

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2023/1546 DE LA COMISIÓN****de 26 de julio de 2023**

**por el que se inscribe un nombre en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas «Pancetta de l'Île de Beauté / Panzetta de l'Île de Beauté» (IGP), «Saucisson sec de l'Île de Beauté / Salciccia de l'Île de Beauté» (IGP), «Bulagna de l'Île de Beauté» (IGP) y «Figatelli de l'Île de Beauté / Figatellu de l'Île de Beauté» (IGP)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a) del Reglamento (CE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro presentada por Francia de los nombres: «Pancetta de l'Île de Beauté / Panzetta de l'Île de Beauté» (PGI-FR-02427) <sup>(2)</sup>, «Saucisson sec de l'Île de Beauté / Salciccia de l'Île de Beauté» (PGI-FR-02431) <sup>(3)</sup>, «Bulagna de l'Île de Beauté» (PGI-FR-02429) <sup>(4)</sup> y «Figatelli de l'Île de Beauté / Figatellu de l'Île de Beauté» (PGI-FR-02432) <sup>(5)</sup> como indicaciones geográficas protegidas (IGP) se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.
- (2) Se recibieron tres notificaciones de oposición relativas a las solicitudes mencionadas procedentes de Italia, España y una organización internacional con sede en Suiza.
- (3) Tras examinar las declaraciones motivadas de oposición y considerarlas admisibles, de conformidad con el artículo 51, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión invitó a los oponentes a iniciar las consultas oportunas con vistas a alcanzar un acuerdo.
- (4) Las consultas entre Francia y los oponentes finalizaron sin que se alcanzara un acuerdo. Por consiguiente, la Comisión debe tomar una decisión sobre el registro de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 52, apartado 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, teniendo en cuenta los resultados de esas consultas.
- (5) En primer lugar, los oponentes invocaron un incumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 5 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 de las solicitudes de registro como indicaciones geográficas protegidas («IGP») de los nombres «Pancetta de l'Île de Beauté / Panzetta de l'Île de Beauté», «Saucisson sec de l'Île de Beauté / Salciccia de l'Île de Beauté», «Bulagna de l'Île de Beauté» y «Figatelli de l'Île de Beauté / Figatellu de l'Île de Beauté».

A este respecto, los oponentes alegaron que no se cumplen los requisitos establecidos en la definición de indicación geográfica protegida en virtud del citado artículo, ya que, en su opinión, los productos amparados por esas solicitudes de IGP no poseen características específicas que puedan vincularse a la zona geográfica de que se trata. También se ha llamado la atención sobre los métodos de producción supuestamente industriales, como el ahumado, utilizados para los productos de chacinería en cuestión, que, según los oponentes, prueban también la ausencia de vínculo con la zona geográfica.

- (6) Además, los oponentes alegaron que, contrariamente a los requisitos del artículo 7, apartado 1, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, en el momento en que se presentaron las solicitudes de IGP, el nombre «Île de Beauté» no se utilizaba en el comercio.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO C 417 de 14.10.2021, p. 36.

<sup>(3)</sup> DO C 417 de 14.10.2021, p. 32.

<sup>(4)</sup> DO C 421 de 18.10.2021, p. 15.

<sup>(5)</sup> DO C 418 de 15.10.2021, p. 44.

- (7) Los oponentes se refirieron además a una posible infracción de las normas de homonimia contenidas en el artículo 6, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, habida cuenta de las denominaciones de origen protegidas («DOP») existentes en Córcega: «Lonzo de Corse / Lonzo de Corse — Lonzu», «Jambon sec de Corse / Jambon sec de Corse — Prisuttu» y «Coppa de Corse / Coppa de Corse — Coppa di Corsica». A tal fin, los oponentes preguntaron si, habida cuenta del objetivo específico perseguido por el citado artículo, la homonimia solo puede existir en el caso de términos idénticos o también en el caso de expresiones sinónimas.
- (8) Además, los oponentes argumentaron que el registro de las IGP propuesto pondría en peligro la existencia de las DOP mencionadas, tal como se establece en el artículo 10, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. En este contexto, señalaron el hecho de que los nombres de las cuatro solicitudes de IGP se refieren a productos obtenidos en una zona geográfica casi idéntica a la de otros productos de chacinería cuyos nombres ya están reconocidos como DOP. Aunque los nombres de las cuatro solicitudes de IGP de que se trata son diferentes de los de las DOP antes indicadas desde el punto de vista léxico, los consumidores suelen entender «Île de Beauté» como sinónimo de «Corse» (Córcega), que forma parte del nombre de esas DOP.

En consecuencia, los oponentes creen que los consumidores pueden tener la impresión errónea de que existe un vínculo entre «Pancetta de l'Île de Beauté / Panzetta de l'Île de Beauté», «Saucisson sec de l'Île de Beauté / Salciccia de l'Île de Beauté», «Bulagna de l'Île de Beauté» y «Figatelli de l'Île de Beauté / Figatellu de l'Île de Beauté» y las DOP registradas «Lonzo de Corse / Lonzo de Corse — Lonzu», «Jambon sec de Corse / Jambon sec de Corse — Prisuttu» y «Coppa de Corse / Coppa de Corse — Coppa di Corsica». En opinión de los oponentes, la probabilidad de confusión es aún mayor dado que todos los productos designados como IGP y DOP antes citados pertenecen a la misma categoría de productos (chacinería).

- (9) La Comisión ha evaluado los argumentos expuestos por los oponentes a la luz de las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y ha tenido en cuenta los resultados de las consultas pertinentes llevadas a cabo entre el solicitante y los oponentes.
- (10) Por lo que se refiere al supuesto incumplimiento por parte de las solicitudes de IGP de las condiciones establecidas en el artículo 5 del Reglamento (UE) N.º 1151/2012 por no poseer las características específicas vinculadas a la zona geográfica en cuestión, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

Los pliegos de condiciones de «Pancetta de l'Île de Beauté / Panzetta de l'Île de Beauté», «Saucisson sec de l'Île de Beauté / Salciccia de l'Île de Beauté», «Bulagna de l'Île de Beauté» y «Figatelli de l'Île de Beauté / Figatellu de l'Île de Beauté» demuestran las cualidades de los productos designados como IGP y cómo esas se derivan de la combinación del buen hacer de los productores locales y de su origen geográfico. Se destaca un papel especial en la producción de varios de los procesos, como el método de salazón en seco de la carne de cerdo, el método particular de picado de la carne, el uso para el ahumado de madera dura de frondosas locales, el uso de pimienta negra y la ventilación natural para el secado de la carne. Estas técnicas son el resultado de las usanzas locales de Córcega y están estrechamente vinculadas a los factores naturales de la isla, como el clima y la cubierta forestal. La utilización de estas técnicas, en combinación con determinados ingredientes, contribuye a las características finales de los productos, como el ahumado, el sabor a pimienta, las notas relacionadas con el curado en seco o la maduración, la textura, firmeza o suavidad particulares, etc.

Sobre el supuesto carácter industrial del método de producción y, en particular, del ahumado, el solicitante señaló que este método se utiliza ampliamente en Córcega, mientras que el uso de madera dura local en el proceso de ahumado refuerza aún más el vínculo con la zona. Este ahumado de madera dura procedente de árboles locales (castaño, roble, haya, etc.) confiere a los productos una de sus características finales. En cualquier caso, el ahumado no es el único elemento que determina el vínculo con la zona. Por el contrario, los productores indican una variedad de procesos, así como la utilización de diversos ingredientes, que pueden encontrarse en las tradiciones de Córcega o en los conocimientos técnicos locales, que contribuyen conjuntamente a las características finales de estos productos.

Por lo tanto, los productos mencionados designados como IGP presentan cualidades atribuibles a su origen geográfico. Por consiguiente, no puede cuestionarse la relación de causalidad entre los productos mencionados y la zona geográfica.

- (11) Por lo que se refiere a las alegaciones de que no hay pruebas del uso anterior o comercial del nombre «Île de Beauté» para los productos de chacinería en cuestión, debe reiterarse que el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 no exige ni presume ninguna duración específica de la utilización previa de los nombres que se pretenda proteger.

El solicitante destacó el uso consolidado de los nombres de las IGP en los últimos años y señaló diversas actividades de comunicación o comercialización emprendidas para promover el uso de los nombres desde 2015.

En vista de lo anterior, debe considerarse que se cumple la condición para el uso del nombre en el comercio, tal como se contempla en el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- (12) Por lo que respecta a las alegaciones relativas a la supuesta o posible infracción del artículo 6, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 en caso de registro de los nombres en cuestión como IGP, estas deben rechazarse, ya que la situación en el presente caso no entra en el ámbito de aplicación de la disposición antes mencionada, que establece las normas exclusivamente para los homónimos parciales o enteros. Los homónimos se entienden comúnmente como palabras que tienen la misma ortografía o pronunciación, pero significados y orígenes diferentes. «Île de Beauté» y «Corse/Córcega» están claramente escritas y pronunciadas de manera diferente, por lo que no pueden considerarse homónimas. Las partes de los nombres que hacen referencia a los tipos de chacinas tanto en las IGP como en las DOP son también totalmente diferentes. Como tales, los nombres de las IGP cuyo registro se propone no son total ni parcialmente homónimos con los de las DOP registradas «Lonzo de Corse» / «Lonzo de Corse — Lonzu», «Jambon sec de Corse / Jambon sec de Corse — Prisuttu» y «Coppa de Corse» / «Coppa de Corse — Coppa di Corsica».
- (13) Por lo que se refiere a los argumentos de los oponentes de que el registro de las IGP propuesto pondría en peligro la existencia de las DOP mencionadas, tal como se establece en el artículo 10, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión considera improbable el riesgo de tal efecto negativo. Los nombres de las IGP objeto de las presentes solicitudes son suficientemente diferentes de los nombres de las DOP registradas, como lo son los productos asociados a ellas. Por lo tanto, su coexistencia en el mercado no sería engañosa para los consumidores ni afectaría negativamente a las DOP protegidas.

En efecto, «Île de Beauté» es una perífrasis habitual que, especialmente para los consumidores franceses, significa Córcega, y el término «Île de Beauté» se utiliza para referirse a Córcega, en particular en los sitios web relacionados con el turismo. Por lo tanto, estos dos términos pueden considerarse sinónimos en la mente de los consumidores.

Sin embargo, desde el punto de vista léxico, como se ha explicado anteriormente, es poco probable que se produzca una confusión en la mente del consumidor. Tanto las IGP como las DOP consideradas son nombres compuestos que indican el lugar de origen y el tipo de producto. Los términos específicos «pancetta/panzetta», «saucisson sec / salciccia», «bulagna» o «figatelli/figatellu» están asociados a tipos específicos de chacinas, que son diferentes de los productos designados como «lonzo/lonzu», «jambon sec / prisuttu» o «coppa». Un consumidor medio, aunque no sea un experto en tipos de chacinas, debe poder concluir que términos diferentes designan productos diferentes, que poseen características diferentes.

Los aspectos visuales y la forma en que se ofrecen los productos en el mercado (presentación del producto al consumidor final en aspecto, tamaño, formas, etc.) también desempeñan un papel fundamental a la hora de distinguir entre los productos.

Habida cuenta de las diferencias entre los productos de las IGP y DOP y entre sus nombres, la Comisión considera que el registro de los cuatro nombres de IGP en cuestión no afectaría negativamente a los productos asociados a las DOP «Lonzo de Corse» / «Lonzo de Corse — Lonzu», «Jambon sec de Corse / Jambon sec de Corse — Prisuttu» y «Coppa de Corse» / «Coppa de Corse — Coppa di Corsica». Los de las IGP y los de las DOP pueden coexistir, ya que los consumidores sabrán distinguirlos en el mercado y tomar decisiones de compra conscientes. Por consiguiente, debe concluirse que el registro de las IGP propuestas no tendrá el efecto indicado en el artículo 10, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- (14) Habida cuenta de lo anterior, procede inscribir los nombres «Pancetta de l'Île de Beauté / Panzetta de l'Île de Beauté», «Saucisson sec de l'Île de Beauté / Salciccia de l'Île de Beauté», «Bulagna de l'Île de Beauté» y «Figtelli de l'Île de Beauté / Figatellu de l'Île de Beauté» en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas.

- (15) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### *Artículo 1*

Quedan registrados los nombres «Pancetta de l'Île de Beauté / Panzetta de l'Île de Beauté» (IGP), «Saucisson sec de l'Île de Beauté / Salciccia de l'Île de Beauté» (IGP), «Bulgna de l'Île de Beauté» (IGP) y «Fiatelli de l'Île de Beauté / Fiatellu de l'Île de Beauté» (IGP).

Los nombres contemplados en el párrafo primero identifican un producto de la clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.) del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión <sup>(6)</sup>.

#### *Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días 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 26 de julio de 2023.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(6)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6. 2014, p. 36).