

## UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 872/2013 VAN DE COMMISSIE

van 9 september 2013

**houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Salame Brianza (BOB))**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie de door Italië ingediende aanvraag beoordeeld tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Salame Brianza”, die bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie <sup>(2)</sup> is geregistreerd.
- (2) Het verzoek heeft tot doel wijzigingen in het productdossier aan te brengen, meer bepaald verduidelijkingen met betrekking tot de werkwijze voor het verkrijgen van het product, de etikettering en de aanpassingen aan de geldende regelgeving, met name inzake controles.

- (3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder een beroep te doen op de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Salame Brianza” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

*Artikel 2*

Het geconsolideerde enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 3*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 9 september 2013.

Voor de Commissie,  
namens de voorzitter,  
Dacian CIOLOȘ  
Lid van de Commissie

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

## BIJLAGE I

De volgende wijziging in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Salame Brianza” wordt goedgekeurd:

— **Werkwijze voor het verkrijgen van het product**

In artikel 4 met betrekking tot de „bereidingsmethode” van de BOB „Salame Brianza” is de tweede alinea over het vermalen gewijzigd. Volgens het huidige productdossier moet de worst met een maximumgewicht van 300 g worden vermalen in een vleesmolen met een rooster met gaatjes van 4 à 4,5 mm (fijnhakken) en de worst met een gewicht boven 300 g in een vleesmolen met een rooster met gaatjes van 7 à 8 mm (grof hakken). Daardoor lijkt het alsof de diameter van de korrels van „Salame Brianza” verband houdt met het gewicht van de worst.

In werkelijkheid is er echter geen enkel verband tussen het gewicht van de worst en de diameter van de korrels. Daarom is beslist om dat verband in de gewijzigde versie van het productdossier te schrappen en enkel de vermelding van de afmetingen van de gaatjes van de vleesmolen te laten staan.

In artikel 5 met betrekking tot de „rijping” is de tabel over de minimale rijpingstijd van de BOB „Salame Brianza” bijgewerkt op basis van drie criteria.

Ten eerste is de tijdseenheid voor de rijping, die in het huidige productdossier in weken is uitgedrukt, aangepast naar dagen, waardoor de periode nauwkeuriger en doorzichtiger kan worden aangegeven.

Ten tweede werd het, rekening houdend met de bepalingen inzake de afzet als beschreven in artikel 8 van het huidige productdossier, nuttig geacht om de minimale rijpingstijd ook nauwkeurig vast te stellen voor vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer verpakte worst en voor worst onder microgeperforeerde plasticfolie. Deze verschilt van de rijpingstijd voor onverpakte worst. In de nieuwe tabel is de rijpingstijd van de verpakte kleine worst (tot 55 mm diameter) iets langer dan die van het onverpakte product, omdat het natuurlijke droogproces van de worst stopt zodra ze is verpakt.

Ten derde werd het nuttig geacht het gamma aan toegelaten diameters voor „Salame Brianza” uit te breiden met grotere diameters die in het verleden niet beschikbaar waren door het beperkte aanbod van worstvellen op de markt. Aangezien de rijpingstijd van „Salame Brianza” — die eveneens de droging omvat — afhangt van de diameter van de worst, is het vanzelfsprekend dat wanneer het aantal diameters in het onderhavige productdossier wordt uitgebreid, hetzelfde moet gebeuren met het aantal rijpingstijden en de overeenkomstige duur van de rijping.

— **Etikettering**

In artikel 8 werd het logo van de BOB „Salame Brianza”, dat overigens nooit werd beschreven of gebruikt, in het productdossier zelf opgenomen, terwijl het voorheen als bijlage was toegevoegd. Het huidige logo van de BOB en de desbetreffende kleurindexen zijn dus opgenomen in artikel 8.

— **Controles — Aanpassing van de regelgeving**

Artikel 7 in verband met de controles werd bijgewerkt omdat in dit artikel aan de groepering belast met de bescherming van de BOB bevoegdheden werden toegekend die onwettig bleken op grond van de artikelen 10 en 11 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup>, waarin is vastgesteld dat die controles aan een derde moeten worden toevertrouwd.

Ten slotte is in artikel 1 en in artikel 8, leden 1 en 3, de vermelding „DOC”, die in Italië werd gebruikt vóór de goedkeuring van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad <sup>(2)</sup>, overeenkomstig de EU-regelgeving vervangen door de vermelding „DOP” (BOB).

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

<sup>(2)</sup> PB L 208 van 24.7.1992, blz. 1.

## BIJLAGE II

## GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>

## „SALAME BRIANZA”

EG-nummer: IT-PDO-0217-0326-21.02.2008

**BGA ( ) BOB ( X )**

**1. Naam**

„Salame Brianza”

**2. Lidstaat of derde land**

Italië

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel****3.1. Productcategorie**

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

Op het moment dat de BOB „Salame Brianza” in de handel wordt gebracht, is deze cilindervormig en heeft ze een compacte, niet-elastische consistentie.

Bij het snijden ziet de worst er compact en homogeen uit, met stukken vet zonder ranzige deeltjes. De afgesneden plak vertoont geen zichtbare stukjes peesvlies en is overal robijnrood van kleur. De geur is zacht en kenmerkend, de smaak is zoet, verfijnd en nooit zuur.

Daarnaast vertoont de BOB „Salame Brianza” bij het in de handel brengen de volgende chemische en fysisch-chemische kenmerken:

- totaal aan eiwitten: ten minste 23 %;
- verhouding collageen/eiwit: maximaal 0,10;
- verhouding water/eiwit: maximaal 2,00;
- verhouding vet/eiwit: maximaal 1,5;
- pH: gelijk aan of groter dan 5,3.

Wat de microbiologische eigenschappen ten slotte betreft, bedraagt het aantal mesofiele bacteriën in het product  $> 1 \times 10$  kolonievormende eenheden/gram met voornamelijk melkzuurbacteriën en kokken.

**3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

De BOB „Salame Brianza” wordt vervaardigd op basis van varkensvlees: volgens een geschikte techniek ontbeende en ontzenuwde schouder, afsnijdsels en gehakt van ham, van pancetta en/of van kelen zonder weke vetstoffen, waaraan zout en fijngehakte en/of gemalen peper zijn toegevoegd.

Ook de volgende producten mogen worden gebruikt: wijn, suiker en/of dextrose en/of fructose en/of lactose, culturen om de fermentatie op gang te helpen, natrium- en/of kaliumnitraat (maximale dosis: 195 delen per miljoen), natrium- en/of kaliumnitriet (maximale dosis: 95 delen per miljoen), ascorbinezuur en zijn natriumzout, look in zeer kleine hoeveelheid.

**3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)**

Er moeten precieze regels worden nageleefd op het vlak van het gebruik en de samenstelling van het voeder. Het voederen van de varkens gebeurt in twee fasen en berust hoofdzakelijk op de graanproductie in het in punt 4 afgebakende geografische macrogebied. De bijproducten van de kaasmakerij (wei, wrongel en karnemelk) worden geleverd door de kaasfabrieken in het afgebakende geografische gebied.

**3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De vervaardiging van de BOB „Salame Brianza” (reinigen, vermalen, vermengen van de ingrediënten, in een darm stoppen, drogen, rijpen) moet plaatsvinden in het traditionele productiegebied, dat zich op het grondgebied van Brianza bevindt, zoals omschreven in punt 4.

<sup>(1)</sup> Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

Om de kwaliteit van het product te waarborgen moet de verpakking en het in plakken of porties snijden van de BOB „Salame Brianza” in het in punt 4 afgebakende productiegebied gebeuren onder toezicht van de erkende controlestructuur. De „Salame Brianza” is immers gevoelig voor externe factoren, met name licht en oxidatie ten gevolge van lucht en warmte. Wanneer de „Salame Brianza” wordt voorbereid voor het in plakken snijden, wordt het worstenvel noodzakelijkerwijs verwijderd en wordt het eetbare deel van het product dus rechtstreeks blootgesteld aan de lucht. De blootstelling van het product aan externe factoren in niet-gecontroleerde omstandigheden tast de organoleptische eigenschappen van de „Salame Brianza” aan. Voor het behoud van de oorspronkelijke kenmerken van het product is het dus noodzakelijk dat de „Salame Brianza” onmiddellijk na de rijpingsperiode, op de productieplaats zelf, in plakken wordt gesneden en wordt verpakt.

### 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

„Salame Brianza” wordt hetzij los verkocht, hetzij vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer verpakt, in zijn geheel, in porties of in plakken.

De naam van de beschermde oorsprongsbenaming „Salame Brianza” moet op het etiket worden vermeld in duidelijke en onuitwisbare letters, die duidelijk verschillen van alle andere vermeldingen en moet onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding „Denominazione di Origine Protetta” (beschermde oorsprongsbenaming).

Beide vermeldingen dienen in het Italiaans te worden aangebracht.

De afkorting „AOP” (BOB) mag elders op het etiket voorkomen, binnen hetzelfde gezichtsveld. Bij producten die bestemd zijn voor de internationale markt, mag de vermelding „Denominazione di Origine Protetta” in de taal van het land van bestemming worden vertaald.

Deze aanduidingen zijn onlosmakelijk verbonden met het logo van de beschermde oorsprongsbenaming.



Het is verboden andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen toe te voegen.

Het is echter wel toegestaan aanduidingen te gebruiken die verwijzen naar namen, bedrijfsnamen of merknamen, mits zij niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de koper zouden kunnen misleiden. Ook mag eventueel de naam worden vermeld van de betrokken varkenshouderijen, op voorwaarde dat de grondstof van de „Salame Brianza” uitsluitend van deze houderijen afkomstig is.

Indien het logo rechtstreeks op het etiket van de productie-inrichtingen wordt aangebracht, moet de hoeveelheid etiketten, die wordt gecontroleerd door de gemachtigde controle instantie, gelijk zijn aan de hoeveelheid grondstoffen die bestemd is voor de productie van „Salame Brianza”.

## 4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

De varkenshouderijen waar de voor de productie van „Salame Brianza” bestemde varkens zijn gekweekt, moeten op het grondgebied van de volgende regio's zijn gevestigd: Lombardije, Emilia-Romagna en Piemonte (de BOB kan een beroep doen op de afwijking waarin is voorzien in artikel 2, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006).

Het productiegebied van de BOB „Salame Brianza” ligt op het grondgebied van Brianza. In het noorden wordt het gebied afgebakend door de uitlopers van de berg Ghisallo, in het zuiden door het kanaal Villoresi, in het oosten door de bedding van de Adda en in het westen door de nationale weg Comasina, met nog een strook van 2 km voorbij deze weg.

## 5. Verband met het geografische gebied

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische macrogebied waar de varkenshouderijen liggen die het vlees leveren voor de bereiding van „Salame Brianza”, vertoont een zeer gelijkvormig landschap, vooral in de vlakke regio van de Po-vlakte, die wordt doorkruist door stromen, rivieren en kanalen en rijk is aan beplanting, met name maïs en weiden. Het klimaat wordt gekenmerkt door een vrij strenge, zeer vochtige en mistige herfst en winter, een gematigde, regenachtige lente en een vrij warme zomer met regelmatige kortstondige maar vaak hevige regenval.

Binnen dit macrogebied ligt het macroproductiegebied van de BOB „Salame Brianza”, dat precies op het grondgebied van Brianza ligt, met afwisselend vruchtbare vlakten en zonovergoten heuvels, die in het noorden worden beschermd door een bergmassief. Dit massief filtert de luchtstromingen en storingen, waardoor verscheidene weerfenomenen ontstaan, zoals luchtfiltratie, warme valwinden, koude winden (wanneer de luchtstroming uit het noorden komt in plaats van uit het westen) en mist.

### 5.2. Specificiteit van het product

„Salame Brianza” heeft unieke kenmerken. Bij het versnijden zijn de plakken homogeen, robijnrood van kleur, stevig en compact. De geur is zacht en kenmerkend, de smaak zoet en nooit zuur.

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De „Salame Brianza” ontleent zijn kenmerken aan omgevingsomstandigheden en aan natuurlijke en menselijke factoren.

Met name de kenmerken van de grondstof zijn typisch voor het in punt 4 afgebakende geografische macrogebied. Ook bij de productie van de „Salame Brianza” worden de omstandigheden van het macrogebied benut.

Dankzij de kenmerken en de natuurlijke hulpbronnen van het macrogebied hebben de landbouw en de veehouderij zich immers aanzienlijk kunnen ontwikkelen en vandaag zien we het gunstige effect van deze ontwikkeling op de economische activiteiten in het gebied: een uitgebreide maïsteelt en talrijke graanverwerkingsbedrijven die varkens- en rundervoeder produceren voor de vele plaatselijke kwekerijen.

Het is echter niet alleen dankzij de aanwezigheid in het macrogebied van de nodige grondstoffen (maïs en wei) voor het varkensvoer en voor de teelt van de dieren, ook de geografie en de morfologie van Brianza spelen een belangrijke rol in de ontwikkeling van de typische productie van „Salame Brianza”.

De Alpen, die het grondgebied van Brianza afbakenen in het noordwesten, verlenen de hele regio Piemonte bijzondere klimaat eigenschappen: de luchtstromingen en de storingen worden gefilterd door de bergmassieven, waardoor verscheidene weerfenomenen ontstaan, zoals luchtfiltratie, warme valwinden, koude winden (wanneer de luchtstroming uit het noorden komt in plaats van uit het westen) en mist. Al deze omstandigheden vormen op natuurlijke wijze de ideale factoren voor de rijping van „Salame Brianza”, aangezien de gisting, die begint tijdens de rijping, ontstaat door het geheel aan bacteriële flora in de omgeving waar de producten worden verwerkt en waar ze rijpen. Deze flora hangen op hun beurt af van de omgevingsfactoren van het gebied (temperatuur, vochtigheid enz.).

## Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot wijziging van de beschermde oorsprongsbenaming „Salame Brianza” in de Gazette Ufficiale van Italië, algemene reeks, nr. 8 van 10 januari 2008.

De geconsolideerde versie van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Salame Brianza” is te vinden:

— via de link:

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

of

— door rechtstreeks de homepage van de website van het ministerie van Landbouw-, Voedings- en Bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (bovenaan, rechts op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.