REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 1208/2013 DA COMISSÃO

de 25 de novembro de 2013

que aprova uma alteração menor do Caderno de Especificações relativo a uma denominação inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Prosciutto di Parma (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

(1) Nos termos do artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão apreciou o pedido, apresentado pela Itália, de aprovação de uma alteração do Caderno de Especificações relativo à denominação de origem protegida «Prosciutto di Parma», registada nos termos do Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão, de 12 de junho de 1996, relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho [2].

(2) O pedido tem por objetivo a alteração do Caderno de Especificações, de acordo com o exposto *infra*.

(3) Na sequência de recomendações nutricionais confirmadas pela sede da Organização Mundial de Saúde, o valor médio máximo do teor de sal foi reduzido de 6,9 % para 6,2 % e o seu valor médio mínimo de 4,5 % para 4,2 %.

(4) No que respeita à rotulagem do «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado, prevê-se a obrigação de incluir a sigla da empresa de acondicionamento/fatiagem no símbolo do agrupamento em vez da do produtor. Além disso, a embalagem do «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado passa a incluir obrigatoriamente o nome do produtor (ou de uma pessoa registada no sistema de controlo da Denominação de Origem Protegida e sujeita a todos os procedimentos de controlo e certificação previstos pelo sistema). As disposições específicas do Documento Único sobre a representação gráfica que figura na embalagem são substituídas por uma formulação menos pormenorizada.

(5) O quadro com os prazos de validade das diferentes categorias de produtos e os diversos tipos de tecnologia de embalagem do «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado foi alterado em conformidade com os resultados de determinados estudos recentes sobre a matéria.

(6) Introduz-se uma precisão para identificar inequivocamente as categorias de perna elegíveis para a elaboração do produto, acrescentando à expressão em vigor «principais categorias da classificação UE» a indicação específica de que se trata de perna das categorias «U», «R» e «O».

(7) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Prosciutto di Parma» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único consolidado com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

[1] JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 25 de novembro de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Membro da Comissão

ANEXO I

É aprovada a alteração seguinte ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Prosciutto di Parma»:

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1]

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«PROSCIUTTO DI PARMA»

N.º CE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

IGP ( ) DOP (X)

1. **Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração**

— Descrição do produto

— Método de obtenção

— Rotulagem

2. **Tipo de alteração(ões)**

— Alteração ao documento único ou ficha-resumo

3. **Alteração(ões):**

Segue-se um resumo das alterações introduzidas no Documento Único e no Caderno de Especificações.

A primeira alteração incide na parte B do Caderno de Especificações e no ponto 5.2. do Documento Único. Diz respeito aos critérios de humidade e de sal que caracterizam o produto. Em geral, simplificou-se a norma para facilitar a sua aplicação. A alteração de fundo diz respeito à diminuição do teor médio mínimo e máximo de sal. Neste aspeto, reduziu-se o teor máximo de 6,9 % para 6,2 % e o mínimo de 4,5 % para 4,2 %, para obter um valor médio de sal no produto consideravelmente inferior aos valores precedentes. Esta decisão surge na sequência de argumentos de caráter nutricional que vieram a ser confirmados pela sede da Organização Mundial de Saúde.

A segunda alteração diz igualmente respeito à parte B (último ponto sobre a rotulagem), bem como à parte H do Caderno de Especificações e o ponto 3.7 do Documento Único; incide na rotulagem do «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado. Mais precisamente, substituíram-se as disposições específicas do texto por uma formulação mais genérica isenta de exigências de caráter técnico. Esta alteração pretende simplificar futuras alterações sobre a apresentação gráfica do acondicionamento, facilitando-as, neste caso apenas no Caderno de Especificações, ou um dos seus anexos (a diretiva referida), em vez de alterar separadamente estes e o Documento Único.

A terceira alteração incide na parte H do Caderno de Especificações, mas não no Documento Único. Continua a dizer respeito à representação gráfica que figura na embalagem do «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado. Numa preocupação de maior transparência comercial, em vez da sigla do produtor, prevê-se igualmente inserir a sigla da empresa de acondicionamento/fatiagem sob a coroa ducal. A empresa de acondicionamento/fatiagem é o último interveniente na elaboração do produto antes do escoamento para o mercado, sendo ela a principal responsável perante o consumidor. A regulamentação em matéria de rotulagem prevê a obrigação da menção da sede das instalações de acondicionamento. Numa preocupação de coerência, há que incluir igualmente, ao lado desta indicação, a sigla alfanumérica que identifica este operador na cadeia protegida pela DOP «Prosciutto di Parma».

As alterações posteriores, no âmbito dos artigos 13.º e 14.º da diretiva relativa à fatiagem aplicável ao «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado prendem-se estreitamente com esta alteração. As alterações em causa visam a obrigatoriedade de incluir na embalagem do «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado o nome do produtor ou da empresa de acondicionamento registados no sistema de controlo da DOP e abrangidos por todos os procedimentos de controlo e certificação previstos pelo regime da DOP «Prosciutto di Parma». Para tal, completou-se o artigo 13.º em vigor e aditou-se o artigo 14.º.

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Indica-se seguidamente a sua motivação. A versão do Caderno de Especificações objeto do pedido de alteração não prevê a menção obrigatória, no rótulo ou na embalagem, do nome do produtor ou da empresa de acondicionamento, deixando assim a possibilidade, prevista na regulamentação nacional e da UE, da simples indicação do nome do operador que faz a distribuição comercial do produto. Este último interveniente está claramente excluído de toda a atividade de produção, controlo e acondicionamento do produto, bem como do controlo efetuado pelo organismo de certificação da DOP «Prosciutto di Parma».

Decidiu-se assim antecipar a adesão à ideia geral e a alguns novos princípios previstos no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], nomeadamente ao disposto no artigo 8.º e seguintes, pois o regulamente ainda não entrou definitivamente em vigor, e identificar um «operador da empresa do setor alimentar responsável pela informação sobre os géneros alimentícios» (função prevista expressamente no regulamento em causa) que possa efetivamente garantir a conformidade do «Prosciutto di Parma» com as menções que figuram no rótulo. Os produtores que elaboraram e controlaram os produtos e as empresas de acondicionamento/fatiagem são os únicos que podem dar tal garantia, pois a fatiagem e o acondicionamento constituem uma operação única e indivisível e, consequentemente, é a empresa de acondicionamento que procede à fatiagem. Estes dois intervenientes podem garantir as informações referidas no produto e, por conseguinte, ser legitimamente considerados como «responsáveis» perante o consumidor. Assim sendo, a menção obrigatória de apenas o nome do produtor no rótulo poderia ser discriminatório e injustificado relativamente à motivação do pedido de alteração.

Além disso, pretende-se com esta alteração identificar como sendo responsáveis pelas informações sobre o produto apenas os operadores registados no sistema oficial de controlo do organismo de certificação da DOP «Prosciutto di Parma». Assim sendo, quer os produtores quer as empresas de acondicionamento/fatiagem estão sujeitos a controlos regulares das autoridades competentes; também neste caso, o facto de escolher exclusivamente um deles seria contraditório relativamente à motivação aqui explanada.

Assim sendo, entendemos ser necessário prever a dupla possibilidade de mencionar o nome do produtor ou o da empresa de acondicionamento/fatiagem.

Além disso, a menção da razão social completa da empresa na embalagem (substituindo a utilização de siglas alfanuméricas e de códigos) melhora o sistema de rastreabilidade do produto e a sua transparência e torna o sistema mais acessível, mesmo para o consumidor menos informado.

Quando o nome da empresa de acondicionamento/fatiagem está indicado sob o triângulo preto, o produtor pode igualmente acrescentar a sua própria marca e a pessoa jurídica da empresa às restantes informações que figurem no rótulo e na embalagem.

De uma forma mais geral, a inclusão da pessoa jurídica dos intervenientes referidos na parte superior da embalagem visa sobretudo garantir ao consumidor a conformidade do produto «Prosciutto di Parma» com as informações mencionadas no respetivo rótulo e cuja responsabilidade incumbe aos intervenientes submetidos ao controlo do organismo de certificação. Pretende-se com a alteração assegurar a maior transparência possível das informações que figuram na embalagem do produto, em benefício exclusivo do consumidor no momento da compra.

Posteriormente, introduziu-se uma alteração igualmente abrangida pela diretiva sobre fatiagem e que incide na revisão, racionalização e simplificação do artigo 12.º da mesma, que estabelece normas relativas ao prazo mínimo de validade do «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado. Estudos recentes sobre a matéria indicam a necessidade de rever o quadro de previsão dos prazos das diferentes categorias de produtos e os diversos tipos de tecnologia de embalagem.

Por fim, a última alteração diz respeito à parte C do Caderno de Especificações, mais especialmente à secção relativa às disposições em matéria de criação de suínos destinados à produção do «Prosciutto di Parma». A definição das técnicas pecuárias precisa que com elas se pretende «obter animais pesados, garantindo para tal o aumento diário moderado do peso, e produzir carcaças das categorias centrais da classificação CEE». Para além de distinguir entre porcos pesados (H) e leves (L), a regulamentação italiana prevê, nos termos da regulamentação da União, uma grelha de classificação subdividida em categorias representadas pelas seguintes letras: EUROP. Apesar da ausência de referência explícita às letras no texto citado, a sua referência é clara quando se dispõe que o «Prosciutto di Parma» só pode ser elaborado a partir de perna de suínos pesados (H) pertencentes às categorias centrais da grelha da União, ou seja, às categorias das letras «U», «R» e «O», excluindo-se as carcaças com as letras «E» e «P». Esta seleção, que data da elaboração do Caderno de Especificações, foi norteada pela convicção de que as características da perna de carcaças certificadas como pertencentes às categorias «E» e «P» não são compatíveis com as exigências de produção do «Prosciutto di Parma».

[1] JO L 304 de 22.11.2011, p. 18.

Estão em curso conversações ao nível da União sobre a inclusão da categoria de letra «S» na referida grelha EUROP. O processo legislativo avançado parece confirmar que, em breve, a grelha comunitária poderá passar a ser SEUROP, com consequências diretas para a Itália, onde a classificação passará a abranger os suínos pesados e leves.

Esta inovação poderá colocar grandes dificuldades de interpretação da regulamentação em causa que consta do Caderno de Especificações, passando a dificultar a determinação das «categorias centrais da classificação» e correndo-se o risco de ser autorizada a utilização de matérias-primas inadequadas ou de excluir outras perfeitamente conformes às características do «Prosciutto di Parma». Efetivamente, tendo em conta a nova apresentação da grelha, as suas categorias centrais poderiam ser representadas pelas letras «E», «U», «R» e «O» ou exclusivamente pelas letras «U» e «R». No primeiro caso, a perna de suíno de letra «E» viria juntar-se às categorias centrais, aumentando o risco de utilização de matérias-primas inadequadas para a elaboração do «Prosciutto di Parma». No segundo caso, excluir-se-ia a perna de letra «O», que apresenta características ideais.

Tendo em conta o que precede e de modo a evitar estas incertezas decorrentes da interpretação, seria oportuno precisar a expressão atualmente utilizada na parte C do Caderno de Especificações «categorias centrais da classificação CEE», indicando que estas categorias centrais dizem respeito às carcaças de letra «U», «R» e «O».

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1]

«PROSCIUTTO DI PARMA»

N.º CE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome**

«Prosciutto di Parma»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

Presunto curado, identificado por uma marca a fogo gravada no courato, de forma exterior abaulada, sem parte distal (pé), sem imperfeições externas suscetíveis de prejudicar a imagem do produto, devendo a parte muscular a descoberto para além da cabeça do fémur (massa) ser limitada a 6 cm (aparagem curta). Peso: 7 kg, no mínimo, habitualmente compreendido entre 8 e 10 kg; cor da secção: uniforme, entre cor-de-rosa e vermelho, entremeado de branco nas partes gordas; aroma e sabor: carne de sabor delicado e suave, pouco salgada, de aroma perfumado típico; caracteriza-se pela conformidade com critérios de análise precisos (humidade, sal, proteólise); após a aposição da marca, o «Prosciutto di Parma» pode ser comercializado inteiro, desossado, em pedaços de formato e peso variável ou fatiado em embalagens próprias.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A matéria-prima (perna fresca) utilizada na produção do «Prosciutto di Parma» tem as seguintes características: a consistência da gordura é avaliada pelo índice de iodo e/ou o teor de ácido linoleico na gordura interna e externa situada no tecido adiposo subcutâneo da coxa. Cada amostra deve comportar um índice máximo de iodo de 70 e o teor de ácido linoleico não deve ser superior a 15 %; a espessura da gordura externa, medida verticalmente em relação à cabeça do fémur (sub-massa) deve ter aproximadamente 20 mm na perna fresca de peso compreendido entre 7 kg e 9 kg e aproximadamente 30 mm na perna fresca com mais de 9 kg. De qualquer modo, a espessura da gordura não deve ser inferior a 15 mm e a 20 mm, respetivamente, para as duas categorias de perna fresca, incluindo o courato. A «coroa» deve apresentar uma cobertura suficiente para impedir o descolamento do courato da parte muscular subjacente. O peso mínimo da perna fresca aparada é de 10 kg, situando-se preferencialmente entre 12 kg e 14 kg.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

Os alimentos autorizados, as quantidades e as modalidades de utilização figuram em dois quadros, o primeiro relativo aos alimentos autorizados até 80 kg de peso vivo e o segundo aos alimentos autorizados durante a fase de engorda. De preferência, os alimentos são administrados na forma líquida (cozidos ou em pasta), adicionados de soro de leite segundo a tradição.

Na primeira fase, a percentagem de matéria seca de cereais não deve ser inferior a 45 % da matéria total, sendo autorizados os alimentos seguintes, excluindo os prescritos para a segunda fase: sêmola de glúten de milho e/ou amido de milho, alfarroba descaroçada, farinha de peixe, farinha de extração de soja, resíduos de destilaria, leitelho, lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C, lisados proteicos, milho ensilado.

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Na segunda fase, a da engorda, a percentagem de matéria seca de cereais não deve ser inferior a 55 % da matéria total, sendo autorizados os seguintes alimentos: milho, pasta de grão e/ou espiga de milho, sorgo, cevada, trigo, triticale, aveia, cereais secundários, farelo e outros subprodutos da transformação do trigo, batata desidratada, polpa de beterraba prensada e ensilada, bagaço de linho, polpa esgotada e seca de beterraba, bagaço de maçã e pera, casca de uva e de tomate para facilitar o trânsito intestinal, soro de leite, leitelho, farinha desidratada de luzerna, melaço, farinha de extração de soja, de girassol, de gergelim, de coco, de germe de milho, ervilha e/ou outras sementes de leguminosas, levedura de cerveja, levedura *candida utilis* e outras, lípidos com um ponto de fusão superior a 40 °C.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As operações de produção e de cura devem ter lugar na área de produção, como especificado no ponto 4, a fim de garantir a qualidade, a rastreabilidade e o controlo do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

Após a aposição da marca, o «Prosciutto di Parma» pode ser comercializado inteiro, desossado, em pedaços de formato e pesos variáveis ou fatiado em embalagens próprias; neste último caso, as operações de corte e de acondicionamento devem desenrolar-se exclusivamente na área específica de produção referida no ponto 4, primeiro parágrafo, devendo a marca distintiva da DOP ser afixada obrigatoriamente de maneira indelével e inamovível no produto, segundo as modalidades referidas no ponto 3.7 *infra*, a fim de garantir as características de qualidade típicas do «Prosciutto di Parma» e a rastreabilidade total do produto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Apesar de distinto da rotulagem, o primeiro elemento identificativo do «Prosciutto di Parma» e que o distingue dos outros produtos no mercado, é a «coroa ducal» (marca a fogo que reproduz uma coroa estilizada com cinco pontas acompanhada do topónimo «Parma»). A coroa tem uma dupla função: distingue o produto de outro presunto, garantindo a sua autenticidade (marca de identificação), e garante a sua passagem por todas as fases de produção previstas, tendo sido identificado em cada uma delas pelos operadores em causa. A utilização legítima e legal da denominação de origem está sujeita à presença desta marca: sem a «coroa ducal», a denominação em questão não pode ser utilizada para designar o produto nos rótulos, na embalagem, nem nos documentos de venda, nem pode ser utilizada nas operações comerciais (inteiro, fatiado e pré-embalado ou na venda a retalho em pedaços).

No rótulo do «Prosciutto di Parma» devem figurar obrigatoriamente as seguintes menções:

— «Prosciutto di Parma» inteiro não desossado:

  — «Prosciutto di Parma», seguida de «denominazione di origine protetta» (Denominação de Origem Protegida),

  — sede do estabelecimento de produção;

— «Prosciutto di Parma» embalado, inteiro, desossado ou em pedaços:

  — «Prosciutto di Parma», seguida de «denominazione di origine protetta» (Denominação de Origem Protegida),

  — sede do estabelecimento de acondicionamento,

  — data de produção, caso o selo não seja visível;

— «Prosciutto di Parma» fatiado e pré-embalado:

  — as embalagens apresentam uma parte comum situada ao nível do limite superior esquerdo, ostentando o contra-rótulo «coroa ducal» e as menções:

    — «Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n.26 et del REG. (CE) n. 1107/96» («Prosciutto di Parma» Denominação de Origem Protegida nos termos da lei n.º 26 de 13 de fevereiro de 1990 e do Regulamento (CE) n.º 1107/96),

    — «Confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato» (acondicionado sob controlo do organismo acreditado),

  — sede do estabelecimento de acondicionamento,

  — data de produção (data do início da cura indicada no selo).

É proibido utilizar qualificativos como «classico» (clássico), «autentico» (autêntico), «extra», «super» ou qualquer outra qualificação, atributo ou menção acrescentados à denominação de venda, com exceção dos termos «disossato» (desossado) e «affettato» (fatiado).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Prosciutto di Parma» é fabricado na área delimitada da província de Parma, que engloba o território da província de Parma (região Emília-Romanha - Itália), situado a sul da via Emilia, a uma distância mínima de 5 km desta última, até uma altitude máxima de 900 m, delimitada a leste pelo rio Enza e a oeste pelo Stirone.

A matéria-prima provém de uma área geográfica mais vasta do que a zona de fabrico, que engloba o território administrativo das seguintes regiões: Emília-Romanha, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Úmbria, Toscana, Marcas, Abruzo, Lácio (Itália).

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

As características particulares do «Prosciutto di Parma» e a garantia do respeito das rigorosas normas de qualidade, higiene e segurança dos alimentos, estão estreitamente ligadas às condições ambientais e aos fatores naturais e humanos. Dentro da macrozona geográfica delimitada, só algumas escassas zonas restritas com condições únicas e ímpares e competências humanas particulares se desenvolveram como zonas de produção do presunto da denominação em causa. A zona de produção do «Prosciutto di Parma», um pequeno território da província de Parma, é uma dessas zonas restritas. A microzona caracteriza-se por condições ecológicas, climáticas e ambientais únicas, devidas à ação da brisa marítima proveniente da Versilia que, ao suavizar-se na sua passagem pelos olivais e pinhais do vale do Magra, e ao perder a humidade nos estreitos dos Apeninos, enriquecendo-se com o perfume dos castanheiros, influencia a secagem do «Prosciutto di Parma» e confere-lhe a sua macieza sem igual.

5.2. *Especificidade do produto*

«Prosciutto di Parma» designa presunto cru, com um período mínimo de cura de 12 meses; os únicos ingredientes autorizados são carne de porco e sal. O produto acabado tem forma exterior abaulada, sem parte distal (pé), devendo a zona muscular a descoberto desde a cabeça do fémur (massa) ser limitada a 6 cm, no máximo, (aparagem curta). O produto curado tem um peso mínimo de 7 kg, compreendido habitualmente entre 8 e 10 kg; a cor na secção é uniforme, oscilando entre cor-de-rosa e vermelho, entremeada do branco das partes gordas; a carne possui sabor delicado e suave, pouco salgado, e aroma perfumado e típico. De acordo com a análise, o produto preenche os critérios rigorosos de humidade (entre 59 % e 63,5 %), sal (entre 4,2 % e 6,2 %) e proteólise (entre 24 % e 31 %).

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

Os critérios de produção que permitem a atribuição da denominação de origem «Prosciutto di Parma» estão estreitamente associados às condições ambientais e aos fatores naturais e humanos. Existe uma relação estreita entre a matéria-prima e o «Prosciutto di Parma» que, associada à evolução da produção e do panorama socioeconómico da área geográfica, definiu as suas particularidades únicas. As características da matéria-prima são totalmente específicas da macrozona delimitada da Itália central e setentrional (tal como referido no ponto 4, segundo parágrafo), desde os etruscos até aos nossos dias.

A evolução da criação de grandes suínos, abatidos em idade adulta, define as etapas desta criação suína: começa com as raças indígenas e autóctones, desenvolve-se em função das condições ambientais, sociais e económicas, sendo os sistemas de alimentação caracterizados, em especial, pelas cultura de cereais e a transformação do leite, para se tornar progressiva e naturalmente uma produção de pleno direito de um produto que beneficia da denominação. A existência de condições ambientais únicas e ímpares e de competências humanas especiais na macrozona geográfica delimitada permitiram o desenvolvimento da zona restrita de produção do «Prosciutto di Parma». Esta zona delimitada é representada por uma pequena parte da província de Parma. Em virtude da sua situação, a microzona caracteriza-se por condições ecológicas, climáticas e ambientais únicas, devidas à ação da brisa marítima proveniente da Versilia que, ao suavizar-se na sua passagem pelos olivais e pinhais do vale do Magra, e ao perder a humidade nos estreitos dos Apeninos, enriquecendo-se com o perfume dos castanheiros, influencia a secagem do «Prosciutto di Parma» e confere-lhe a sua macieza sem igual.

Parma situa-se no centro do antigo território da Gália Cisalpina, cujos habitantes criavam grandes varas de porcos e se especializaram na produção de presunto salgado.

Se andarmos para trás no tempo, encontramos várias fontes escritas que fazem referência ao presunto e ao seu modo de preparação, nomeadamente nas listas da Câmara de Comércio de 1913, que mencionam a atual região de produção. A primeira fase, meramente artesanal, evoluiu até aos nossos dias, transformando-se num processo industrial que, no entanto, conservou intactas as características tradicionais do produto.

Do ponto de vista histórico, a origem do produto está igualmente documentada no que se refere à zona de origem da matéria-prima, dado que esta produção é fruto da evolução da cultura rural típica comum a toda a macroregião já referida, que se concentrou numa determinada região da província de Parma, em virtude das suas condições microclimáticas e ambientais únicas.

Referência à publicação do Caderno de Especificações [artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição previsto no artigo 5.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, publicando o pedido de alteração da Denominação de Origem Protegida «Prosciutto di Parma» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 154 de 4.7.2012.

O texto consolidado do Caderno de Especificações pode ser consultado no seguinte endereço *web*:

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

ou

diretamente na página principal do sítio *web* do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».