

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2016/C 153/11)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013 ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾**«PROSCIUTTO DI NORCIA»**

N.º UE: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia
Via Solferino n. 26
06046 Norcia
ITALIA

Correo electrónico: info@prosciuttodinorcia.com

El Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia (Consortio de protección de la IGP Prosciutto di Norcia IGP) ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14.10.2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Varios [Actualizaciones normativas, Organismo de control, envasado]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

5. Modificaciones

Método de obtención

El apartado 3 del pliego de condiciones de producción («Materias primas») queda modificado como sigue:

- La frase «c) porcinos hijos de verracos de otras razas o de verracos híbridos, siempre que procedan de sistemas de selección o de cruce realizados con fines que no sean incompatibles con los del libro genealógico italiano para la [...]»

se sustituye por el texto siguiente:

«c) porcinos hijos de verracos de otras razas o de verracos híbridos destinados a la producción de porcinos pesados».

La modificación se propone dejar más claro lo que ya se expresa con la frase «No existe limitación geográfica en cuanto al origen de los porcinos», incluida en el pliego de condiciones de producción después de la letra «c)» del apartado siguiente.

De este modo quedan a salvo los principios de economía de mercado y libre competencia, y se reconoce y aplica lo dispuesto en los artículos 101, 109 y siguientes del Tratado de la UE. La modificación debe considerarse menor porque no supone un aumento de las restricciones relativas a la comercialización de las materias primas producidas, además de ajustarse a todo lo dispuesto, en general, en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, letras a) a d), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- La frase «La alimentación, junto con las técnicas de cría, contribuye a garantizar la obtención de porcinos pesados mediante incrementos moderados diarios de las raciones.»

se sustituye por el texto siguiente:

«La alimentación, junto con las técnicas de cría, contribuye a garantizar la obtención de porcinos pesados.»

- La frase «Según el sentido del presente pliego de condiciones, las técnicas de cría y los alimentos admitidos, así como su cantidad y las disposiciones para su utilización, tienen como finalidad la obtención de porcinos pesados tradicionales; este objetivo debe perseguirse en el tiempo a través de un moderado aumento diario de las cantidades y de una alimentación conforme a la normativa general vigente.»

se sustituye por el texto siguiente:

«Según el sentido del presente pliego de condiciones, las técnicas de cría y los alimentos admitidos, así como su cantidad y las disposiciones para su utilización, tienen como finalidad la obtención de porcinos pesados tradicionales; este objetivo debe perseguirse en el tiempo a través de una alimentación conforme a la normativa general vigente.»

La razón de esta modificación es que no es posible objetivar el adjetivo «moderado», y puede dar lugar a interpretaciones abusivas. Para la producción de porcinos pesados se siguen técnicas de alimentación y engorde que deben ajustarse a las prescripciones aplicables a las categorías de peso de los cerdos en fase de cría recogidas en el punto 3 del pliego de condiciones, y especialmente en los cuadros 1, 2 y 3, relativos a los «alimentos admitidos», al «contenido en sustancia seca» total aportado por los cereales, así como a otras especificaciones tales como el consumo conjunto de suero de leche y de mantequilla, el consumo conjunto de patata deshidratada y de mandioca, el contenido de nitrógeno asociado a residuos; de todo esto se deduce que, respetando lo dispuesto en el pliego de condiciones de producción y en la normativa aplicable, variando las formulaciones del pienso pueden obtenerse cifras de incremento diario de peso distintas y de una variabilidad tal que no es posible llegar a una definición simple de «moderado aumento diario».

- La frase «Para ser enviados al matadero, los cerdos deben tener un mínimo de nueve meses de edad y un máximo de quince meses.»

se sustituye por el texto siguiente:

«Los cerdos son enviados para el sacrificio después de transcurridos al menos 215 días y no más de 450 días desde su nacimiento.»

La modificación se debe al hecho de que, aunque la composición de la alimentación de los cerdos y las técnicas de cría y racionamiento han respetado siempre las peculiaridades del porcino pesado previsto en el pliego de condiciones de producción de la IGP «Prosciutto de Norcia», los grandes progresos experimentados en estos campos han permitido, a igualdad genética, aumentar notablemente el crecimiento diario medio de los cerdos en cría de engorde sin incidir en la calidad de la carne desde el punto de vista del sacrificio o la elaboración. Por esta razón a menudo los cerdos alcanzan los límites de peso mínimo contemplados en el pliego de condiciones de producción mucho antes de la edad de nueve meses (ya a los siete o siete y medio), y del mismo modo superan los límites de peso máximo impuestos por el pliego mucho antes de llegar a los quince meses. Esto conlleva una reducción del tiempo real anterior al sacrificio de los cerdos, lo que a su vez reduce los volúmenes de materia prima a la entrada, hace que el mercado de la cría porcina se desestabilice y expone a los criadores a penalización si sus animales no respetan los requisitos relativos al peso o la edad. Por ello, la propuesta de reducir a 215 días la edad de sacrificio de los cerdos da un mayor margen a los criadores y mataderos que hayan logrado crecimientos diarios medias más elevados, sin por ello penalizar a los criadores que no han podido ponerse al día con el progreso de las técnicas de cría a través de raciones dispensadas a los cerdos de engorde, todo ello sin incidir negativamente sobre el nivel cualitativo de la carne, anteriormente citado.

- La frase «Las canales obtenidas tras el sacrificio deben clasificarse como pesadas según el Reglamento (CEE) n.º 3220/84, la Decisión de la Comisión 2001/468/CE, de 8.6.2001 y del Decreto Ministerial 11/07/2002, y deben reunir, por término medio, los criterios de las clases principales del sistema oficial de evaluación de la carnosidad.»

se sustituye por el texto siguiente:

«Las canales obtenidas tras el sacrificio deben clasificarse como pesadas según esté previsto en la normativa vigente; deben reunir, por término medio, los criterios de las clases “E”, “U”, “R” y “O” del sistema oficial de evaluación de la carnosidad.»

El motivo de la modificación estriba tanto en la evolución del marco normativo aplicable como en aspectos técnicos ligados a los métodos productivos. Desde el punto de vista normativo, la modificación supone una adecuación del pliego de condiciones de producción; hay que tener en cuenta que tanto el Reglamento CEE n.º 3220/84 como la Decisión 2001/468/CE de la Comisión han sido derogados y ya no pueden considerarse vigentes. Desde el punto de vista técnico, aunque la admisión de la clase de carnosidad «E» de canales de porcino pesado entre los perniles que pueden utilizarse para la producción del «Prosciutto di Norcia» conlleva la inclusión de canales con un contenido de carne magra (considerado porcentualmente en relación con el peso total de la canal, medido a la altura del lomo) superior al de la clase «U» actualmente prevista, hace que queden incluidos perniles idóneos para la elaboración del «Prosciutto di Norcia», con una cobertura de grasa real propia de la clase «U».

- Se suprime la frase «En el procedimiento de salazón se emplea cloruro de sodio marino de grano medio y pimienta en poca cantidad.»

Esta supresión se ha efectuado para mejorar la legibilidad del pliego de condiciones de producción, ya que, al hablar del procedimiento de salazón, el cloruro de sodio marino coincide con la «sal marina», y la descripción de las fases pertinentes puede encontrarse en el «Método de elaboración», recogido más tarde en el apartado 4 del pliego de condiciones del «Prosciutto di Norcia», mientras que la referencia al empleo de pimienta figura, además de en el apartado 4, en las fases contempladas en el apartado 5 («Curado»).

El apartado 4 («Método de elaboración») queda modificado como sigue:

- La frase «La elaboración de los jamones prosigue con la salazón, que se efectúa en dos tiempos utilizando sal marina de grano medio.»

se sustituye por el texto siguiente:

«La elaboración de los jamones prosigue con la salazón, que se efectúa en dos tiempos utilizando sal marina.»

Esta modificación, que coincide con la eliminación de la referencia al grano calificado genéricamente como «medio», se debe al régimen diferente con que trabajan las modernas instalaciones de salazón, cuyo calibrado se escoge en función de las características de la materia prima, además de las condiciones de temperatura y humedad relativa.

- Después de la frase «La preparación de los jamones se inicia comprimiendo los vasos sanguíneos y frotando los primeros con sal húmeda y sal seca.»

se inserta el texto siguiente:

«En la fase de salazón se añade pimienta en poca cantidad cuando la manteca utilizada en la fase de recubrimiento posterior (apartado 5) no la contenga.»

Esta nueva frase hace que se mantenga la coherencia con la anterior modificación del apartado 3 y concuerda con la especificación relativa a las características organolépticas del apartado 6, que describen el aroma del producto de calidad protegida destinado al consumo, que ha de ser «típico» y «ligeramente especiado», característica esta última que se debe, entre otras cosas, a la pimienta que puede contener la manteca, de conformidad con las especificaciones del apartado 5, «curado».

Varios

El apartado 7 del pliego de condiciones de producción, («Controles») queda modificado como sigue:

- La frase «El control de la conformidad del producto con el presente pliego de condiciones de producción se desarrolla, con arreglo a lo dispuesto en los artículos 10 y 11 del Reglamento n.º 510/2006, a través de la estructura de control denominada “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.”, que tiene su sede en Todi (PG), Fraz. Pantalla, Tel. +39 07589571, Fax +39 0758957257, correo electrónico: certificazione@parco3a.org.»

se sustituye por el texto siguiente:

«La comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones se desarrolla, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. El organismo de control propuesto para verificar el pliego de condiciones de producción es “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.”, que tiene su sede in Todi (PG), Fraz. Pantalla, Tel. +39 0758957201, Fax +39 0758957257, correo electrónico: certificazione@parco3a.org.»

Esta modificación afecta únicamente a la normativa aplicable y a la actualización del contacto telefónico de la estructura del control.

El apartado 8 del pliego de condiciones de producción, («Designación y presentación») queda modificado como sigue:

- Después de la frase:

«Esta marca de identificación es un logotipo marcado a fuego con los términos “Prosciutto di Norcia”»,

se inserta el texto siguiente:

«El Prosciutto de Norcia también puede comercializarse deshuesado, cortado en piezas de forma y peso variable, o en lonchas. Estas tipologías del producto deberán comercializarse envasadas en contenedores o envases aptos para alimentos, convenientemente sellados y etiquetados. En la preparación del jamón entero deshuesado o de las piezas, la marca de identificación a fuego debe permanecer siempre visible.»

Se ha considerado oportuno introducir este párrafo en el pliego de condiciones de producción con el fin de exponer más claramente las distintas tipologías de producto que pueden ponerse a la venta y responder a las exigencias de mercado en cuanto al envasado del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

N.º UE: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

DOP () IGP (X)

1. **Denominación**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 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*

La IGP «Prosciutto di Norcia» es un jamón crudo curado y se presenta en el momento de la comercialización con una forma característica de pera, un peso no inferior a 8,5 kg y un color en el corte uniforme, entre rosado y rojo. Es característico el típico aroma ligeramente especiado, con un sabor pronunciado, pero no salado.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

El «Prosciutto di Norcia» procede de perniles de porcinos de las razas tradicionales italianas Large White y Landrace, con las mejoras introducidas por el libro genealógico italiano, o nacidos de verracos de esas razas, así como de porcinos hijos de verracos de la raza Duroc italiana, con las mejoras introducidas por el libro genealógico italiano. Se admiten también porcinos hijos de verracos de otras razas o de verracos híbridos destinados a la producción de porcinos pesados. No existe limitación geográfica en cuanto al origen de los porcinos.

No obstante, se excluyen los porcinos que presenten caracteres antitéticos, especialmente en lo que respecta a la sensibilidad al estrés (PSS), así como los tipos genéticos y los animales considerados no conformes con los objetivos del pliego de condiciones y los animales de pura raza Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc y Spotted Poland.

Los piensos utilizados deben ajustarse a las normas comerciales. La alimentación, junto con las técnicas de cría, contribuye a garantizar la obtención de porcinos pesados, de 160 kg (con un margen de +/- un 10 %).

En la alimentación de los porcinos de entre 30 y 80 kilogramos de peso vivo se utilizan los piensos indicados en los cuadros 1 y 2 del pliego de condiciones, no debiendo ser inferior la sustancia seca de los cereales al 45 % del total. En la alimentación de los porcinos de más de 80 kilogramos de peso vivo se utilizan exclusivamente los piensos indicados en el cuadro 2, no debiendo ser inferior la sustancia seca de los cereales al 55 % del total.

El uso conjunto de suero de leche y de suero de mantequilla no debe ser superior a 15 litros por cabeza y día.

El contenido de nitrógeno asociado a los residuos debe ser inferior al 2 %.

El uso conjunto de patata deshidratada y de mandioca no debe superar el 15 % de la sustancia seca de la ración. Todos los parámetros indicados admiten tolerancias iguales o inferiores al 10 %.

La composición de la ración suministrada debe tener características que basten para satisfacer las necesidades de los animales en las distintas fases del ciclo de cría en relación con los objetivos del pliego de condiciones.

Está permitido añadir minerales y vitaminas a las raciones dentro de los límites establecidos en la legislación vigente de orden general.

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

Las operaciones de producción y curado del «Prosciutto di Norcia» deben realizarse exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción definida en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación registrada*

El Prosciutto de Norcia puede comercializarse deshuesado, cortado en piezas de forma y peso variable, o en lonchas. Estas tipologías del producto deberán comercializarse envasadas en contenedores o envases aptos para alimentos, convenientemente sellados y etiquetados. En la preparación del jamón entero deshuesado o de las piezas, la marca de identificación a fuego debe permanecer siempre visible.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

El «Prosciutto di Norcia» se comercializa provisto de la marca de identificación del producto. La marca de identificación es un logotipo marcado a fuego con los términos «Prosciutto di Norcia». La denominación de la indicación geográfica protegida «Prosciutto di Norcia» debe figurar en la etiqueta en caracteres legibles e indelebles de manera que se distinga claramente de cualquier otra indicación escrita que aparezca en la etiqueta e ir seguida inmediatamente de la mención «Indicazione Geografica Protetta» y/o de las siglas «IGP», que deben traducirse en la lengua del país en el que se comercialice el producto. Estas indicaciones se suman al logotipo de la denominación. Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista.

No obstante, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al comprador, así como el nombre de la explotación cuyo ganado porcino esté en el origen del producto.

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

La zona geográfica de elaboración del «Prosciutto di Norcia» abarca las zonas situadas a una altura superior a los 500 metros sobre el nivel del mar de los municipios de Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto y Poggiodomo.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La zona geográfica mencionada en el punto 4 se caracteriza por elevadas crestas montañosas, que impiden la llegada de aire húmedo del mar, y por el predominio de formaciones calcáreas, que facilitan la dispersión de las aguas de lluvia. Estas características, sumadas a los conocimientos y a la especialización de los habitantes, adquiridos a lo largo del tiempo, en el pastoreo y la fabricación de cortes de porcino, han permitido la constitución en esta zona geográfica de un ambiente natural y humano óptimo para la producción de jamón de calidad.

El «Prosciutto di Norcia» se presenta con un aspecto en el corte uniforme, un color entre rosado y rojo, un aroma típico ligeramente especiado y un sabor pronunciado, pero no salado.

Los requisitos de la IGP «Prosciutto di Norcia» están estrechamente ligados a las condiciones ambientales y a los factores humanos que caracterizan su elaboración. El ambiente natural de la zona se considera especialmente favorable para el proceso de maduración y curado gracias a las características climáticas y la naturaleza de las tierras anteriormente descritas. Además, el arte de la conservación de las carnes de porcino ya era famoso en la zona del Nursino en la época de los romanos. De hecho, debido a la pobreza de la agricultura de montaña y a la inactividad forzosa en la estación fría, los habitantes de la zona estaban especializados en actividades ligadas al pastoreo, lo que se mantuvo en el período de la república y el imperio romano y, posteriormente, en los Estados Pontificios, cuando se procedió a un aprovechamiento del campo del Lacio. Los campesinos conocían bien ya la anatomía, la matanza, la transformación y la conservación de los cortes de porcino, con los rasgos típicos que se conservan hasta hoy en día; dichos cortes se vendían, salados y curados, en las regiones vecinas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet siguiente:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP e STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
