

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2016/C 153/11)

A Comissão Europeia aprovou a presente alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

Pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

N.º UE: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

DOP () IGP (X) DOP ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

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

Endereço eletrónico: info@prosciuttodinorcia.com

O Consorzio di Tutela del Prosciutto di Norcia IGP pode apresentar pedidos de alterações na aceção do artigo 13.º, parágrafo 1, do Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n.º 12511 de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras [Atualizações legislativas, Organismo de controlo, acondicionamento]

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e não requer alteração do Documento Único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e requer a publicação da alteração do Documento Único publicado.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado.
- Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor.

5. Alterações

Método de obtenção

O artigo 3.º «Matérias primas» do caderno de especificações passa a ter a seguinte redação:

- A frase «c) São igualmente admitidos suínos cujo progenitor seja um varrasco de outra raça ou um varrasco híbrido, desde que provenham de um programa de seleção ou de cruzamento elaborado para fins compatíveis com os do livro genealógico italiano para a ...»

passa a ter a seguinte redação:

«c) Suínos cujo progenitor seja um varrasco de outra raça ou um varrasco híbrido destinados à produção do suíno pesado.»

Esta alteração visa esclarecer o que já estava previsto na frase «Não são impostos limites geográficos no que se refere à origem dos suínos» que figura no caderno de especificações, imediatamente depois da alínea c) do número seguinte.

Além disso, a alteração proposta respeita o princípio da economia do mercado aberto e da livre concorrência, no pleno cumprimento e aplicação dos artigos 101.º e 119.º e seguintes do Tratado da UE. A alteração é considerada «menor» na medida em que não aumenta as restrições de comercialização das matérias primas e está de acordo com as exigências gerais previstas no artigo 53.º, n.º 3, alíneas a) a e) do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

- A frase «Associada às técnicas de criação, a alimentação contribui para a obtenção de suínos pesados, mediante aumentos diários moderados da ração.»

passa a ter a seguinte redação:

«Associada às técnicas de criação, a alimentação contribui para a obtenção de suínos pesados.»

- A frase «As técnicas de criação, os alimentos autorizados, a quantidade e o modo de utilização desses alimentos visam a obtenção de animais pesados. Esse objetivo deve ser atingido gradualmente através de um aumento diário moderado da ração e de uma alimentação conforme à regulamentação geral em vigor.»

passa a ter a seguinte redação:

«As técnicas de criação, os alimentos autorizados, a quantidade e o modo de utilização desses alimentos visam a obtenção de animais pesados. Esse objetivo deve ser atingido gradualmente através de uma alimentação conforme à regulamentação geral em vigor.»

A alteração justifica-se pelo facto de não ser possível objetivar o adjetivo «moderado» o que pode originar interpretações abusivas. A produção de suínos pesados baseia-se em técnicas de alimentação e de engorda que devem respeitar imperativamente os requisitos aplicáveis às classes de peso dos suínos em fase de criação descrito no artigo 3.º do caderno de especificações, com especial referência para os quadros 1, 2 e 3 relativos aos «alimentos autorizados», «teor de matéria seca total» e produzidos a partir de cereais, para além das especificações complementares relativas a limitações da utilização conjunta de soro e de leite, utilização conjunta de batata desidratada e de mandioca e teor de azoto resultante da utilização de resíduos de destilaria; daí decorre que, em conformidade com as disposições do caderno de especificações e da legislação aplicável, com diferentes formulações dos alimentos para animais, podem ser obtidos diferentes valores de aumento de peso diário o que não permite uma definição flexível do conceito de «aumento diário moderado da ração.»

- A frase «Os suínos são enviados para abate depois de completarem nove meses e antes de completarem quinze meses.»

passa a ter a seguinte redação:

«Os suínos são enviados para abate depois de completarem 215 dias e antes de completarem 450 dias.»

Esta alteração justifica-se pelo facto de a alimentação de suínos e as técnicas de criação/acionamento, respeitando as especificidades do suíno pesado previstas no caderno de especificações da IGP «Prosciutto di Norcia», terem feito grandes progressos, melhorando significativamente, relativamente a uma mesma genética, os aumentos médios diários de suínos em explorações de engorda, sem comprometer a qualidade da carne aquando do abate/transformação. Assim, frequentemente os suínos atingem os limites de peso mínimo, impostos pelo caderno de especificações, muito antes de atingirem os 9 meses (entre os 7 e os 7,5 meses) e também excedem os limites máximos de peso impostos pelo caderno de especificações muito antes dos 15 meses. Isto implica uma redução do prazo de início do abate dos suínos, dos volumes de matéria-prima recebidas, tornando o mercado mais instável, expondo os criadores de suínos a sanções se esses animais não corresponderem às exigências de peso e de idade. Por conseguinte, a proposta de reduzir para 215 dias, a idade mínima dos suínos para abate, permitiria uma margem maior aos criadores de gado e aos matadouros, mesmo nos casos de aumentos médios diários mais elevados, sem penalizar os criadores que têm dificuldades em acompanhar a evolução das técnicas de criação em termos de alimentação dos suínos e sem, no entanto, comprometer a qualidade da carne mencionada *supra*.

- A frase «As carcaças provenientes do abate devem obter a classificação “pesadas”, em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 3220/84, a Decisão 2001/468/CE da Comissão, de 8 de junho de 2001, e o *Decreto Ministeriale* de 11 de julho de 2002, e corresponder aos critérios das categorias intermédias do sistema oficial de determinação do teor de carne.»

passa a ter a seguinte redação:

«As carcaças provenientes do abate devem obter a classificação “pesadas”, em conformidade com a legislação em vigor, e corresponder aos critérios das categorias E, U, R, e O do sistema oficial de determinação do teor de carne.»

Esta alteração justifica-se tanto pela evolução do quadro regulamentar pertinente como por razões técnicas ligadas ao processo de produção. Do ponto de vista regulamentar, a alteração é um ajustamento legal do caderno de especificações, na medida em que quer o Regulamento (CEE) n.º 3220/84 quer a decisão da Comissão n.º 2001/468/CE foram revogados e, consequentemente, deixaram de ser considerados aplicáveis. Do ponto de vista técnico, a abertura ao teor de carne da classe «E» das carcaças de suíno pesado para a produção de Prosciutto di Norcia, mesmo que esta classe inclua carcaças com um teor de carne magra em percentagem de peso da carcaça (medido no lombo) superior à da classe «U», atualmente previsto, implica igualmente a inclusão dos pernis, que poderão ser adequados para a produção do *Prosciutto di Norcia*, na medida em que possuem uma camada de gordura própria da classe «U».

- É suprimida a frase «No processo de cura utiliza-se cloreto de sódio marinho de grãos médios e pimenta em pequenas quantidades».

Esta supressão visa melhorar a legibilidade das especificações de produção, uma vez que a referência à salga e ao cloreto de sódio marinho corresponde ao «sal marinho» e a descrição das fases pertinente refere-se ao «método de produção» descrito no artigo 4.º das especificações de produção do «Prosciutto di Norcia», enquanto a referência à utilização de pimenta figura no artigo 4.º, mas também nas fases previstas no artigo 5.º «Maturação».

O artigo 4.º, «Método de obtenção» do caderno de especificações é alterado do seguinte modo:

- A frase: «A transformação das pernas prossegue com a salga, que decorre em duas fases, utilizando sal marinho de grãos médios».

passa a ter a seguinte redação:

«A preparação das pernas prossegue com a salga, que decorre em duas fases, utilizando sal marinho.»

Esta alteração, que suprime a referência ao tamanho das partículas, geralmente classificadas como «grãos médios», deve-se aos diferentes métodos modernos de salga, em função das diferentes características da matéria-prima, assim como às condições de temperatura e de humidade relativa.

- Depois de «As coxas são inicialmente preparadas por prensagem dos vasos sanguíneos e posteriormente esfregadas com sal húmido e sal seco».

É aditado o seguinte:

«Ao processo de salga, adiciona-se pimenta em pequenas quantidades, caso a banha utilizada no revestimento, referido no artigo 5.º não a contenha»

Este aditamento reflete a anterior alteração ao artigo 3.º e está de acordo com a especificação das características organolépticas do artigo 6.º, que descreve o aroma do produto de qualidade protegida, destinado ao consumo, como «típico» e «ligeiramente condimentado», sendo esta última característica também conferida pela banha que pode conter pimenta, segundo as especificações do artigo 5.º «Cura».

Outras

O artigo 7.º «Controlo» do caderno de especificações é alterado do seguinte modo:

- A frase: «O controlo da conformidade do produto com o caderno de especificações de produção é efetuado, em conformidade com os artigos 10.º e 11.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, pelo organismo de controlo designado “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l” com sede em Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 07589571, Fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.»

passa a ter a seguinte redação:

«A verificação da conformidade com o caderno de especificações decorre segundo o disposto no artigo 37.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. O organismo de inspeção responsável pelo controlo do caderno de especificações é “A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.” com sede em Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 0758957201, Fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.»

Esta alteração visa apenas ter em conta a atualização da legislação e o novo número de telefone do organismo de controlo.

O artigo 8.º «Descrição e apresentação» do caderno de especificações é alterado do seguinte modo:

- Após a frase:

«A marca é constituída por um logótipo com a menção “Prosciutto di Norcia” aposto pelo calor.»

É aditado o seguinte número:

«O Prosciutto di Norcia pode igualmente ser comercializado desossado, em pedaços de forma e peso variáveis, ou fatiado. Estes tipos de produto devem ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos e devidamente seladas e rotuladas. Na preparação do presunto inteiro desossado ou em pedaços a marcação deve ser sempre visível.»

Foi considerado adequado introduzir o texto *supra* no caderno de especificações, a fim de esclarecer quais os tipos do produto vendidos e dar resposta às exigências do mercado em matéria de embalagem.

DOCUMENTO ÚNICO

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

N.º UE: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominação

«Prosciutto di Norcia»

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 ao qual se aplica o nome em (1)

O «Prosciutto di Norcia» IGP é um presunto curado que, aquando da sua comercialização, tem uma forma característica de pera e um peso não inferior a 8,5 kg e cujo corte apresenta um aspeto compacto e uma cor que varia entre o rosa e o vermelho. Distingue-o um aroma típico e ligeiro a especiarias de paladar saboroso e não salgado.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Prosciutto di Norcia» IGP é fabricado a partir de pernas de suínos das raças tradicionais Large White e Landrace italianas, melhoradas conforme consta do livro genealógico italiano, ou de animais cujo progenitor seja um varrasco dessas raças; de suínos cujo progenitor seja um varrasco da raça Duroc italiana, melhorada conforme consta do livro genealógico italiano. São ainda admitidos os suínos cujo progenitor seja um varrasco de outra raça ou um varrasco híbrido destinado à produção de suínos pesados. Não são impostos limites geográficos no que se refere à origem dos suínos.

Todavia, são excluídos os suínos com traços antitéticos, nomeadamente o gene responsável pela sensibilidade ao stress (síndrome do stress dos suínos); os tipos genéticos e animais considerados não conformes com o caderno de especificações e os animais de pura raça Landrace belga, Hampshire, Piétrain, Duroc e Spotted Poland.

Os alimentos utilizados devem ser conformes às normas comerciais. O regime alimentar e as técnicas de criação contribuem para a obtenção de suínos pesados, de 160 kg, mais ou menos 10 %.

Em relação aos suínos com 30 a 80 kg de peso vivo, são utilizados os alimentos indicados nos quadros 1 e 2 do caderno de especificações, devendo ter-se o cuidado de assegurar que a matéria seca dos cereais não seja inferior a 45 % do total. Na alimentação dos suínos com mais de 80 kg, são utilizados exclusivamente os alimentos indicados no quadro 2 do caderno de especificações, devendo ter-se o cuidado de assegurar que a matéria seca dos cereais não seja inferior a 55 % do total.

A utilização conjunta de soro e de leiteiro não deve superar os 15 litros por cabeça e por dia.

O conteúdo em azoto resultante dos resíduos de destilaria deve ser inferior a 2 %.

A utilização conjunta de batata desidratada e de mandioca não deve superar 15 % da matéria seca da ração. O limite de tolerância para todos os parâmetros acima referidos é de 10 %, no máximo.

As características de composição da ração alimentar devem satisfazer as necessidades dos animais nas diversas fases do ciclo de criação, em relação aos objetivos do caderno de especificações.

É admitida a incorporação de minerais e vitaminas, dentro dos limites estabelecidos na legislação geral em vigor.

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

As fases de produção e cura do «Prosciutto di Norcia» devem decorrer no território de produção delimitado no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação se refere*

O «Prosciutto di Norcia» pode ser comercializado desossado, em pedaços de forma e peso variáveis, ou fiação. Estes tipos de produto devem ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos e devidamente seladas e rotuladas. Na preparação do presunto inteiro desossado ou fiação, a marcação deve ser sempre visível.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere*

O «Prosciutto di Norcia» é comercializado com uma marca especial que identifica o produto. Essa marca é constituída por um logótipo com a menção «Prosciutto di Norcia» aposto pelo calor. O nome da indicação geográfica protegida «Prosciutto di Norcia» deve figurar no rótulo em caracteres claros e indeléveis, perfeitamente distintos de qualquer outra inscrição e ser imediatamente seguida da menção «Indicazione Geografica Protetta» e/ou da sigla «IGP», a qual deve ser traduzida na língua do país em que o produto é comercializado. Estas indicações são associadas ao logótipo da denominação. É proibido acrescentar qualquer outra qualificação não expressamente prevista.

No entanto, são autorizadas indicações que façam referência a nomes, firmas ou marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório e não sejam suscetíveis de induzir em erro o comprador e/ou o consumidor, bem como eventuais nomes de explorações suinícolas de onde provenha o produto.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção do «Prosciutto di Norcia» inclui os municípios de Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto e Poggiodomo, situados a mais de 500 m acima do nível do mar.

5. **Relação com a área geográfica**

A área geográfica delimitada no ponto 4 caracteriza-se por dorsais montanhosas elevadas, que impedem o afluxo de ar húmido marítimo, e pela presença de formações calcárias, que favorecem a dispersão das águas pluviais. Estas características, juntamente com os conhecimentos e a experiência, adquiridos pelos habitantes ao longo do tempo no domínio da pecuária e da criação de suínos, permitiram que se instaurasse naquela área geográfica um ambiente natural e humano ótimo para a produção de presunto de qualidade.

O «Prosciutto di Norcia» apresenta ao corte um aspeto compacto e uma cor que varia entre o rosa e o vermelho. Distingue-o um aroma típico e ligeiro a especiarias de paladar saboroso e não salgado.

As qualidades do «Prosciutto di Norcia» I.G.P. estão estreitamente ligadas às condições ambientais, para além dos fatores humanos envolvidos na sua elaboração. O ambiente natural da zona é particularmente propício à cura, dadas as características climáticas e dos solos, acima descritas. Para além disso, a arte da conservação das carnes de suíno na zona do Nursino já era famosa no tempo dos romanos. Efetivamente, devido à pobreza da agricultura de montanha e à inatividade imposta pela estação fria, os habitantes da zona especializaram-se nas atividades ligadas à pecuária. Esta última foi desenvolvida no período da República e do Império Romano, assim como sob o domínio da Igreja, que agiu no sentido de valorizar as regiões rurais do *Latium*. Os camponeses tornaram-se especialistas em anatomia suína, no abate, na transformação e na conservação dos cortes de suínos, perpetuando um saber-fazer típico que ainda hoje se mantém; esses cortes eram vendidos, salgados e curados nas zonas vizinhas.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio *web*:

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

ou, ainda,

accedendo diretamente à página *web* do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti DOP IGP» (no canto superior direito do ecrã) e, seguidamente, em «DOP, IGP e STG» (do lado esquerdo do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
