

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1135/2013 DE LA COMISIÓN
de 7 de noviembre de 2013

por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Prosciutto Toscano (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1263/96 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (UE) n° 777/2010 ⁽³⁾.
- (2) La solicitud se propone modificar el pliego de condiciones precisando que deja de autorizarse la utilización de aditivos o conservantes en la producción del «Prosciutto Toscano».

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda aprobada la modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano» conforme a lo expuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de noviembre de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 163 de 2.7.1996, p. 19.

⁽³⁾ DO L 233 de 3.9.2010, p. 11.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano», se aprueba la modificación siguiente:

Deja de autorizarse la utilización de aditivos o conservantes en la producción del «Prosciutto Toscano». La transformación del «Prosciutto Toscano» de acuerdo con el método típico garantiza la ausencia de este tipo de sustancias. La prohibición, en particular, de utilizar nitritos y nitratos refuerza el vínculo con el método histórico de obtención del «Prosciutto Toscano» y excluye la presencia de aditivos y conservantes (E251-E252) en el producto final.

ANEXO II

Documento único consolidado

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«PROSCIUTTO TOSCANO»

N° CE: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Prosciutto Toscano»

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

En el momento de su comercialización, el «Prosciutto Toscano» presenta las siguientes características físicas, organolépticas, químicas y fisicoquímicas: tiene forma redondeada en arco por la parte de arriba debido a la presencia de un marco carnoso que no debe rebasar más de 8 cm la cabeza del fémur; el peso se sitúa en torno a los 8 o 9 kg y nunca puede ser inferior a 7,5 kg; al corte, el color de la carne oscila entre el rojo vivo y el rojo claro, con escasa presencia de grasa intramuscular; la grasa subcutánea es de un color blanco puro con ligeras nevaduras rosadas, compacto, sin líneas de separación entre las capas y bien adherido a la superficie del músculo. El «Prosciutto Toscano» puede comercializarse dentro de un plazo máximo de treinta meses a partir del inicio de la transformación de los perniles frescos. El «Prosciutto Toscano» también puede comercializarse deshuesado, en trozos, es decir, cortado en trozos de forma y peso variable, o en lonchas.

El sabor es delicado, con una sapidez típica, y el aroma, perfumado característico, se debe a los métodos tradicionales de elaboración y curado.

Las características químicas y fisicoquímicas son las siguientes:

| | | |
|-------------------------|---|-----------|
| Sal (expresada en NaCl) | % | máx. 8,3 |
| Humedad del músculo | % | máx. 61,0 |
| Índice de proteólisis | % | máx. 30,0 |

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Los perniles frescos utilizados para la producción del «Prosciutto Toscano» proceden de cerdos nacidos, criados y sacrificados en las regiones especificadas en el punto 4 del presente documento. Deben pesar un mínimo de 160 kg, con una oscilación del 10 %, y deben tener al menos nueve meses de edad. El «Prosciutto Toscano» se obtiene a partir de los perniles frescos de los cerdos pesados de raza pura o derivada de las razas tradicionales de base, Large White y Landrace. El peso del pernil fresco recortado no debe ser inferior a 11,8 kg.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Los piensos utilizados proceden principalmente de la zona delimitada correspondiente a la de cría de los cerdos, determinada en el punto 4 del presente documento único, ya que forman parte de un sistema de gestión integrada basado en una cadena específica.

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

Las fases específicas de la producción del «Prosciutto Toscano» —salazón, secado, recubrimiento de la superficie con grasa y maduración— deben tener lugar en la zona de producción tradicional, que abarca todo el territorio de la región de Toscana.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Todos los tipos del producto deshuesado y cortado en trozos o lonchas, una vez marcados, deben comercializarse envasados en contenedores o envases aptos para alimentos, convenientemente sellados. El corte en lonchas del «Prosciutto Toscano» y su envasado correspondiente deben realizarse al término de la operación de curado, en la zona de producción indicada en el punto 4, con el fin de garantizar el cumplimiento de los diferentes períodos de curado previstos para el producto en lonchas y la conservación de las características relativas a la humedad y al aspecto de la parte muscular y la parte grasa de la loncha, descritas en el punto 3.2. La posibilidad de conservar los jamones que se destinan al corte en lonchas o en trozos deshuesados durante períodos indeterminados en condiciones ambientales diferentes de las establecidas podría provocar el desarrollo de características opuestas a aquellas por las que se conoce el «Prosciutto Toscano», como la formación de mohos anómalos, una degradación anormal de las proteínas y las consiguientes variaciones del índice de proteólisis, o incluso la ranciedad de la parte adiposa, que puede generar olores y sabores diferentes de los tradicionalmente apreciados por los consumidores. Además, la exposición al aire de la parte carnosa y de la loncha antes del envasado puede provocar una fuerte oxidación de la superficie comestible, con el consiguiente oscurecimiento del color de la carne, el desecado de la parte superficial de la masa muscular expuesta o la flacidez de la carne, en caso de exceso de humedad.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El nombre de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano» debe aparecer en caracteres claros e indelebles, perfectamente distinguibles de cualquier otra mención que figure en la etiqueta, y debe ir seguido inmediatamente de la mención «denominación de origen protegida» o de las siglas «DOP». Está prohibido añadir cualquier calificación no prevista expresamente. 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, a condición de que la materia prima proceda en su totalidad de las explotaciones en cuestión.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Las granjas de cría de cerdos destinados a la producción del «Prosciutto Toscano» deben situarse en las regiones de Lombardía, Emilia Romagna, Las Marcas, Umbria, Lacio y Toscana. El «Prosciutto Toscano» se elabora, corta y envasa en la zona tradicional de producción que comprende todo el territorio de la región toscana.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Los factores ambientales están estrechamente vinculados a las características de la zona de producción donde predominan valles frescos y ricos en agua y colinas con vegetación boscosa que determinan el clima y las características del producto acabado. La producción localizada del «Prosciutto Toscano» se justifica por las condiciones de la microzona delimitada: la región de Toscana, con su forma y sus características geográficas, conviene especialmente para la producción de jamones de calidad. Incluso el clima, muy distinto del de las regiones limítrofes, resulta especialmente idóneo para un óptimo curado del producto. Se trata de un clima ideal para favorecer la manifestación de una relación beneficiosa entre el entorno y los productos típicos de la región, permitiéndoles una lenta y sana maduración: vino, aceite, queso y, por supuesto, jamón. Y es en este entorno donde la actividad humana ha permitido poner a punto técnicas de transformación para las operaciones de corte o salazón que están adaptadas a las características ambientales y que se han conservado hasta nuestros días para conferir unas características propias al «Prosciutto Toscano», características que se recogen en el punto 3.2.

5.2. Carácter específico del producto

El «Prosciutto Toscano» se distingue por un aroma perfumado y característico, un sabor delicado y una sapidez típica.

El «Prosciutto Toscano» es un jamón crudo cuyo período de curado, desde la salazón a la comercialización, no debe ser inferior a diez meses, en el caso de los jamones de peso final comprendido entre 7,5 y 8,5 kg, y de doce meses en el caso de los jamones de peso superior a 8,5 kg. El «Prosciutto Toscano» que se destina al corte en lonchas debe pasar por un período de curado dos meses superior al indicado anteriormente, es decir, de al menos doce meses de curado, si su peso está comprendido entre 7,5 y 8,5 kg, y de al menos catorce meses, si su peso es superior a 8,5 kg.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

El clima de la zona de producción permite obtener unos productos agroalimentarios de gran valor, favoreciendo y caracterizando a la vez el proceso de curación y maduración del «Prosciutto Toscano». La historia ha demostrado el vínculo estrecho y profundo que existe entre la producción agraria, la transformación del producto y la zona de referencia; este vínculo queda reforzado y confirmado por la evolución de los factores sociales, económicos y productivos, así como por la experiencia humana, que se refuerza a lo largo de los siglos. Por lo que se refiere a la zona delimitada de donde procede la materia prima, hay que señalar que los factores geográficos, ambientales o ligados a la experiencia en materia de producción son, en este sector ganadero, extremadamente constantes y característicos. En la zona de abastecimiento de la materia prima, la evolución de la zootecnia está relacionada con la amplia presencia de cultivos de cereales y con los métodos de transformación que han determinado una orientación particular de la producción hacia la cría de ganado porcino.

Por lo que se refiere a la zona de transformación, más limitada, la combinación de factores ambientales, climáticos, naturales y humanos forma un conjunto único que ha permitido codificar el método tradicional de transformación, determinando las técnicas específicas necesarias para obtener las características de la DOP «Prosciutto Toscano». El aroma y el sabor característicos se deben a unas técnicas específicas de transformación que están reglamentadas desde el siglo XV y que, entre otras cosas, establecen una presentación especial en arco que se distingue por el corte en forma de V efectuado desde el comienzo del pie y que permite un secado más eficaz y prolongado de la carne durante la etapa de salazón; la salazón en seco a base de sal, pimienta y aromas naturales de origen vegetal; el recubrimiento de la superficie con grasa y, una vez más, pimienta y aromas naturales de origen vegetal y, finalmente, la maduración, ligada a las condiciones ambientales de la zona de producción. La larga maduración que deja expuestos los jamones a la humedad natural, combinada con la utilización, según la costumbre local, de pimienta y aromas en las fases de salado y recubrimiento de grasa, determina el aroma perfumado, el sabor delicado y la sapidez típica del «Prosciutto Toscano».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

El texto del pliego de condiciones modificado puede consultarse en la siguiente dirección:

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

o bien entrando directamente en la página web de inicio del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (www.politicheagricole.it), pulsando sobre «Qualità e sicurezza» [«calidad y seguridad»] (arriba, a la derecha de la pantalla) y también sobre «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [pliegos de condiciones que se someten al examen de la UE].
