

**Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan**

(2005/C 126/07)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

**A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE**

**„SALAME CREMONA”**

**E.K. szám: IT/00265/27.12.2002**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ez a nyomtatvány csupán információs cézzal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól <sup>(1)</sup>.

1. *A tagállam illetékes szolgálata:*

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Cím: Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA  
Tel.: 06–481 99 68  
Fax: 06–42 01 31 26  
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Kérelmező szervezet:*

2.1 Név: Consorzio tutela del Salame Cremona  
2.2 Cím: Piazza Zelioli Lanzini,1 – 26100 CREMONA  
Tel.-fax: 0372/598251  
2.3 Összetétel: termelők/feldolgozók (x) egyéb ( )

3. *Terméktípus:*

I–II. osztály: Húsalapú termékek

4. *A szabályzat leírása:*

(a feltételek összefoglalója a 4. cikk (2) bekezdés szerint)

4.1 Név:

„Salame Cremona”

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

#### 4.2 Leírás:

A „Salame Cremona” bélbe töltött és megérlelt, nyers húсарu, ami orgalmazásra bocsátáskor a következő jellemzőkkel rendelkezik:

##### **Fizikai-alaki jellemzők:**

Az érlelés végén súlya legalább 500 gr.

Az előkészítés során átmérője legalább 65 mm.

Az előkészítés során hosszúsága legalább 150 mm.

##### **Vegytani és fiziko-kémiai jellemzők:**

Teljes fehérjék: legalább 20,0 %

Kollagén/fehérjék aránya: max 0,10

víz/fehérjék aránya: max 2,00

zsír/fehérjék aránya: max 2,00

PH: nagyobb vagy egyenlő: 5,20

##### **Mikrobiológiai jellemzők**

Mezofil baktériumtöltet: >  $1 \times 10^7$  mikrobatelep/gr, túlnyomórészt tejsavbaktériumok és Coccaceae.

##### **Érzékszervi jellemzők**

Külső megjelenés: cilindrikus forma, szabálytalan vonásokkal.

Állag: a terméknek lágy állagúnak, de tömörnek kell lennie.

Vágási kinézet: a szelet tömör és egyöntetű, az izmok és a zsíros részek tipikus egybeforrottsága jellemzi, ami nem teszi lehetővé a körvonalak megkülönböztetését (ún. „smelmato” jelleg). Nincsenek benne nyilvánvaló hártás részek.

Szín: élénkvoros

Illat: jellegzetes és fűszeres.

#### 4.3 Földrajzi terület:

A cremonai szalámi feldolgozási övezete a következő tartományok területére terjed ki: Lombardia, Emilia Romagna, Piemont és Veneto.

#### 4.4 Eredetpróba:

A cremonai Állami Levéltárban őrzött legfontosabb történeti írások, amelyek pontosan és egyértelműen tanúsítják a termék eredetét, valamint annak a környékkel való kapcsolatát, 1231-ig nyúlnak vissza, és igazolják a cremonai vidék és a környező államok közötti kereskedelmi kapcsolatot a sertésfélékre és hústermékekre vonatkozóan. A „Litterarum”-okban és „Fragmentorum”-okban található reneszánsz kori dokumentumokból cáfolhatatlanul kiderül a „szalámi” termék jelenléte, de mindenekfelett annak jelentősége a szabályzatban megjelölt termelési övezetben. A Cesare Speciano (1599–1606) püspök látogatása alkalmából közreadott jelentésekben szerepel, hogy a környék női kolostorai számára a „mindennapi életnek megfelelően”, „a zsírfogyasztási napokon” bizonyos mennyiségű szalámit is szétosztottak.

A cremonai szalámi hagyományos jelenléte még napjainkban is meghatározó a lombardiai és a Pó-völgyi agrárélelmiszer-vásárokon. Társadalmi-gazdasági hivatkozások tanúsítják számos, a sertésfélék feldolgozásából élő termelő jelenlétét, akik a tej- és sajtiparhoz, valamint a gabonafélék (főként kukorica) műveléséhez való tökéletes felzárkózást követően terjedtek el a Pó-síkságon.

#### 4.5 Előállítási mód:

A termelési folyamat összefoglalva a következő: az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék előállításához felhasznált sertéseknek a következő tartományokból kell származni, valamint itt kell felnevelni és levágni azokat: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemont, Emilia-Romagna, Umbria, Toszkána, Marche, Abruzzo, Lazio és Molise. Felhasználhatók: hagyományos fajtájú sertések: Large White Italiana és Landrace Italiana, éppúgy, mint az „Olasz Törzskönyvből” nemesített fajok, vagy ugyanezen fajták kansertéseinek leszármazottai; a Duroc Italiana fajtából származó kansertések leszármazottai, valamint az Olasz Törzskönyvben szereplő nemesített fajtákéi; más fajtákhoz tartozó kansertések leszármazottai, vagy pedig olyan válogatási vagy keresztezési modellekből származó hibrid kansertésekéi, amelyeket azzal a céllal alakítottak ki, hogy hízósertés előállításához összeegyeztetettek legyenek az Olasz Törzskönyvben szereplőkkel.

A sertéseket a születésüket követő 9. és 15. hónap között kell vágásra küldeni. A vágásra küldött egyes telemek átlag súlyának a megszokott 144–176 kg-os határon belül kell maradnia.

A töltelékre szánt sertéshúst a csontváz izomzatából, valamint a csikolt és zsíros izomrészekből nyerik.

Összetevők: só, fűszerek, borsszemek vagy durvára őrölt nagyobb darabok, zúzott fokhagyma a töltelékbe dolgozva.

Esetleges egyéb összetevők: érett fehér vagy vörös bor, cukor és/vagy szőlőcukor és/vagy gyümölcscukor és/vagy laktóz, erjesztő baktériumok, nátrium- és/vagy káliumnitrit, aszkorbinsav és az ebből nyert nátriumsó.

Géppel darabolt hús felhasználása tilos.

Előállítás: az izmos és a zsíros részeket gondosan megtisztítják, eltávolítva a nagyobb méretű kötőszövetdarabokat és a lágy zsírszövetet, nyirokcsomókat és a nagy idegtörzseket. A darálás 6 mm-es lyukakkal ellátott húsdarálón történik. Órléskor a hús hőmérsékletének meg kell haladnia a 0 °C-t, sózásra a vágás során kerül sor; az egyéb összetevőket és aromákat a darált húshoz adják. A keverés légmentesített gépekben vagy atmoszférikus nyomás mellett hosszabb ideig történik. A „Salame Cremona”-t olyan sertés, marha, ló vagy juh natúrbélbe töltik, amelynek bemeneti átmérője legalább 65 mm. A kötözés spárgával történik kézzel vagy géppel. A termék tárolása legfeljebb egy napig megengedett 2 és 10 °C közötti hőmérsékletű raktárban. A szárítás melegen történik 15 és 25 °C közötti hőmérsékleten.

Az érlelésre megfelelő szellőzésű helyiségekben kerül sor, 11 és 16 °C közötti hőmérséklet mellett legalább 5 hetes időtartamig. Az érlelés időtartama a bél bemeneti átmérője szerint változó.

Az OFJ forgalmazása darabonként történik, vákuumos vagy levegőtől védett csomagolásban, egészben, darabolva vagy szeletelve.

Mindazoknak, akik „Salame Cremona” elnevezésű OFJ-t szándékoznak termelni, szigorúan be kell tartaniuk az európai uniós szabályzatot.

Az előállítás, a csomagolás vagy darabolás műveleteinek a szabályzat 7. cikkében megjelölt ellenőrző szerv felügyeletével kell történnie, kizárólag a szabályzat 3. cikkében megjelölt termelési övezetbe, az ellenőrzés és a nyomon követhetőség biztosítása, valamint a termék minőségi tulajdonságainak megőrzése érdekében.

#### 4.6 Kapcsolat:

A szalámi előállítása szorosan kapcsolódik a sertésnyészetek helyi jelenlétéhez, amely egészen a római időszakra nyúlik vissza. A cremonai szalámi előállítása erősen és szilárdan kötődik a környékhez, ahol kezdetben Cremona térségében, majd a Pó-síkságon honosodott meg, a tejüzemekhez és a kukoricatermesztéshez kapcsolódó sertésnyészetekből eredően.

A tökéletes és eredményes együttműködés a tehéntenyészetek és sertésenyészetek között, a gabonafélék művelésével együtt, a ködös és szélcsendes éghajlatban régóta kivételes szövetségest talál, ami lehetővé teszi, hogy az olyan bélbe töltött, érlelésre kitett termékek, mint a szalámifélék, különleges jellemzőkre tegyenek szert, mint a lágyság, puhaság és jellegzetes zamatosság. A cremonai szalámi hordalékos területekre jellemző podológiai tulajdonságokkal bíró termelési térségében több évszázada folyik sertésenyésztés, kezdetben úgynevezett háztáji formában, később egyre inkább hivatásos módon. Az e termék előállításában érintett övezetek mindegyike ködös éghajlattal rendelkezik, magas páratartalommal és kevés széllel; ez kedvez az olyan bélbe töltött termék optimális érlelésének, mint a cremonai szalámi. A termelési övezet tájképe rendkívül egyöntetű a Pó-síksághoz kapcsolódó részen: teljes egészében síkság, amelyet folyók és csatornák szelnek át, növényültetvényekkel, elsősorban takarmánymezőkkel és kukoricatáblákkal.

Az éghajlatot a teljes termelés területén viszonylag hideg, nagyon párás és ködös őszi, valamint téli jellemzi, a tavasz mérsékelt és esős, miközben a nyári hőmérséklet meglehetősen magas, gyakran előforduló, rövid ideig tartó és sűrű, erős intenzitású záporokkal. A Pó-síkságon és a vele határos völgyekben folyamatos a sertés jelenléte. A sertés ideális állapotban az itt termő kukorica, valamint a tejfeldolgozásból visszamaradt selejt gazdaságos felhasználására.

A termelési övezet mindig ideálisnak bizonyult mind az alapanyagok (kukorica és savó), mind a sertéshús feldolgozása, mind a sertéshús feldolgozása és tartósítása, mindenekelőtt a „Salame Cremona” tekintetében, ami erősen párás és szélcsendes éghajlatot igényel, olyat, amely garantálja a termék kiemelkedő minőségi jellemzőit.

Mindez azonban nem lett volna képes lehetővé tenni a cremonai szalámi ilyen magas minőségi jellemzőit emberi közreműködés nélkül, amely a termelési övezetben az idők során a szalámi feldolgozásának és érlelésének egészen különleges módszereit alakította ki.

A cremonai szalámi még napjainkban is olyan termék, ami a hagyományokat teljes egészében tisztelben tartó eljárással készül, ami jól megfér a feldolgozás folyamataival járó új technológiákkal.

Az éghajlatnak és a cremonai szalámit készítő munkások egyedülálló technikai még ma is alapvető és pótolhatatlan elemet jelent, ami a termék különlegességét és hírnevét garantálja.

A cremonai szalámi valójában mindig is általános ismertségnek és hírnévnek örvendett, éppúgy mint napjainkban, amint azt a Pó-völgyi agrárélelmiszer-vásárokon való hagyományos előfordulása és meghatározó jelenléte a legfontosabb belföldi és külföldi piacokon is igazolja.

További megerősítése mindennek a „Salame Cremona” említése a legfontosabb olasz eredetmegjelölésű agrárélelmiszer-termékek jegyzékén, az 1950–1970 közötti években Olaszország és más európai országok (Németország, Franciaország, Ausztria, Spanyolország) között a földrajzi eredetmegjelölések védelmének tárgyában kötött kétoldalú megállapodások végén.

#### 4.7 Felügyeleti szerv:

Név: Istituto Parma Qualità – I.P.Q.

Cím: Via Roma, 82/c – 43013 LANGHIRANO (PR)

#### 4.8 Címkézés:

A címkén jól látható, kitörölhetetlen és a többi felirtnál nagyobb betűvel kell feltüntetni a „Salame Cremona”, valamint az „és/vagy” feliratot. Az utóbbi feliratot azon a nyelven kell feltüntetni, amelyen a termék forgalmazásra kerül.

Tilos bármilyen, nem kifejezetten előírányzott minősítés hozzáadása.

Mindazonáltal megengedett az olyan jelölések használata, amelyek nevek, cégek vagy privát márkákra utalnak, amennyiben nem rendelkeznek dicsérő jelentéssel, és nem alkalmasak a vásárló félrevezetésére.

A címkén továbbá az 1276/98/EK bizottsági rendelet 1. cikkének megfelelően fel kell tüntetni a közösségi jelképet.

#### 4.9 Nemzeti követelmények: -