

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/1546 DELLA COMMISSIONE****del 26 luglio 2023****recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «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) e «Figatelli de l'Île de Beauté/Figatellu de l'Île de Beauté» (IGP)**

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 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda presentata dalla Francia al fine di registrare i nomi «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> e «Figatelli de l'Île de Beauté/Figatellu de l'Île de Beauté» (PGI-FR-02432) <sup>(5)</sup> come indicazioni geografiche protette (IGP) è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.
- (2) Sono pervenute tre notifiche di opposizione relative alle domande in oggetto da parte dell'Italia, della Spagna e di un'organizzazione internazionale con sede in Svizzera.
- (3) Dopo aver esaminato le dichiarazioni di opposizione motivate e averle ritenute ricevibili, a norma dell'articolo 51, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha invitato gli oppositori ad avviare adeguate consultazioni al fine di raggiungere un accordo.
- (4) Le consultazioni tra la Francia e gli oppositori si sono concluse senza il raggiungimento di un accordo. La Commissione dovrebbe pertanto decidere in merito alla registrazione secondo la procedura di cui all'articolo 52, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, tenendo conto dei risultati di dette consultazioni.
- (5) In primo luogo gli oppositori hanno invocato la non conformità delle domande di IGP: «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» e «Figatelli de l'Île de Beauté/Figatellu de l'Île de Beauté» con le condizioni di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

A tale riguardo gli oppositori hanno sostenuto che i requisiti stabiliti nella definizione di indicazione geografica protetta ai sensi del suddetto articolo non sono soddisfatti, in quanto, a loro avviso, i prodotti oggetto delle presenti domande di IGP non possiedono caratteristiche specifiche che possano essere collegate alla zona geografica interessata. È stata inoltre richiamata l'attenzione sui presunti metodi industriali di produzione, come l'affumicatura, utilizzati per i salumi in questione, che secondo gli oppositori dimostrerebbero ulteriormente l'assenza del legame con la zona geografica.

- (6) Inoltre gli oppositori hanno sostenuto che, contrariamente ai requisiti di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, al momento della presentazione delle domande di IGP il nome «Île de Beauté» non era utilizzato nel commercio.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU C 417 del 14.10.2021, pag. 36.

<sup>(3)</sup> GU C 417 del 14.10.2021, pag. 32.

<sup>(4)</sup> GU C 421 del 18.10.2021, pag. 15.

<sup>(5)</sup> GU C 418 del 15.10.2021, pag. 44.

- (7) Gli opposenti hanno altresì fatto riferimento a una potenziale violazione delle norme sull'omonimia di cui all'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012 in considerazione delle DOP esistenti in Corsica: «Lonzo de Corse/Lonzo de Corse — Lonzu», «Jambon sec de Corse/Jambon sec de Corse — Prisuttu» e «Coppa de Corse/Coppa de Corse — Coppa di Corsica». A tal fine gli opposenti hanno chiesto se, tenuto conto dell'obiettivo specifico perseguito dal suddetto articolo, l'omonimia possa sussistere solo nel caso di termini identici o anche nel caso di espressioni che sono sinonimi.
- (8) Gli opposenti hanno inoltre sostenuto che la proposta di registrazione delle IGP comprometterebbe l'esistenza delle suddette DOP, come previsto all'articolo 10, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012. Al riguardo hanno attirato l'attenzione sul fatto che i nomi delle quattro domande di IGP si riferiscono a prodotti ottenuti in una zona geografica quasi identica a quella di altri salumi, i cui nomi sono già riconosciuti come le DOP di cui sopra. Sebbene i nomi delle quattro domande di IGP in questione appaiano diversi da quelli delle DOP sopra indicate da un punto di vista lessicale, «Île de Beauté» è comunemente intesa dal consumatore come sinonimo di «Corse» (Corsica), che fa parte di tali nomi DOP.

Di conseguenza, secondo gli opposenti, i consumatori possono essere erroneamente portati a credere che esista un legame tra «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» e «Figatelli de l'Île de Beauté/Figatellu de l'Île de Beauté» e le DOP registrate «Lonzo de Corse/Lonzo de Corse — Lonzu», «Jambon sec de Corse/Jambon sec de Corse — Prisuttu» e «Coppa de Corse/Coppa de Corse — Coppa di Corsica». Gli opposenti ritengono che la confusione sarebbe ancora più probabile considerato il fatto che i prodotti designati come le IGP e le DOP di cui sopra appartengono tutti alla stessa categoria di prodotti (salumi).

- (9) La Commissione ha valutato le argomentazioni esposte dagli opposenti alla luce delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 e ha tenuto conto dei risultati delle opportune consultazioni svoltesi tra il richiedente e gli opposenti.
- (10) Per quanto riguarda la presunta non conformità delle domande di IGP alle condizioni di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) n. 1151/2012 in riferimento alla mancanza delle caratteristiche specifiche che potrebbero essere legate alla zona geografica interessata, è opportuno considerare quanto segue.

I disciplinari di produzione di «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» e «Figatelli de l'Île de Beauté/Figatellu de l'Île de Beauté» illustrano le qualità dei prodotti designati come le IGP di cui sopra e mostrano come le loro caratteristiche derivino dalla combinazione delle conoscenze dei produttori locali e dall'origine geografica. Per diversi processi si evidenzia un ruolo particolare nella produzione, quale il metodo di salatura a secco della carne di maiale, un metodo particolare di macinazione della carne, l'affumicatura con legno duro a partire da latifoglie locali, l'uso di pepe nero e la ventilazione naturale per la stagionatura a secco della carne. Queste tecniche sono state coltivate come competenze locali in Corsica e sono strettamente legate ai fattori naturali dell'isola, come il clima e la copertura forestale. L'uso di tali tecniche, in combinazione con alcuni ingredienti, contribuisce alle caratteristiche finali dei prodotti, tra cui l'affumicatura, il sentore di pepe, note legate alla stagionatura o all'invecchiamento, una particolare consistenza/durezza/morbidezza, ecc.

Per quanto riguarda la presunta natura industriale del metodo di produzione, e in particolare l'affumicatura, il richiedente ha sottolineato che tale metodo è ampiamente utilizzato in Corsica, mentre l'uso di legno duro locale nel processo di affumicatura rende ancora più forte il legame con la zona. L'affumicatura con legno duro di alberi locali (castagno, quercia, faggio, ecc.) conferisce ai prodotti una delle caratteristiche finali. In ogni caso l'affumicatura non è l'unico elemento che determina il legame con la zona. Al contrario i produttori indicano una varietà di procedimenti e l'impiego di diversi ingredienti, reperibili nelle tradizioni della Corsica o nel patrimonio di competenze locali, che insieme contribuiscono alle caratteristiche finali dei prodotti interessati.

I prodotti designati come le IGP in questione presentano pertanto qualità attribuibili alla loro origine geografica. Il nesso di causalità tra i prodotti interessati e la zona geografica non può quindi essere messo in discussione.

- (11) Per quanto riguarda le affermazioni secondo cui non esistono prove di un uso precedente o commerciale del nome «Île de Beauté» per i salumi in questione, è opportuno ribadire che l'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 non impone né presuppone una durata specifica dell'uso precedente dei nomi da proteggere.

Il richiedente ha richiamato l'attenzione sull'uso consolidato dei nomi IGP negli ultimi anni e ha fatto riferimento a varie attività di comunicazione o di commercializzazione intraprese per promuovere l'uso dei nomi a partire dal 2015.

Alla luce di quanto precede, la condizione per l'uso del nome nel commercio, di cui all'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012, dovrebbe essere considerata soddisfatta.

- (12) Le asserzioni relative alla presunta o potenziale violazione dell'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012 in caso di registrazione dei nomi IGP in questione dovrebbero essere respinte in quanto la situazione nel caso di specie non rientra nell'ambito di applicazione della disposizione menzionata, che stabilisce le norme esclusivamente per gli omonimi parziali o interi. Gli omonimi sono comunemente intesi come termini aventi la stessa ortografia o pronuncia, ma significati e origini diversi. I termini «Île de Beauté» e «Corse/Corsica» sono chiaramente scritti e pronunciati in modo diverso e pertanto non possono essere considerati omonimi. Anche le parti dei nomi che fanno riferimento alle tipologie di salumi sia nei nomi IGP che in quelli DOP sono del tutto diverse. In quanto tali, i nomi IGP proposti per la registrazione non sono né in tutto né in parte omonimi dei nomi DOP registrati «Lonzo de Corse/Lonzo de Corse — Lonzu», «Jambon sec de Corse/Jambon sec de Corse — Prisuttu» e «Coppa de Corse/Coppa de Corse — Coppa di Corsica».
- (13) Quanto alle argomentazioni degli oppositori secondo le quali la proposta di registrazione delle IGP comprometterebbe l'esistenza delle suddette DOP, come previsto all'articolo 10, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ritiene improbabile il rischio di un tale effetto negativo. I nomi IGP oggetto delle presenti domande sono sufficientemente diversi dai nomi DOP registrati e dai prodotti ad essi associati. Pertanto la loro coesistenza sul mercato non trarrebbe in errore i consumatori, né inciderebbe negativamente sulle DOP protette.

«Île de Beauté» è infatti una perifrasi abituale che, soprattutto per i consumatori francesi, significa Corsica ed è utilizzata per designare la Corsica, in particolare sui siti Internet di turismo. Questi due termini possono essere pertanto considerati sinonimi nella mente dei consumatori.

Tuttavia, dal punto di vista lessicale, come spiegato in precedenza, è improbabile che possano creare confusione nel consumatore. Sia i nomi IGP che i nomi DOP in esame sono nomi composti che indicano il luogo di origine e il tipo di prodotto. I termini concreti pancetta/panzetta, saucisson sec/salciccia, bulagna o figatelli/figatellu sono associati a tipi specifici di salumi, che sono diversi dai prodotti designati come lonzo/lonzu, jambon sec/prisuttu o coppa. Un consumatore medio, anche se non esperto di tipi di salumi, dovrebbe essere in grado di concludere che termini diversi si riferiscono a prodotti diversi, che presentano caratteristiche diverse.

Anche gli aspetti visivi e la forma in cui i prodotti sono offerti sul mercato (presentazione del prodotto al consumatore finale - aspetto, dimensioni, forme, ecc.) svolgono un ruolo fondamentale nella distinzione tra i prodotti.

Tenuto conto delle differenze esistenti tra i prodotti IGP e DOP e tra i loro nomi, la Commissione ritiene che la registrazione dei quattro nomi IGP in esame non inciderebbe negativamente sui prodotti associati ai nomi DOP «Lonzo de Corse/Lonzo de Corse — Lonzu», «Jambon sec de Corse/Jambon sec de Corse — Prisuttu» e «Coppa de Corse/Coppa de Corse — Coppa di Corsica». Tali prodotti IGP e DOP potrebbero coesistere, in quanto i consumatori sarebbero in grado di distinguerli sul mercato e di compiere scelte di acquisto consapevoli. Si può pertanto concludere che la registrazione dei nomi IGP proposti non produrrebbe l'effetto indicato all'articolo 10, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012.

- (14) Alla luce delle considerazioni precedenti è opportuno iscrivere i nomi «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» e «Fगतelli de l'Île de Beauté/Fगतellu de l'Île de Beauté» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

- (15) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

I nomi «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) e «Figatelli de l'Île de Beauté/Figatellu de l'Île de Beauté» (IGP) sono registrati.

I nomi di cui al primo comma identificano un prodotto della classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.) di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione <sup>(6)</sup>.

*Articolo 2*

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 26 luglio 2023

*Per la Commissione*  
*La presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(6)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).