

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 872/2013 DA COMISSÃO**de 9 de setembro de 2013****que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações de uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Salame Brianza (DOP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido apresentado pela Itália de aprovação de uma alteração ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Salame Brianza», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão ⁽²⁾.
- (2) O pedido tem por objetivo alterar o Caderno de Especificações, de modo a descrever o método de obtenção, a rotulagem e as adaptações à regulamentação em vigor, nomeadamente no que respeita aos controlos.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Atendendo a que se trata de uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Salame Brianza» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único consolidado com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 9 de setembro de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

ANEXO I

É aprovada a seguinte alteração ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Salame Brianza»:

— **Método de obtenção**

No artigo 4.º (Método de obtenção) da DOP «Salame Brianza» foi alterado o segundo parágrafo, relativo à trituração. O Caderno de Especificações em vigor prevê, no caso dos enchidos de peso não superior a 300 gramas, que a carne seja triturada com uma máquina de picar munida de uma grelha com orifícios de 4 mm a 4,5 mm (picagem fina) e, no caso dos enchidos «de peso superior a 300 gramas», com uma máquina de picar munida de uma grelha com orifícios de 7 mm a 8 mm (picado grosso), estabelecendo, por conseguinte, uma relação entre o diâmetro do grão da carne e o peso do «Salame Brianza».

Na realidade, não existe qualquer correlação entre o peso dos enchidos e o diâmetro do grão. Assim sendo, na versão alterada do Caderno de Especificações considerou-se oportuno suprimir esta correlação e manter apenas a indicação das dimensões dos orifícios da máquina de picar a carne.

No artigo 5.º, relativo à «cura», o quadro referente aos períodos mínimos de cura da DOP «Salame Brianza» foi atualizado com base em três critérios.

Em primeiro lugar, a unidade de tempo de cura, que figura em semanas no Caderno de Especificações atualmente em vigor, foi alterada de modo a figurar em dias na nova versão, dando uma indicação mais precisa e transparente do período prescrito.

Em segundo lugar, considerou-se útil, tendo em conta as modalidades de comercialização previstas no artigo 8.º do Caderno de Especificações em vigor, indicar também, no caso dos enchidos embalados em vácuo, em atmosfera modificada ou em filme plástico microperfurado, prazos mínimos de cura bem precisos, distintos dos aplicáveis aos enchidos não embalados. Com efeito, no novo quadro, no caso dos enchidos de pequeno calibre (ou seja, até 55 mm de diâmetro), os períodos de cura do produto embalado são ligeiramente mais longos do que os do produto vendido em bruto, atendendo a que uma vez embalados, os enchidos deixam de ser objeto de um processo natural de secagem.

Em último lugar, considerou-se adequado aumentar a gama de diâmetros em que o «Salame Brianza» pode ser comercializado, acrescentando diâmetros elevados, que anteriormente não existiam, dadas as limitações impostas pela dimensão da tripa disponível no mercado. Uma vez que o período de cura do «Salame Brianza», que inclui também a secagem, varia em função do diâmetro dos enchidos, é evidente que quanto maior for o número de diâmetros previstos na presente versão do Caderno de Especificações maior será o leque de escolhas e mais longos serão os períodos de cura.

— **Rotulagem**

O logótipo da denominação DOP «Salame Brianza», que na anterior versão figurava como documento anexo e, de resto, nunca havia sido descrito nem utilizado, foi inserido no artigo 8.º do próprio Caderno de Especificações. O logótipo atual da denominação, incluindo os índices colorimétricos, é, por conseguinte, inserido no artigo 8.º.

— **Controlos – Adaptações da regulamentação**

Foi atualizado o artigo 7.º, relativo aos «controlos», dado atribuir ao agrupamento encarregado de proteger a DOP competências que se revelaram ilegais nos termos dos artigos 10.º e 11.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾, os quais preveem a realização desses controlos por terceiros.

Finalmente, no artigo 1.º e no artigo 8.º, n.ºs 1 e 3, a menção DOC, utilizada em Itália antes da adoção do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho ⁽²⁾, foi substituída pela menção DOP, em conformidade com a regulamentação comunitária.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

«SALAME BRIANZA»

N.º CE: IT-PDO-0217-0326-21.02.2008

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Salame Brianza»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

No momento da introdução no consumo, a DOP «Salame Brianza» apresenta forma cilíndrica e consistência firme, não elástica.

Quando fatiado, tem aspeto compacto e homogéneo, com pedaços de gordura isentos de partes rançosas, fatias sem bocados aponeuróticos visíveis e cor vermelha rubi uniforme. O perfume é delicado e característico e o sabor muito suave e delicado, nunca ácido.

Além disso, no momento da introdução no consumo, a DOP «Salame Brianza» apresenta as características químicas e físico-químicas seguintes:

- Proteínas (total): 23 %, no mín;
- Relação colagénio/proteínas: 0,10, no máx.;
- Relação água/proteínas: 2,00, no máx.;
- Relação lípidos/proteínas: 1,5, no máx.;
- pH: igual ou superior a 5,3.

Finalmente, no que se refere às características microbiológicas, o produto apresenta uma carga microbiana mesófila $> 1 \times 10$ formando uma colónia/grama com predominância de bactérias do tipo *lactobacillus* e *coccus*.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

A DOP «Salame Brianza» é fabricada a partir de carne de porco - pá desossada e a que foram retirados os nervos segundo uma técnica adequada, aparas e picado de carne da perna, entremeada e/ou pescoço, sem matérias gordas moles - a que é adicionado sal e pimenta ralada e/ou moída.

Podem também ser utilizados os seguintes produtos: vinho, açúcar e/ou dextrose e/ou frutose e/ou lactose, culturas destinadas a facilitar a fermentação, nitrato de sódio e/ou potássio (dose máxima: 195 partes por milhão), nitrito de sódio e/ou potássio (dose máxima: 95 partes por milhão), ácido ascórbico e respetivo sal sódico, alho em quantidades mínimas.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Devem ser respeitadas as regras detalhadas relativas à utilização e à composição da ração de alimentos. A alimentação dos porcos é composta por duas fases e assenta essencialmente em produtos cerealíferos provenientes da grande área identificada no ponto 4. Os subprodutos da atividade queijeira (soro de leite, coalho e leiteiro) são fornecidos pelas queijarias localizadas na área geográfica identificada.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

A produção da DOP «Salame Brianza» (limpeza, trituração, mistura dos ingredientes, enchimento da tripa, secagem, cura) deve ter lugar na área de produção tradicional situada no território de Brianza, conforme identificado no ponto 4.

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

As fases de embalagem e de fatiagem ou corte em pedaços da DOP «Salame Brianza» devem ter lugar na área de produção identificada no ponto 4, sob a supervisão da estrutura de controlo autorizada, de modo a garantir a qualidade do produto. Com efeito, o «Salame Brianza» é sensível aos agentes exteriores, nomeadamente à luz e à oxidação sob o efeito do ar e do calor. A preparação do Salame Brianza para fatiagem prevê obrigatoriamente a eliminação da tripa e, consequentemente, a exposição direta ao ar da parte comestível do produto. A exposição do produto aos agentes exteriores em condições não controladas altera as características organolépticas do «Salame Brianza». Assim, para preservar as características de origem do produto, é necessário fatiar e embalar o «Salame Brianza» imediatamente após o período de cura, no próprio local de produção.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

O «Salame Brianza» pode ser vendido em bruto, embalado em vácuo ou em atmosfera modificada, inteiro, em pedaços ou fatiado.

O nome da denominação de origem protegida «Salame Brianza» deve figurar no rótulo, em caracteres claros e indeléveis, perfeitamente distintos de qualquer outra indicação e imediatamente seguido da menção «Denominazione di Origine Protetta» (denominação de origem protegida).

As duas indicações acima mencionadas devem figurar em italiano.

A sigla «DOP» pode também ser aposta noutra parte do rótulo, no mesmo campo visual. No caso dos produtos destinados aos mercados internacionais, a menção «Denominazione di Origine Protetta» pode ser traduzida na língua do país de destino.

Essas indicações são inseparáveis do logótipo da indicação geográfica protegida.



É proibido acrescentar qualquer outro qualificativo não expressamente previsto.

Contudo, está autorizada a utilização de indicações que façam referência a nomes, firmas ou marcas privadas, desde que não tenham significado elogioso nem sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro, bem como o eventual nome das explorações de criação dos porcos utilizados na produção do «Salame Brianza», desde que a matéria-prima seja originária exclusivamente dessas explorações.

Caso o logótipo seja apostado diretamente nos rótulos das unidades de produção, as quantidades de rótulos, que são controlados pela estrutura de controlo autorizada, devem corresponder às quantidades de matérias-primas destinadas à produção de «Salame Brianza».

4. Delimitação concisa da área geográfica

As explorações de criação de porcos destinados à produção de «Salame Brianza» devem estar situadas no território das seguintes regiões: Lombardia, Emília Romana e Piemonte [a DOP em causa beneficia da derrogação concedida pelo artigo 2.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006].

A área de produção da DOP «Salame Brianza» situa-se no território de Brianza. É delimitada, a norte, pelo sopé do Monte Ghisallo, a sul pelo canal de Villoresi, a leste pelo leito de águas profundas do Adda e a oeste pela estrada nacional de Comasina, incluindo uma faixa exterior de 2 km para além desta.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A grande área geográfica em que se situam as explorações de suínos destinados à produção do «Salame Brianza» apresenta uma paisagem muito uniforme, sobretudo na região completamente chã da planície do Pó, atravessada por rios, ribeiros e canais e rica em vegetação, nomeadamente milheirais e lameiros. O clima caracteriza-se por outonos e invernos relativamente rigorosos, muito húmidos e com muito nevoeiro, primaveras temperadas e chuvosas e verões com temperaturas bastante altas e chuvas frequentes, passageiras e amiúde muito abundantes.

Dentro desta grande área, a grande área de produção da DOP «Salame Brianza», situada precisamente no território de Brianza, apresenta alternância entre planícies férteis e colinas com boa exposição solar, protegidas a norte por um maciço montanhoso que filtra as correntes de ar e as perturbações atmosféricas, criando diversos fenómenos como a filtragem do ar, ventos quentes descendentes, ventos frios (quando sopram de norte em vez de oeste) e nevoeiro.

5.2. Especificidade do produto

O «Salame Brianza» tem características únicas. Ao corte, a fatia é homogénea, de cor vermelha rubi e com aspeto consistente e firme. O perfume é delicado e característico e o sabor muito suave, nunca ácido.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As qualidades requeridas pela DOP «Salame Brianza» dependem das condições do meio e de fatores naturais e humanos.

Em especial, as características da matéria-prima são específicas da grande área geográfica identificada no ponto 4 e a produção do «Salame Brianza» tira proveito das condições da mesma grande área delimitada.

Com efeito, as particularidades e os recursos naturais da grande área permitiram um sensível desenvolvimento da agricultura e da pecuária, sendo notórios os impactos positivos desta evolução nas atividades económicas estabelecidas na área: importantes culturas de milho e muitas unidades transformadoras de cereais em alimentos destinados às explorações de criação de porcos e bovinos, presentes em número considerável.

Todavia, embora a grande área tenha, desde sempre, sido uma fonte ideal de abastecimento das matérias-primas (milho e soro de leite) necessárias à alimentação dos porcos e à sua criação, não deixa de ser verdade que a geografia e morfologia da área de Brianza constituem um dos principais fatores que permitiram o desenvolvimento de uma produção típica como o «Salame Brianza».

Com efeito, o maciço dos Alpes, que delimita a noroeste o território de Brianza, está na origem das especificidades climáticas de toda a região do Piemonte: as correntes de ar e perturbações atmosféricas filtradas pelos maciços montanhosos originam diversos fenómenos como a filtragem do ar, ventos quentes descendentes, ventos frios (quando sopram de norte em vez de oeste) e nevoeiro. Todas estas condições constituem naturalmente fatores ideais para a cura do «Salame Brianza», na medida em que a fermentação, que tem início durante a cura, se deve ao conjunto da flora microbiana presente no meio de transformação e de cura dos produtos, flora essa também dependente da própria das características ligadas do meio (temperatura, humidade, etc.).

Referência à publicação do Caderno de Especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de alteração da DOP «Salame Brianza» no *Jornal Oficial da República Italiana*, série geral, n.º 8, de 10 de janeiro de 2008.

A versão consolidada do Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Salame Brianza» pode ser consultada:

— no seguinte sítio *web*:

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

ou

— diretamente, através da página inicial do sítio do Ministério das Políticas Agrícolas Alimentares e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (Qualidade e segurança) (no canto superior direito do ecrã) e em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».