

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 77/11)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«SALSICCIA DI CALABRIA»****N° CE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011****IGP () DOP (X)****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros

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 haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna 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)

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3. Modificaciones

Descripción

- Se prevé la posibilidad de que la «Salsiccia di Calabria» presente su característica forma de herradura o de «U». Dado que esta forma ha estado tradicionalmente muy extendida entre los productores, su omisión en el pliego de condiciones vigente es una carencia evidente que pretende subsanarse con la modificación solicitada. Además, también se contempla la posibilidad de producir la «Salsiccia di Calabria» en forma de ristra con una longitud mínima de 40 cm.
- Se han indicado con mayor precisión las especias utilizadas para la producción de la «Salsiccia di Calabria».

Prueba del origen

- Se ha actualizado el texto del pliego de condiciones de acuerdo con los procedimientos que deben seguir los operadores para ofrecer los elementos relativos a la prueba del origen, en virtud de lo establecido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Método de obtención

- Se ofrece una indicación más clara y distinta de los requisitos relativos a la raza, la edad en el momento del sacrificio y el peso. Entre los tipos genéticos que se admiten, está incluida la raza autóctona «Apulo-Calabrese», caracterizada por su pelaje negro. El registro genealógico de dicha raza se estableció a partir de las características de la población autóctona, presente en la región de Apulia (Apulo) y la región de Calabria a lo largo de la historia. Entre los tipos genéticos admitidos, se incluye la raza «Duroc», debido a su amplia difusión en la zona de origen del ganado porcino. Además, aparecen explicitadas las razas que están totalmente prohibidas por su incompatibilidad con la cría de cerdos pesados adaptados a la producción de embutidos.
- En lo que se refiere a la identificación de los cerdos, se ha introducido la posibilidad de sustituir la marca que figura en el pliego de condiciones vigente por un sello de la explotación de nacimiento impreso en el muslo.
- Se especifica de manera clara la exigencia de que haya proteínas en la alimentación de los animales.
- Se ha aclarado el significado de «alimentazione a brodo» (alimentación líquida).
- Se aclara cuáles son los ingredientes que deben utilizarse a fin de corregir el claro error material del texto vigente, en el que se afirma: «pimentón previsto en la normativa aplicable». Se ve claramente que tras la palabra «pimentón» falta, por error de transcripción, incluir el texto relativo a los ingredientes y aditivos «previstos en la normativa aplicable». Con la modificación se define de manera más apropiada qué se entiende por «pimentón», que es guindilla o pimienta roja, ambos pertenecientes al género *Capsicum L.* La explicitación de los ingredientes naturales que no están incluidos todavía en el texto vigente corresponde a las prácticas tradicionales de la zona de origen.
- Se detallan en una lista positiva los aditivos permitidos. La utilización de aditivos ayuda a evitar la proliferación de procesos microbianos nocivos para el producto, contribuye a que la curación se desarrolle lentamente (una característica del producto), y permite conservar los elementos distintivos de la «Salsiccia di Calabria» ante fenómenos de alteración causados por fermentaciones indeseadas.
- Se introduce la posibilidad de utilizar la carne del muslo y se definen las cantidades mínima y máxima en función del número de cortes anatómicos necesarios para la producción de la «Salsiccia». Estas modificaciones contribuyen a mejorar la calidad del producto de manera acorde con las prácticas habituales de la zona de origen. De hecho, con ello se permite el uso de carnes de mejor calidad (muslo) y se especifican en términos más precisos los requisitos que ya figuran en el pliego de condiciones.
- Se ha reducido la cantidad mínima de tocino que ha de emplearse en la masa para disminuir el contenido calórico del producto.
- Se admite la posibilidad de que la «Salsiccia di Calabria» en lonchas y destinada únicamente a la comercialización en lonchas tenga forma de cilindro recto y esté embutida en tripa de colágeno comestible. Con ello, se permite mejorar el proceso de corte en lonchas del producto y limitar los desperdicios durante la transformación.
- Se ha especificado que el período de treinta días para la maduración constituye un valor mínimo aplicado en la producción tradicional.

Etiquetado

- Se ha introducido el logotipo de identificación de la «Salsiccia di Calabria» DOP.
- Se introduce la posibilidad de incluir en la etiqueta los términos: «picante», «dulce» o «blanca» para reflejar el uso de guindilla y crema de pimientos.

- Se prevé la posibilidad de que el producto se comercialice envasado al vacío o en atmósfera protegida, entero, en trozos o en lonchas. Estas posibilidades no figuran en el pliego de condiciones vigente pero se hacen necesarias para conciliar la preservación de las características organolépticas del producto y la evolución de los modos de adquisición y consumo.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽¹⁾****«SALSICCIA DI CALABRIA»****Nº CE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011****IGP () DOP (X)****1. Denominación**

«Salsiccia di Calabria»

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 producto denominado «Salsiccia di Calabria» se elabora con una masa bien amalgamada de: un mínimo del 50 % de carne de paleta, un máximo del 15 % de carne de muslo y no más del 50 % de carne de costillar, con tocino e ingredientes aromáticos naturales (sal, pimienta negra en grano o en polvo, guindilla o pimiento del género *Cap-sicum* L. rojo picante o dulce, en polvo o en crema, vino, especias y aromas naturales). El porcentaje de tocino contenido en la masa debe estar comprendido entre el 6 y el 20 % por cada kilo de carne transformada. Se excluyen los animales congelados.

La masa se embute en tripa natural de cerdo, a continuación se perfora y se trenza a mano para darle su característica forma de ristra, con una longitud que va de los 40 a los 80 cm, o se moldea en la típica forma de «U». La curación no puede ser inferior a los treinta días. Solo cuando el producto está destinado a la comercialización en lonchas y envasado al vacío o en atmósfera protegida, es posible emplear tripa de colágeno comestible para el embutido y moldear el producto en forma de cilindro recto, con una longitud de entre 40 y 80 cm.

Al corte, presenta una consistencia media, con la grasa bien distribuida, de color rojo natural o rojo vivo en función de los ingredientes utilizados en la masa. El aroma es más o menos intenso y natural, y el sabor es equilibrado o más intenso (picante).

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

La «Salsiccia di Calabria» debe obtenerse de la transformación de carne de cerdos criados en el territorio de la región de Calabria.

No se puede emplear carne de verracos y hembras para la transformación.

Los requisitos genéticos del ganado porcino han de corresponderse con las características propias del cerdo pesado italiano, obtenido utilizando razas tradicionales de gran tamaño, entre las que se encuentran:

- «Apulo-Calabrese»;
- «Large White» y «Landrace Italiana» con las mejoras introducidas por el Libro Genealógico Italiano o las crías de verracos de estas razas;
- crías de verracos de la raza «Duroc», con las mejoras introducidas por el Libro Genealógico Italiano;
- crías de verracos de otras razas o de verracos híbridos, nacidos en Italia o en el extranjero, siempre que procedan de sistemas de selección o de cruce con fines compatibles con los del Libro Genealógico Italiano para la producción de cerdos pesados.

(¹) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

Por el contrario, se prohíben expresamente:

- los cerdos portadores de caracteres antitéticos, especialmente en lo que se refiere a la sensibilidad al estrés (PSS);
- animales de raza pura «Landrace Belga», «Hampshire», «Pietrain» y «Spot».

El peso medio del lote de cerdos en el momento del sacrificio no puede ser inferior a los 140 kg.

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

Los piensos empleados para la alimentación del ganado porcino deben estar compuestos de cebada, habas, maíz, bellotas y garbanzos, en una cantidad de, como mínimo, el 50 %.

No está permitido el uso en la alimentación de mandioca o patata ni de subproductos que puedan conferir a la carne y a la grasa un sabor o un olor indeseados.

A fin de obtener una carne más compacta para la ceba, se prohíbe la alimentación líquida. Por alimentación líquida («alimentazione a brodo») se entiende el uso de subproductos de la transformación de la leche.

Al menos durante los dos meses previos al sacrificio, debe prevalecer en la alimentación el componente proteico, por lo que debe haber un contenido de proteínas de como mínimo el 12 %.

Los piensos deben proceder, siempre que la disponibilidad del mercado lo permita, de la zona geográfica de producción.

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

Deben desarrollarse en el territorio de la región de Calabria las fases productivas de: cría y sacrificio del ganado porcino; selección y triturado de la carne y elaboración de la masa; embutido, atado y curación del producto.

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

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La referencia a la denominación de origen protegida «Salsiccia di Calabria» debe aparecer en caracteres claros e indelebles, fáciles de distinguir de cualquier otra inscripción que aparezca en la etiqueta o tarjeta del producto, o de las indicaciones que figuren en el envase del producto en porciones, y ha de estar seguida inmediatamente de la mención «Denominazione d'Origine Protetta».

En la etiqueta debe aparecer el siguiente logotipo de la «Salsiccia di Calabria DOP».



En la etiqueta se pueden incluir los términos «picante», «dulce» o «blanca» cuando para la elaboración de la «Salsiccia di Calabria» se haya usado, respectivamente, guindilla o pimiento (del género *Capsicum L.*) rojo picante, rojo dulce o ninguno de los dos.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La «Salsiccia di Calabria» se elabora en la zona de producción tradicional constituida por el territorio de la región de Calabria.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica de producción se sitúa en el sur de Italia y se caracteriza por un clima entre cálido y templado con escasas precipitaciones concentradas en el período de invierno. En el territorio predominan las colinas y las montañas, aunque debido a su característica forma peninsular, cuenta con más de 800 km de costa rodeados por el mar Tirreno y el mar Jónico. La combinación del mar, las colinas y las montañas da lugar a condiciones climáticas específicas dentro del contexto mediterráneo.

A las condiciones climáticas favorables, se suma la habilidad (consolidada y mejorada con el tiempo) de los productores locales a la hora de elegir y transformar los trozos de carne para preparar la masa, y su destreza para atar los embutidos hasta darles la tradicional forma de ristra o herradura. Además, el uso de especias y aromas naturales heredado de los matarifes calabreses constituye una práctica consolidada en la zona geográfica.

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Salsiccia di Calabria» es un producto curado típico del sector chacinero calabrés. La «Salsiccia di Calabria» se distingue por sus formatos característicos: en forma de «U» o atada en ristras. La forma de la «Salsiccia di Calabria» y la composición de su masa determinan el carácter específico del producto. Para la masa de la «Salsiccia di Calabria» se admite el uso de trozos de carne de porcino procedentes de la paleta, el muslo o el costillar, así como de tocino, todo ello mezclado en las proporciones establecidas con ingredientes aromáticos naturales.

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)*

Los requisitos de la «Salsiccia di Calabria» dependen de las condiciones ambientales y de los factores naturales y humanos.

La zona de elaboración y transformación de la «Salsiccia di Calabria» se caracteriza por un vínculo con el entorno marcado por el clima típico de la Italia meridional, con precipitaciones escasas, generalmente concentradas en la época invernal, y por la ubicación geográfica de los territorios de producción, que disfrutaban de unos vientos particulares y de amplitudes térmicas que permiten mantener unas condiciones óptimas en los locales de curación.

Para la elaboración de la «Salsiccia di Calabria», resulta especialmente relevante la experiencia de los operadores a la hora de seleccionar los trozos de carne utilizados en la preparación de la masa y de elaborar esta última con la grasa y las especias típicas de la tradición calabresa. La transformación de estos ingredientes según las técnicas tradicionales locales permite obtener una masa bien amalgamada que, una vez embutida y curada, resulta determinante para las características organolépticas del producto.

El trabajo manual de los operadores al embutir el producto en la típica forma de «U» o de ristra de la «Salsiccia di Calabria» está vinculado a su producción tradicional en Calabria y es otro de sus elementos distintivos.

El conjunto «materia prima + producto + denominación» está profundamente vinculado a la evolución socioeconómica de la zona geográfica delimitada, al resultar determinante para las tradiciones y costumbres locales particulares. En concreto, destaca el uso de una materia prima obtenida mediante la cría de cerdos pesados con características de líneas genealógicas italianas y alimentados con productos vegetales típicos de la zona de producción. La «Salsiccia di Calabria» presenta, por tanto, un vínculo profundo con la zona geográfica, debido al clima de la región, a la alimentación del ganado porcino y a los factores humanos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio internet siguiente:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien:

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales (www.politicheagricole.it), clicando después en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Véase la nota 3.