

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 186/2013 DE LA COMISIÓN

de 5 de marzo de 2013

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Salame Felino (IGP)]

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 52 apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del 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 ⁽²⁾, la solicitud de registro de la denominación «Salame Felino» presentada por Italia ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.
- (2) De conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006, Bélgica, los Países Bajos y Alemania notificaron a la Comisión declaraciones de oposición, motivadas en virtud del artículo 7, apartado 3, letras a), c) y d), del Reglamento (CE) n° 510/2006. La Comisión, mediante carta de 27 de septiembre de 2011, invitó a las partes interesadas a proceder a las consultas apropiadas.
- (3) Al finalizar el período de consultas apropiadas, Bélgica y los Países Bajos alcanzaron un acuerdo con Italia que implica una modificación de la descripción cualitativa de la materia prima. En dicha descripción se introduce una referencia a la clasificación mencionada en el cuadro que define los canales que figura en el anexo V del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo ⁽⁴⁾, la supresión de la limitación geográfica para las operaciones de despiece y envasado, así como algunas modificaciones menores en la redacción.
- (4) Por otra parte, Alemania e Italia no pudieron alcanzar ningún acuerdo durante el período de consultas apropiadas.
- (5) Dado que no se alcanzó un acuerdo entre todas las partes en un plazo de seis meses, la Comisión debe adoptar una decisión.
- (6) La oposición de Alemania se fundamentaba en el incumplimiento del artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1898/2006 de la Comisión ⁽⁵⁾ sobre el origen de las materias primas. Cabe destacar que la solicitud de registro no contiene ninguna restricción geográfica sobre ese

punto y que la modificación propuesta por Italia, sobre la base del acuerdo alcanzado con Bélgica y los Países Bajos, confirma este extremo.

- (7) El oponente también alegaba que no se cumple la condición de «una cualidad determinada, una reputación o cualquier otra característica achacable a ese origen geográfico». Italia ha fundamentado su solicitud de registro como indicación geográfica en la reputación adquirida por el «Salame Felino», y el expediente basa sus argumentos en este aspecto. Cabe señalar que el oponente no imputa dicha reputación ni aporta ningún argumento que la ponga en duda. Se han respetado, pues, las condiciones establecidas en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006.
- (8) El tercer motivo de oposición de Alemania, a saber, que la denominación propuesta para su registro es una denominación genérica, no se sustenta en ningún elemento justificativo y, por lo tanto, no se ha demostrado fehacientemente el carácter genérico.
- (9) En el marco de su declaración de oposición y una vez concluidas las consultas apropiadas, Bélgica ha invocado el artículo 7, apartado 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 510/2006. Según dicho artículo, son admisibles las declaraciones de oposición «[...] [que] demuestren que el registro del nombre propuesto pondría en peligro [...] la existencia de productos que se hayan estado comercializando legalmente durante al menos los cinco años anteriores a la fecha de publicación prevista en el artículo 6, apartado 2.». La instauración de un período transitorio máximo de cinco años en caso de que se haya declarado admisible una declaración de oposición por este motivo puede autorizarse en este caso. La declaración de oposición de Bélgica menciona a las empresas Reulen bvba y Salaisons Salamone SA, con pruebas de producción y comercialización de un salami tipo *Felino* por ambas empresas.
- (10) A la luz de lo que precede, debe registrarse dicha denominación, publicarse el documento único modificado e instaurarse un período transitorio de cinco años en beneficio de las empresas antes mencionadas.
- (11) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

Se establece un período transitorio de cinco años en beneficio de las empresas Reulen bvba y Salaisons Salamone SA mencionadas en la declaración de oposición de Bélgica.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ DO C 19 de 20.1.2011, p. 11.

⁽⁴⁾ DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽⁵⁾ DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

Artículo 3

El documento único modificado figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 4

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 5 de marzo de 2013.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

ITALIA

Salame Felino (IGP).

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 (*)

«SALAME FELINO»

N° CE: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Salame Felino».

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

El «Salame Felino» IGP, cuando se despacha al consumo, es de forma cilíndrica, con una extremidad más gruesa que la otra, y una superficie externa de color blanco grisáceo, con aspecto ligeramente «enharinado», debido al desarrollo en dicha superficie y en pequeña cantidad de la flora que le es propia.

El «Salame Felino» IGP se caracteriza por lo siguiente:

- Peso: comprendido entre 200 g y 4,5 kg.
- Dimensiones: forma cilíndrica irregular, con una longitud comprendida entre 15 y 130 cm.
- Características organolépticas: las lonchas cortadas tienen un aspecto compacto, de consistencia homogénea y magra, sin elasticidad, de color rojo rubí, sin manchas, de gusto suave y delicado.
- Características químicas y fisicoquímicas:

proteínas totales	mín. 23 %
relación colágeno/proteínas	máx. 0,10
relación agua/proteínas	máx. 2,00
relación grasa/proteínas	máx. 1,50
pH	> 5,3
lactobacilos totales	> 100 000

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

El «Salame Felino» IGP se elabora a partir de carne de porcino con las características que se indican a continuación:

- Se admiten los animales de raza pura o derivados de las razas tradicionales de base *Large White* y *Landrace*, mejoradas con arreglo al *Libro Genealógico Italiano*.
- Se admiten asimismo los animales derivados de la raza *Duroc*, mejorada con arreglo al *Libro Genealógico Italiano*.
- Se admiten también animales de otras razas, cruzados e híbridos, a condición de que las canales pertenezcan a las clases U, R y O, definidas en el modelo comunitario de clasificación de las canales de cerdo contemplado en el anexo V del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y sus modificaciones sucesivas.
- Por respeto a la tradición, quedan excluidos, no obstante, los portadores de caracteres antitéticos, en particular en lo que se refiere a la sensibilidad a los factores de estrés (PSS), que en la actualidad pueden detectarse objetivamente en los animales incluso en la fase «post mortem» y en los productos curados.

(*) 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.

- Quedan excluidos, no obstante, los animales de raza pura *Landrace Belga*, *Hampshire*, *Pietrain*, *Duroc* y *Spotted Poland*.
- Los tipos genéticos utilizados deben garantizar que se alcancen pesos elevados con una buena eficiencia y, en cualquier caso, un peso medio por partida (peso vivo) de 160 kg, con una oscilación del 10 %.
- La edad mínima de sacrificio es de nueve meses.
- Se excluye la utilización de verracos y cerdas.
- Los animales deben sacrificarse en perfecto estado sanitario y desangrarse totalmente.
- Los cortes de carne utilizados para la producción del «Salame Felino» IGP están formados por fracciones musculares y adiposas seleccionadas, como, por ejemplo, *testa di pancetta* (cabezal de panceta) y/o *trito di banco* (parte inferior de la paleta). Las carnes utilizadas no deben haber sido sometidas a ningún proceso de congelación.

Las fracciones musculares y adiposas se limpian cuidadosamente, eliminando los tejidos conectivos de mayores dimensiones y el tejido adiposo blando.

La carne (fracción muscular y adiposa) utilizada para la elaboración del «Salame Felino» IGP debe haberse conservado en una cámara frigorífica a una temperatura no inferior a -1°C , dispuesta de tal modo que se facilite una buena deshidratación de las fracciones musculares.

La trituración de la masa debe efectuarse con una picadora de carne, con orificios de 6-8 mm.

A continuación, las carnes se amasan con sal, en una proporción de 2,0 a 2,8 %, pimienta en grano entera o troceada, en un porcentaje de 0,03 a 0,06 %, y ajo majado.

Pueden utilizarse asimismo:

- vino blanco seco, en una dosis máxima de 400 cl/100 kg de carne, con objeto de acentuar la fragancia y el aroma,
- azúcar y/o dextrosa y/o fructosa: 0-0,3 %,
- cultivos de inducción de la fermentación: la utilización de estos cultivos debe efectuarse de acuerdo con unas buenas prácticas, teniendo en cuenta las características específicas de los cultivos de inducción del «Salame Felino»; su función es desarrollar el sabor y el aroma a través de su acción lipolítica y proteolítica, junto con la estabilización del color y el control de la acidificación,
- nitrato de sodio y/o potasio (máx. 300 mg/kg), nitrito de sodio y/o potasio (máx. 150 mg/kg); ácido ascórbico y su sal sódica (máx. 1 g/kg).

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

Los piensos comercializados deben ajustarse a las normas en la materia. Deben administrarse preferiblemente en forma líquida (caldo o masa), y, según establece la tradición, con suero de leche. La presencia de materia seca de cereales en el caso de los piensos autorizados hasta los 80 kg de peso vivo no deberá ser inferior al 45 % de la materia total. En lo que se refiere a los piensos autorizados en la fase de engorde, la presencia de materia seca de cereales no deberá ser inferior al 55 % de la materia total.

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

Las fases específicas de la producción son las siguientes:

- trituración con picadora de carne,
- amasado de la carne triturada, añadiéndole sal, pimienta y ajo; pueden utilizarse asimismo vino, azúcares, cultivos de inducción de la fermentación, nitrato de sodio o potasio, nitrito de sodio o potasio, ácido ascórbico y su sal sódica,
- embutido en tripa natural de porcino,
- atadura realizada con cordel, sin utilizar mallas,
- secado y curado.

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

Las operaciones de corte en lonchas y envasado del «Salame Felino» se realizan bajo el control del organismo autorizado, de acuerdo con las disposiciones previstas en el programa de controles.

Dada la delicadeza del producto y la naturaleza de las fases del corte y envasado, potencialmente estresante, es necesario que el tiempo en que las lonchas permanecen en contacto con el aire sea el más breve posible, a fin de evitar el oscurecimiento del color.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El «Salame Felino» IGP puede despacharse al consumo entero (únicamente con la etiqueta o, en su caso, con un sello), en trozos, envasado al vacío o en atmósfera protegida, y en lonchas, envasado al vacío o en atmósfera protegida.

La denominación «Salame Felino», acompañada de la mención «Indicazione Geografica Protetta» o de las siglas «IGP» (traducidas a la lengua del país en el que se comercialice el producto), deberá figurar en la etiqueta o en un sello en caracteres claros e indelebles, que se distingan fácilmente de cualquier otra mención que aparezca en la misma, seguida del símbolo gráfico comunitario y de la marca de la empresa.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del «Salame Felino» IGP se encuentra en el territorio administrativo de la provincia de Parma.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El territorio de producción del «Salame Felino» IGP delimitado en toda la provincia de Parma se distingue por la presencia simultánea de colinas y planicies, así como de lagos y minas de sal.

La delimitación de la zona geográfica se ha realizado sobre la base de una profunda reconstrucción histórica de las prácticas productivas que han dado lugar a la creación de este producto típico, vinculadas a las tradiciones milenarias de sacrificio y curado de carnes de porcino, y favorecidas por la presencia desde la Antigüedad de minas de sal y de unas especiales condiciones climáticas, asociadas a la existencia de niveles específicos de humedad, la exposición a vientos marítimos y la concentración de amplias extensiones boscosas.

Las colinas parmesanas siempre han propiciado el encuentro entre la tecnología de la llanura y la sal de Salsomaggiore.

Las tecnologías de la llanura son aquellas prácticas de elaboración y curado de las carnes de porcino que se formaron en época etrusca y romana como consecuencia de la presencia de ganadería porcina destinada, entre otras cosas, al suministro de alimentos a las legiones romanas y que en las colinas próximas a la llanura aprovecharon la posibilidad de utilizar más fácilmente la sal procedente de las minas de Salsomaggiore, ya que en esas colinas se concentraba tradicionalmente la elaboración de la sal que, por tratarse de una materia preciosa, se transformaba en zonas más alejadas de las vías de comunicación y, por consiguiente, más al abrigo de posibles sustracciones.

En efecto, como consecuencia asimismo de la presencia de las citadas minas de sal, desde el siglo XIV la salazón de la carne de cerdo y su elaboración ha dado lugar a la producción de productos reconocidos tanto a nivel nacional como internacional.

5.2. Carácter específico del producto

El «Salame Felino» IGP se distingue de los demás productos de la misma categoría comercial por presentar un aspecto compacto, una consistencia sin elasticidad y que es homogénea y magra y por su color rojo rubí. Su gusto es suave y delicado.

Se trata de un salami que, a diferencia de la gran mayoría de los que se encuentran en el comercio, se embucha exclusivamente en tripa natural (y nunca en tripa sintética). El «Salame Felino» no contiene lactosa ni harinas de leche y presenta un pH moderadamente alto, lo que acentúa sus características organolépticas.

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)

La reputación del «Salame Felino» IGP queda demostrada por la abundante bibliografía que contiene referencias y citas al producto en cuestión.

Las primeras referencias al producto se encuentran ya en algunos autores latinos del siglo I de nuestra era (Apicio, *De re coquinaria*).

El «Salame Felino» era famoso en las cortes que se sucedieron en la capital: desde los Farnesio a los Borbones y a la duquesa María Luisa.

La representación más antigua del producto que se conoce es la que figura en la decoración interior del Baptisterio de Parma (1196-1307), donde, en una losa en la que está representado el signo zodiacal de Acuario, aparecen colgados del armazón giratorio del que pende una olla sobre el fogón dos salamis que, por su tamaño y forma, aún como las actuales, pueden identificarse con el «Salame Felino» IGP.

En un censo sobre ganado porcino del año 1766 se indica que el marquesado de Felino era la plaza más dinámica de la zona por su mercado de este tipo de ganado y, en el mismo período, se han hallado tarifas referidas al territorio de Felino que fijan los precios del salami magro y del graso. Desde comienzos del siglo XIX, las crónicas costumbristas y las crónicas culinarias señalan la presencia de una forma particular de transformar la carne de porcino en salami en el territorio de la región de Felino.

En 1905, en el diccionario italiano aparece la expresión «Salame Felino», y en el año 1912 la producción de salami en Felino se recogía en el informe del Ministro de Agricultura sobre la situación económica del año.

Las instituciones públicas locales competentes reconocen desde 1927 la denominación de «Salame Felino» para el salami producido en la provincia de Parma, que, evidentemente, debía ya disfrutar de un especial renombre y reputación, y, por lo tanto, también de reconocimiento, si la consolidación del uso comercial de tal denominación contribuía, en opinión del *Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale*, a fomentar el bienestar de provincia. En la actualidad, el arraigo en el territorio de la provincia de Parma de la producción del «Salame Felino» sigue pudiendo constatarse a través de la investigación y la profundización en la cultura gastronómica de la región. De hecho, son múltiples las reseñas que vinculan el «Salame Felino» a la gastronomía de la provincia, refiriéndose a él como uno de los embutidos de Parma más apreciados, cuya calidad está indisolublemente unida a una tradición secular que se ha desarrollado y mantenido intacta únicamente en los valles de la provincia de Parma. A esto hay que añadir asimismo las innumerables manifestaciones y eventos que las autoridades locales y las instituciones provinciales de Parma siguen organizando tanto en Italia como en el extranjero en honor del «Salame Felino», en los que están presentes *stands* para la degustación del producto y la divulgación de documentación informativa sobre las características y la historia de la producción del «Salame Felino» en la región de Parma.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la indicación geográfica protegida «Salame Felino» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse

— en la dirección siguiente:

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

así como

— directamente a partir de la página inicial del sitio web del *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it), haciendo clic en *Prodotti di Qualità* (a la izquierda de la pantalla) y, por último, en *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE* (Reg CE 510/2006).