
- d) Damgalanan jambonların toplam sayısı ve damgalamanın yapıldığı tarihi,
- e) Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu menşe adı kapsamında korunan üretim için uygun bulunmayan jambonların sayısı,
- f) Kabul edilmeyen jambonların sayısı.

Kabul edilmeyen jambonlar ile Konsorsiyum ilgilenir ve gerekli bütün önlemlerin alındığından ve jambonların değiştirilmesini önlemek için yeterli derecede tanımlandığından emin olduktan sonra bunları üreticiye verir.

Raporun bir kopyasını alan üretici, kendi açıklamalarının da raporda yer almasını isteyebilir. Üç gün içinde kendi danışmanlarını görevlendirme yetkisi bulunan Parma esaslı “Stazione Serimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari” (Sanayi Gıdalarının Korunması İçin Araştırma Merkezi) nezdinde yeni teknik bir denetim talep edebilir.

Bunun sonucunda Prosciutto Di Parma/Parma Ham/Parma Jambonu menşe adı kapsamında korunan üretim için uygun bulunmayan jambonlar mühürden mahrum bırakılır. Bu işlem, Konsorsiyum tarafından görevlendirilen memurun huzurunda üretici tarafından yapılır.

13. Üreticinin tuttuğu kayıtlar: Üretici, her bir işleme tesisi için aylık sayfalar halinde organize edilmiş özel bir kayıt tutmalıdır. Kayıtlar, mühürde belirtilen aya ve yıla tekabül eden kayıtların aylık sayfalarına girilmelidir. Kayıta bulunması gereken bilgilere aşağıda yer verilmektedir.

- a) Her bir kaydın seri numarası ve tarihi,
- b) Mühürleme tarihi ve orijinal kesimevinin adı ile birlikte butların sayısı,
- c) Başka bir işleme tesisinden alınan mühürlü butların sayısı,
- d) Başka bir işleme tesisine gönderilen mühürlü butların sayısı,
- e) Mührü çıkartılan butların sayısı,
- f) Raporun sayısı ve ilgili markalama işleminin tarihi ile birlikte markalanan jambonların sayısı.

Kayıt ayrıca, özel bir bölüm halinde, denetimler sırasında bulunan hatalar ya da düzensizlikler ile ilgili olarak Konsorsiyumun memurları tarafından alınan önlemleri, verilen kararları ve yapılan açıklamaları da içermelidir.