

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1208/2013 DE LA COMISIÓN**

**de 25 de noviembre de 2013**

**por el que se aprueba una modificación de menor importancia 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 (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto di Parma», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo <sup>(2)</sup>.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones como sigue.
- (3) A raíz de las recomendaciones nutricionales confirmadas por la Organización Mundial de la Salud, el valor medio máximo para el criterio de sal se ha reducido del 6,9 % al 6,2 % y el valor medio mínimo del 4,5 % al 4,2 %.
- (4) En lo que atañe al etiquetado del «Prosciutto di Parma» en lonchas y preenvasado, se ha previsto la obligación de incluir bajo el símbolo del consorcio la sigla de la empresa de envasado/loncheado en lugar de la del productor. Además, pasa a ser obligatoria la colocación en el envase del «Prosciutto di Parma» en lonchas y preenvasado del nombre del productor o, en cualquier caso, de una persona registrada en el sistema de control de la

denominación de origen protegida y sujeta a todos los procedimientos de control y de certificación previstos por este régimen. Las disposiciones específicas incluidas en el documento único relativas a la representación gráfica que figura en el envase han sido sustituidas por una formulación menos detallada.

- (5) El cuadro en el que se establecen los plazos de duración mínima para las diferentes categorías de productos y los diversos tipos de tecnologías de envasado del «Prosciutto di Parma» en lonchas y preenvasado se ha modificado con arreglo a los resultados de algunos estudios recientes sobre este asunto.

- (6) Se ha incluido una precisión para identificar sin ambigüedad las categorías de perniles de porcino utilizables en la elaboración del producto, añadiendo a la expresión actualmente utilizada «categorías principales de clasificación CEE», la indicación específica de que se trata de los perniles pertenecientes a las categorías «U», «R» y «O».

- (7) La Comisión ha examinado la modificación citada y llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

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 consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

*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 25 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,  
en nombre del Presidente  
Dacian CIOLOȘ  
Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO I

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

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN**

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 <sup>(1)</sup>

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«PROSCIUTTO DI PARMA»**

N° CE:IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

**IGP ( ) DOP (X)**

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

— Descripción del producto

— Método de obtención

— Etiquetado

**2. Tipo de modificación**

— Modificación del documento único o de la ficha resumen

**3. Modificaciones:**

Un resumen de las modificaciones introducidas en el documento único y en el texto del pliego de condiciones figura a continuación.

La primera modificación se refiere a la parte B del pliego de condiciones y al punto 5.2 del documento único; afecta a los criterios de humedad y de sal que caracterizan al producto. En general, la norma se ha simplificado para facilitar su aplicación. Por su parte, la modificación sustancial se refiere a la disminución de los valores medios mínimos y máximos para el criterio de sal. A este respecto, el valor máximo de este criterio se ha reducido del 6,9 % al 6,2 % y el valor mínimo del 4,5 % al 4,2 %, a fin de obtener un valor medio de sal en el producto considerablemente inferior a los valores anteriores. Esta decisión se adoptó a raíz de los argumentos nutricionales ahora confirmados por la Organización Mundial de la Salud.

La segunda modificación también atañe a la parte B (último punto relativo al etiquetado) así como a la parte H del pliego de condiciones y al punto 3.7 del documento único; se refiere al etiquetado del «Prosciutto di Parma» en lonchas y preenvasado. Más concretamente, las disposiciones específicas previstas en el texto se han sustituido por una formulación más genérica que no contiene requisitos técnicos. Con esta modificación se pretende simplificar las eventuales modificaciones posteriores relativas a la presentación gráfica del envasado en cuestión en el sentido de que será más fácil introducir modificaciones, en este caso únicamente al pliego de condiciones, o a uno de sus anexos (la directiva mencionada), en lugar de modificar tanto estos documentos como el documento único.

La tercera modificación se refiere a la parte H del pliego de condiciones pero no afecta al documento único. También se refiere a la representación gráfica que figura en el embalaje del «Prosciutto di Parma» en lonchas y preenvasado. En aras de una mayor transparencia comercial también establece, entre otras cosas, incluir en la corona ducal la sigla de la empresa de envasado/loncheado en lugar de la del productor. La empresa de envasado/loncheado es, de hecho, el último actor en la elaboración del producto antes de que este pueda ser comercializado y esta empresa se convierte en el principal responsable frente al consumidor. La normativa en materia de etiquetado prevé añadir como elemento obligatorio la localización de los centros de envasado. En aras de la coherencia, resulta necesario hacer figurar al lado de esta indicación el código alfanumérico que identifica a este agente económico en el sector amparado por la DOP «Prosciutto di Parma».

Las modificaciones posteriores de los artículos 13 y 14 de la Directiva relativa al loncheado y preenvasado del «Prosciutto di Parma» están estrechamente relacionadas con esta última modificación. Con las modificaciones en cuestión se pretende hacer obligatoria la colocación en el embalaje del «Prosciutto di Parma» loncheado y preenvasado del nombre del productor o de la empresa de envasado registrados en el sistema de control de la DOP y sometidos a todos los procedimientos de control y de certificación previstos por el sistema de la DOP «Prosciutto di Parma». Para ello, se ha completado el actual artículo 13 y se ha añadido un nuevo artículo 14.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Esta última modificación está motivada por los elementos que figuran a continuación. La versión del pliego de condiciones objeto de la solicitud de modificación no prevé la colocación obligatoria en la etiqueta o en el embalaje del producto del nombre del productor o de la empresa de envasado, dejando así la posibilidad, prevista en la normativa nacional y de la UE, de indicar simplemente el nombre de la persona que distribuye o comercializa el producto. Este último actor está claramente excluido de cualquier actividad de producción, control y envasado del producto así como del control efectuado por el organismo de certificación de la DOP «Prosciutto di Parma».

Para adherirse a la idea general y a determinados nuevos principios establecidos por el Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, y, en particular, a las disposiciones de los artículos 8 y siguientes, se decidió, de manera anticipada ya que el Reglamento no ha entrado todavía definitivamente en vigor, identificar un «operador del sector alimentario responsable de las informaciones relativas a los productos alimenticios» (función prevista expresamente por el Reglamento antes citado) que esté realmente en condiciones de garantizar la conformidad entre el «Prosciutto di Parma» y las menciones que figuren en la etiqueta. Únicamente los productores que hayan elaborado y controlado los productos y las empresas de envasado/loncheado que hayan realizado el loncheado y envasado están en condiciones de facilitar esta garantía, teniendo en cuenta que el loncheado y el envasado constituyen una operación única e indivisible y que, por lo tanto, la empresa de envasado es también la que efectúa el loncheado. Estos dos actores están en condiciones de proporcionar una garantía sustancial en lo que se refiere a las informaciones mencionadas sobre el producto y, por tanto, pueden legítimamente ser considerados «responsables» frente al consumidor. A este respecto, la inclusión obligatoria en la etiqueta únicamente del nombre del productor podría resultar discriminatoria e injustificada con relación a la razón que ha motivado la solicitud de modificación.

Además, esta modificación tiene por objeto identificar, como personas responsables de la información relativa al producto, solo a las personas registradas en el sistema oficial de control del organismo de certificación de la DOP «Prosciutto di Parma». A este respecto, las autoridades competentes someterán periódicamente a controles tanto a los productores como a las empresas de envasado/loncheado; también en este caso, el hecho de elegir exclusivamente solo uno de ellos resultaba, por tanto, contradictorio con relación a la motivación explicada anteriormente.

Por estas razones, estimamos que es necesario prever la doble posibilidad de introducir el nombre del productor o el de la empresa de envasado/loncheado.

Además, la mención en el embalaje de la razón social completa de la empresa (que sustituye al uso de siglas alfanuméricas y códigos) mejora el sistema de trazabilidad del producto, su transparencia y hace este sistema más accesible, incluso para un consumidor medianamente informado.

Cuando el nombre de la empresa de envasado/loncheado se indica en el triángulo negro, el productor también puede incorporar, al lado de los demás datos que figuran en la etiqueta y en el embalaje, su propia marca y la razón social de la empresa.

De manera más general, la inclusión de la razón social de las partes interesadas antes mencionadas en la parte anterior del embalaje está orientada, fundamentalmente, a aportar a los consumidores una garantía en lo que se refiere a la conformidad entre el producto «Prosciutto di Parma» y la información que figura en la etiqueta y que es responsabilidad de los agentes sometidos al control del organismo de certificación. La modificación tiene por objeto garantizar la mayor transparencia de la información que figura en el envase del producto, en beneficio exclusivo del consumidor en el momento de la compra.

Una modificación posterior también se refiere a la Directiva relativa al loncheado y atañe a la revisión, la racionalización y la simplificación del artículo 12 de dicha Directiva, que establece las normas relativas a la fecha de duración mínima del «Prosciutto di Parma» en lonchas y preenvasado. Según los resultados de algunos estudios recientes a este respecto, se consideró apropiado revisar el cuadro en el que se establecen los plazos para las diferentes categorías de productos y los diversos tipos de tecnología de embalaje.

Por último, la última modificación concierne a la parte C del pliego de condiciones y, más concretamente, a la sección relativa a las disposiciones en materia de cría de los cerdos destinados a la producción del «Prosciutto di Parma». La definición de las técnicas de cría precisa que estas «pretenden obtener cerdos pesados, objetivo que debe perseguirse garantizando un aumento de peso diario moderado, y producir canales de las categorías principales de clasificación CEE». La normativa italiana, además de establecer una distinción entre los cerdos pesados (H) y los cerdos ligeros (L), establece, con arreglo a la normativa de la Unión, una clasificación subdividida en categorías representadas por las letras siguientes: EUROP. A pesar de la falta de referencia explícita a las letras en el texto citado, aparece sin embargo claramente en la disposición que el «Prosciutto di Parma» puede ser elaborado exclusivamente a partir de pernils de cerdos pesados (H) pertenecientes a las categorías principales de la escala comunitaria, a saber, las de las categorías «U», «R» y «O», quedando excluidas las de las categorías «E» y «P». Esta elección, efectuada durante la elaboración del pliego de condiciones, se basa en la convicción de que las características de los pernils pertenecientes a las canales certificadas como pertenecientes a las categorías «E» y «P» no son compatibles con las exigencias de producción del «Prosciutto di Parma».

<sup>(1)</sup> DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.

En la actualidad hay un debate abierto a nivel de la Unión sobre la inclusión de la categoría con la letra «S» en la escala EUROP antes citada. El proceso legislativo avanzado parece confirmar que, en breve, la escala comunitaria podría convertirse en SEUROP, lo que tendrá consecuencias directas también para Italia, donde la clasificación afectará tanto los cerdos pesados como a los cerdos ligeros.

Esta novedad podría plantear importantes dificultades en cuanto a la interpretación de la normativa en cuestión que figura en el pliego de condiciones; sería pues difícil determinar las «categorías principales de la clasificación» y existiría el riesgo de permitir la utilización de materias primas inadecuadas o de excluir aquellas perfectamente conformes a las características del «Prosciutto di Parma». Habida cuenta de la nueva presentación de la escala, sus categorías principales podrían estar representadas por las categorías «E», «U», «R» y «O» o exclusivamente por las de las categorías «U» y «R». En el primer caso, los pernils de cerdos de la categoría «E» se añadirían a las categorías principales, lo que aumentaría el riesgo de utilizar materias primas no adecuadas para la producción del «Prosciutto di Parma». En el segundo caso, los pernils de la categoría «O» quedarían excluidos, a pesar de que presentan características óptimas.

Habida cuenta de lo anterior y con el fin de evitar estas incertidumbres vinculadas a la interpretación, sería conveniente precisar la expresión actualmente utilizada en la parte C del pliego de condiciones «categorías principales de la clasificación CEE» afirmando que estas categorías principales se refieren a las canales de las categorías «U», «R» y «O».

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

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 <sup>(1)</sup>

## «PROSCIUTTO DI PARMA»

N° CE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

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**

Categoría 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

**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; 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, 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 «Prosciutto di 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 «Prosciutto di 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 «Prosciutto di Parma» de un peso comprendido entre los siete y los nueve kilogramos, y a los 30 milímetros, tratándose de perniles frescos utilizados en la producción de «Prosciutto di Parma» de un peso superior a los nueve 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 doce y los catorce kilogramos, y no puede, en ningún caso, ser inferior a diez 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 kg 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 a base 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.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

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/o levadura 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 colocación del sello, el «Prosciutto di 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, párrafo primero, que figura a continuación, y deberá grabarse obligatoriamente el sello distintivo de la DOP de forma indeleble e inamovible sobre el producto, según las normas previstas en el punto 3.7, con el fin de garantizar las características cualitativas típicas del «Prosciutto di Parma» así como una trazabilidad completa del producto.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El primer elemento por el que se reconoce el «Prosciutto di 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 «Prosciutto di Parma», las indicaciones que deben figurar obligatoriamente son las siguientes:

— Tratándose de «Prosciutto di Parma» entero con hueso:

— «Prosciutto di Parma» seguido de «denominazione di origine protetta»,

— la localización del establecimiento de producción.

— Tratándose de «Prosciutto di Parma» envasado, entero, deshuesado o presentado en trozos:

— «Prosciutto di Parma» seguido de «denominazione di origine protetta»,

— la localización del centro de envasado,

— la fecha de producción, para el caso de que el marchamo ya no resulte visible.

— Tratándose del «Prosciutto di Parma» en lonchas y preenvasado:

— los embalajes presentan una parte común situada al nivel del borde superior izquierdo, en la que figura la contraetiqueta «corona ducal» y la indicación:

— «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 del centro 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).

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La elaboración del «Prosciutto di 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, Umbría, Toscana, Las Marcas, Abruzos y Lacio.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Las características peculiares del «Prosciutto di 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, solo 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 «Prosciutto di Parma», una pequeña parte de la provincia de Parma, corresponde a una de estas áreas restringidas. La 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 «Prosciutto di 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 63,5 %), sal (entre 4,2 % y 6,2 %), y proteólisis (entre 24 % y 31 %).

##### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

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 «Prosciutto di Parma» que, asociado a la evolución de la producción y a la evolución socioeconómica de la zona geográfica, define 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, segundo párrafo), 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 «Prosciutto di 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 de la cultura rural típica 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 [artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]**

La presente administración inició el procedimiento nacional de oposición contemplado en el artículo 5, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 510/2006, publicando la solicitud de modificación de la denominación de origen protegida «Prosciutto di Parma» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 154 de 4.7.2012.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en la dirección de internet siguiente:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

así como

entrando directamente en la página web de inicio del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), pulsando sobre «Qualità e sicurezza» (arriba a la derecha de la pantalla) y, por último, sobre «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---