

ANEXO I

SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 () artículo 17 (X)
DOP (X)IGP ()
Nº nacional del expediente: 47

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales. Sección VI
Via XX settembre, 20, I-00187 ROMA
Teléfono: 06-4819968 - 46655104 Fax: 06 - 483998

2. Agrupación solicitante:

- a) Nombre: Consorzio Produttori Salame Brianza
- b) Dirección: Viale Corneggia 4 - Merate (CO)
- c) Composición: Productor/transformador (X) otros ()

3. Nombre del producto: Salami de Brianza

4. Tipo de producto: (véase la lista del Anexo VI): Embutido (carnes preparadas)

5. Descripción del pliego de condiciones:

- a) Nombre: Salami de Brianza
- b) Descripción: Salami de carne de porcino en el que se emplean componentes adiposos tradicionales y diversos condimentos. La materia prima, excepto los condimentos, procede de establecimientos ganaderos situados en el territorio de las regiones de Piamonte, Lombardía y Emilia-Romaña.
El producto, de forma cilíndrica, se presenta compacto, con consistencia no elástica, color rojo rubí uniforme y cualidades organolépticas peculiares, según se desprende del pliego de condiciones. El aspecto del corte es compacto y homogéneo, sustancialmente magro, con pimienta desmenuzada.
- c) Zona geográfica: El salami de Brianza se elabora en el territorio del mismo nombre (Brianza), cuya delimitación se detalla en el pliego de condiciones.
- d) Antecedentes:
La notoriedad del salami de Brianza se vincula a los lugares en que se obtiene tradicionalmente. La historia del producto se engloba en la evolución de una típica cultura rural común de toda la macrorregión padana, de cuyo territorio deriva la materia prima, que a su vez se elabora en un área bastante más restringida y siguiendo tradiciones consolidadas peculiares de la denominación en cuestión.
El origen del producto se relaciona pues con la difusión de la ganadería porcina local y con las peculiares condiciones climáticas, ya que se trata de zonas de colinas que favorecen la conservación de la carne de porcino y confieren cualidades organolépticas especiales.
Las referencias históricas del salami de Brianza están presentes en las tradiciones gastronómicas lombardas, que se han mantenido hasta nuestros días.
En épocas recientes se encuentran referencias a la denominación en cuestión en los acuerdos bilaterales suscritos por Italia con Alemania, Francia, España y Austria respecto a la protección de las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras denominaciones de carácter geográfico reservadas a los productos originarios del territorio italiano.
- e) Método de obtención: La producción del salami de Brianza comprende las siguientes fases: preparación de los componentes cárnicos, tajadura, amasado, embutido, enjugado y maduración.
- f) Vínculo: La calidad del producto se debe a las condiciones ambientales y los factores naturales y humanos. En particular, las características de la materia prima son peculiares en la macrozona geográfica delimitada, mientras la producción del salami de Brianza se justifica por las condiciones de la microzona delimitada. El conjunto formado por materia prima, producto y denominación se vincula a la evolución socioeconómica del área. En efecto, la evolución técnica del cultivo de cereales y de la transformación de la leche ha determinado una vocación productiva unívoca, situando la zona de producción de la materia prima en áreas tradicionalmente destinadas a tipos específicos de ganadería porcina.

- g) **Estructura de control:** Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales, que podrá ser asistido por la Asociación de Productores de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CEE) de referencia.
- h) **Etiquetado:** El producto despachado al consumo debe hacer constar la denominación "Salame Brianza", seguida de la mención "Denominazione di origine controllata", ambas intraducibles.
- i) **Requisitos nacionales:** Véanse las disposiciones de los Acuerdos bilaterales, anejas a la presente solicitud de registro, y las siguientes disposiciones nacionales en la materia: Decreto Legislativo 30/12/1992, n. 537, DPR 18/02/1993, n. 135, y DL 18/06/1986, n. 282, traspasado a L. = 7/08/1986, n. 462.

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

Nº CEE:G/IT/00326/94.02.07

Fecha de recepción del expediente completo: 7/2/94