

REGOLAMENTO (UE) N. 148/2010 DELLA COMMISSIONE**del 23 febbraio 2010****recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione iscritta nel
registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette
[Prosciutto di Parma (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) La domanda mira a modificare il disciplinare precisando le condizioni in cui la durata della conservazione del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato può essere prorogata e apportando delle modifiche grafiche al logo.

- (3) La Commissione ha esaminato le modifiche in parola e le ritiene giustificate. Poiché si tratta di modifiche minori ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarle senza far ricorso alla procedura prevista agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico aggiornato figura all'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 febbraio 2010.

*Per la Commissione**Il presidente*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» sono approvate le modifiche seguenti:

1) nella scheda H, il secondo paragrafo è stato completato come segue:

«c) per il “Prosciutto di Parma” “Prosciutto di Parma” affettato e preconfezionato:

— le confezioni presentano una parte comune, pari al 25 % della superficie della parte superiore delle confezioni stesse, costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore, di fondo nero o trasparente nei limiti ed alle condizioni prescritte nell'allegata direttiva concernente l'affettamento e il confezionamento del “Prosciutto di Parma”, riportante il contrassegno “corona ducale” e le diciture:»;

2) al capitolo 5 dell'allegato del disciplinare intitolato «Direttiva concernente le operazioni di affettamento e preconfezionamento» allegata al disciplinare, la tabella che figura al punto 3 dell'articolo 12 è completata come segue:

«Peso del prodotto	Stagionatura	TMC atmosfera protettiva	TMC sottovuoto
7-8,5 kg	12 mesi	60 giorni	90 giorni
7-8,5 kg	14 mesi	90 giorni	90 giorni
7-8,5 kg	15 mesi	120 giorni	120 giorni
8,5-10 kg	14 mesi	60 giorni	90 giorni
8,5-10 kg	16 mesi	90 giorni	90 giorni
8,5-10 kg	17 mesi	120 giorni	120 giorni
> 10 kg	16 mesi	60 giorni	90 giorni
> 10 kg	18 mesi	90 giorni	90 giorni
> 10 kg	19 mesi	120 giorni	120 giorni»

3) al capitolo 6 dello stesso documento, il paragrafo 1 dell'articolo 13 è stato completato come segue:

«1. Le confezioni di “Prosciutto di Parma”, di qualsiasi forma, dimensione e peso, devono presentare una parte comune — pari al 25 % della superficie della parte superiore della confezione — costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione, di fondo nero, riportante il marchio consortile e le diciture di legge: “Prosciutto di Parma” — denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 n° 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96 — confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva allegato 1 e che ne costituisce parte integrante.»;

4) all'articolo 13 sono stati aggiunti i paragrafi seguenti:

«3. Qualora la confezione di “Prosciutto di Parma” sia realizzata nel rispetto di tutte le condizioni indicate al successivo comma 4, la suddetta parte comune della confezione è costituita da un triangolo con fondo trasparente, al cui vertice rimane una parte di fondo nero sul quale è posizionato il logo comunitario della DOP. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva allegato 2 e che ne costituisce parte integrante.

4. Le condizioni richiamate dal precedente comma 3 sono le seguenti:

a) il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva e senza l'uso dell'interfoglio;

b) il TMC non è superiore a 25 giorni (a far tempo dalla data di confezionamento);

c) le confezioni devono essere solo a peso variabile, con un peso minimo di 110 grammi;

- d) la stagionatura del "Prosciutto di Parma" deve essere di almeno 16 mesi;
- e) la confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro;
- f) in deroga a quanto prescritto dal precedente comma 2, sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel suddetto triangolo e nell'etichetta tecnica (che può essere posizionata sia sul fronte che sul retro della confezione);
- g) la superficie dell'etichetta tecnica non può superare il 13 % della superficie del fronte o del retro della confezione;
- h) l'etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge [ricordiamo, tra le altre, la dicitura "Garantito dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/2006"], la denominazione-ragione sociale e/o il marchio commerciale del confezionatore o del produttore o dell'eventuale società capogruppo degli stessi.

Le caratteristiche grafiche e le dimensioni delle diciture e dei marchi contenuti nel triangolo consortile di cui ai precedenti commi 1 e 3 sono indicati nelle riproduzioni grafiche che si allegano alla presente direttiva (allegati 3 e 4) e che ne costituiscono parte integrante.»

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

«PROSCIUTTO DI PARMA»

NCE: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009

IGP () DOP (X)

1. DENOMINAZIONE

«Prosciutto di Parma»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2: prodotto a base di carne

3.2. Descrizione del prodotto cui si applica la denominazione di (1)

Prosciutto crudo stagionato; identificato da un contrassegno apposto a fuoco sulla cotenna; forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta); peso: normalmente tra gli 8 e i 10 kg e comunque non inferiore ai sette; colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico; caratterizzato dalla rispondenza a determinati parametri analitici relativi a umidità, sale e proteolisi; il «Prosciutto di Parma», dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato intero, disossato, confezionato in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La materia prima (cosce fresche) utilizzata per la produzione di «Prosciutto di Parma» presenta i seguenti elementi di caratterizzazione: la consistenza del grasso è stimata attraverso la determinazione del numero di iodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di iodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15 %; lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore («sottonoce»), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di «Prosciutto di Parma» di peso compreso fra 7 e 9 kg, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di «Prosciutto di Parma» di peso superiore a 9 kg. Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa. In «corona» deve essere presente una copertura tale, in ogni caso, da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante. Le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 kg, non devono in ogni caso pesare meno di 10 kg.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati in apposite tabelle riferite a due situazioni: alimenti ammessi fino a 80 kg di peso vivo e alimenti ammessi nella fase di ingrasso. L'alimento deve, preferibilmente, essere presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Nella prima fase la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45 % di quella totale e gli alimenti ammessi, oltre a quelli indicati per la seconda fase, sono i seguenti: semola glutinata di mais e/o farina glutinata di granturco (corn gluten feed), carrube denocciolate, farina di pesce, farina di estrazione di soia, residui di distilleria, latticello, lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C, lisati proteici, silomais.

Nella seconda fase, quella di ingrasso la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 55 % di quella totale e gli alimenti ammessi sono i seguenti: mais, pastone di granello e/o pannocchia, sorgo, orzo, frumento, triticale, avena, cereali minori, crusca e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento, patata disidratata, manioca, polpe di bietola surpressate ed insilate, expeller di lino, polpe secche esauste di bietola, marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori, siero di latte, latticello, farina disidratata di medica, melasso, farina di estrazione di soia, di girasole, di sesamo, di cocco, di germe di mais, pisello e/o altri semi di leguminose, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 °C.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Le operazioni di produzione e stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

Il «Prosciutto di Parma», dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato intero, disossato, confezionato in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato; in quest'ultimo caso le operazioni di affettamento e confezionamento dovranno essere eseguite esclusivamente nella zona tipica di produzione di cui al successivo punto 4 primo paragrafo ed il segno distintivo della DOP dovrà essere necessariamente apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione secondo le modalità di cui al successivo punto 3.7; tale disposizione risulta necessaria al fine di garantire le caratteristiche qualitative tipiche del «Prosciutto di Parma», ed una completa tracciabilità del prodotto.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

Il primo elemento di riconoscimento del «Prosciutto di Parma» che pur non riguardando l'etichettatura dello stesso lo contraddistingue sul mercato, è la «corona ducale» (marchio a fuoco riproducente una corona stilizzata con cinque punte accompagnata dal toponimo «Parma») che assume un valore di marchio sia di identificazione che di qualificazione del «Prosciutto di Parma», nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti crudi assicurandone l'autenticità e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati. È solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la «corona ducale» il prodotto non può essere denominato, né sulle etichette o confezioni, né sui documenti di vendita, né all'atto della transazione commerciale (intero, affettato e preconfezionato ovvero alla vendita frazionata al dettaglio).

Per quanto riguarda gli elementi che contraddistinguono l'etichettatura del «Prosciutto di Parma», le indicazioni obbligatorie sono le seguenti:

per il «Prosciutto di Parma» intero con osso

- «Prosciutto di Parma» seguita da «denominazione di origine protetta»,
- la sede dello stabilimento di produzione;

per il «Prosciutto di Parma» confezionato, intero, disossato o presentato in tranci

- «Prosciutto di Parma» seguita da «denominazione di origine protetta»,
- la sede dello stabilimento di confezionamento,
- la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;

per il «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato

- le confezioni presentano una parte comune, pari al 25 % della superficie della parte superiore delle confezioni stesse, costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore, di fondo nero o trasparente nei limiti ed alle condizioni prescritte nell'allegata direttiva concernente l'affettamento e il confezionamento del prosciutto di Parma, riportante il contrassegno «corona ducale» e le diciture:
- «Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge del 13 febbraio 1990, n. 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96»,
- «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato»,
- la sede del laboratorio di confezionamento,
- la data di produzione (data di inizio stagionatura riportata sul sigillo).

È vietata l'utilizzazione di qualificativi quali «classico», «autentico», «extra», «super» e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinata alla denominazione di vendita, ad esclusione di «disossato» ed «affettato» nonché di altre indicazioni non specificamente previste dal disciplinare di produzione.

4. DEFINIZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La lavorazione del «Prosciutto di Parma» avviene nell'area delimitata della provincia di Parma che comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna — Italia) posto a Sud della via Emilia, a distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone.

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio (Italia).

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

5.1. Specificità della zona geografica

Le caratteristiche peculiari del «Prosciutto di Parma» e la garanzia di mantenimento di tali elevati standard qualitativi, di igiene e sicurezza alimentare sono tutti strettamente dipendenti dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. Nel contesto della macrozona geografica delimitata si inseriscono poche, ristrette aree che, in funzione di condizioni uniche ed irripetibili e di una particolare vocazione del fattore umano, si sono sviluppate come zone di produzione del prosciutto a denominazione. Una delle suddette aree ristrette è rappresentata dalla zona di produzione del «Prosciutto di Parma», una piccola parte della provincia di Parma. La microzona è caratterizzata, in funzione della sua collocazione, da condizioni ecologiche, climatiche ed ambientali uniche, dovute alla azione dell'aria che giunge dal mare della Versilia e che, addolcendosi tra gli uliveti e le pinete della Val di Magra, asciugandosi ai passi appenninici ed arricchendosi del profumo dei castagni, arriva a prosciugare i «Prosciutti di Parma» ed a renderne la dolcezza esclusiva.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Prosciutto di Parma» è un prosciutto crudo stagionato per un minimo di 12 mesi; gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale. Il prodotto finito ha una forma esteriore tondeggiante ed è privo della parte distale (piedino), con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del memore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta). Il prodotto stagionato normalmente ha un peso tra gli 8 e i 10 kg e comunque mai inferiore a 7; il colore al taglio è uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; la carne ha un sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. Dal punto di vista analitico il prodotto è caratterizzato da determinati parametri relativi ad umidità (dal 59 % al 64 %), sale (dal 4,5 % al 6,9 %) e proteolisi (dal 24 al 31).

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

I requisiti produttivi funzionali al conseguimento della denominazione di origine «Prosciutto di Parma» sono tutti strettamente dipendenti dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. La materia prima ed il «Prosciutto di Parma» sono strettamente collegati fra loro e, insieme, alla evoluzione produttiva, economica e sociale dell'area geografica, che ne ha determinato connotazioni irripetibili. La caratterizzazione della materia prima è assolutamente peculiare della macro-zona geografica delimitata, nell'Italia Centro-settentrionale (come indicato nel precedente punto 4 secondo paragrafo), questo fin dall'epoca etrusca ed ancora ai nostri giorni.

L'evoluzione dell'allevamento del suino pesante macellato in età avanzata contraddistingue le tappe della suinicoltura: questa nasce con le razze indigene ed autoctone, si sviluppa in funzione delle condizioni ambientali, sociali ed economiche, in particolare la coltura dei cereali e la trasformazione del latte che caratterizzano i sistemi di alimentazione, e trova, progressivamente, nel prodotto a denominazione il suo naturale ed univoco obiettivo produttivo. Nel contesto della macro-zona geografica delimitata si inserisce un'area ristretta che, in funzione di condizioni ambientali uniche ed irripetibili e di una particolare vocazione del fattore umano, si è sviluppata come zona di produzione del «Prosciutto di Parma». Tale area delimitata è rappresentata da una piccola parte della provincia di Parma. La microzona è caratterizzata, in funzione della sua collocazione, da condizioni ecologiche, climatiche ed ambientali uniche, dovute alla azione dell'aria che giunge dal mare della Versilia e che, addolcendosi tra gli uliveti e le pinete della Val di Magra, asciugandosi ai passi appenninici ed arricchendosi del profumo dei castagni, arriva a prosciugare i «Prosciutti di Parma» ed a renderne la dolcezza esclusiva.

Parma è situata nel cuore di quella che era la Gallia Cisalpina, cioè di quel territorio i cui abitanti allevarono grandi mandrie di maiali ed erano particolarmente abili nel produrre prosciutti salati.

Risalendo il corso dei secoli, del prosciutto e di come prepararlo se ne parla in vari scritti fino agli elenchi camerali del 1913 in cui è contemplato l'attuale polo produttivo. La prima fase prettamente artigianale si è sviluppata fino ai giorni nostri verso un processo di industrializzazione che, tuttavia, ha mantenuto intatte le caratteristiche tradizionali del prodotto.

L'origine del prodotto è storicamente documentata anche in relazione alla zona di origine della relativa materia prima, essendo esso il frutto della evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta la suddetta «macroregione» e che ha trovato nella area delimitata della provincia di Parma una collocazione peculiare in funzione delle inimitabili condizioni microclimatiche ed ambientali.

RIFERIMENTO ALLA PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la proposta di modifica della denominazione d'origine protetta «Prosciutto di Parma». Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

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