

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 872/2013 DELLA COMMISSIONE****del 9 settembre 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Salame Brianza (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Salame Brianza», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) Scopo della domanda è modificare il disciplinare precisando il metodo di ottenimento, l'etichettatura e gli adeguamenti alla normativa in vigore, segnatamente per quanto riguarda i controlli.
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica

minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 50 - 52 del suddetto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Salame Brianza» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato contenente i principali elementi del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 9 settembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.<sup>(2)</sup> GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

## ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione d'origine protetta «Salame Brianza» è approvata la seguente modifica:

**— Metodo di ottenimento**

All'articolo 4, relativo al «metodo di elaborazione» della DOP «Salame Brianza», il paragrafo 2 relativo alla macinatura è stato modificato. Il disciplinare in vigore prevede che il salame di peso non superiore ai 300 grammi sia macinato con un tritacarne avente stampi con fori di 4 - 4,5 mm (macinatura fine) e il salame «di peso superiore ai 300 grammi» con un tritacarne avente stampi con fori di 7 - 8 mm (macinatura grossolana), collegando pertanto la «misura della grana» del «Salame Brianza» al peso.

In realtà, non esiste alcuna correlazione fra il peso del salame e la «misura della grana». Nella versione modificata del disciplinare si è quindi ritenuto opportuno sopprimere questa correlazione lasciando esclusivamente l'indicazione delle dimensioni dei fori del tritacarne.

All'articolo 5 relativo alla «stagionatura», la tabella relativa ai tempi minimi di stagionatura del «Salame Brianza» DOP è stata aggiornata in base a tre criteri.

Innanzitutto, l'unità di tempo della stagionatura, che viene indicata in settimane nel disciplinare attualmente in vigore, è stata modificata in modo da essere indicata in giorni nella nuova versione, il che costituisce un'indicazione più precisa e trasparente del tempo stabilito.

In secondo luogo, si è ritenuto opportuno, in considerazione delle modalità di commercializzazione previste dall'articolo 8 del disciplinare in vigore, indicare anche per il salame confezionato sottovuoto, in atmosfera modificata o avvolto in pellicola di plastica microperforata, tempi minimi di stagionatura ben precisi, distinti da quelli applicabili al salame non confezionato. In effetti, nella nuova tabella, per i salami a pezzatura piccola (nel caso specifico fino a 55 mm di diametro), i tempi di stagionatura del prodotto confezionato sono leggermente più lunghi di quelli del prodotto venduto sfuso in quanto il salame, una volta confezionato, non è più soggetto ad alcun processo naturale di asciugamento.

Infine, si è ritenuto opportuno arricchire la gamma dei diametri con i quali il «Salame Brianza» può essere immesso sul mercato, inserendo anche diametri elevati, in passato non disponibili a causa dei limiti imposti dalle pezzature dei budelli presenti sul mercato. Poiché i tempi di stagionatura del «Salame Brianza», che include anche l'asciugamento, varia in funzione del diametro del salame, va da sé che al maggior numero di diametri previsti dalla presente stesura del disciplinare corrispondano una più vasta gamma e tempi più lunghi di stagionatura.

**— Etichettatura**

All'articolo 8, il logo della denominazione della DOP «Salame Brianza» è stato inserito nel disciplinare stesso, mentre figurava come documento in allegato nella precedente versione, logo del resto mai descritto né utilizzato. L'attuale logo della denominazione con i suoi indici colorimetrici è quindi inserito nell'articolo 8.

**— Controlli — Adeguamenti della normativa**

L'articolo 7 relativo ai «controlli» è stato aggiornato nella misura in cui attribuiva all'associazione incaricata di tutelare la DOP competenze che risultano illegittime ai sensi degli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup> che prevedono la terzietà del soggetto controllore.

Infine, all'articolo 1 e all'articolo 8, paragrafi 1 e 3, la dicitura DOC, utilizzata in Italia prima dell'adozione del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio <sup>(2)</sup>, è stata sostituita dalla dicitura DOP conformemente alla normativa dell'Unione europea.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

<sup>(2)</sup> GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1.

## ALLEGATO II

## DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

«SALAME BRIANZA»

N° CE: IT-PDO-0217-0326-21.02.2008

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Denominazione**

«Salame Brianza»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Al momento dell'immissione in consumo, la DOP «Salame Brianza» presenta forma cilindrica e consistenza compatta, non elastica.

L'aspetto al taglio è compatto ed omogeneo, con frazione adiposa priva di porzioni rancide; la fetta non presenta frazioni aponeuritiche evidenti ed è di colore rosso rubino uniforme. L'odore è delicato e caratteristico, il gusto molto dolce e delicato, mai acido.

Inoltre, al momento dell'immissione in consumo, la DOP «Salame Brianza» presenta le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche seguenti:

- proteine totali: min. 23 %,
- rapporto collagene/proteine: max. 0,10,
- rapporto acqua/proteine: max. 2,00,
- rapporto grasso/proteine: max. 1,5,
- pH: superiore o pari a 5,3.

Infine, per quanto riguarda le caratteristiche microbiologiche, il prodotto presenta una carica microbica mesofila > 1 × 10 formanti una colonia/grammo con prevalenza di lactobacillaceae e coccacee.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La DOP «Salame Brianza» è costituita dall'impasto di carne suina: spalla disossata e snervata secondo buona tecnica, friscoli di banco e triti di prosciutti, pancette e/o gole senza grasso molle, sale, pepe a pezzi e/o macinato.

Possono inoltre essere impiegati: vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico, aglio in dose minima.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Occorre rispettare una serie di norme ben precise in materia di utilizzo e di composizione della razione alimentare. L'alimentazione dei suini avviene in due fasi e si basa principalmente sulla produzione cerealicola proveniente dalla macro-zona delimitata al punto 4. I sottoprodotti dell'attività casearia (siero di latte, cagliata e latticello) sono forniti dai caseifici siti nella zona geografica delimitata.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La fabbricazione della DOP «Salame Brianza» (mondatura, macinatura, impastatura degli ingredienti, insaccatura in budello, asciugamento, stagionatura) deve avere luogo nella zona di produzione tradizionale, sita sul territorio della Brianza, delimitata al punto 4.

<sup>(1)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Il confezionamento e il frazionamento in fette o in porzioni della DOP «Salame Brianza» devono essere effettuati nella zona di produzione delimitata al punto 4, sotto la sorveglianza dell'Organismo di controllo autorizzato al fine di garantire la qualità del prodotto. In effetti il «Salame Brianza» è sensibile agli agenti esterni, soprattutto alla luce ed all'ossidazione per effetto dell'aria e del calore. La preparazione del «Salame Brianza» in previsione dell'affettatura prevede obbligatoriamente l'eliminazione del budello e, pertanto, l'esposizione diretta all'aria della parte commestibile del prodotto. L'esposizione del prodotto agli agenti esterni in condizioni non controllate altera le caratteristiche organolettiche del «Salame Brianza». Pertanto, allo scopo di preservare le caratteristiche d'origine del prodotto, è necessario che il «Salame Brianza» sia affettato e condizionato immediatamente dopo il periodo di stagionatura sul luogo stesso di produzione.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Il «Salame Brianza» può essere commercializzato sfuso ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato.

La designazione della denominazione d'origine protetta «Salame Brianza» deve figurare sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da qualsiasi altra dicitura e deve essere seguita immediatamente dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta».

Le due indicazioni di cui sopra devono essere scritte in italiano.

La sigla «DOP» può inoltre comparire in un altro punto dell'etichetta nel medesimo campo visivo. Per i prodotti destinati ai mercati internazionali la menzione «Denominazione di Origine Protetta» può essere tradotta nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al logo dell'indicazione geografica protetta.



È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore nonché l'eventuale nome degli allevamenti utilizzati per la produzione del «Salame Brianza», purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

Qualora il logo sia direttamente apposto sull'etichetta delle ditte produttrici, i quantitativi di etichette, controllati dall'Organo di controllo autorizzato, devono corrispondere ai quantitativi di materie prime destinate alla produzione del «Salame Brianza».

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del «Salame Brianza» devono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte [la DOP in questione beneficia della deroga concessa dall'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006].

La zona di produzione della DOP «Salame Brianza» è sita nel territorio della Brianza. Essa è delimitata a nord dai contrafforti del monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda e ad ovest dalla strada nazionale Comasina, ivi compresa una fascia esterna di 2 km.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La macro-zona geografica nella quale sono ubicati gli allevamenti suini destinati alla produzione del «Salame Brianza» presenta un paesaggio molto uniforme, soprattutto nella regione interamente pianeggiante della pianura del Po, solcata da fiumi e da canali e ricca di piante vegetali, in particolare di prati e mais. Il clima è caratterizzato da autunni e inverni relativamente rigidi, molto umidi e nebbiosi e da primavere temperate e piovose; durante l'estate invece le temperature sono piuttosto elevate e le precipitazioni frequenti, passeggero e spesso abbondanti.

All'interno di tale macro-zona, la macro-zona di produzione del «Salame Brianza» DOP, sita appunto nel territorio della Brianza, presenta un alternarsi di fertili pianure e soleggiate colline, al riparo di una massiccia catena montuosa a nord che filtra le correnti d'aria e le perturbazioni generando diversi fenomeni atmosferici quali la filtrazione dell'aria, i venti caldi di caduta, i venti freddi (quando le correnti soffiano da nord anziché da ovest) e le nebbie.

### 5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche del «Salame Brianza» sono inconfondibili. Al taglio, la fetta è omogenea, di colore rosso rubino, di aspetto consistente e compatto. Il profumo è delicato e caratteristico, il gusto molto dolce e mai acido.

### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le qualità richieste per il «Salame Brianza» DOP dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali e umani.

In particolare, la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macro-zona geografica di cui al punto 4, mentre la produzione del «Salame Brianza» sfrutta le condizioni della macro-zona delimitata sempre al precedente punto 4.

Infatti, le caratteristiche e le risorse naturali della macro-zona hanno permesso all'agricoltura e all'allevamento di svilupparsi notevolmente ed oggi ne constatiamo gli effetti positivi sulle attività economiche insediate nella zona: importanti coltivazioni di mais e numerosi mangimifici che trasformano i cereali in alimenti destinati agli allevamenti di suini e bovini presenti in numero massiccio.

Tuttavia, se la macro-zona si è da sempre rivelata ideale per mettere a disposizione le materie prime (mais e siero di latte) necessarie per l'alimentazione dei suini e per il loro allevamento, è anche vero che la geografia e la morfologia della Brianza rappresentano uno dei principali fattori che hanno consentito lo sviluppo di una produzione tipica come quella del «Salame Brianza».

In effetti, la catena alpina che delimita a nord-ovest il territorio della Brianza conferisce particolarità climatiche a tutta la regione del Piemonte: le correnti d'aria e le perturbazioni sono filtrate dai massicci montuosi generando diversi fenomeni atmosferici quali la filtrazione dell'aria, i venti caldi di caduta, i venti freddi (quando le correnti soffiano da nord anziché da ovest) e le nebbie. Tutte queste condizioni costituiscono naturalmente i fattori ideali per la stagionatura del «Salame Brianza», in quanto la fermentazione che avviene durante la maturazione è dovuta al complesso della flora microbica presente nell'ambiente di trasformazione e di stagionatura dei prodotti, flora microbica dipendente essa stessa dalle caratteristiche ambientali (temperatura, umidità ecc.) della zona.

## Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la domanda di modifica della denominazione di origine protetta «Salame Brianza» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana, serie generale, n. 8 del 10 gennaio 2008.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame Brianza» è consultabile:

— sul seguente sito Internet:

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

oppure

— accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».