

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 64/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de modificación con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

## Solicitud de modificación en virtud del artículo 9

## «PANCETTA PIACENTINA»

Nº CE: IT-PDO-0117-1497-31.10.2001

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otro sistema de inspección

**2. Tipo de modificación:**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se ha publicado ni el documento único ni el resumen

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

- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

### 3. Modificaciones:

- 1) En el artículo 2, apartado 1, en vez de:

«La Pancetta Piacentina es un producto obtenido de explotaciones porcinas situadas en las Regiones de Lombardía y Emilia Romagna.»

debe decir:

«Las explotaciones de porcino destinado a la producción de la Pancetta Piacentina deberán estar situadas en el territorio de las regiones de Lombardía y Emilia Romagna». (1)

- 2) En el artículo 2, apartado 4, en vez de:

«El peso de los cerdos no deberá ser inferior a 160 kg, si bien se admitirá una variación superior o inferior a un 10 % del mismo»

debe decir:

«El peso de los cerdos deberá ser de 160 kg, si bien se admitirá una oscilación del mismo superior o inferior a un 10 %». (2)

- 3) En el artículo 2, apartado 6, en vez de:

«El certificado del matadero»,

debe decir:

«El documento del matadero». (3)

- 4) En el artículo 3, apartado 1, en vez de:

«Para la fabricación ...»,

debe decir:

«Para la producción ...». (4)

- 5) En el artículo 3, apartados 3 y 4, en vez de:

«Tras la salazón, las pancetas deberán permanecer en la cámara 24 horas, como mínimo, hasta que alcancen una temperatura interna comprendida entre 0 °C y 2 °C.

El eventual transporte de las pancetas al establecimiento de transformación deberá llevarse a cabo en las 24 horas siguientes utilizando medios refrigerados»,

debe decir:

«El transporte de las pancetas al establecimiento de transformación deberá llevarse a cabo en las 72 horas siguientes utilizando medios refrigerados,

Las pancetas deberán permanecer en una cámara frigorífica hasta el momento de su salazón». (5)

- 6) En el artículo 4, apartado 1, en vez de:

«sal marina: entre un 27 % y un 30 %

nitrito de sodio: hasta 150 p.p.m.

pimienta negra: 40 gr/quintal — 50 gr/quintal

clavo: 30 gr/quintal — 40 gr/quintal

azúcares: 1,5 %

ascorbato E301: 0,2 %»,

debe decir:

«Dosis para 100 kg de carne fresca

— cloruro sódico: 1,5 kg, como mínimo, y 3,5 kg, como máximo;

— nitrato de sodio y/o potasio: 15 gr, como máximo;

— pimienta negra y/o blanca en granos o en trozos: 30 gr, como mínimo, y 50 gr, como máximo;

— clavo: 40 gr, como máximo;

— azúcares: 1,5 kg, como máximo;

— ascorbato sódico (E301): 200 gr, como máximo.» (6)

7) En el artículo 4, apartado 3, en vez de:

«una humedad relativa entre un 70 % y un 80 % durante 15 días, aproximadamente.»,

debe decir:

«una humedad relativa entre un 70 % y un 90 % por un periodo no inferior a 10 días.»(7)

8) En el artículo 4, apartado 5, en vez de:

«Después de la salazón y el raspado, las piezas de panceta se enrollarán añadiendo, si es necesario, carne magra que cumpla los requisitos descritos en el artículo 2. Por último, en las partes no cubiertas por la corteza podrá aplicarse vejiga de cerdo sobre la parte externa y papel vegetal sobre la parte longitudinal, a fin de brindar una protección natural durante el curado.»,

debe decir:

«Después de la salazón y el raspado, las piezas de panceta se enrollarán añadiendo, si es necesario, carne magra procedente de cerdos conformes a los requisitos descritos en el artículo 2. Por último, en los extremos no cubiertos por la corteza podrá aplicarse vejiga de cerdo, diafragma parietal porcino u otro tipo de tripa natural de cerdo. Sobre la costura lateral, en cambio, podrá aplicarse diafragma parietal porcino, tripa natural de cerdo, o papel vegetal, a fin de brindar una protección natural durante el curado. Después se procederá al atado de las pancetas.» (8)

9) En el artículo 4, apartado 7, en vez de:

«... a una temperatura de 20 °C, aproximadamente ...»,

debe decir:

«... A una temperatura comprendida entre los 15 °C y los 25 °C ...». (9)

10) En el artículo 5, apartado 1, en vez de:

«una vez concluido el secado se pasa a la fase de curado que deberá prolongarse por un periodo de dos meses, como mínimo.»,

debe decir:

«La fase de curado deberá prolongarse por un periodo de tres meses, como mínimo, a contar desde la fecha de salazón». (10)

11) En el artículo 5, apartado 2, en vez de:

«... humedad relativa comprendida entre un 70 % y un 80 %»,

debe decir:

«... humedad relativa comprendida entre un 70 % y un 90 %». (11)

12) En el artículo 6, apartado 1, en vez de:

«En el momento de su comercialización, la Pancetta Piacentina debe presentar las siguientes características organolépticas, químicas y químico-físicas y microbiológicas»,

debe decir:

«En el momento de su comercialización, la Pancetta Piacentina debe presentar las siguientes características organolépticas y químico-físicas». (12)

13) En el artículo 6, apartado 1, párrafo primero, en vez de:

«Peso: entre 5 kg. y 8 kg.»,

debe decir:

«Peso: entre 4 kg. y 8 kg.» (13)

14) En el artículo 6, apartado 1, se suprime el segundo párrafo siguiente:

«Características microbiológicas

Contenido total en microorganismos = 9,3 10<sup>7</sup>

Micrococáceas = 1,5 10<sup>4</sup>

Estafilococos coagulasa

Positivos: < 30

Bacterias lácteas = 3,0 10<sup>7</sup>

Enterobacterias < 3.» (14)

15) En el artículo 6, apartado 1, párrafo tercero, en vez de:

«Humedad (%) = 37,31

Proteínas (N × 6,25) = 15,81

Grasa % = 41,42

Cenizas % = 4,84

Colesterol, mg/100 g = 63

pH = 5,60.»

debe decir:

	«MÍN.	MÁX.
Humedad (%)	25	41
Proteínas (%)	9	16,5
Grasa (%)	38	63
Cenizas	2	5,5
pH	5	6.» (15)

16) En el artículo 7, debe decir:

«Las características específicas de la “Pancetta Piacentina” dependen de las condiciones ambientales y de factores naturales y humanos. Las características de la materia prima, en particular, se hallan estrechamente vinculadas a la zona geográfica delimitada. En la zona de abastecimiento de la materia prima, contemplada en el artículo 2, la evolución de la zootecnia está relacionada con la amplia presencia de cultivos de cereales y con los métodos de producción de la industria láctea, particularmente especializada, que han determinado la especial orientación de la cría de ganado porcino de esta zona.

El hecho de que la elaboración de la “Pancetta Piacentina” esté tan localizada se justifica por las condiciones de la microzona del área geográfica. Los factores ambientales están estrechamente vinculados con las características de la zona de producción, donde predominan los valles frescos y ricos en agua y las colinas con vegetación boscosa que inciden de manera determinante en el clima y en las características del producto acabado.

El conjunto «materia prima-producto-denominación» está unido a la evolución socioeconómica específica de la zona, con connotaciones que no pueden reproducirse en otros lugares». (16)

17) En el artículo 8, en vez de:

«Sin perjuicio de las competencias asignadas por la ley al veterinario oficial de la explotación — quien, a efectos del capítulo IV “Control de la producción” del Decreto-Ley 30 diciembre 1992, n° 537, verifica y, mediante la inspección pertinente, controla que los productos a base de carne respondan a los criterios de producción establecidos por el productor y, en particular, que su composición se corresponda realmente con las indicaciones de la etiqueta, siéndole encomendada especialmente esa función en caso de que se utilice la denominación comercial prevista en el capítulo V, apartado 4, del mencionado Decreto-Ley (la denominación comercial seguida de la referencia a la norma o legislación nacional que la autoriza) — la vigilancia de la aplicación de las disposiciones del presente pliego de condiciones correrá a cargo del Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimenticios y Forestales, el cual, para llevar a cabo su labor de vigilancia y control de la producción y del comercio, podrá recurrir al Consorcio de Productores o a cualquier otro organismo constituido a tal fin por los productores, conforme a lo previsto en el artículo 10 del Reglamento (CEE) n° 2081/92».

debe decir:

«El control de la aplicación de las disposiciones del presente pliego de condiciones de producción correrá a cargo de un organismo privado autorizado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 marzo 2006». (17)

18) En el artículo 9, apartado 1, en vez de:

«... Denominazione di Origine Controllata.»,

debe decir:

«... Denominazione di Origine Protetta». (18)

#### SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE PRODUCCIÓN DE LA D.O.P. «PANCETTA PIACENTINA»

##### NOTAS EXPLICATIVAS DE LAS MODIFICACIONES DESCRITAS EN LA FICHA RESUMEN

- (1) Se trata de una modificación puramente formal, mediante la cual se aclara el significado de la frase en lo relativo a la ubicación de las explotaciones porcinas que, en cualquier caso, no sufre modificaciones.
- (2) Con esta modificación se corrige oportunamente un error existente en el pliego de condiciones original en relación con el peso mínimo de los cerdos, ya que dicho peso mínimo era, simultáneamente, «no inferior» a dos valores. Ahora, mediante la modificación introducida, el peso de los cerdos se encuentra comprendido en una horquilla definida en función de un valor preciso (160 kg).
- (3) Se trata de una simple corrección del término «certificado» del pliego de condiciones original, sustituyéndolo por el de «documento», más adecuado.

- (4) Modificación puramente formal mediante la cual se sustituye el término «fabricación» por el término «producción», que se considera más adecuado.
- (5) Mediante esta modificación se suprime el término «eventual», dado que el transporte de las pancetas al establecimiento de transformación no lo es, y se especifica que dicho transporte debe efectuarse en las 72 horas siguientes al sacrificio y utilizando medios refrigerados.

Además, se elimina la obligación de que las pancetas permanezcan en la cámara frigorífica durante 24 horas hasta que alcancen una temperatura interna comprendida entre 0 °C y 2 °C, puesto que lo que importa es la temperatura alcanzada y no el tiempo que se tarda en lograrla. Además, conviene que las pancetas lleguen al establecimiento de transformación a una temperatura adecuada, como se ha especificado anteriormente.

- (6) Por lo que respecta a la mezcla de sales y aromas naturales, se han fijado o definido con mayor precisión las cantidades mínimas y/o máximas de cada ingrediente, a fin de que cada productor pueda personalizar la receta, puesto que se trata, al fin y al cabo, de un producto tradicional.
- (7) Con esta modificación se amplía la banda de oscilación de la humedad relativa (de un 70 %-80 % a un 70 %-90 %) y se reduce el periodo de almacenamiento de las pancetas en cámaras frigoríficas después de su salazón, haciéndolo pasar de 15 días a 10 días, puesto que, respetando los parámetros así redefinidos, se garantiza que el producto obtendrá sus peculiares características.
- (8) Esta modificación permite corregir la imprecisión que existía en el pliego de condiciones original: la referencia a los requisitos descritos en su artículo 2 (para la carne añadida) estaba equivocada en la medida en que dicho artículo no define las características de la materia prima, sino la zona de producción. Por otro lado, se especifica que no es necesario aplicar exclusivamente vejiga de cerdo en los extremos del embutido no cubiertos por la corteza, puesto que hay otros tipos de tripa natural que, siempre que sean de porcino, son adecuados para proteger el producto, y, así, el pliego de condiciones se ha actualizado en consecuencia. Además, no es necesario aplicar papel vegetal en la costura lateral, puesto que también puede utilizarse tripa natural, siempre que sea de porcino. Por último, se ha incluido el proceso de atado del embutido, que había sido omitido en la redacción del pliego original.
- (9) Se ha definido con mayor precisión la temperatura del periodo de secado, sustituyendo «aproximadamente 20 °C» por una horquilla entre 15 °C y 25 °C.
- (10) Con dicha modificación se prevé un periodo más largo de curado (no inferior a tres meses a partir de la fecha de salazón), puesto que así se obtiene un producto de mejor calidad.
- (11) Esta modificación es consecuencia lógica de la anterior, pues al haberse prolongado el tiempo de curado resulta necesario aumentar el valor máximo de humedad (hasta el 90 %) a fin de permitir que el producto pierda el agua de manera constante y con mayor lentitud.
- (12) Con esta modificación, de carácter formal, se suprime la mención «características microbiológicas» por los motivos referidos a continuación en la nota nº 15 y la mención «características químicas» por resultar superflua, ya que estas se hallan comprendidas en las «características químico-físicas».
- (13) Esta modificación permite ajustar el peso mínimo de las pancetas, que se reduce a 4 kg., teniendo en cuenta las exigencias reales que imponen las técnicas productivas y la tradición.
- (14) Se suprime la descripción de las características microbiológicas puesto que resulta superflua en la medida en que los parámetros y límites correspondientes vienen impuestos por la normativa sanitaria en vigor.

- (15) Esta modificación, relativa a las características químico-físicas, resulta necesaria para corregir algunos errores que figuraban en el pliego de condiciones original, como, por ejemplo, algunos límites mínimos y horquillas correspondientes a determinados parámetros. Además, algunos parámetros se han eliminado puesto que no eran indispensables para determinar la idoneidad o no idoneidad del producto. Por último, se han reconsiderado y modificado oportunamente algunas horquillas de valores que no reflejan las verdaderas características del producto curado (véase el análisis estadístico llevado a cabo a partir de los análisis efectuados y que se adjunta en anexo al presente documento).
- (16) La modificación propuesta prevé la inclusión en el pliego de condiciones de producción de un artículo dedicado al vínculo entre la denominación y el entorno geográfico de producción. Dicha modificación resulta necesaria para adaptar el texto del pliego de condiciones a lo dispuesto en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo.
- (17) Es preciso incluir esta modificación, relativa a los controles, debido a que las disposiciones del artículo 7 del pliego de condiciones original infringían lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo y las disposiciones de aplicación nacionales en la materia.
- (18) La mención original «Denominación de Origen Controlada» está equivocada y, por tanto, es preciso sustituirla por «Denominación de Origen Protegida».

## FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****«PANCETTA PIACENTINA»****N° CE: IT-PDO-0117-1497-31.10.2001****DOP ( X ) IGP ( )**

La presente ficha resumen presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Dirección: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
Correo electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Asociación:**

Nombre: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta  
Dirección: Via Colombo 35  
29100 Piacenza PC  
ITALIA  
Tel. +39 0523591260  
Fax +39 0523608714  
Correo electrónico: salumi.piacentini@libero.it  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

**3. Tipo de producto:**

Clase 1.2 — Carne y productos derivados

**4. Pliego de condiciones:**

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nombre:*

«Pancetta Piacentina»

4.2. *Descripción:*

La Pancetta Piacentina es un producto salado, curado de forma natural y conservado en crudo. Para su producción se utiliza la parte grasa del vientre que cubre la media canal y que va de la región retroesternal a la inguinal, así como los músculos del tronco.

El producto acabado tiene forma cilíndrica, un peso de 4 kg a 8 kg, y un color rojo vivo entreverado por el blanco puro de las partes grasas. La carne tiene un olor agradable, y un sabor suave y sabroso.

La Pancetta Piacentina se obtiene de cerdos nacidos, criados y sacrificados en Emilia Romagna y Lombardia.

4.3. *Zona geográfica:*

La zona de elaboración de la Pancetta Piacentina engloba el territorio de la provincia de Piacenza en su conjunto, si bien se limita a aquellas zonas cuya altitud es inferior a 900 metros sobre el nivel del mar, debido a sus particulares condiciones climáticas.

4.4. *Prueba del origen:*

En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en la anotación de los productos a la entrada y a la salida. De este modo, así como mediante la inscripción de los ganaderos, los encargados del sacrificio, los productores y aquellos que realizan el curado en registros previstos al efecto, gestionados por el organismo de control, y a través de la oportuna declaración a la estructura de control de las cantidades producidas, se garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en dichos registros están sujetas a los controles del organismo de control.

4.5. *Método de obtención:*

La producción de la «Pancetta Piacentina» comprende las siguientes fases: corte, salazón en seco, atado, secado y curado.

El curado comienza a partir de la salazón y no debe ser inferior a tres meses.

4.6. *Vínculo:*

Las características específicas de la «Pancetta Piacentina» dependen de las condiciones ambientales y de factores naturales y humanos. Las características de la materia prima, en particular, se hallan estrechamente vinculadas a la zona geográfica delimitada. En la zona de abastecimiento de la materia prima, contemplada en el punto 4.2, la evolución de la zootecnia está relacionada con la amplia presencia de cultivos de cereales y con los métodos de producción de la industria láctea, particularmente especializada, que han determinado la especial orientación de la cría de ganado porcino de esta zona.

El hecho que la elaboración de la Pancetta Piacentina esté tan localizada se justifica por las condiciones de la microzona del área geográfica delimitada en el punto 4.3. Los factores ambientales están estrechamente vinculados a las características de la zona de producción, donde predominan los valles frescos y ricos en agua y las colinas con vegetación boscosa que determinan el clima y las características del producto acabado.

El conjunto «materia prima-producto-denominación» está unido a la evolución socioeconómica específica de la zona, con connotaciones que no pueden reproducirse en otros lugares.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari  
Dirección: Strada dell'Anselma 5  
29100 Piacenza PC  
ITALIA

Tel. +39 0523609662

Fax +39 0523644447

Correo electrónico: amministrazione@ecepta.it

4.8. *Etiquetado:*

El producto despachado a consumo debe llevar la mención «Pancetta Piacentina».

La denominación «Pancetta Piacentina» debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles que se diferencien netamente de cualquier otra mención que se incluya en la misma y deberá ir seguida inmediatamente de la mención «Denominación de Origen Protegida».

Queda prohibido añadir cualquier calificación no prevista expresamente, como por ejemplo términos tales como tipo, gusto, uso, seleccionado, escogido y similares.

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 consumidor, así como el nombre de la explotación cuyo ganado porcino esté en el origen del producto.

---