REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 1208/2013 AL COMISIEI

din 25 noiembrie 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Prosciutto di Parma (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare [1], în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Italiei de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Prosciutto di Parma", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1107/96 al Comisiei din 12 iunie 1996 privind înregistrarea indicațiilor geografice și a denumirilor de origine în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului [2].

(2) Cererea are drept scop modificarea caietului de sarcini după cum urmează.

(3) Ca urmare a recomandărilor nutriționale confirmate în prezent de Organizația Mondială a Sănătății, valoarea medie maximă pentru conținutul de sare a fost redusă de la 6,9 % la 6,2 %, iar valoarea medie minimă de la 4,5 % la 4,2 %.

(4) În ceea ce privește etichetarea produsului „Prosciutto di Parma" feliat și preambalat, a fost prevăzută obligația de a insera, sub simbolul consorțiului, sigla întreprinderii de ambalare/feliere în locul siglei producătorului. De asemenea, a devenit obligatorie menționarea, pe ambalajul produsului „Prosciutto di Parma" feliat și preambalat, a numelui producătorului și, în orice caz, a unei persoane înregistrate în sistemul de control al denumirii de origine protejate și care a făcut obiectul procedurilor de control și de certificare prevăzute de acest sistem. Dispozițiile specifice pe care le conține documentul unic, referitoare la reprezentarea grafică de pe ambalaj, au fost înlocuite cu o formulare mai puțin detaliată.

(5) Tabelul care prevedea perioadele de conservare minime pentru diferite categorii de produse și tipuri de tehnologii de ambalare a produsului „Prosciutto di Parma" feliat și preambalat a fost modificat în conformitate cu rezultatele unor studii recente pe această temă.

(6) A fost introdusă o precizare pentru a permite identificarea inechivocă a categoriilor de pulpe de porc eligibile pentru fabricarea produsului, adăugând la expresia utilizată în prezent „principalele categorii ale clasificării CEE" mențiunea specifică care precizează că este vorba de pulpe de porc care aparțin categoriilor „U", „R" și „O".

(7) Comisia a examinat modificarea în cauză și a concluzionat că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Prosciutto di Parma" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

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

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 25 noiembrie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Prosciutto di Parma":

CERERE DE MODIFICARE

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1]

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„PROSCIUTTO DI PARMA"

NR. CE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

IGP ( ) DOP (X)

1. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării**

— Descrierea produsului

— Metoda de obținere

— Etichetarea

2. **Tipul modificării (modificărilor)**

— Modificare a documentului unic sau a fișei rezumat

3. **Modificare (modificări)**

În continuare este prezentat un rezumat al modificărilor aduse documentului unic și caietului de sarcini.

Prima modificare vizează partea B din caietul de sarcini și punctul 5.2 din documentul unic. Ea se referă la criteriile privind umiditatea și conținutul de sare care caracterizează produsul. În general, standardul a fost simplificat pentru a îi facilita aplicarea. Modificarea majoră se referă la reducerea valorilor medii minime și maxime pentru conținutul de sare. Astfel, valoarea maximă pentru acest criteriu a fost redusă de la 6,9 % la 6,2 %, iar valoarea minimă – de la 4,5 % la 4,2 %, astfel încât să se obțină o valoare medie a conținutului de sare în produs care să fie mult mai mică decât valorile precedente. Această decizie a fost luată ca urmare a recomandărilor nutriționale care sunt confirmate în prezent de Organizația Mondială a Sănătății.

A doua modificare vizează, de asemenea, partea B (ultimul punct referitor la etichetare), precum și partea H din caietul de sarcini și punctul 3.7 din documentul unic; ea se referă la etichetarea produsului „Prosciutto din Parma" feliat și preambalat. Mai exact, dispozițiile specifice prevăzute în text au fost înlocuite cu o formulare mai generică, care nu conține cerințe tehnice. Scopul acestei modificări este de a simplifica eventualele modificări ulterioare referitoare la prezentarea grafică a ambalajului în cauză, în sensul că va fi mai simplu să se aducă modificări, în acest caz modificându-se doar caietul de sarcini sau una dintre anexele sale (directiva menționată), și nu toate aceste documente și documentul unic.

A treia modificare vizează partea H din caietul de sarcini, fără a se referi la documentul unic. Este vorba tot de reprezentarea grafică ce figurează pe ambalajul produsului „Prosciutto di Parma" feliat și preambalat. În același scop de asigurare a unei transparențe mai mari în tranzacțiile comerciale, se prevede în special să se insereze, sub coroana ducală, în locul siglei producătorului, sigla întreprinderii de ambalare/feliere. Întreprinderea de ambalare/feliere este, de fapt, ultima care intervine în fabricarea produsului, înainte de introducerea acestuia pe piață, și este principala responsabilă în fața consumatorului. De altfel, normele în materie de etichetare prevăd menționarea obligatorie pe ambalaj a sediului unității care a efectuat ambalarea. Din motive de coerență, este necesar ca această mențiune să fie însoțită de sigla alfanumerică de identificare a acestui operator în cadrul sectorului protejat de DOP „Prosciutto di Parma".

Modificările ulterioare, care vizează articolele 13 și 14 din directivă referitoare la feliere, aplicabile produsului „Prosciutto di Parma" feliat și preambalat, sunt strâns legate de modificarea precedentă. Scopul modificărilor în cauză este de a face obligatorie menționarea pe ambalajul produsului „Prosciutto di Parma" feliat și preambalat a numelui producătorului sau al întreprinderii de ambalare, care sunt înregistrate în sistemul de control al DOP și au făcut obiectul tuturor procedurilor de control și de certificare prevăzute de sistemul DOP „Prosciutto di Parma". În acest scop, actualul articol 13 a fost completat și a fost adăugat un nou articol 14.

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

Motivele ultimei modificări sunt următoarele. Versiunea caietului de sarcini care face obiectul cererii de modificare nu prevede menționarea obligatorie pe eticheta sau pe ambalajul produsului a numelui producătorului sau al întreprinderii de ambalare, lăsând astfel posibilitatea, prevăzută de normele naționale și ale UE, de a indica pur și simplu numele persoanei care distribuie sau comercializează produsul. Acest operator nu face parte, în mod clar, din activitatea de producție, de control și de ambalare a produsului și nu se supune controlului realizat de organismul de certificare al DOP „Prosciutto di Parma".

Pentru a adera la ideea generală și la anumite principii noi stabilite de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în special la dispozițiile articolului 8 și ale următoarelor, s-a decis anticipat, deoarece regulamentul nu a intrat încă definitiv în vigoare, să se identifice „operatorul din sectorul alimentar căruia îi revine răspunderea pentru informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare" (funcție prevăzută în mod expres în regulamentul menționat) care să fie cu adevărat în măsură să garanteze conformitatea între „Prosciutto di Parma" și mențiunile de pe etichetă. Numai producătorii care au fabricat și au controlat produsele și întreprinderile de ambalare/feliere care au efectuat felierea și ambalarea sunt capabile să ofere această garanție, având în vedere că felierea și ambalarea reprezintă o operațiune unică și indivizibilă și că, în consecință, întreprinderea de ambalare este și cea care efectuează felierea. Acești doi operatori sunt în măsură să ofere o garanție substanțială în ceea ce privește informațiile menționate pe produs și, în consecință, pot fi considerați în mod legitim ca fiind „responsabili" față de consumatori. Din acest punct de vedere, menționarea obligatorie pe etichetă doar a numelui producătorului se poate dovedi discriminatorie și nejustificată având în vedere justificarea care a stat la baza cererii de modificare.

În plus, această modificare își propune să identifice, drept persoane responsabile de informațiile referitoare la produs, doar persoanele înregistrate în sistemul oficial de control al organismului de certificare al DOP „Prosciutto di Parma". În această privință, atât producătorii, cât și întreprinderile de ambalare/feliere se supun periodic unor controale din partea autorităților competente; și în acest caz, alegerea exclusiv a unuia dintre aceștia s-ar dovedi contradictorie având în vedere justificarea descrisă mai sus.

Din aceste motive, considerăm că este necesar să se prevadă dubla posibilitate de a menționa numele producătorului sau al întreprinderii de ambalare/feliere.

În plus, menționarea pe ambalaj a denumirii comerciale complete a întreprinderii (care înlocuiește utilizarea siglelor alfanumerice și a codurilor) ameliorează sistemul de trasabilitate a produsului, transparența sa și face sistemul mai accesibil, chiar și pentru un consumator cu un nivel mediu de informare.

Atunci când numele întreprinderii de ambalare/feliere este indicat sub triunghiul negru, producătorul poate să adauge, alături de alte informații care figurează pe etichetă și pe ambalaj, propria sa marcă și denumire comercială.

În general, adăugarea denumirii comerciale a operatorilor menționați mai sus pe partea din față a ambalajului urmărește, în principal, să ofere consumatorilor o garanție în ceea ce privește conformitatea între produsul „Prosciutto di Parma" și informațiile menționate pe eticheta însoțitoare, care țin de responsabilitatea operatorilor supuși unor controale din partea organismului de certificare. Scopul modificării este de a asigura o transparență mai mare a informațiilor care figurează pe ambalajul produsului, în avantajul exclusiv al consumatorilor la cumpărare.

O modificare ulterioară vizează, de asemenea, directiva privind felierea și se referă la revizuirea, raționalizarea și simplificarea articolului 12 din respectiva directivă care stabilește standardele referitoare la perioada de conservare minimă a produsului „Prosciutto di Parma" feliat și preambalat. Pe baza rezultatelor unor studii recente în acest sens, s-a considerat necesar să se revizuiască tabelul care prevede termenele pentru diferite categorii de produse și tipuri de tehnologii de ambalare.

În sfârșit, ultima modificare vizează partea C din caietul de sarcini și, în special, secțiunea referitoare la dispozițiile privind creșterea porcilor destinați producției de „Prosciutto di Parma". Definirea tehnicilor de creștere precizează că acestea „urmăresc să obțină porci grei, obiectiv care trebuie urmărit asigurându-se o creștere în greutate zilnică moderată, și să producă carcase care se încadrează în principalele categorii ale clasificării CEE". Pe lângă distincția între porcii grei (H) și porcii ușori (L), reglementările italiene prevăd, în conformitate cu normele din Uniune, o grilă de clasificare împărțită, la rândul ei, în categorii reprezentate de următoarele litere: EUROP. În pofida absenței unei referiri explicite la litere în textul citat, în dispoziție se prevede în mod clar că „Prosciutto di Parma" poate fi elaborat exclusiv din pulpe de porci grei (H) care aparțin principalelor categorii ale clasificării comunitare, respectiv categoriilor desemnate cu literele „U", „R" și „O", fiind excluse carcasele care poartă literele „E" și „P". Această alegere, efectuată la elaborarea caietului de sarcini, este determinată de convingerea conform căreia caracteristicile pulpelor de porc care provin din carcase certificate ca aparținând categoriilor „E" și „P" nu sunt compatibile cu cerințele de fabricare a „Prosciutto di Parma".

([1]) JO L 304, 22.11.2011, p. 18.

În prezent, au loc discuții la nivelul Uniunii cu privire la includerea în clasificarea EUROP menționată mai sus a categoriei desemnate cu litera „S”. Stadiul avansat al procesului legislativ pare să confirme că, în viitorul apropiat, clasificarea comunitară ar putea să se numească SEUROP, ceea ce va avea consecințe directe și pentru Italia, unde această clasificare va viza atât porcii grei, cât și porcii ușori.

Această noutate ar putea să creeze numeroase dificultăți în ceea ce privește interpretarea normelor în cauză prevăzute în caietul de sarcini; ar putea fi dificil de stabilit „principalele categorii ale clasificării” și ar exista riscul de a autoriza utilizarea unor materii prime neadecvate sau de a le exclude pe cele care sunt perfect conforme caracteristicilor „Prosciutto di Parma”. Într-adevăr, ținând seama de noua prezentare a clasificării, principalele categorii ale acesteia ar putea fi reprezentate de categoriile desemnate cu literele „E”, „U”, „R” și „O” sau de cele care poartă exclusiv literele „U” și „R”. În primul caz, pulpele de porc desemnate cu litera „E” ar fi adăugate la principalele categorii, ceea ce ar crește riscul de utilizare a unor materii prime neadecvate pentru fabricarea de „Prosciutto di Parma”. În al doilea caz, pulpele desemnate cu litera „O” ar fi excluse, deși prezintă caracteristici optime.

Având în vedere cele de mai sus și pentru a evita aceste incertitudini legate de interpretare, ar trebui să se precizeze expresia folosită în prezent în partea C a caietului de sarcini – „principalele categorii ale clasificării CEE”, indicându-se că aceste categorii principale vizează carcasele care poartă literele „U”, „R” și „O”.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ([1])

„PROSCIUTTO DI PARMA”

NR. CE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denumire**

„Prosciutto di Parma”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Șuncă crudă maturată; identificată printr-o ștampilă cu fier înroșit pe partea cu șorici a pulpei, cu formă exterioară rotunjită, fără parte distală („piedino”), fără imperfecțiuni externe care ar putea compromite imaginea produsului, cu limitarea la maximum 6 centimetri (fasonare scurtă) a părții musculare care depășește capul femurului („noce”); greutate: cuprinsă, de regulă, între opt și zece kilograme, dar nu mai puțin de șapte kilograme; culoare la feliere: uniformă, între roz și roșu, prezentând pe alocuri fâșii de alb pur în părțile grase; aromă și gust: carne cu gust fin și dulce, puțin sărată și cu o plăcută aromă specifică; se caracterizează prin conformitatea cu criterii de analiză precise (umiditate, sare, proteoliză); după aplicarea ștampilei cu fier înroșit, „Prosciutto di Parma” poate fi comercializată întreagă, dezosată și ambalată în bucăți de diferite forme și greutăți sau feliată, în ambalaj corespunzător.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Materia primă (pulpele proaspete) utilizată pentru producerea de „Prosciutto di Parma” prezintă următoarele caracteristici: consistența grăsimii se estimează prin determinarea indicelui de iod și/sau a conținutului de acid linoleic de la nivelul stratului de grăsime intern și extern al paniculului adipos subcutanat al pulpei. În cazul fiecărui eșantion, indicele de iod nu trebuie să depășească 70, iar conținutul de acid linoleic nu trebuie să depășească 15 %; grosimea stratului de grăsime din partea exterioară a pulpei proaspete și fasonate, măsurată pe verticală față de capul femurului („sottonoce”), trebuie să fie de circa 20 mm pentru pulpele proaspete utilizate la producerea de „Prosciutto di Parma” cu o greutate de 7-9 kilograme și de circa 30 mm pentru pulpele proaspete utilizate la producerea de „Prosciutto di Parma” care cântăresc peste 9 kilograme. Grosimea acestui strat de grăsime nu trebuie, în orice caz, să fie mai mică de 15 și, respectiv, 20 mm pentru cele două categorii de pulpe proaspete, incluzând șoriciul. La nivelul „coroanei” („corona”), stratul de grăsime exterior trebuie să fie suficient pentru a împiedica desprinderea șoriciului de stratul de fibră musculară de dedesubt. Bucățile de pulpă proaspete fasonate, de preferință în greutate de 12-14 kilograme, nu trebuie să cântărească mai puțin de 10 kilograme.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Alimentele autorizate, cantitățile și modalitățile de administrare a acestora sunt prezentate în două tabele, primul referitor la alimentele autorizate până la 80 kg greutate în viu, iar al doilea referitor la alimentele autorizate în faza de îngrășare. Conform tradiției, hrana se administrează, de preferință, sub formă lichidă (fiartă sau terciuită) cu adaos de zer.

În prima fază, rația trebuie să cuprindă materie uscată din cereale în proporție de cel puțin 45 % din materia totală, iar alimentele autorizate, în afară de cele prevăzute pentru a doua fază, sunt următoarele: făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb, boabe de roșcove, făină de pește, făină de soia obținută după extracție, reziduuri de distilerie, zară, lipide cu un punct de topire de peste 36 °C, lizate proteice, porumb însilozat.

([1]) JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

În a doua fază, de îngrășare, rația trebuie să cuprindă materie uscată din cereale în proporție de cel puțin 55 % din materia totală, iar alimentele autorizate sunt următoarele: porumb, boabe și/sau coceni de porumb terciuiți, sorg, orz, grâu, triticale, ovăz, cereale mărunte, tărâțe și alte produse secundare rezultate din prelucrarea grâului, cartofi deshidratați, pulpă de sfeclă presată și însilozată, turte de in, pulpă de sfeclă uscată, tescovină de mere și de pere, coji de struguri sau de roșii ca agenți de tranzit intestinal, zer, zară, făină de lucernă deshidratată, melasă, făinuri obținute după extracție de soia, de floarea-soarelui, de susan, de cocos, de germeni de porumb, de mazăre și/sau de alte leguminoase, drojdie de bere și/sau de Torula și altele, lipide cu punct de topire de peste 40 °C.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Operațiunile de prelucrare și de maturare trebuie să se desfășoare în aria de producție, astfel cum se menționează la punctul 4, pentru a se putea garanta calitatea, trasabilitatea și controlul produsului.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

După aplicarea ștampilei cu fier înroșit, „Prosciutto di Parma" poate fi comercializată întreagă, dezosată și ambalată în bucăți de diferite forme și greutăți sau feliată, în ambalaj corespunzător; în acest ultim caz, operațiunile de feliere și de ambalare trebuie să se desfășoare exclusiv în aria de producție specifică menționată la punctul 4 primul paragraf de mai jos, iar marca distinctivă DOP trebuie aplicată obligatoriu pe produs în mod indelebil și de nedezlipit, conform metodelor prezentate în continuare, la punctul 3.7; aceste operațiuni sunt necesare pentru garantarea caracteristicilor calitative tipice pentru „Prosciutto di Parma", precum și a unei trasabilități complete a produsului.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Primul element de identificare pentru „Prosciutto di Parma", care, deși nu este legat de etichetare, îl distinge de alte produse de pe piață, este „coroana ducală" (ștampilă aplicată cu foc, care reprezintă o coroană stilizată cu cinci colțuri, însoțită de toponimul „Parma"). Aceasta îndeplinește o funcție dublă, aceea de a diferenția produsul față de alte produse de tip șuncă crudă, asigurându-i autenticitatea (marcă de identificare) și de a garanta că produsul a parcurs toate etapele prevăzute în procesul de producție și că, în toate etapele, a fost identificat de către operatorii implicați. Numai prezența ștampilei permite într-adevăr utilizarea legitimă și legală a denumirii de origine: fără „coroana ducală", denumirea respectivă nu poate fi utilizată pentru produs nici pe etichete sau pe ambalaje, nici în documentele de vânzare; de asemenea, nu poate fi utilizată nici în momentul tranzacției comerciale (ca produs întreg, sau feliat și preambalat, sau la vânzarea cu amănuntul, porționat).

În ceea ce privește elementele care disting etichetarea, pentru „Prosciutto di Parma" sunt obligatorii următoarele mențiuni:

— pentru „Prosciutto di Parma" întreg, cu os:

  — „Prosciutto di Parma" urmat de „denominazione di origine protetta" (denumire de origine protejată);

  — sediul unității de producție;

— pentru „Prosciutto di Parma" ambalat, întreg, dezosat sau prezentat în bucăți:

  — „Prosciutto di Parma" urmat de „denominazione di origine protetta" (denumire de origine protejată);

  — sediul unității de ambalare;

  — data de producție, în cazul în care sigiliul nu mai este vizibil;

— pentru produsul „Prosciutto di Parma" feliat și preambalat:

  — ambalajele prezintă o parte comună situată la nivelul marginii de sus stânga, pe care figurează contraeticheta „coroana ducală" și mențiunile:

    — „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" denumire de origine protejată în conformitate cu legea nr. 26 din 13 februarie 1990 și cu regulamentul (CE) nr. 1107/96];

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (ambalată sub controlul organismului autorizat);

  — sediul centrului de ambalare;

  — data de producție (data începutului maturării indicată pe sigiliu).

Se interzice utilizarea oricărui calificativ de tipul „classico" (clasic), „autentico" (autentic), „extra", „super" și a altor calificative, mențiuni sau atribute adăugate denumirii produsului la vânzare, cu excepția cuvintelor „disossato" (dezosat) și „affettato" (feliat).

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Prepararea „Prosciutto di Parma" se desfășoară în aria delimitată din provincia Parma care cuprinde teritoriul provinciei Parma (regiunea Emilia-Romagna – Italia) situat la o distanță minimă de 5 km la sud de Via Emilia și la o altitudine maximă de 900 m și delimitată la est de cursul fluviului Enza, iar la vest de albia torentului Stirone.

Materia primă provine dintr-o arie mai extinsă din punct de vedere geografic decât aria de prelucrare, care cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor regiuni: Emilia-Romagna, Veneția, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toscana, Regiunea Marche, Abruzzi, Lazio (Italia).

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Caracteristicile specifice ale produsului „Prosciutto di Parma" și garanția respectării stricte a standardelor de calitate, de igienă și de siguranță alimentară sunt strâns legate de condițiile de mediu și de factorii naturali și umani. În contextul macroariei geografice delimitate se înscriu doar câteva zone restrânse care, datorită condițiilor unice și irepetabile și competențelor specifice ale factorului uman, s-au dezvoltat ca zone de producere a șuncii cu denumire protejată. Una dintre aceste zone restrânse este zona în care se produce „Prosciutto di Parma", o mică parte din provincia Parma. Această microarie se caracterizează prin condiții ecologice, climatice și de mediu unice, datorate mișcării aerului marin care vine din Versilia și care, domolindu-se printre măslinii și pinii din Val di Magra, uscându-se printre trecătorile din munții Apenini și îmbogățindu-se cu mireasma castanilor, ajunge să usuce produsele „Prosciutto di Parma" și să le ofere acest gust dulce unic.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Prosciutto di Parma" este o șuncă crudă, maturată timp de cel puțin 12 luni; singurele ingrediente autorizate sunt carnea de porc și sarea. Produsul finit prezintă o formă exterioară rotunjită, fără parte distală („piedino"), iar partea musculară este vizibilă de la capul femurului („noce") pe o suprafață de maximum 6 centimetri (fasonare scurtă). Produsul maturat are o greutate cuprinsă, de regulă, între opt și zece kilograme, dar niciodată sub șapte kilograme; culoarea la tranșare este uniformă, pe o paletă care merge de la roz la roșu, prezentând pe alocuri fâșii de alb pur în părțile grase; carnea are gust fin și dulce, este puțin sărată și cu o plăcută aromă specifică. Analizele arată că produsul satisface criterii precise în ceea ce privește umiditatea (59 %-63,5 %), sarea (4,2 %-6,2 %) și proteoliza (24-31 %).

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Toate criteriile de producție care permit atribuirea denumirii de origine „Prosciutto di Parma" depind strâns de condițiile de mediu și de factorii umani și naturali. Există o strânsă legătură între materia primă și produsul „Prosciutto di Parma" care, alături de dezvoltarea producției și de evoluția economică și socială a ariei geografice, i-a conferit atribute unice. Caracteristicile materiei prime au fost întotdeauna proprii macroariei geografice delimitate din Italia de centru-nord (după cum se precizează la punctul 4 al doilea paragraf), din epoca etruscă și până în zilele noastre.

Evoluția creșterii porcilor grei, sacrificați la o vârstă avansată, marchează etapele practicii de creștere a porcilor: aceasta începe cu rasele indigene și autohtone, se dezvoltă în funcție de condițiile de mediu, sociale și economice – în special cultura cerealelor și prelucrarea laptelui, care caracterizează metodele de hrănire – pentru a deveni în mod progresiv și natural o producție de sine stătătoare a unui produs cu denumire de origine protejată. În interiorul macroariei geografice delimitate există o zonă restrânsă care, datorită condițiilor de mediu absolut unice și competențelor deosebite ale factorului uman, s-a dezvoltat ca zonă de producere a „Prosciutto di Parma". O mică parte din provincia Parma reprezintă această zonă restrânsă. Această microarie se caracterizează, în virtutea amplasării ei, prin condiții ecologice, climatice și de mediu unice, datorate mișcării aerului marin care vine din Versilia și care, domolindu-se printre măslinii și pinii din Val di Magra, uscându-se printre trecătorile din munții Apenini și îmbogățindu-se cu mireasma castanilor, ajunge să usuce produsele „Prosciutto di Parma" și să le ofere acest gust dulce unic.

Parma se situează în inima fostei Galii Cisalpine ai cărei locuitori creșteau turme mari de porci și erau experți îndeosebi în producția de șuncă sărată.

De-a lungul timpului, se pot găsi diferite izvoare scrise care fac trimiteri la șuncă și la modul de preparare a acesteia, în special în registrele din 1913 ale camerei de comerț care menționează actuala arie de producție. Faza inițială, esențialmente artizanală, a evoluat până în zilele noastre în direcția industrializării, care a păstrat totuși intacte particularitățile tradiționale ale produsului.

Din punct de vedere istoric, există documente referitoare la originea produsului, precum și la aria din care provine materia primă, producția fiind rodul evoluției culturii rurale tipice, comune pentru întreaga macrozonă menționată anterior, care, având în vedere existența unor condiții de mediu și microclimatice unice, s-a concentrat într-o anumită parte a provinciei Parma.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini [articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Administrația actuală a deschis procedura națională de opoziție prevăzută la articolul 5 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, prin publicarea cererii de modificare a denumirii de origine protejate „Prosciutto di Parma" în *Jurnalul Oficial al Republicii Italiene* nr. 154 din 4.7.2012.

Textul consolidat al caietului de sarcini pentru producția acesteia poate fi consultat la următoarea adresă internet:

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

sau

accesând direct pagina de internet a Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it) și făcând clic pe „Qualità e sicurezza" [calitate și siguranță] (în partea din dreapta sus a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".