

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2016/C 153/11)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

n. UE: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

DOP () IGP (X) STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

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

e-mail: info@prosciuttodinorcia.com

Il Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [Aggiornamenti normativi, Organismo di controllo, confezionamento]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (Modifiche)

Metodo di produzione

L'articolo 3 «Materie prime» del disciplinare di produzione è così modificato:

- La frase «c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la ...»

è sostituita dalla seguente:

«c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi destinati alla produzione del suino pesante».

Tale modifica intende chiarire quanto già previsto dalla frase «Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini» riportata in seno al disciplinare di produzione citato immediatamente dopo il punto c) del successivo paragrafo.

Tale modifica proposta inoltre rispetta il principio dell'economia del mercato aperto e della libera concorrenza, nel pieno recepimento e applicazione degli articoli 101 e 119 e seguenti del trattato UE. Tale modifica è da considerarsi «minore» in quanto non rappresenta un aumento delle restrizioni relative alla commercializzazione delle materie prime prodotte, oltre a ottemperare quanto prescritto, in generale, al secondo punto del terzo paragrafo dell'articolo 53, commi da a) ad e), del regolamento (UE) n. 1151/2012.

- La frase «L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri.»

è sostituita dalla seguente

«L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante.»

- La frase «Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.»

è sostituita dalla seguente

«Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.»

La modifica trova motivazione nel fatto che l'aggettivo «moderato» non trova elementi di oggettivazione e può lasciar adito a interpretazioni ultronee. Per la produzione del suino pesante vengono seguite tecniche di alimentazione ed ingrasso che non possono prescindere dalle prescrizioni applicabili alle classi di peso dei suini in fase di allevamento descritte nell'articolo 3 del disciplinare di produzione, con particolare riferimento a quanto contenuto nelle tabelle 1, 2 e 3 relative agli «alimenti consentiti», al «contenuto in sostanza secca» totale e apportato dai cereali, oltre alle ulteriori specificazioni relative alle limitazioni nell'uso congiunto di siero e latticello, nell'uso congiunto di patata disidratata e manioca, nel contenuto di azoto associato a borlande; da ciò si evince che rispettando i disposti del disciplinare di produzione e della normativa applicabile, con differenti formulazioni di mangime si possono ottenere diversi valori di incremento in peso giornaliero la cui variabilità non permette una agevole definizione di «moderato accrescimento giornaliero».

- La frase «I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita.»

è sostituita dalla seguente:

«I suini sono inviati alla macellazione non prima che siano trascorsi 215 giorni e non dopo che siano trascorsi 450 giorni dalla nascita.»

Tale modifica trova motivazione nel fatto che i formulati per l'alimentazione dei suini e le tecniche di allevamento/razionamento, pur rimanendo fedeli alle peculiarità del suino pesante previsto dal disciplinare di produzione dell'IGP Prosciutto di Norcia, hanno fatto enormi progressi aumentando notevolmente, a parità di genetica, gli accrescimenti medi giornalieri dei suini in allevamento da ingrasso senza inficiare sulla qualità delle carni alla macellazione/lavorazione. In virtù di ciò sovente i suini risultano conformi ai limiti di peso minimi imposti dal Disciplinare di produzione ben prima del raggiungimento dell'età di 9 mesi (già a circa 7-7,5 mesi) e che altresì superano i limiti di peso massimi imposti dal Disciplinare ben prima del raggiungimento dei 15 mesi di età. Questo comporta una riduzione dei tempi utili per l'avvio alla macellazione dei suini, riducendo i volumi di materia prima in entrata, rendendo il mercato suinicolo più instabile ed esponendo gli allevatori a penalizzazioni qualora i suini stessi non rispettino i requisiti relativi al peso o all'età. Pertanto la proposta di ridurre a 215 giorni dalla nascita l'età minima dei suini da inviare a macellazione, lascerebbe un maggior margine ad allevatori e macellatori anche laddove si abbiano accrescimenti medi giornalieri più elevati, senza tuttavia penalizzare quegli allevatori che faticano ad allinearsi con i progressi delle tecniche di allevamento in termini di razione alimentare del suino da ingrasso, senza inficiare comunque sul livello qualitativo delle carni precedentemente citato.

- La frase «Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal regolamento (CEE) n. 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8/6/2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002 e mediamente caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.»

è sostituita dalla seguente:

«Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dalla normativa vigente e mediamente caratterizzate dalle classi "E", "U", "R", ed "O" del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.»

Tale modifica trova motivazione sia per l'evoluzione del quadro normativo applicabile che per motivazioni tecniche connesse alle modalità produttive. Dal punto di vista normativo la modifica rappresenta un adeguamento normativo del disciplinare di produzione in quanto sia il regolamento CEE n. 3220/84 che la decisione 2001/468/CE della Commissione sono stati abrogati e non possono considerarsi, pertanto, più vigenti. Dal punto di vista tecnico, l'apertura alla classe di carnosità «E» delle carcasse di suini pesanti per le cosce da ammettere alla produzione di Prosciutto di Norcia, sebbene includa carcasse con un contenuto di carne magra in percentuale del peso della carcassa — misurata a livello del lombo — più alta rispetto alla classe «U» attualmente prevista, porta a includere anche le cosce che risulterebbero idonee alla lavorazione per il Prosciutto di Norcia, avendo una copertura di grasso reale propria della classe «U».

- La frase «Nel procedimento di salatura si impiega cloruro di sodio marino di grana media e pepe in modeste quantità».

è soppressa:

Tale eliminazione è stata eseguita al fine di migliorare la leggibilità del disciplinare di produzione poiché il riferimento al procedimento di salatura, al cloruro di sodio marino coincidente con il «sale marino» e la descrizione delle fasi di pertinenza fanno riferimento al «metodo di elaborazione» descritto nel successivo articolo 4 del disciplinare di produzione del Prosciutto di Norcia, mentre il riferimento all'utilizzo del pepe è descritto, oltre che nell'articolo 4, nelle fasi previste all'articolo 5 «stagionatura».

L'articolo 4 «Metodo di elaborazione» del disciplinare di produzione è così modificato:

- la frase: «La lavorazione delle cosce continua poi con la salatura che è effettuata in due tempi utilizzando sale marino di grana media»

è sostituita dalla seguente:

«La lavorazione delle cosce continua poi con la salatura che è effettuata in due tempi utilizzando sale marino.»

Tale modifica, coincidente con l'eliminazione del riferimento alla granulometria genericamente qualificato di «grana media», è dovuta al differente regime di esercizio dei moderni impianti di salatura, oggetto di auto calibrazione in funzione delle differenti caratteristiche della materia prima, oltre che delle condizioni di temperatura e umidità relativa.

- Dopo «Le cosce sono inizialmente preparate mediante la spremitura dei vasi sanguigni e successivamente strofinate con sale umido e sale a secco»

è inserita la seguente frase:

«In fase di salatura viene aggiunto pepe in modesta quantità nei casi in cui la sugna impiegata nella "stuccatura" di cui al successivo articolo 5 non lo contenga»

Tale aggiunta recepisce la precedente modifica all'articolo 3 ed è coerente con la specificazione delle caratteristiche organolettiche di cui all'articolo 6 che descrivono il profumo del prodotto di qualità tutelata destinato al consumo come «tipico» e «leggermente speziato», caratteristica quest'ultima conferita anche dalla sugna che può contenere pepe, in accordo alle specificazioni di cui all'articolo 5 «Stagionatura».

Altro

L'articolo 7 «Controlli» del disciplinare di produzione è così modificato:

- la frase: «Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare di produzione è svolto, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006, dalla struttura di controllo denominata “3 A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.” con sede a Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 07589571, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org»

è sostituita dalla seguente

«La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è “3 A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.” con sede a Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 0758957201, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org»

Tale modifica rappresenta esclusivamente il recepimento dell'aggiornamento normativo e del recapito telefonico relativo alla struttura di controllo.

L'articolo 8 «Designazione e presentazione» del disciplinare di produzione è così modificato:

- dopo la frase:

«Il contrassegno è costituito da un logo recante la dicitura “Prosciutto di Norcia” apposto con marchiatura a fuoco.»

è inserito il seguente paragrafo:

«Il Prosciutto di Norcia può anche essere immesso al consumo disossato, porzionato suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. Tali tipologie di prodotto dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati ed etichettati. Nella preparazione del prosciutto intero disossato o dei tranci, il contrassegno apposto con marchiatura a fuoco deve rimanere sempre visibile.»

Si è ritenuto opportuno introdurre nel disciplinare di produzione il paragrafo di cui sopra al fine di fornire maggior chiarezza sulle tipologie di prodotto poste in vendita e rispondere alle diverse esigenze del mercato in termini di confezionamento del prodotto.

DOCUMENTO UNICO

«**PROSCIUTTO DI NORCIA**»

n. UE: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Prosciutto di Norcia»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc..)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Prosciutto di Norcia» IGP è un prosciutto crudo stagionato e all'atto della immissione al consumo si presenta con la caratteristica forma a «pera», peso non inferiore a 8,5 kg, e l'aspetto al taglio è compatto e di colore che va dal rosato al rosso. È caratterizzato dal tipico profumo leggermente speziato, ed al gusto si presenta sapido ma non salato.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il «Prosciutto di Norcia» deriva dalle cosce dei suini delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana, così come migliorate dal libro genealogico italiano, o figli di verri delle stesse razze; da suini figli di verri di razza Duroc italiana, così come migliorata dal libro genealogico italiano. Sono inoltre ammessi i suini figli di verri di altre razze, ovvero di verri ibridi destinati alla produzione del suino pesante. Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

Sono comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS); i tipi genetici e animali comunque ritenuti non conformi ai fini del disciplinare di produzione e animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici. L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante Kg 160, più o meno il 10 %.

Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati gli alimenti indicati nelle tabelle n. 1 e n. 2 del disciplinare di produzione, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45 % di quella totale. Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati esclusivamente gli alimenti elencati nella tabella n. 2 da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55 % di quella totale.

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.

Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2 %.

L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15 % della sostanza secca della razione. Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10 %.

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del disciplinare di produzione.

È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di produzione e stagionatura del «Prosciutto di Norcia» devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettazione, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Prosciutto di Norcia» può essere immesso al consumo disossato, porzionato suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. Tali tipologie di prodotto dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati ed etichettati. Nella preparazione del prosciutto intero disossato o dei tranci, il contrassegno apposto con marchiatura a fuoco deve rimanere sempre visibile.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Prosciutto di Norcia» è immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno che identifica il prodotto. Il contrassegno è costituito da un logo recante la dicitura «Prosciutto di Norcia» apposto con marchiatura a fuoco. La designazione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla «IGP» che deve essere tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato. Tali indicazioni sono abbinate al logo della denominazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di elaborazione del «Prosciutto di Norcia» comprende i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m s.l.m.

5. Legame con la zona geografica

La zona geografica di cui al punto 4 è caratterizzata da elevate dorsali montuose, che impediscono l'afflusso di aria umida dal mare, e dal prevalere di formazioni calcaree, che consentono la dispersione delle acque piovane. Tali caratteristiche, unite alle conoscenze e alla specializzazione degli abitanti acquisite nel tempo nel campo della pastorizia e delle lavorazioni dei tagli dei suini, hanno permesso l'instaurarsi in questa area geografica di un ambiente naturale e umano ottimale per la produzione del prosciutto di qualità.

Il «Prosciutto di Norcia» si presenta con un aspetto al taglio compatto, è caratterizzato dal colore dal rosato al rosso e presenta il tipico profumo leggermente speziato nonché un gusto sapido ma non salato.

I requisiti del «Prosciutto di Norcia», risultano essere strettamente legati alle condizioni ambientali oltre che ai fattori umani che ne caratterizzano la lavorazione. L'ambiente naturale della zona è da ritenersi particolarmente favorevole al processo di maturazione e stagionatura per le caratteristiche climatiche e per la natura dei terreni sopra descritte. Inoltre l'arte della conservazione delle carni suine, nella zona del Nursino, era già famosa al tempo dei Romani. Infatti, a causa della povertà dell'agricoltura di montagna ed all'inattività a cui obbligava la stagione fredda, gli abitanti della zona erano specializzati in attività legate alla pastorizia. Quest'ultima fu sostenuta nel periodo della Repubblica e dell'Impero Romano nonché, successivamente, dallo Stato della Chiesa che operò una valorizzazione delle campagne laziali. I contadini erano ormai conoscitori dell'anatomia, mattazione, lavorazione e conservazione dei tagli suini nella tipicità che, ancora oggi, si conserva e che venivano venduti, salati e stagionati, nelle zone vicine.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP, IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
