

REGLAMENTO (UE) N° 148/2010 DE LA COMISIÓN
de 23 de febrero de 2010

por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Prosciutto di Parma (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006 y en virtud del artículo 17, apartado 2, de dicho Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto di Parma», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando en qué condiciones puede prolongarse el período de conservación del «Prosciutto di Parma» cortado en lonchas y preenvasado e introduciendo ajustes gráficos del logotipo.

- (3) La Comisión ha examinado las modificaciones citadas y ha llegado a la conclusión de que están justificadas. Al tratarse de modificaciones de menor importancia con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarlas sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto di Parma» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único actualizado figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 23 de febrero de 2010.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

ANEXO I

Se aprueban las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto di Parma»:

1) En la ficha H, el párrafo segundo queda modificado como sigue:

«c) Tratándose del jamón de Parma en lonchas y preenvasado:

- los embalajes presentan una parte común igual al 25 % de la superficie de la parte superior de tales embalajes, constituida por un triángulo situado en el vértice superior izquierdo, con el fondo negro o transparente, dentro de los límites y condiciones fijados por la Directiva que figura en anexo sobre el loncheado y el envasado del jamón de Parma, en el que figura el sello de la “corona ducal” y las siguientes referencias:».

2) En el capítulo 5 del anexo del pliego de condiciones titulado «Directiva que establece las operaciones de loncheado y de envasado» adjunta al pliego de condiciones, el cuadro que figura en el artículo 12, punto 3, queda modificado como sigue:

«Peso del producto	Período de curación	FDM en atmósfera protectora	FDM al vacío
7-8,5 kg	12 meses	60 días	90 días
7-8,5 kg	14 meses	90 días	90 días
7-8,5 kg	15 meses	120 días	120 días
8,5-10 kg	14 meses	60 días	90 días
8,5-10 kg	16 meses	90 días	90 días
8,5-10 kg	17 meses	120 días	120 días
> 10 kg	16 meses	60 días	90 días
> 10 kg	18 meses	90 días	90 días
> 10 kg	19 meses	120 días	120 días»

3) En el capítulo 6 del mismo documento, en el artículo 13, el apartado 1 queda modificado como sigue:

«1. Los envases de “Prosciutto di Parma”, independientemente de su forma, dimensión y peso, deben presentar una parte común igual al 25 % de la superficie de la parte superior del envase, constituida por un triángulo colocado en la esquina superior izquierda, con fondo negro, que lleva la marca del consorcio y las menciones legales: “Prosciutto di Parma” — denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 no 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96 — confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. La presentación gráfica del envase corresponde a la reproducción gráfica adjunta como anexo de la presente Directiva (anexo 1), que forma parte integrante de la misma.»;

4) En el mismo artículo 13, se añaden los apartados siguientes:

«3. Cuando el envasado del jamón de Parma se efectúa en cumplimiento del conjunto de las condiciones enunciadas en el punto 4 siguiente, la parte común antes mencionada del envase está constituida por un triángulo de fondo transparente que lleva, en la parte superior, una parte de fondo negro en la que figura el logotipo comunitario de la DOP. La presentación gráfica del envase corresponde a la reproducción gráfica adjunta como anexo a la presente Directiva (anexo 2), que forma parte integrante de la misma.

4. Las normas contempladas en el punto 3 son las siguientes:

- a) el producto se envasa en atmósfera protectora, sin hojas de separación;
- b) la FDM no es superior a 25 días (a partir de la fecha de envasado);
- c) el peso de los envasados es necesariamente variable, con un peso mínimo de 110 gramos;

- d) la curación del jamón de Parma debe tener una duración mínima de 16 meses;
- e) el envase es totalmente transparente, tanto en la parte anterior como en la posterior;
- f) no obstante lo dispuesto en el punto 2, ninguna otro signo gráfico, ni ninguna otra marca o mención figurarán en el envase, salvo las indicaciones que figuren en el triángulo antes mencionado o en la etiqueta técnica (que puede ponerse en la parte anterior o posterior del envase);
- g) la superficie de la etiqueta técnica no puede ocupar más del 13 % de la superficie de la parte anterior o posterior del envase;
- h) la etiqueta técnica debe contener obligatoriamente, además de las menciones legales [entre las cuales, recordémoslo, la mención “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’articolo 10 del regolamento (CE) n. 510/06”], el nombre/la razón social o la marca comercial del establecimiento responsable del envasado o del productor o, en su caso, de la sociedad matriz.

Las características gráficas y las dimensiones de las menciones y marcas contenidas en el triángulo del consorcio contemplado en los puntos 1 y 3 se enuncian en las reproducciones gráficas adjuntas como anexo a la presente Directiva (anexos 3 y 4), que forman parte integrante de la misma.»

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«PROSCIUTTO DI PARMA»

N° CE: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009

IGP () DOP (X)

1. DENOMINACIÓN

«Prosciutto di Parma»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

Italia

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2: Productos cárnicos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Jamón crudo curado; identificado por un sello grabado a fuego en la piel, forma exterior abombada, exento de la parte extrema (pezuña), sin imperfecciones externas que pudieran dañar la imagen del producto, limitando a 6 cm como máximo (acabado corto) la parte muscular al descubierto más allá de la cabeza del fémur; un peso habitualmente comprendido entre 8 y 10 kilogramos y, en cualquier caso, nunca inferior a 7; color en el corte: uniforme, entre rosado y rojo, entreverado de blanco puro en las partes grasas; aroma y sabor: carne de sabor delicado y dulce, poco salada, con un aroma fragante característico; caracterizado por responder a criterios de análisis precisos en materia de humedad, sal y proteólisis; después de la grabación del sello, el jamón de Parma puede comercializarse entero, deshuesado, en trozos de forma y peso variables o en lonchas tras un envasado adecuado.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La materia prima (perniles frescos) utilizada para la producción del jamón de Parma presenta los siguientes elementos característicos: la consistencia de la grasa se evalúa a través de la determinación del índice de yodo y/o del contenido de ácido linoleico y se efectúa en la grasa interna y externa del panículo adiposo subcutáneo del pernil. El índice de yodo no debe ser superior a 70 en ninguna muestra, y el contenido de ácido linoleico no puede superar el 15 %; el espesor de la grasa en la parte externa del pernil fresco acabado, medido verticalmente a partir de la cabeza del fémur (babilla), debe oscilar en torno a los 20 milímetros, tratándose de perniles frescos utilizados en la producción de jamón de Parma de un peso comprendido entre los 7 y los 9 kilogramos, y a los 30 milímetros, tratándose de perniles frescos utilizados en la producción de jamón de Parma de un peso superior a los 9 kilogramos. En cualquier caso, este espesor no puede ser inferior a los 15 o a los 20 milímetros, según la categoría de pernil fresco de que se trate, de las dos mencionadas, incluida la piel. La «corona» debe presentar una cobertura tal que la piel no pueda despegarse de la masa muscular interior. El peso de los perniles frescos acabados se sitúa preferentemente entre los 12 y los 14 kilogramos, y no puede, en ningún caso, ser inferior a 10 kilogramos.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Los piensos autorizados, las cantidades y las modalidades de empleo se recogen en dos cuadros, el primero relativo a los piensos autorizados hasta 80 kilogramos de peso vivo y el segundo relativo a los piensos autorizados durante la fase de engorde. El pienso, al que tradicionalmente se le añade suero lácteo, se administrará preferentemente en forma líquida (hervido o como pasta).

En la primera fase, la parte de materia seca de cereales no debe ser inferior al 45 % de la materia total y los piensos admitidos, fuera de los prescritos para la segunda fase, son los siguientes: sémola de gluten de maíz o piensos de gluten de maíz, algarrobas sin hueso, harina de pescado, harina de extracción de soja, residuos de destilería, suero, lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C, lisatos proteicos, maíz ensilado.

Durante la segunda fase, la del engorde, la parte de materia seca de cereales no debe ser inferior al 55 % de la materia total y los piensos admitidos son los siguientes: maíz, pasta de granos y/o de espigas de maíz, sorgo, cebada, trigo, triticual, avena, cereales menores, salvado y otros subproductos de la transformación del trigo, patatas deshidratadas, pulpas de remolacha estrujadas y ensiladas, hogazas de lino, pulpa de remolacha deshidratada y seca, orujo de manzana y pera, pieles de uva y tomate como agentes de tránsito intestinal, suero lácteo, suero, harina deshidratada de alfalfa, melaza, harina de extracción de soja, de girasol, de sésamo, de coco, de gérmenes de maíz, guisantes y/u otras semillas de leguminosas, levadura de cerveza y de tórula y otras, lípidos con un punto de fusión superior a 40 °C.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las operaciones de producción y de curación deben llevarse a cabo en la zona de producción descrita en el punto 4 para garantizar la calidad, la trazabilidad y el control del producto.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Tras la fijación del sello, el jamón de Parma puede venderse entero, deshuesado, en trozos de forma y pesos variables, o loncheado tras ser envasado convenientemente; en este último caso, las operaciones de loncheado y envasado deberán llevarse a cabo exclusivamente en la zona específica de producción contemplada en el punto 4, y deberá grabarse obligatoriamente el sello distintivo de la DOP de forma indeleble e inamovible sobre el producto, según las normas contempladas en el punto 3.7, con el fin de garantizar las características cualitativas típicas del jamón de Parma así como una trazabilidad completa del producto.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El primer elemento por el que se reconoce el jamón de Parma y que lo distingue en el mercado, aunque no se trate propiamente de etiquetado, es la «corona ducal» (grabada a fuego y consistente en una corona estilizada de cinco puntas acompañada del topónimo «Parma»). Esta cumple una doble función: la de distinguir el producto de otros jamones crudos, garantizando su autenticidad (marca de identificación) y la de garantizar que el producto ha recorrido todas las fases productivas previstas, y que todas ellas han sido comprobadas por un personal competente. La utilización legítima y legal de la denominación de origen está subordinada a la presencia del sello: sin la «corona ducal», la denominación en cuestión no puede utilizarse para designar el producto ni en las etiquetas, ni en el envase, ni en los documentos de venta, ni en el momento de la transacción comercial (entero, en lonchas y preenvasado o en la venta al por menor en porciones).

Por lo que se refiere a los elementos que caracterizan el etiquetado del jamón de Parma, las indicaciones que deben figurar obligatoriamente son las siguientes:

Tratándose de jamón de Parma entero con hueso:

- «Prosciutto di Parma» seguido de «denominazione di origine protetta»,
- la localización del establecimiento de producción.

Tratándose de jamón de Parma envasado, entero, deshuesado o presentado en trozos:

- «Prosciutto di Parma» seguido de «denominazione di origine protetta»,
- la localización de los centros de envasado,
- la fecha de producción, para el caso de que el marchamo ya no resulte visible.

Tratándose del jamón de Parma en lonchas y preenvasado:

- los embalajes presentan una parte común igual al 25 % de la superficie de la parte superior de tales embalajes, constituida por un triángulo situado en el vértice superior izquierdo, con el fondo negro o transparente, dentro de los límites y condiciones fijados por la Directiva que figura en anexo sobre el loncheado y el envasado del jamón de Parma, en el que figura el sello de la «corona ducal» y las siguientes referencias:
- «“Prosciutto di Parma” denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96» [«Prosciutto di Parma» denominación de origen protegida con arreglo a la ley n.º 26 de 13 de febrero de 1990 y al Reglamento (CE) n.º 1107/96],
- «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato» (envasado bajo el control del organismo autorizado),
- la localización de los centros de envasado,
- la fecha de producción (fecha del comienzo de la curación, que figura en el marchamo).

Está prohibida la utilización de calificativos del tipo «classico» (clásico), «autentico» (auténtico), «extra» (extra), «super» (súper), así como cualificaciones, menciones o atribuciones utilizadas conjuntamente con la denominación de venta, con excepción de «disossato» (deshuesado) y «affettato» (en lonchas), y también otras indicaciones no específicamente previstas en el pliego de condiciones.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La elaboración del jamón de Parma se desarrolla en un área limitada de la provincia de Parma (región de Emilia-Romaña) que comprende el territorio de la provincia situado al sur de la Vía Emilia, a una distancia no inferior a 5 kilómetros de esta y en zonas de una altitud no superior a los 900 metros; está limitada al este por el río Enza y al oeste por el torrente Stirone.

La materia prima procede de un área geográficamente más amplia que la zona de transformación y que comprende el territorio administrativo de las siguientes regiones: Emilia-Romaña, Véneto, Lombardía, Piamonte, Molise, Umbria, Toscana, Las Marcas, Abruzos y Lacio.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Las características peculiares del jamón de Parma y la garantía del respeto de las normas de calidad, higiene y seguridad alimentaria severas dependen directamente de las condiciones ambientales y de diversos factores naturales y humanos. Dentro de la macrozona geográfica definida, sólo unas pocas zonas restringidas que presentan condiciones únicas e inimitables así como competencias humanas particulares, se han desarrollado como zonas de producción del jamón con denominación de origen. La zona de producción del jamón de Parma, una pequeña parte de la provincia de Parma, corresponde a una de estas áreas restringidas. Debido a su situación, esta microzona se caracteriza por unas condiciones ecológicas, climáticas y ambientales únicas sometidas a la influencia del aire del mar que llega desde Versilia y que, suavizándose a través de los olivares y pinedas del Val di Magra, secándose a través de los pasos de los Apeninos y enriqueciéndose con el aroma de los castaños, sirve para curar los jamones de Parma, confiriéndoles una suavidad exclusiva.

5.2. Carácter específico del producto

El jamón de Parma es un jamón crudo, curado durante un período mínimo de 12 meses; los únicos ingredientes admitidos son la carne de cerdo y la sal. El producto acabado presenta una forma exterior abombada a la que se ha suprimido la parte extrema (pezuña), y se limita a 6 cm como máximo la parte muscular al descubierto más allá de la cabeza del fémur (acabado corto). El producto curado tiene un peso habitual de 8 a 10 kilogramos y, en cualquier caso, no inferior a 7; el color en el corte es uniforme, entre rosado y rojo, entreverado de blanco puro en las partes grasas; la carne posee un sabor delicado y dulce, poco salada, y un aroma perfumado y característico. En su análisis, el producto responde a parámetros precisos de humedad (entre 59 % y 64 %), sal (entre 4,5 % y 6,9 %), y proteólisis (entre 24 y 31).

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y una calidad específica, la reputación u otras características del producto

Todos los criterios de producción que permiten atribuir la denominación de origen «Prosciutto di Parma» dependen estrechamente de las condiciones ambientales y de los factores naturales y humanos. Existe un estrecho vínculo entre la materia prima y el jamón de Parma que, asociado a la evolución de la producción y a la evolución socioeconómica de la zona geográfica, definió las particularidades únicas del producto. Las características de la materia prima son totalmente específicas de la macrozona definida de Italia central y septentrional (tal como se detalla en el punto 4, párrafo segundo), desde la época de los etruscos hasta nuestros días.

La evolución de la cría de cerdos pesados, sacrificados a una edad avanzada, marca las etapas de la cría de ganado porcino: comienza con las razas indígenas y autóctonas, se desarrolla en función de las condiciones ambientales, sociales y económicas, en particular, con el cultivo de cereales y la transformación de la leche que caracterizan los sistemas de alimentación, para convertirse progresiva y naturalmente en una producción de pleno derecho de un producto que se beneficia de la denominación. Existe en la macrozona geográfica definida, una zona restringida que, en función de las condiciones medioambientales únicas e inimitables y de las competencias humanas particulares, se desarrolló como zona de producción del jamón de Parma. Esta zona definida está representada por una pequeña parte de la provincia de Parma. Debido a su situación, esta microzona se caracteriza por unas condiciones ecológicas, climáticas y ambientales únicas sometidas a la influencia del aire del mar que llega desde Versilia y que, suavizándose a través de los olivares y pinedas del Val di Magra, secándose a través de los pasos de los Apeninos y enriqueciéndose con el aroma de los castaños, sirve para curar los jamones de Parma, confiriéndoles una suavidad exclusiva.

Parma se sitúa en el centro del antiguo territorio de la Galia cisalpina, cuyos habitantes criaban grandes rebaños de cerdos y eran especialmente expertos en la producción de jamones salados.

Remontando la historia, se encuentran distintas fuentes escritas que hacen referencia al jamón y a su modo de preparación, sobre todo en las listas de la cámara de comercio de 1913, las cuales mencionan la actual región de producción. La primera fase puramente artesanal evolucionó hasta hoy hacia un proceso de industrialización que, sin embargo, ha conservado intactas las características tradicionales del producto.

El origen del producto está documentado desde el punto de vista histórico, también por lo que se refiere a la zona de origen de la materia prima, ya que esta producción era el fruto de la evolución del cultivo rural típico común a toda la macrorregión antes mencionada, que se concentró en una determinada parte de la provincia de Parma debido a condiciones microclimáticas y ambientales inimitables.

REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La administración ha iniciado el procedimiento nacional de oposición para la propuesta de modificación de la denominación de origen protegida «Prosciutto di Parma». El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en la dirección de Internet siguiente:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg