

REGLAMENTO (CE) Nº 1362/2007 DE LA COMISIÓN**de 22 de noviembre de 2007****por el que se inscribe una denominación en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Salame Cremona (IGP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 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⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafos tercero y cuarto,

Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, y en aplicación del artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de registro de Italia de la denominación «Salame Cremona»⁽²⁾.

(2) Alemania y los Países Bajos se declararon opuestos al registro, de conformidad con el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 510/2006. En sus declaraciones de oposición, ambos países indicaban que no se cumplían las condiciones establecidas en el artículo 2 del Reglamento (CE) nº 510/2006. Concretamente, según Alemania, no quedaba demostrado el vínculo entre el producto y la región. Según los Países Bajos, por una parte, no quedaba suficientemente demostrado el vínculo entre la zona geográfica (de producción) y la denominación «Salame Cremona» y, por otra, sin que se exigieran requisitos adicionales, la limitación del origen de la materia prima «carne de porcino» al norte y centro de Italia (o incluso a la zona geográfica definida en el punto 4.3) debe considerarse únicamente como un obstáculo comercial. Por último, en el punto 4.5 no se demostraba de qué forma la obligación de ejecutar las operaciones de producción, envasado y corte en porciones del «Salame Cremona» únicamente en la zona de producción contribuía al control y la trazabilidad, así como a la conservación de las características cualitativas del producto.

(3) Mediante carta de 2 de marzo de 2006, la Comisión invitó a los Estados miembros interesados a lograr un acuerdo entre ellos de conformidad con sus procedimientos internos.

(4) Dado que no se llegó a ningún acuerdo entre Italia, los Países Bajos y Alemania en los plazos previstos, la Comisión debe adoptar una decisión de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 15, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006.

(5) Tras la celebración de consultas entre Italia, los Países Bajos y Alemania, se han aportado precisiones al pliego de condiciones de la denominación en cuestión. En respuesta a una de las críticas de Alemania y los Países Bajos, según las cuales no queda demostrado el vínculo entre el producto y la región, se ha estipulado claramente que el vínculo se basa en la reputación. En respuesta a la segunda crítica de los Países Bajos, se ha suprimido la limitación de las regiones de procedencia de la materia prima y se han precisado más concretamente los detalles específicos de las condiciones de cría y alimentación de los porcinos y la influencia de estos elementos en las características del producto final. Por último, las autoridades italianas han justificado la obligación de cortar el producto en porciones y envasarlo en la zona por motivos de control. Las autoridades italianas han alegado también que, si el producto debiera someterse a un tratamiento térmico para su transporte y su corte en porciones «lejos en el tiempo y en el espacio», dicho tratamiento alteraría las características organolépticas del salchichón. Las autoridades neerlandesas han comunicado que estarían dispuestas a aceptar estas explicaciones a condición de que se integren en la solicitud de registro, lo cual se ha hecho.

(6) En opinión de la Comisión, la nueva versión del pliego de condiciones responde plenamente a los requisitos del Reglamento (CE) nº 510/2006.

(7) En vista de estos elementos, debe, por tanto, inscribirse la denominación en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas.

(8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

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

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 1791/2006 (DO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ DO C 126 de 25.5.2005, p. 14.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura la ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones.

Artículo 3

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 22 de noviembre de 2007.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

ANEXO I

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

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

ITALIA

Salame Cremona (IGP)

ANEXO II

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«SALAME CREMONA»

Nº CE: IT/PGI/005/0265/27.12.2002

DOP (...) IGP (X)

El presente resumen recoge los principales elementos del pliego de condiciones del producto con fines informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Dirección: Via XX Settembre, 20 — I-00187 ROMA
Tel.: (39) 064 81 99 68/06 46 65 51 04
Fax: (39) 06 42 01 31 26
Correo electrónico: qpa3@politicheagricole.it

2. Agrupación

Nombre: Consorzio Salame Cremona
Dirección: Piazza Cadorna, 6 — I-26100 CREMONA
Tel.: (39) 03 72 41 71
Fax: (39) 03 72 41 73 40
Correo electrónico: info@salamecremona.it
Composición: Productores/transformadores (X) Otros (...)

3. Tipo de producto

Categoría 1.2: Producto cárnico

4. Pliego de condiciones

[Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Nombre

«Salame Cremona»

4.2. Descripción

El «Salame Cremona» es un producto de charcutería crudo embutido en tripa y secado que, al consumirlo, presenta las siguientes características:

Características fisicomorfológicas

- Peso al final del curado no inferior a 500 gr.
- Diámetro en el momento de la preparación no inferior a 65 mm.
- Longitud en el momento de la preparación no inferior a 150 mm.

Características químicas y fisicoquímicas

- Proteínas totales: mín. 20,0 %.
- Relación colágeno/proteínas: máx. 0,10.
- Relación agua/proteínas: máx. 2,00.

— Relación grasas/proteínas: máx. 2,00.

— pH superior o igual a 5,20.

Características microbiológicas

— Carga microbiana mesófila: $> 1 \times 10^7$ unidades formadoras de colonia por gramo con predominio de lactobaciláceas y cocáceas.

Características organolépticas

— Aspecto exterior: forma cilíndrica con porciones irregulares.

— Consistencia: el producto debe ser compacto y de consistencia blanda.

— Aspecto al corte: las rodajas son compactas y homogéneas y se caracterizan por una cohesión típica de la carne magra y de la grasa que están íntimamente mezcladas (aspecto uniforme). No presentan trozos aponeuróticos visibles.

— Color: rojo intenso.

— Olor: perfume típico y de especias.

4.3. Zona geográfica

La zona de elaboración del «Salame Cremona» engloba el territorio de las siguientes regiones: Lombardía, Emilia-Romaña, Piamonte y Véneto.

4.4. Prueba del origen

En lo que respecta a los controles para la certificación de la procedencia de la producción IGP, la prueba del origen del «Salame Cremona» de la zona geográfica delimitada queda certificada por la estructura de control contemplada en el punto 7 a partir de numerosos trámites a los cuales se someten los productores durante toda la duración del ciclo de producción. Las características principales de dichos trámites, los cuales garantizan la trazabilidad del producto en cada etapa del proceso, y a los cuales se someten los productores, son las siguientes:

— inscripción en una lista específica que lleva la estructura de control contemplada en el punto 7 que figura más abajo,

— declaración a la estructura de control de las cantidades de «Salame Cremona» producidas anualmente,

— mantenimiento de registros de producción adecuados del «Salame Cremona».

4.5. Método de obtención

El proceso de producción puede resumirse del siguiente modo: la materia prima para la producción de la IGP debe proceder de cerdos que son objeto de una serie de disposiciones que rigen la composición de sus alimentos y las modalidades de su administración. En particular, pueden utilizarse cerdos de las razas tradicionales Large White Italiana y Landrace Italiana, mejoradas mediante el libro genealógico italiano (*Libro Genealogico Italiano*) o procedentes de verracos de las mismas razas, cerdos nacidos de verracos de la raza Duroc Italiana, en la versión mejorada por el libro genealógico italiano, cerdos nacidos de verracos de otras razas o de verracos híbridos, a condición de que procedan de programas de selección o de cruce cuyos fines sean compatibles con los del libro genealógico italiano para la producción de porcino pesado.

El sacrificio de los cerdos no puede efectuarse antes de que haya transcurrido el noveno mes ni después del decimoquinto mes después del nacimiento. El peso medio de cada cerdo enviado al sacrificio debe estar comprendido entre 144 y 176 kg.

La carne de cerdo que se destina a este embutido es la obtenida de los músculos de la canal y de las fracciones musculares estriadas y adiposas.

Ingredientes: sal, especias, pimienta en grano o molida, ajo machacado y mezclado con la masa.

Otros posibles ingredientes: vino blanco o tinto no espumoso, azúcar y/o dextrosa y/o fructosa y/o lactosa, cultivos para acelerar el comienzo de la fermentación, nitrato sódico y/o potásico, ácido ascórbico y sal sódica.

No pueden emplearse carnes separadas por medios mecánicos.

Preparación: se cortan y se limpian cuidadosamente las fracciones musculares y adiposas, eliminando las partes conectivas más grandes, el tejido adiposo blando, los nudos linfáticos y los troncos nerviosos más gruesos. Se pasa la carne por una máquina picadora de carne con orificios de salida de 6 mm. La temperatura de la carne durante la trituración debe ser superior a 0 °C; durante la trituración se sala la carne y, una vez picada, se agregan los demás ingredientes y aromas. Todos los ingredientes se mezclan en máquinas, al vacío o a presión atmosférica, durante un período prolongado. El «Salame Cremona» debe embucharse en tripa natural de porcino, bovino, equino u ovino cuyo diámetro inicial no sea inferior a 65 mm; se ata con cordel, manual o mecánicamente. Se admite el almacenamiento del producto en cámara frigorífica, durante un período máximo de un día y a una temperatura no inferior a 2 °C y no superior a 10 °C. El secado se efectúa mediante calor (temperatura comprendida entre 15 y 25 °C).

El curado se realiza en locales en los que existe una ventilación suficiente y una temperatura comprendida entre 11 y 16 °C durante cinco semanas como mínimo. El período de curado varía en función del calibre inicial de la tripa.

El «Salame Cremona» se comercializa en unidades, envasado al vacío o en atmósfera protegida, entero, en trozos o en lonchas.

Los productores del «Salame Cremona» IGP deben respetar estrictamente el pliego de condiciones presentado a la UE.

Las operaciones de producción, envasado y corte en porciones solo pueden realizarse en la zona de producción indicada en el punto 3 del pliego de condiciones y bajo la vigilancia de la estructura de control indicada en el punto 7 del citado pliego, a fin de garantizar el control y la trazabilidad y de no alterar las características cualitativas del producto.

Si el envasado se realizara fuera de la zona geográfica definida en el pliego de condiciones, sería imposible garantizar un control constante en todas las empresas productoras, lo que generaría graves lagunas en el sistema de certificación de la IGP. Tales lagunas no permitirían garantizar la correcta utilización de la denominación, en detrimento de los productores y consumidores. En otros términos, el hecho de que las operaciones de envasado no fueran objeto de control tendría también como consecuencia directa la desaparición de otros dos elementos fundamentales, a saber, la garantía del mantenimiento de la calidad, objeto de verificación a lo largo de todas las operaciones de control, y la garantía del origen, es decir, la garantía de una perfecta trazabilidad a lo largo de cada una de las fases de transformación, incluido el envasado.

Por otra parte, el hecho de autorizar el envasado fuera de la zona geográfica típica perjudicaría también a la calidad del «Salame Cremona», ya que el producto debería someterse a un tratamiento térmico para su transporte y corte en porciones «lejos en el tiempo y el espacio», lo que alteraría las características organolépticas del salchichón.

4.6. Vínculo

El «Salame Cremona» goza de una gran notoriedad y reputación, como lo demuestra su tradicional participación en las ferias agroalimentarias del Valle del Po, así como su gran presencia en los principales mercados nacionales y extranjeros, lo cual justifica la solicitud de reconocimiento de la indicación geográfica protegida. Este hecho se ve también confirmado por la presencia del «Salame Cremona» en las listas de los principales productos agroalimentarios italianos con denominación de origen, las cuales figuran en los acuerdos bilaterales celebrados por Italia con otros países europeos en los años 1950-1970 (Alemania, Francia, Austria y España) en materia de protección de denominaciones de origen geográfico.

La producción de salchichón está íntimamente ligada a la presencia local de explotaciones de porcino que se remontan a la época romana. El «Salame Cremona» tiene un vínculo fuerte y consolidado con su entorno que se deriva de la implantación progresiva de la cría de ganado porcino, en paralelo con las queserías y el cultivo de maíz, en la región de Cremona, primero, y de la llanura del Po, después.

La sinergia perfecta que existe entre la producción típica y el territorio de referencia, caracterizado principalmente por un clima brumoso y con poco viento, hace que el «Salame Cremona» adquiera unas características únicas y, por tanto, reconocibles, de suavidad, blandura y aroma pronunciado.

En el territorio de producción del «Salame Cremona», con sus características edafológicas típicas de las zonas de aluvión, se practica desde hace muchos siglos la cría de ganado porcino, inicialmente de manera familiar y, posteriormente, de manera profesional. El paisaje de la zona de producción es muy uniforme en la parte que corresponde a la llanura del Po: totalmente llano, recorrido por ríos y canales y con una vegetación en la que destacan los prados y los cultivos de maíz. En todo el territorio de producción, el clima se caracteriza por otoños e inviernos relativamente rigurosos, con abundante humedad y nieblas, por primaveras templadas y lluviosas y por veranos con temperaturas bastante elevadas y lluvias frecuentes, de breve duración y, a menudo, de fuerte intensidad.

Sin embargo, este conjunto de criterios no habría permitido al «Salame Cremona» alcanzar esas características cualitativas sin la intervención del factor humano que, con el tiempo, ha puesto a punto técnicas totalmente específicas de preparación y curado del salchichón en la zona de producción.

Hoy día, el «Salame Cremona» sigue elaborándose con procedimientos que respetan plenamente la tradición, si bien conjugados con las nuevas tecnologías de producción.

El factor ambiental debido al clima y el factor humano, caracterizado por las notables capacidades técnicas de los distintos profesionales que intervienen en la preparación del «Salame Cremona», siguen siendo en la actualidad elementos fundamentales e insustituibles que confieren al producto su peculiaridad y reputación.

Las principales referencias históricas que testimonian de manera clara y precisa el origen del producto y su vínculo con el territorio se remontan a 1231; se conservan en el Archivo Nacional de Cremona y confirman la existencia de un comercio de cerdos y de productos cárnicos entre el territorio de Cremona y los Estados vecinos. De los documentos del Renacimiento que forman parte de los «Litterarum» y de los «Fragmentorum» se desprende de forma palpable la presencia y, sobre todo, la importancia de este salchichón en la zona de producción delimitada en el pliego de condiciones. En los informes redactados con ocasión de la visita del obispo Cesare Speciano (1599-1606) a los conventos de monjas de la zona se comprueba que en el «modo de vida cotidiano», los «días en que se comía carne» se repartía también una determinada cantidad de salchichón.

Aún hoy, el «Salame Cremona» ocupa un lugar cada vez más importante en las principales ferias agroalimentarias de Lombardía y del valle del Po. Se dispone de referencias socioeconómicas que atestiguan la presencia de numerosos productores dedicados a la transformación de carne de porcino en la llanura del Po e implantados en la zona gracias a la perfecta integración con la industria lechera y quesera y con el cultivo de cereales (sobre todo, maíz).

4.7. Estructura de control

Nombre: Istituto Nord Est Qualità
Dirección: Via Rodeano, 71 — I-33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)
Tel.: (39) 04 32 94 03 49
Fax: (39) 04 32 94 33 57
Correo electrónico: info@ineq.it

4.8. Etiquetado

En la etiqueta deben figurar las siguientes indicaciones, en caracteres claros, indelebles y mayores que los de las demás indicaciones: «Salame Cremona» e «Indicazione Geografica Protetta» y/o las siglas «IGP». Esta última indicación debe traducirse al idioma en el que se comercialice el producto.

Está prohibido añadir cualquier otra calificación no prevista expresamente.

Se autoriza sin embargo la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre y cuando no tengan un carácter elogioso y no induzcan a error al comprador.

En la etiqueta debe aparecer también el símbolo comunitario descrito en el artículo 1 del Reglamento (CE) n° 1726/98 de la Comisión ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ DO L 224 de 11.8.1998, p. 1.