

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 178/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„SALAMA DA SUGO”

Nr WE: IT-PGI-0005-01114 – 21.5.2013 r.

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Salama da sugo”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Salama da sugo” jest produktem wytworzonym z mieszaniny przyprawionych mięs wieprzowych, umieszczonej w naturalnym pęcherzu wieprzowym. Sprzedawany jest jako niegotowany produkt do jedzenia po suszeniu i dojrzewaniu bądź jako produkt gotowany do jedzenia po poddaniu obróbce cieplnej. „Salama da sugo” zazwyczaj waży od 700 do 1 400 g po poddaniu procesowi dojrzewania. Produkt ma kulisty (melonowaty) kształt i jest przewiązany dratwą dzielącą powłokę na sześć lub osiem segmentów oraz ściśnięty poziomą opaską w części środkowej. Powierzchnia zewnętrzna jest nierówna i może posiadać pleśniowy nalot powstający w sposób naturalny podczas dojrzewania. Wewnątrz produkt ma różowy kolor powstały w wyniku dojrzewania chudych oraz tłustych drobin mielonego mięsa połączonego z dużą ilością wina. Posiada zbitą, spoiłą konsystencję. Charakteryzuje się wyrazistym, aromatycznym, pikantnym zapachem. Maksymalna zawartość wody wynosi 30 %, maksymalna zawartość tłuszczu 50 % (± 5 %), a maksymalna zawartość białka wynosi 20 % (± 5 %). Stosunek kolagen/białko wynosi 10 g/100 g (± 3 g). Produkt gotowany ma kolor ciemnobrązowy oraz intensywny i bardzo aromatyczny zapach. Charakteryzuje się pełnym, sławnym smakiem utrzymującym się na podniebieniu po zjedzeniu. Konsystencja produktu jest miękka i krucha.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Produkt „Salama da sugo” jest robiony wyłącznie z elementów mięsa wieprzowego w następujących proporcjach: karkówka 25 % (± 15), podgardle 25 % (± 15), boczek 25 % (± 15), łopatka 20 % (± 15), ozór 3 % (± 2), wątroba 2 % (± 1). Dopuszcza się domieszkę mięsa mielonego z części tuszy poniżej łopatki [trito di sottospalla] w następującej proporcji: 25 % (± 15 %). Ponadto na każdy kilogram użytego mięsa dodaje się 15 cl (± 5 cl) czerwonego wina. Można użyć następujących odmian wina: Fortana, Merlot del Bosco Eliceo, Sangiovese di Romagna, Lambrusco, Refosco. Produkt przyprawia się tłuczonym lub mielonym czarnym pieprzem: 2,5 g ($\pm 0,5$ g) oraz gruboziarnistą solą morską: 26 g (± 4 g).

Do składników opcjonalnych należy cynamon, gałka muszkatołowa lub goździki, dodawane razem lub osobno w proporcjach 0,75 g na 1 kg mięsa ($\pm 0,5$ g), winiak, grappa lub rum jako częściowy zamiennik wina w ilości do 1 cl na 1 kg mięsa.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Pasza dla świń przeznaczonych do produkcji „Salama da sugo” powinna być podawana w postaci półpłynnej lub papkowatej, a zawartość suchej masy w paszy podawanej w okresie do osiągnięcia 80 kg wagi żywca powinna być nie mniejsza niż 45 % oraz nie mniejsza niż 55 % w okresie tuczenia. Dobbowe spożycie serwatki (produktu ubocznego przy wytwarzaniu serów serwatkowych) oraz maślanki (produktu ubocznego przy wytwarzaniu masła) nie powinno przekraczać 15 l dziennie na sztukę żywca.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy produkcji „Salama da sugo”, które muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4, to: trybowanie, mielenie, mieszanie, napełnianie, obwiązywanie, suszenie i dojrzewanie. W przypadku gotowanego „Salama da sugo” obróbka cieplna po zakończeniu dojrzewania również musi zostać przeprowadzona na wyznaczonym obszarze.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Produkt jest sprzedawany w całości. Jeśli został poddany obróbce cieplnej w szczelnej osłonie, może również być sprzedawany w segmentach, pod warunkiem że został pocięty przed poddaniem obróbce cieplnej, co ma na celu uniknięcie zagrożeń dla zdrowia lub zmian organoleptycznych związanych z ewentualnymi wahaniami temperatury i wilgotności.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykiety opakowaniowe powinny zawierać nazwę „Salama da sugo” po której następuje skrót „IGP” (ChOG) lub zwrot „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne), logo „Salama da sugo” oraz symbol UE. Wielkość logo ChOG może być dostosowana proporcjonalnie do różnych rozmiarów opakowań, w tym zmniejszona nie więcej niż do 2 cm szerokości u podstawy.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym produkt „Salama da sugo” jest przetwarzany, przygotowywany i pakowany, obejmuje terytorium prowincji Ferrara, z wyłączeniem gmin Goro, Codigoro, Lagosanto i Comacchio.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Dostatek wody warunkuje oraz nieustannie wpływa na występującą lokalnie wilgotność względną. Zarówno minimalny, jak i maksymalny poziom wilgotności względnej są bardzo wysokie, tak w kategoriach bezwzględnych, jak i w porównaniu do wartości występujących w sąsiednich prowincjach, co potwierdzają dane historyczne dla regionu Emilia-Romania. Wspomniane warunki środowiskowe doprowadziły do powstania i rozpowszechnienia się zakładów przetwórstwa mięsa wieprzowego, które ze względów sanitarnych wymagają dostępu do dużych ilości wody, a wilgotny klimat zawsze sprzyjał optymalnemu dojrzewaniu przetworzonych produktów. Na przestrzeni lat ugruntowano odpowiednią specjalistyczną wiedzę, wykorzystywaną przy tradycyjnej metodzie produkcji „Salama da sugo”.

Umiejętności producentów poparte wieloletnią tradycją są szczególnie widoczne na kluczowych etapach procesu produkcji – trybowania mięsa, wyboru najbardziej odpowiednich elementów tuszy, ich starannego mielenia, ręcznego napełniania pęcherzy oraz ręcznego obwiązywania produktu w charakterystyczny sposób.

5.2. Specyfika produktu

„Salama da sugo” to produkt o niepowtarzalnym charakterze i nie da się go porównać z innymi przetworzonymi produktami mięsnymi, jako że różni się od nich pod względem:

- składu – wymaga użycia różnych elementów mięsa wieprzowego, wina lub likierów, a także przypraw,
- wyglądu – kolor mieszaniny oraz charakterystyczny melonowaty kształt, podział na sześć lub osiem segmentów, odzwierciedlony również na logotypie używanym do oznaczenia „Salama da sugo”,
- właściwości organoleptycznych (miętkość i kruchość, bogata gama aromatów oraz sok wypływający z osłony wykonanej z pęcherza).

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Historia tego produktu sięga aż do epoki renesansu, kiedy to książęta Este władający wówczas ziemiami Ferrary przykładali ogromną wagę do doznań kulinarnych. Charakterystyczny melonowaty kształt z podziałem na sześć lub osiem segmentów oraz ściśnięcie poziomą opaską w środkowej części pochodzą również z tamtego okresu. Produkt w takiej postaci widnieje na ceramice z dworu Ferrary pochodzącej ze wspomnianego okresu.

Specjalistyczna wiedza właściwa dla tego obszaru jest dostrzegalna zwłaszcza na poszczególnych etapach procesu produkcji – niektóre z nich są bardzo charakterystyczne, ponieważ wciąż są w znacznej części wykonywane ręcznie (trybowanie mięsa, napełnianie i obwiązywanie pęcherza) lub pod okiem ekspertów (ocena dojrzałości produktu).

Stosowane w produkcji składniki nadają produktowi niektóre z jego charakterystycznych cech, takich jak kolor (uzyskiwany dzięki użyciu wątroby zmieszanej z winem lub likierami), powstawanie soku (dzięki użyciu elementów mięsa wieprzowego, takich jak karkówka, podgardle, boczek i łopatka, bogatych w łatwo rozpuszczający się tłuszcz, a także dzięki dodatkowi wina lub likierów).

Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne produktu, to swoją miętkość i kruchość na talerzu „Salama da sugo” zawdzięcza galaretowatej konsystencji użytych elementów mięsa. Zapach oraz smak produktu, charakteryzujące się obfitą gamą nut aromatycznych, są zasługą charakterystycznego wykorzystania wina i przypraw, połączonego z przemianami zachodzącymi zwłaszcza w tłuszczu produktu, jak również szczególnych warunków środowiskowych, w których przebiega proces dojrzewania. Sok wyciekający z pęcherzowej osłony podczas gotowania bierze się stąd, że pewna ilość użytego wina i likierów nie wyparowuje i macerują się w niej przyprawy.

Klimat panujący na obszarze – z wyjątkiem rejonów przybrzeżnych, gdzie powietrze jest słone – sprzyja procesowi dojrzewania „Salama da sugo” oraz wpływa na właściwości organoleptyczne produktu, jako że zapewnia on przez cały długotrwały okres dojrzewania delikatne i stopniowe suszenie produktu, zarówno na powierzchni, jak i wewnątrz, dzięki czemu produkt zachowuje jednolitą miętkość i spoistość. Uwarunkowania klimatyczne odpowiadają za występowanie specyficznej flory bakteryjnej, która rozwijając się na powierzchni produktu, przyczynia się do powstania jego aromatu.

Pierwsze wydanie przewodnika Touring Club Italiano pt. *Guida Gastronomica d'Italia* (1931 r.) zawiera nawiązania do renomy produktu: „Salama da sugo» to cieszący się ogromną sławą lokalny specjał Ferrary, produkowany w samym mieście oraz w wielu częściach prowincji”. Wzmianka o produkcie pojawiła się również w wydaniu *Annuario dell'Accademia italiana della cucina* z 1967 r., w którym Ferrara została nazwana „słynnym miastem »Salama da sugo«”. Obecnie wszystkie włoskie przewodniki gastronomiczne zawierają wzmianki o „Salama da sugo”, ugruntowując znakomitą renomę tego produktu.

Ponadto na obszarze, gdzie produkowany jest ten produkt, odbywa się wiele targów oraz tradycyjnych wydarzeń poświęconych „Salama da sugo”, co potwierdza związek produktu z przedmiotowym obszarem. Warto spośród nich wymienić targi odbywające się w Guarda Ferrarese oraz w Buonacompra (koniec lipca). Targi w Buonacompra odbywają się od 1974 r. i stanowią święto konsumpcji „Salama da sugo” oraz zbiorów konopi, które przez wieki były produktem lokalnym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu wobec uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Salama da sugo” opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 272 z 21.11.2012 r.

Pełna treść specyfikacji produktu jest dostępna pod adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335> (art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾).

⁽³⁾ Zob. przypis 2.