

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 872/2013 DE LA COMISIÓN**  
**de 9 de septiembre de 2013**

**por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Salame Brianza (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 <sup>(1)</sup>, 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 «Salame Brianza», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando el método de obtención, el etiquetado y las adaptaciones a la normativa en vigor en lo que atañe, especialmente, a los controles.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor a tenor 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 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Salame Brianza» queda modificado de conformidad con 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 9 de septiembre de 2013.

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

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

## ANEXO I

Quedan aprobadas las modificaciones siguientes del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Salame Brianza»:

**— Método de obtención**

En el artículo 4, relativo al método de elaboración de la DOP «Salame Brianza», se ha modificado el apartado 2, relativo a la trituración. El pliego de condiciones en vigor establece que el embutido de peso inferior o igual a 300 g sea triturado con una picadora de carne dotada de una rejilla con orificios de 4 a 4,5 mm (picado fino) y el embutido «de peso superior a 300 gramos», con una picadora de carne dotada de una rejilla con orificios de 7 a 8 mm (picado grueso), vinculando, por lo tanto, el diámetro de la carne picada del «Salame Brianza» al peso.

En realidad, no existe ninguna correlación entre el peso del embutido y el diámetro de la carne picada. En la versión modificada del pliego de condiciones se ha considerado, pues, oportuno suprimir esta correlación y dejar exclusivamente la indicación de las dimensiones de las perforaciones de la picadora de carne.

En el artículo 5, relativo a la curación, el cuadro relativo a los plazos mínimos de curación de la DOP «Salame Brianza» se ha actualizado en función de tres criterios.

En primer lugar, la unidad de tiempo de la maduración, que figura en semanas en el pliego de condiciones actualmente vigente, se ha modificado para figurar en días en la nueva versión, lo que constituye una indicación más precisa y transparente del tiempo prescrito.

En segundo lugar, se ha considerado útil, habida cuenta de las disposiciones de comercialización previstas en el artículo 8 del pliego de condiciones vigente, indicar igualmente con respecto al embutido envasado al vacío, en atmósfera modificada o en película de plástico microporoso, unos plazos mínimos de curación muy concretos, distintos de los aplicables al embutido no envasado. En el nuevo cuadro, para embutidos de pequeño calibre (en este caso hasta 55 mm de diámetro), los plazos de curación del producto envasado son ligeramente más largos que los del producto vendido al natural, ya que el embutido una vez envasado, ya no puede ser objeto de un proceso natural de secado.

Por último, se ha considerado conveniente enriquecer la gama de diámetros con los que puede comercializarse el «Salame Brianza», añadiendo diámetros elevados, no disponibles en el pasado debido a las limitaciones impuestas por la dimensión de las tripas disponibles en el mercado. Dado que el plazo de curación del «Salame Brianza», que incluye asimismo el secado, varía en función del diámetro del embutido, es lógico que el mayor número de diámetros previstos en la presente versión del pliego de condiciones vaya acompañado de una gama más amplia y de períodos de curación más largos.

**— Etiquetado**

En el artículo 8, el logotipo de la denominación de la DOP «Salame Brianza», que nunca se había descrito ni utilizado, se ha incluido en el propio pliego de condiciones, mientras que en la versión anterior figuraba como documento anexo. Por lo tanto, se ha incluido en el artículo 8 el logotipo actual de la denominación con sus índices colorimétricos.

**— Controles — Adaptaciones de la normativa**

Se ha actualizado el artículo 7 relativo a los «controles», en la medida en que asignaba a la agrupación encargada de proteger la DOP competencias que parecían ilegales con respecto a los artículos 10 y 11 del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>, que prevén que dichos controles se confíen a un tercero.

Por último, en el artículo 1 y en el artículo 8, apartados 1 y 3, la mención DOC, utilizada en Italia antes de la adopción del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo <sup>(2)</sup> ha sido sustituida por la mención DOP, de conformidad con la normativa comunitaria.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> DO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

## 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 <sup>(1)</sup>

## «SALAME BRIANZA»

N° CE: IT-PDO-0217-0326-21.02.2008

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominación**

«Salame Brianza»

**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 despacho al consumo, la DOP «Salame Brianza» tiene forma cilíndrica y una consistencia compacta, no elástica.

Al corte su aspecto es compacto y homogéneo, con trozos de grasa exentos de partes rancias, la loncha no presenta trozos aponeuróticos visibles y es de color rojo rubí uniforme. Su olor es delicado y característico, el sabor muy suave y delicado y nunca ácido.

Además, en el momento de su despacho al consumo, la DOP «Salame Brianza» presenta las características químicas y fisicoquímicas siguientes:

- proteínas totales: 23 % mín.,
- relación colágeno/proteínas: 0,10 máx.,
- relación agua/proteínas: 2,00 máx.,
- relación grasas/proteínas: 1,5 máx.,
- pH: superior o igual a 5,3.

Por último, en lo que atañe a las características microbiológicas, el producto presenta una carga microbiana mesófila  $> 1 \times 10$ , formando una colonia/g con predominio de bacterias del tipo *lactobacillus* y *coccus*.

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

La DOP «Salame Brianza» se fabrica a partir de carne de porcino: paletilla deshuesada y sin nervios según una técnica adecuada, restos de despiece de carne y picado de perniles, pancetas o papadas sin materias grasas blandas, a los que se añade sal y pimienta molida y/o triturada.

También pueden utilizarse los productos siguientes: vino, azúcar y/o dextrosa y/o fructosa y/o lactosa, cultivos para iniciar la fermentación, nitrato sódico y/o potásico (dosis máxima: 195 partes por millón), nitrito sódico y/o potásico (dosis máxima: 95 partes por millón), ácido ascórbico y sal sódica, ajo en dosis muy pequeña.

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

Deben respetarse normas precisas en materia de utilización y composición de la dieta. La alimentación de los cerdos se desarrolla en dos etapas y se basa principalmente en la producción de cereales procedente de la macrozona definida en el punto 4. Los subproductos de la fabricación de queso (lactosuero, cuajada y suero) son entregados por las queserías situadas en la zona geográfica definida.

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

La fabricación de la DOP «Salame Brianza» (limpieza, trituración, amasado de los ingredientes, embutido en tripa, secado, curación) debe llevarse a cabo en la zona de producción tradicional situada en el territorio de la provincia de Brianza, definida en el punto 4.

<sup>(1)</sup> 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.

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

El envasado y el corte en lonchas o en porciones de la DOP «Salame Brianza» deben efectuarse en la zona de producción definida en el punto 4, bajo la supervisión de la estructura de control autorizada a fin de garantizar la calidad del producto. El «Salame Brianza» es sensible a los agentes externos, en particular a la luz y a la oxidación bajo el efecto del aire y el calor. La preparación del «Salame Brianza» para el loncheado prevé obligatoriamente la eliminación de la tripa y, por ende, la exposición directa al aire de la parte comestible del producto. La exposición del producto a los agentes externos en condiciones no controladas altera las características organolépticas del «Salame Brianza». De hecho, para preservar las características de origen del producto, es necesario que sea loncheado y envasado inmediatamente después del período de curación en el mismo lugar de producción.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El «Salame Brianza» puede comercializarse a granel, envasado al vacío o en atmósfera modificada, entero, en porciones o en lonchas.

El nombre de la denominación de origen protegida «Salame Brianza» debe figurar en la etiqueta en caracteres claros e indelebles, claramente separados de cualquier otra mención y debe ir seguido inmediatamente de la mención «Denominazione di Origine Protetta» (denominación de origen protegida).

Las dos indicaciones antes mencionadas deben aparecer en italiano.

La sigla «DOP» puede inscribirse, además, en otra parte de la etiqueta, en el mismo campo visual. En el caso de los productos destinados a los mercados internacionales, «Denominazione di Origine Protetta» puede traducirse en la lengua del país de destino.

Estas indicaciones están indisolublemente vinculadas al logotipo de la indicación geográfica protegida.



Está prohibido añadir cualquier otra cualificación que no esté expresamente prevista.

Sin embargo, se autoriza la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre y cuando no tengan un significado elogioso ni induzcan a error al consumidor, así como el nombre eventual de las explotaciones porcinas utilizadas para la producción del «Salame Brianza», siempre que la materia prima proceda exclusivamente de tales explotaciones.

Si el logotipo aparece impreso directamente en la etiqueta de los establecimientos de producción, las cantidades de etiquetas, supervisadas por la estructura de control autorizada, deben ser iguales a las cantidades de materias primas destinadas a la producción del «Salame Brianza».

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Las explotaciones porcinas destinadas a la producción del «Salame Brianza» deben estar situadas en el territorio de las regiones siguientes: Lombardía, Emilia-Romaña y Piemonte [la DOP en cuestión se beneficia de la excepción prevista en el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

La zona de producción de la DOP «Salame Brianza» está situada en el territorio de la Brianza. Limita al norte con las estribaciones del Monte Ghisallo, al sur con el curso del canal Villoresi, al este con el lecho profundo del Adda y al oeste con la carretera nacional Comasina, incluida una franja exterior de 2 km a partir de la misma.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La macrozona geográfica en la que se sitúan las explotaciones porcinas destinadas a la producción del «Salame Brianza» presenta un paisaje muy uniforme, sobre todo en la región completamente plana de la llanura del Po, atravesada por ríos, arroyos y canales y rica en vegetales, en particular maíz y praderas. El clima se caracteriza por otoños e inviernos relativamente rigurosos, muy húmedos y brumosos, por primaveras templadas y lluviosas y por veranos con temperaturas bastante elevadas y lluvias frecuentes, pasajeras y a menudo muy abundantes.

Dentro de esta macrozona, la zona de producción de la DOP «Salame Brianza», situada precisamente en el territorio de la Brianza, presenta una alternancia de llanuras fértiles y de colinas soleadas, protegidas al norte por un macizo montañoso que filtra las corrientes de aire y las perturbaciones, creando diversos fenómenos atmosféricos como el filtrado del aire, los vientos cálidos descendientes, los vientos fríos (cuando las corrientes proceden del norte en lugar del oeste) y las nieblas.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

Las características del «Salame Brianza» son únicas. Al corte, la loncha es homogénea, de color rojo rubí, y presenta un aspecto consistente y compacto. El olor es delicado y característico, el sabor muy dulce y nunca ácido.

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

Los requisitos de la DOP «Salame Brianza» dependen de las condiciones ambientales y de factores naturales y humanos.

En particular, las características de la materia prima son específicas de la macrozona geográfica definida en el punto 4 y la producción del «Salame Brianza» aprovecha las condiciones de la macrozona definida en el mismo punto 4.

Las características y los recursos naturales de la macrozona han permitido un desarrollo notable de la agricultura y la ganadería, y actualmente se constatan los beneficios de dicha evolución en las actividades económicas de la zona: importantes cultivos de maíz y muchas empresas que transforman los cereales en piensos para explotaciones de porcinos y bovinos, presentes en número considerable.

No obstante, si bien la macrozona siempre ha demostrado ser una fuente de suministro ideal de materias primas (maíz y suero) necesarias para la alimentación de los cerdos y su cría, no lo es menos que la geografía y la morfología de la Brianza constituyen uno de los principales factores que han permitido el desarrollo de una producción típica como la del «Salame Brianza».

La cadena de los Alpes, que delimita al noroeste el territorio de la Brianza, confiere peculiaridades climáticas a toda la región del Piamonte: los macizos montañosos filtran las corrientes de aire y las perturbaciones, creando diversos fenómenos atmosféricos como el filtrado del aire, los vientos cálidos descendientes, los vientos fríos (cuando las corrientes proceden del norte en lugar del oeste) y las nieblas. Todas estas condiciones constituyen factores naturalmente ideales para la curación del «Salame Brianza», en la medida en que la fermentación que comienza durante la curación se debe al conjunto de la flora microbiana presente en el medio de transformación y de curación de los productos, una flora microbiana dependiente de las características vinculadas al medio (temperatura, humedad, etc.) de la zona.

## Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

La presente Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la solicitud de modificación de la denominación de origen protegida «Salame Brianza» en el Diario Oficial de la República Italiana, serie general, n° 8 de 10 de enero de 2008.

La versión consolidada del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Salame Brianza» puede consultarse:

— en el sitio web siguiente:

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

o

— accediendo directamente a la página principal del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) y pulsando en «Qualità e sicurezza» [calidad y seguridad] (en la parte superior derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».