

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1362/2007

z dnia 22 listopada 2007 r.

rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę Salame Cremona (ChOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

mienia, Komisja musi przyjąć decyzję zgodnie z procedurą określoną w art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci i czwarty,

(5) W wyniku konsultacji między Włochami, Niderlandami i Niemcami do specyfikacji przedmiotowego produktu wprowadzono dodatkowe dane szczegółowe. W odpowiedzi na krytykę Niemiec i Niderlandów, dotyczącą braku przedstawienia związku między produktem i regionem, jasno określono, że związek opiera się na renomie. W odpowiedzi na drugi zarzut ze strony Niderlandów zniesiono ograniczenie dotyczące regionów pochodzenia surowca i dodano szczegóły dotyczące konkretnych warunków hodowli i karmienia świń oraz wpływu tych czynników na cechy produktu końcowego. Na koniec władze Włoch uzasadniły obowiązek krojenia i pakowania w przedmiotowym obszarze koniecznością przeprowadzania kontroli. Władze Włoch stwierdziły również, że poddawanie produktu obróbce termicznej do celów jego transportu i krojenia „w odległości czasowej i przestrzennej” zmieniłoby właściwości organoleptyczne kiełbasy. Władze Niderlandów poinformowały, że zaakceptują te wyjaśnienia, pod warunkiem że zostaną one włączone do wniosku w sprawie rejestracji, co następnie uczyniono.

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 oraz w zastosowaniu art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek Włoch w sprawie rejestracji nazwy „Salame Cremona” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽²⁾.

(6) Zdaniem Komisji nowa wersja specyfikacji w pełni spełnia wymagania określone w rozporządzeniu (WE) nr 510/2006.

(2) Niemcy i Niderlandy sprzeciwiły się tej rejestracji zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Niemcy i Niderlandy w swoich deklaracjach sprzeciwu stwierdziły, że warunki określone w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 nie zostały spełnione. W szczególności zdaniem Niemiec związek między produktem a regionem nie został dowiedziony. Zdaniem Niderlandów, z jednej strony, związek z obszarem geograficznym (produkcji) określonym w nazwie pochodzenia „Salame Cremona” nie został wystarczająco dowiedziony, a drugiej strony, z powodu braku jakichkolwiek dodatkowych wymogów ograniczenie pochodzenia surowca „mięso wieprzowe” do północnych i centralnych Włoch (lub nawet do obszaru określonego w pkt 4.3) należy uznać wyłącznie za przeszkodę dla handlu, i na koniec w pkt 4.5 nie wykazano, w jaki sposób zobowiązanie do produkcji, pakowania i krojenia „Salame Cremona” wyłącznie w obszarze produkcji przyczynia się do lepszej kontroli i odtworzenia historii produktu oraz zachowania jego cech jakościowych.

(7) W tych okolicznościach przedmiotowa nazwa powinna zostać wpisana do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.

(3) Pismem z dnia 2 marca 2006 r. Komisja wezwała zainteresowane państwa członkowskie do wzajemnego porozumienia zgodnie z ich wewnętrznymi procedurami.

(8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

(4) Biorąc pod uwagę, że w przewidzianym terminie Włochy, Niderlandy i Niemcy nie osiągnęły porozu-

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1791/2006 (Dz.U. L 363 z 20.12.2006, str. 1).

⁽²⁾ Dz.U. C 126 z 25.5.2005, str. 14.

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2

Pełne zestawienie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 listopada 2007 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)
WŁOCHY
Salame Cremona (ChOG)

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„SALAME CREMONA”

NR WE: IT/PGI/005/0265/27.12.2002

ChNP (...) ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Nazwa: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre, 20 — I-00187 ROMA
Telefon: (39) 064 81 99 68/06 46 65 51 04
Faks: (39) 06 42 01 31 26
e-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Consorzio Salame Cremona
Adres: Piazza Cadorna, 6 — I-26100 CREMONA
Telefon: (39) 03 72 41 71
Faks: (39) 03 72 41 73 40
e-mail: info@salamecremona.it
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (...)

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.2: Produkty mięsne

4. Specyfikacja produktu

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu

„Salame Cremona”

4.2. Opis produktu

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

Cechy fizyczno-morfologiczne

— Waga w końcowym okresie dojrzewania wynosi nie mniej niż 500 g.

— 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 20,0 %.

— Stosunek kolagen/białka: maksimum 0,10.

— Stosunek woda/białka: maksimum 2,0.

— Stosunek tłuszczu/białka: maksimum 2,0.

— PH: wyższe lub równe 5,20.

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 kiełbasa „Salame Cremona”, obejmuje następujące regiony: Lombardię, Emilję Romagnę, Piemont i Veneto.

4.4. Dowód pochodzenia

W odniesieniu do kontroli świadectw pochodzenia produkcji ChOG dowód pochodzenia „Salame Cremona” z określonego obszaru geograficznego potwierdzany jest przez organ kontrolny, o którym mowa w pkt 7, na podstawie wielu formalności, którym podlegają producenci w trakcie całego cyklu produkcji. Główne cechy tych formalności, zapewniających odtworzenie historii produktu na każdym etapie procesu produkcji i przestrzeganych przez producentów, są następujące:

— wpis do wykazu ad hoc przechowywanego przez organ kontrolny, o którym mowa w pkt 7 poniżej,

— zadeklarowanie organowi kontrolnemu produkowanych rocznie ilości „Salame Cremona”,

— utrzymywanie odpowiednich rejestrów produkcji „Salame Cremona”.

4.5. Metoda produkcji

Proces produkcji można w skrócie przedstawić następująco: surowiec wykorzystywany do produkcji ChOG powinien pochodzić z mięsa świń hodowanych w poszanowaniu przepisów dotyczących składu podawanego im pokarmu i sposobu ich karmienia. 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), lub świń pochodzących od macior wymienionych ras; świnię pochodzącą od macior rasy włoskiej Duroc, udoskonalone dzięki wpisaniu ich do „Libro Genealogico Italiano”; świnię pochodzącą 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.

Ubój 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, przyprawy, pieprz ziarnisty lub grubo mielony, 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, azotyn sodu i/lub azotyn potasu, kwas askorbinowy i sól sodowa.

Zabronione jest używanie mięs oddzielanych mechanicznie.

Przygotowanie: mięśnie poprzecznie prażkowane i tłuszcz są delikatnie krojone i oddzielane od większych kawałków tkanki łącznej i tłuszczu miękkiego, węzłów chłonnych i nerwów. Rozdrabnianie odbywa się w rozdrabniaczu mięsa wyposażonym w otwory o średnicy 6 mm. Temperatura mięsa podczas rozdrabniania powinna być wyższa niż 0 °C; solenie odbywa się podczas uboju; po zakończeniu rozdrabniania 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 szpicywana 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 produktu 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 wystarczającą wymianę powietrza w temperaturze od 11 do 16 °C w okresie nie krótszym niż 5 tygodni. Okres dojrzewania zależny jest od średnicy początkowej jelita.

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

Producenci ChOG „Salame Cremona” są zobowiązani do ścisłego przestrzegania specyfikacji przedstawionej Unii Europejskiej.

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

Jeżeli pakowanie odbywałoby się poza obszarem geograficznym określonym w specyfikacji, niemożliwe byłoby zagwarantowanie stałej kontroli wszystkich przedsiębiorstw produkcyjnych, co powodowałoby poważne braki w systemie certyfikacji ChOG. Braki te nie pozwalałyby na zagwarantowanie prawidłowego stosowania ChOG, co byłoby niekorzystne zarówno dla producentów, jak i konsumentów. Innymi słowy brak kontroli operacji pakowania spowodowałby również bezpośrednio wyeliminowanie dwóch innych podstawowych elementów: gwarancji zachowania chronionej jakości będącej przedmiotem weryfikacji w trakcie przeprowadzanych kontroli i gwarancji pochodzenia polegającej na zapewnieniu dokładnego odtworzenia historii produktu na każdym etapie procesu produkcji, w tym w trakcie pakowania.

Ponadto zezwolenie na pakowanie poza obszarem geograficznym określonym w specyfikacji wpłynęłoby niekorzystnie na jakość „Salame Cremona” ze względu na konieczność poddawania produktu obróbce termicznej do celów jego transportu i krojenia „w odległości czasowej i przestrzennej”, co zmieniłoby właściwości organoleptyczne kielbasy.

4.6. Związek z obszarem geograficznym

„Salame Cremona” cieszy się dużą sławą i dobrą reputacją, 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, co jest uzasadnieniem dla wniosku o rejestrację ChOG. 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 ChOG zawartych między Włochami a innymi krajami europejskimi w latach 1950–1970 (Niemcy, Francja, Austria, Hiszpania).

Produkcja kielbasy jest ściśle związana z obecnością hodowli świń na tym obszarze, która sięga okresu rzymskiego. Produkt ma także ścisły i utrwalony związek ze środowiskiem wynikający z sukcesywnego wprowadzania hodowli świń w związku z produkcją serów i uprawą kukurydzy, najpierw w Cremonie, a następnie w całej Nizinie Padańskiej.

Klimat cechujący się pochmurną pogodą i słabymi wiatrami jest wyjątkowo korzystny dla doskonałego współdziałania między typową produkcją a obszarem, na którym się ona odbywa, nadając „Salame Cremona” unikalne, a co za tym idzie – rozpoznawalne cechy delikatnej, miękkiej i bardzo aromatycznej kielbasy.

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. Krajobraz obszaru produkcji jest bardzo jednolity, przynajmniej w części Niziny Padańskiej: całkowicie płaski, poprzecinany rzekami i kanałami, z uprawami roślin, w szczególności łąkami i uprawami 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, krótkotrwałymi i bardzo często intensywnymi opadami deszczu.

Wszystkie te czynniki same w sobie nie pozwoliłyby „Salame Cremona” na osiągnięcie takich cech jakościowych bez udziału człowieka, dzięki któremu w obszarze produkcji z czasem opracowano bardzo wyspecjalizowane techniki produkcji i dojrzewania tej kielbasy.

„Salame Cremona” wciąż produkowana jest zgodnie z tradycyjnymi procesami przy zastosowaniu nowoczesnych technologii produkcji.

Czynnik środowiskowy wynikający z klimatu i udziału człowieka charakteryzujący się szczególnymi umiejętnościami technologicznymi producentów wyspecjalizowanych w produkcji „Salame Cremona” są do dziś podstawowymi i niezastąpionymi elementami nadającymi produktowi szczególny charakter i renomę.

Główne dokumenty historyczne potwierdzające w jasny i precyzyjny sposób pochodzenie produktu i jego związek z regionem sięgają roku 1231 i są przechowywane w archiwach państwowych w Cremonie. Potwierdzają one handel trzodą chlewną i produktami mięsnymi prowadzony na tym terenie i na terenie państw z nim sąsiadujących. Dokumenty pochodzące z okresu Odrodzenia zawarte w „Litterarum” i „Fragmentorum” są niepodważalnym świadectwem istnienia, ale 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 jadła podawano 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).

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Istituto Nord Est Qualità
Adres: Via Rodeano, 71 — I-33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)
Telefon: (39) 04 32 94 03 49
Faks: (39) 04 32 94 33 57
e-mail: info@ineq.it

4.8. Etykietowanie

Następujące informacje, zapisane wyraźną, nieścieralną czcionką o wymiarach większych niż w przypadku pozostałych informacji, powinny znajdować się na etykietce: „Salame Cremona” i „Indicazione Geografica Protetta” i/lub skrót „ChOG”. Ostatnia informacja powinna być przetłumaczona na język kraju, na którego rynek produkt jest wprowadzany.

Zabronione jest umieszczanie wszelkich innych informacji nieprzewidzianych 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 1726/98 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Dz.U. L 224 z 11.8.1998, str. 1.