

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 126/07)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STANDARDOWE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) nr 2081/92

„SALAME CREMONA”

Nr WE: IT/00265/27.12.2002

CNP () COG (X)

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania pełnych informacji zainteresowane strony, w szczególności omawiani producenci produktów o chronionym oznaczeniu geograficznym (COG) powinni zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez właściwe służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre n. 20 — 00187 Roma
Telefon: (06) 481 99 68
Faks: (06) 42 01 31 26
E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1 Nazwa: Consorzio tutela del Salame Cremona
2.2 Adres: Piazza Zelioli Lanzini, 1 — 26100 Cremona
Telefon — faks: (0372) 59 82 51
2.3 Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inny ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2.: Przetwory mięsne

4. *Opis specyfikacji:*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa:

„Salame Cremona”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa – Jednostka ds. Polityki dot. Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4.2 Opis:

„Salame Cremona” jest konserwowaną i suszoną wędliną surową, arakteryzującą się następującymi cechami w momencie dopuszczenia do konsumpcji:

Cechy fizyko-morfologiczne

Waga w końcowym okresie dojrzewania wynosi nie mniej niż 500 gr

Średnica w trakcie produkcji wynosi nie mniej niż 65 mm

Długość w trakcie produkcji wynosi nie mniej niż 150 mm

Cechy chemiczne i fizyko-chemiczne

Całkowita zawartość białek: minimum 20 %

Stosunek kolagen/białka: maksimum 0,1

Stosunek woda/białka: maksimum 2,0

Stosunek tłuszcze/białka: maksimum 2,0

PH: wyższe lub równe 5,2

Cechy mikrobiologiczne

Jednostki tworzące kolonię bakterii mezofilnych: $> 1 \times 10^7$ na gram, z przewagą bakterii typu *lactobacillus* i *coccus*.

Cechy organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny: kształt cylindryczny, miejscami nieregularny.

Konsystencja: produkt powinien mieć konsystencję zwartą i miękką.

Wygląd podczas krojenia: plaster ma kształt zwarty i jednolity charakteryzujący się typowym połączeniem kawałków mięśni i tłuszczu na jego brzegu (tzw. wygląd „smelmato”). Brak widocznych chrząstek.

Kolor: intensywny czerwony.

Zapach: typowy zapach przypraw.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar, na którym produkowana jest kielbasa „Salame Cremona” obejmuje następujące regiony: Lombardię, Emilię Romagna, Piemont i Veneto.

4.4 Dowód pochodzenia:

Główne dokumenty historyczne, które w jasny i precyzyjny sposób potwierdzają pochodzenie produktu i jego związku z określonym terenem sięgają 1231 r. Dokumenty zachowane w Archiwach Państwowych w Cremonie potwierdzają handel trzodą chlewną i produktami mięsnymi prowadzony na tym terenie i na terenie innych państw sąsiadujących z nim. Dokumenty pochodzące z okresu Odrodzenia zawarte są w „Litterarum” i „Fragmentorum” wspomnianych archiwów i z całą pewnością są świadectwem istnienia a przede wszystkim znaczenia tej wędliny na obszarze produkcji określonym w specyfikacji. Z relacji z wizyty biskupa Cesare Speciano (1599-1606) w klasztorach żeńskich na tym terenie, w części dotyczącej życia codziennego, wynika, iż podczas tzw. dni tłustego jądła dostarczono również określone ilości tej kielbasy.

Do dziś jeszcze „Salame Cremona” ma duże znaczenie na głównych targach rolno-spożywczych organizowanych w Lombardii i dolinie Padu. Odniesienia społeczno-ekonomiczne są świadectwem istnienia wielu producentów wyspecjalizowanych w przetwórstwie mięsa wieprzowego, którzy rozpoczęli działalność produkcyjną na obszarze niziny Padańskiej ze względu na doskonałe wzajemne uzupełnianie się ich działalności z produkcją mleka i serów oraz zbóż (w szczególności kukurydzy).

4.5 Proces produkcji:

Proces produkcji można w skrócie przedstawić następująco: surowiec wykorzystywany do wytwarzania produktów COG powinien być pozyskany z mięsa świń hodowanych i ubijanych w następujących regionach: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemont, Emilia Romagna, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja, Lacjum i Molise. Do produkcji można wykorzystywać również mięso świń tradycyjnych ras Large White Italiana i Landrace Italiana, udoskonalone dzięki wpisaniu ich do „Libro Genealogico Italiano” (włoska księga rodowodowa), świnię pochodzące od macior wymienionych ras; świnię pochodzące od macior rasy włoskiej Duroc, udoskonalone dzięki wpisaniu ich do „Libro Genealogico Italiano”; świnię pochodzące od macior innych ras lub macior hybryd pod warunkiem, że pochodzą z programu selekcji lub schematów krzyżowania zgodnych z celami określonymi w „Libro Genealogico Italiano” w odniesieniu do produkcji tuczników słoninowych.

Uboj zwierząt odbywa się w okresie między dziewiątym a piętnastym miesiącem po urodzeniu. Średnia waga świń przeznaczonych do uboju wynosi między 144 a 176 kg.

Mięso wieprzowe przeznaczone do produkcji kiełbasy otrzymywane jest z tkanki mięśniowej tusz, mięśni poprzecznie prążkowanych oraz tłuszczu.

Składniki: sól, zioła, pieprz ziarnisty lub w kawałkach, czosnek miazdżony i wkładany do mięsa.

Inne dopuszczalne składniki: wino białe lub czerwone niemusujące, cukier i/lub dekstroza i/lub fruktoza i/lub laktoza, kultury bakterii wywołujące proces fermentacji, azotan sodu i/lub azotan potasu, azotyn sodu i/lub azotyn potasu, kwas askorbinowy i jego sól sodowa.

Zabronione jest używanie mięs oddzielanych mechanicznie.

Przygotowanie: mięśnie poprzecznie prążkowane i tłuszcz są delikatnie oddzielane od większych kawałków tkanki łącznej i tłuszczu miękkiego, węzłów chłonnych i nerwów. Rozdrabnianie odbywa się w rozdrabniaczu mięsa wyposażonym w otwory o średnicy 6mm. Temperatura mięsa podczas rozdrabniania powinna być wyższa niż 0 °C. Solenie odbywa się podczas rozdrabniania. Po zakończeniu tej czynności pozostałe składniki i aromaty mieszane są z masą. Mieszanie odbywa się w maszynach próżniowych lub maszynach o ciśnieniu atmosferycznym przez dłuższy okres czasu. „Salame Cremona” jest szprycowana do naturalnych jelit wieprzowych, wiankowych (wołowych), końskich lub baranich o minimalnej średnicy początkowej 65 mm. Związanie odbywa się ręcznie lub mechanicznie przy użyciu sznurka. Składowanie w chłodni dozwolone jest maksymalnie przez jeden dzień w temperaturze od 2 do 10 °C. Suszenie odbywa się na ciepło w temperaturze od 15 do 25 °C.

Dojrzewanie odbywa się w pomieszczeniach zapewniających w wystarczającym stopniu wymianę powietrza w temperaturze od 11 do 16 °C w okresie nie krótszym niż 5 tygodni. Okres dojrzewania zależy od średnicy początkowej jelita.

Produkt COG jest wprowadzany na rynek w porcjach jednostkowych, pakowany próżniowo lub pod ciśnieniem kontrolowanym, w całości, w kawałkach lub plastrach.

Producenci COG „Salame Cremona” są zobowiązani do ścisłego przestrzegania specyfikacji przedstawionej Komisji Europejskiej.

Procesy produkcji, pakowania i krojenia powinny być wykonywane pod nadzorem organów kontrolnych określonych w art. 7 specyfikacji, wyłącznie na obszarze produkcji wskazanym w art. 3 specyfikacji w celu zapewnienia kontroli i odtworzenia historii produktu oraz zachowania cech jakościowych produktu.

4.6 Związek:

Produkcja kiełbasy jest ściśle związana z obecnością hodowli świń na tym obszarze, która sięga okresu rzymskiego. Produkt „Salame Cremona” ma także ścisły i utrwalaony związek ze środowiskiem wynikający z sukcesywnego wprowadzania hodowli świń w związku z produkcją serów i uprawą kukurydzy.

Klimat cechujący się pochmurną pogodą i słabymi wiatrami jest wyjątkowo korzystny dla doskonałego współdziałania między hodowlą bydła mlecznego i hodowlą świń oraz uprawą zbóż i sprawia, że produkty takie jak kielbasa uzyskują podczas dojrzewania charakterystyczną miękkość, konsystencję i zapach odróżniające je od innych produktów. Obszar produkcji „Salame Cremona” posiadający cechy typowe dla obszarów o glebach aluwialnych jest od wieków wykorzystywany do hodowli świń w ramach tzw. „systemu rodzinnego”, który następnie przekształcił się w rzemiosło. Wszystkie obszary, na których produkowany jest omawiany produkt charakteryzują się pochmurnymi i bezwietrznymi warunkami klimatycznymi (wysoki poziom wilgotności i mało wiatrów) doskonałymi dla dojrzewania produktu przygotowywanego jak kielbasa „Salame Cremona”. Krajobraz obszaru produkcji jest bardzo jednolity, przynajmniej w części niziny Padańskiej: nizina z licznymi rzekami i kanałami, uprawami roślin, w szczególności łąki i uprawy kukurydzy.

Na terenie całego obszaru produkcji klimat charakteryzuje się dość surowym okresem jesiennym i zimowym o dużej wilgotności i mglistości, łagodną i deszczową wiosną, podczas gdy lato wyróżnia się dość wysokimi temperaturami, częstymi długotrwałymi i intensywnymi opadami deszczu. Hodowla świń na obszarze niziny Padańskiej i sąsiadujących dolin zawsze była doskonałym sposobem na najlepsze wykorzystanie dostępnych ilości kukurydzy i odpadów przetwórstwa mlecznego.

Obszar produkcji okazuje się być od zawsze doskonałym zarówno w zakresie dostępności surowców (kukurydza i serwatka) jak i produkowania i konserwowania mięs wieprzowych, w szczególności „Salame Cremona”, które wymagają klimatu charakteryzującego się dużą wilgotnością i słabymi wiatrami nadając produktom szczególnych cech jakościowych.

Wszystkie te czynniki same w sobie nie pozwoliłyby „Salame Cremona” osiągnąć takich cech jakościowych bez udziału człowieka, dzięki któremu z czasem zastosowane zostały techniki produkcji i dojrzewania tej charakterystycznej kielbasy.

Do dziś jeszcze „Salame Cremona” produkowana jest zgodnie z tradycyjnymi procesami przy zastosowaniu nowoczesnych procesów technologicznych w produkcji.

Czynnik klimatyczny i udział człowieka charakteryzujący się szczególnymi umiejętnościami technologicznymi producentów wyspecjalizowanych w produkcji „Salame Cremona” są do dziś podstawowymi i niezastąpionymi elementami nadającymi produktom szczególnego charakteru i renomy.

Istotnie „Salame Cremona” cieszyła się i w dalszym ciągu cieszy się dużą sławą, o czym świadczy jej tradycyjna już obecność na targach rolno-spożywczych organizowanych w dolinie Padu, a także jej znacząca pozycja na głównych rynkach krajowych i zagranicznych.

Fakt ten potwierdzony jest również obecnością „Salame Cremona” w wykazach głównych producentów produktów rolno-spożywczych z włoską nazwą pochodzenia, a także dwustronnych porozumieniach w zakresie ochrony PGI zawartymi między Włochami a innymi krajami europejskimi w latach 1950-1970 (Niemcy, Francja, Austria, Hiszpania).

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Istituto Parma Qualità — I.P.Q.

Adres: Via Roma, 82/c — 43013 Langhirano (PR)

4.8 Etykietowanie:

na etykietce powinny znajdować się następujące informacje, zapisane jasną, nieścieralną czcionką o większych wymiarach niż pozostałe informacje: „Salame Cremona” oraz „Indicazione Geografia Protetta” i/lub „IGP”. Ostatnia informacja powinna być przetłumaczona na język kraju, na którego rynek produkt jest wprowadzany.

Zabronione jest umieszczanie wszelkich innych informacji nieokreślonych jednoznacznie.

Dozwolone jest natomiast umieszczanie informacji odnoszących się do nazwisk, nazw firm lub znaków prywatnych pod warunkiem, że nie są one przekłamane lub nie wprowadzają konsumentów w błąd.

Na etykietce powinien znajdować się również symbol Wspólnoty określony w art. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1276/98.

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
