II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) Nº 588/2010 DE LA COMISIÓN

de 5 de julio de 2010

por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Soprèssa Vicentina (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión 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 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) nº 510/2006, y en virtud del artículo 17, apartado 2, de dicho Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Soprèssa Vicentina», registrada en virtud del Reglamento (CE) nº 2400/96 de la Comisión [2], modificado por el Reglamento (CE) nº 492/2003 [3].

(2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando las disposiciones de marcado de los cerdos utilizados como materia prima.

(3) La Comisión ha examinado dicha modificación y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia en la acepción del artículo 9 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Soprèssa Vicentina» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura la versión actualizada del documento único.

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 5 de julio de 2010.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

---

[1] DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
[2] DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.
[3] DO L 73 de 19.3.2003, p. 3.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Soprèssa Vicentina», se aprueba la modificación siguiente:

En el artículo 2 «Descripción del producto», punto 2.1.3. «Edad de sacrificio», se añade «o en la oreja».

> «La edad mínima de sacrificio es de nueve meses. La edad puede comprobarse a partir de los datos que figuran en la marca tatuada en el muslo del cerdo en los primeros 30 días de vida.».

se sustituye por:

> «La edad mínima de sacrificio es de nueve meses. La edad puede comprobarse a partir de los datos que figuran en la marca tatuada en el muslo o en la oreja del cerdo en los primeros 30 días de vida.».

ANEXO II

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

«SOPRÈSSA VICENTINA»

Nº CE: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominación**

«Soprèssa Vicentina».

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*

Descripción: La «Soprèssa Vicentina» es un producto de chacinería embutido y curado, crudo, de dimensiones medianas o grandes, obtenido mediante la transformación de todos los cortes selectos de la carne de porcino.

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

La materia prima que se utiliza para la producción de la «Soprèssa Vicentina» es carne de cerdos nacidos y criados en explotaciones ganaderas situadas en el territorio de la provincia de Vicenza.

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

Está prohibido el uso de harinas cárnicas para la alimentación de los cerdos desde su nacimiento hasta que finaliza la fase de cría y el de piensos de origen animal no lácteo en la fase de engorde.

El alimento debe presentarse, preferiblemente, en forma líquida o pastosa con adición de agua y, cuando sea posible, suero de leche. Para obtener una capa externa de grasa de buena calidad es conveniente una presencia máxima de ácido linoleico igual al 2 % de la materia seca de la dieta. El suero y la mazada, en conjunto, no deben superar los 15 litros diarios por cabeza.

Se entiende por mazada el subproducto de la elaboración de la mantequilla y, por suero de leche, el subproducto del cuajo.

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

Cría del cerdo. La materia prima que se utiliza para la producción de la «Soprèssa Vicentina» es carne de cerdos nacidos y criados en explotaciones ganaderas situadas en el territorio de la provincia de Vicenza.

Los animales que se utilizan deben tener las características genéticas de pureza o cruce, sin manipulación genética, de razas tradicionales como Large White, Landrace y Duroc, inscritas en el libro genealógico italiano o en libros genealógicos extranjeros reconocidos por el italiano y cuya finalidad sea compatible con este en lo referente a la producción de porcino pesado.

Los cerdos criados han de poder alcanzar pesos elevados en el momento del sacrificio (130 kg de peso en canal).

La edad mínima de sacrificio es de nueve meses. La edad puede comprobarse a partir de los datos que figuran en la marca tatuada en el muslo [o en la oreja] del cerdo en los primeros 30 días de vida. Las instalaciones ganaderas deben estar bien aisladas y ventiladas, de modo que se garanticen una temperatura adecuada, la renovación del aire y la eliminación de los gases nocivos. Los pavimentos han de ser de materiales hidrófugos, térmicos y antideslizantes.

Atendiendo a la tipología de la alimentación, todas las estructuras e instalaciones deben ser resistentes a la corrosión.

Pueden utilizarse también cerdos criados en libertad o semilibertad.

Sacrificio: El sacrificio debe efectuarse en establecimientos que posean las autorizaciones higiénicas y sanitarias establecidas en la normativa nacional y de la UE y que estén situados dentro del territorio reconocido de la DOP.

El peso de los cerdos sacrificados no debe ser inferior a 130 kg de peso en canal.

No pueden utilizarse para transformación las carnes de porcino portadoras de miopatías evidentes (PSE; DFD; secuelas de procesos inflamatorios y traumáticos evidentes) comprobadas por el veterinario en el matadero.

Transformación de la carne: La preparación de la carne y la curación del producto deben efectuarse en establecimientos situados en el territorio delimitado. Los establecimientos transformadores deben estar en posesión de las autorizaciones higiénicas y sanitarias establecidas en la normativa nacional y de la UE.

Receta e ingredientes: Para producir la «Soprèssa Vicentina» se parte de la media canal seleccionada y se utilizan las partes más selectas, como jamones, aguja, paleta, panceta, papada y lomo.

Se añaden los ingredientes siguientes, en las dosis máximas que se indican:

— sal: 2 700 g/100 kg de masa,

— pimienta ¼ de grano: 300 g/100 kg de masa,

— mezcla de especias molidas (canela, clavo y romero): 50 g/100 kg de masa,

— ajo: 100 g/100 kg de masa,

— azúcar: 150 g/100 kg de masa,

— nitrato potásico, dentro de los límites autorizados.

Método de elaboración: El método de elaboración es el siguiente:

Las medias canales se seccionan y, a continuación, los cortes se enfrían a una temperatura comprendida entre 0 °C y + 3 °C durante un tiempo mínimo de 24 horas. Seguidamente se deshuesan, se limpian y se eliminan los nervios.

Los cortes seleccionados se trituran en la picadora utilizando discos perforados con orificios de un diámetro comprendido entre 6 y 7 mm. Seguidamente, se adereza la carne picada, a una temperatura comprendida entre + 3 °C y + 6 °C, con los demás ingredientes, previamente mezclados. También pueden añadirse preparados de cultivos microbianos autóctonos que activen la fermentación. A continuación, se amasa todo bien de manera que la grasa quede trabada con el magro en toda la masa. La masa así obtenida se embucha utilizando tripa natural de un calibre mínimo de 8 cm.

Existen cuatro categorías de piezas, en función del peso antes del secado: 1-1,5 kg, 1,5-2,5 kg, 2,5-3,5 kg, y 3,5 kg-8 kg.

Secado: El procedimiento de secado es el siguiente: a) escurrido durante 12 horas, a temperaturas comprendidas entre 20 y 24 °C; b) secado durante 4 o 5 días con temperaturas decrecientes desde 22 – 24 °C hasta 12 – 14 °C.

Curación: El período de curación de la «Soprèssa Vicentina», incluidos el escurrido y el secado, varía en función del tamaño de las piezas:

60 días, como mínimo, para las piezas comprendidas entre 1 y 1,5 kg,

80 días, como mínimo, para las piezas comprendidas entre 1,5 y 2,5 kg,

90 días, como mínimo, para las piezas comprendidas entre 2,5 y 3,5 kg,

120 días, como mínimo, para las piezas comprendidas entre 3,5 y 8 kg.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

La denominación «Soprèssa Vicentina DOP» no puede traducirse y debe figurar en la etiqueta en caracteres claros e indelebles.

El distintivo de la «Soprèssa Vicentina DOP» debe figurar en la etiqueta según las indicaciones descritas en el manual gráfico (anexo A del pliego de condiciones.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de «Soprèssa Vicentina» engloba todo el territorio de la provincia de Vicenza.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Las fases de curación se caracterizan por las condiciones de humedad del aire, que se ajustan a la alternancia de las temperaturas. A estas condiciones se deben los procesos de primera y segunda fermentación del embutido.

5.2. *Carácter específico del producto*

En el momento del despacho al consumo, la «Soprèssa Vicentina» tiene las siguientes características:

Características físicas

Aspecto externo: Forma cilíndrica, atado caracterizado por un cordel sin colorear, que puede ser elástico, colocado en sentido vertical, con una serie de anillos del mismo material, colocados transversalmente sobre los primeros, que recubren toda la longitud del embutido. No está permitido el uso de mallas en el atado. Se permite el uso de cordel coloreado, solo para la parte del extremo de la pieza, en el caso del producto con ajo. Los anillos deben guardar una distancia de entre 2 y 4 cm entre sí, y debe haber un mínimo de tres. La superficie externa se presenta recubierta de una pátina clara que se forma de manera natural durante la curación.

Aspecto al corte: La masa es compacta y, al mismo tiempo, tierna. La rodaja presenta partículas de grasa distribuidas de modo que envuelven las fracciones musculares y que hacen que el producto siga estando tierno incluso después de largos períodos de curación. Las rodajas son de colores ligeramente opacos; los límites de la grasa y el magro no están bien definidos; presenta un picado medio grueso.

Características químicas

Proteínas totales: superiores al 15 %; grasas: entre el 30 y el 43 %; sales minerales (cenizas): entre el 3,5 y el 5 %; humedad: inferior al 55 %; pH: entre 5,4 y 6,2.

Características microbiológicas

Mesófilos: presencia de bacterias lácticas y micrococáceas.

Características organolépticas

Aroma: especiado; a veces, fragancia de hierbas aromáticas, con o sin ajo.

Sabor: delicado, ligeramente dulce y a pimienta o ajo.

Color: rosado, tirando a rojo.

Consistencia: picado medio grueso; poca resistencia a la masticación.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

El producto «Soprèssa Vicentina» está estrechamente vinculado a la zona en todas las fases de su producción.

El vínculo del producto con el medio en lo que respecta a los factores humanos puede comprobarse a partir de la presencia tradicional en la zona de producción, el territorio vicentino, de numerosos campesinos y artesanos que, con métodos peculiares de cría de cerdos, transformación de la carne y curación han dado origen a la «Soprèssa Vicentina», un producto único cuyo método de elaboración prácticamente no ha variado hasta hoy.

En particular, el vínculo con el medio queda patente en el carácter de la materia prima, obtenida a partir de la dieta de engorde de los cerdos, que es tradicional y se compone casi exclusivamente de cereales nobles de la zona.

Además, el vínculo de la materia prima con el territorio viene dado por el uso del suero, subproducto de la industria quesera, en la dieta, suministrada preferentemente en forma de pasta. Es esta una práctica tradicional, como atestigua el hecho de que en el territorio de la provincia de Vicenza se producen dos importantes quesos con DOP (Asiago y Grana Padano).

En la transformación de la leche destinada a la producción de dichos productos DOP se obtienen subproductos como el suero.

El suero presenta las características de la leche y, sobre todo, del proceso de separación de las sustancias que van a formar el queso, con una secuencia lógica de los elementos que, al quedar inutilizados, dan el suero.

Los ganaderos de la zona vicentina utilizan este tipo de suero por las características particulares que transmite a la carne de porcino y, por ende, al producto transformado que se obtiene en una segunda fase.

Los aspectos económicos vinculados al uso del suero, alimento que tiene una concentración muy baja de principios nutritivos y un altísimo contenido de agua, han condicionado siempre el uso estrictamente local del mismo, dando lugar a una tradición de su uso para la alimentación de los cerdos destinados a la producción de la «Soprèssa Vicentina».

Además, el vínculo de la «Soprèssa Vicentina» con la zona viene dado por la presencia, en la provincia de Vicenza, de transformadores con pequeños mataderos y establecimientos de transformación que utilizan cerdos de las granjas locales y mantienen el método tradicional de producción de la «Soprèssa Vicentina», típico de la tradición campesina vicentina.

Las fases de curación se caracterizan por las condiciones de humedad del aire, que se ajustan a la alternancia de las temperaturas. A estas condiciones se deben los procesos de primera y segunda fermentación del embutido.

La relación con el medio natural y humano da lugar a un producto peculiar, cuyas características específicas distinguían, y distinguen aún, la Soprèssa producida en el territorio vicentino de los embutidos análogos de otras zonas. Esta particularidad se atestigua en la bibliografía histórica.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Esta administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la denominación de origen protegida «Soprèssa Vicentina» en el nº 73 del Boletín Oficial de la República Italiana de 28.3.2009.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la siguiente dirección de Internet: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

o accediendo a la página principal del sitio del Ministerio (www.politicheagricole.it) y seleccionando la pestaña «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, seguidamente «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».