

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 289/17)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SALAME S. ANGELO”

EK-szám: IT/PGI/005/0332/17.12.2003

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
Cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio tutela salame S. Angelo
Cím: via S. Francesco di Paola, 10
I-98060 S. Angelo di Brolo (ME)
Tel.: (39) 0941 53 41 94
Fax: (39) 0941 53 41 94
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály – Friss elkészített hús (és vágási melléktermék)

4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név: „Salame S. Angelo”

4.2. Leírás: A „Salame S. Angelo” (S. Angelo-szalámi) kizárólag sertéshúsból készült és természetes sertésbélbe töltött kolbászárú. A „Salame S. Angelo” különböző nagyságú darabokban bocsátják fogyasztásra, de minden esetben henger alakú, felszíne szabálytalan és az érlelt kolbászfélékre jellemző tipikus, fehér penészréteg borítja. Állaga puha és tömör. Felszeletelés után tömör és homogén szeleteket kapunk, amelyekben a zsíros és sovány részek jól kötődnek egymáshoz. A sovány részek rubinpiros, a zsíros részek pedig fehér színűek. Illata kellemes és jellegzetes, íze enyhén fűszeres. Az érlelés befejeztével a termék pH-értéke 5,1 és 6,2 között, vízaktivitási aw-értéke pedig 0,81 és 0,96 között van.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A „Salame S. Angelo” előállítási területe Sant’Angelo di Brolo település közigazgatási területét foglalja magában.
- 4.4. *A származás igazolása:* Az előállítási folyamat valamennyi szakaszát nyomon kell követni, nyilvántartva a be- és kilépő termékeket. Ily módon, valamint az ellenőrző szerv által a tenyésztőkről, a hentesekről, a daraboló- és csomagolóüzemekről vezetett megfelelő nyilvántartások révén, illetve az előállított mennyiségeknek az ellenőrző szerv felé való azonnali bejelentésével szavatolják a termék nyomon követhetőségét. Ennek érdekében a termék címkéjén a 4.8. pontnál felsorolt információkon kívül fel kell tüntetni az egyes termékekhez rendelt azonosító kódot is. Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt a termelési előírásnak és a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.
- 4.5. *Az előállítás módja:* A termelési előírás értelmében a „Salame S. Angelo” előállításához a Large White, a Landrace és a Duroc tenyészfajtába tartozó fajtisza vagy kevert egyedektől, vagy pedig ezen fajták egymással vagy őshonos sertésfajtákkal való keresztezéséből származó sertések friss húsa használható fel alapanyagként. Az előállításához jól táplált, kizárólag valamely uniós tagállamból származó és vágáskor legalább 125 kg súlyú sertések használhatók fel. A felhasználandó alapanyagoknak teljes félsertés formájában (amely tartalmazza a fejet is) kell beérkeznie az előállító üzembe. A fagyasztott és/vagy mélyhűtött hús felhasználása szigorúan tilos. A hús hűtött állapotban, ellenőrzött hőmérsékleten (0 és + 4 °C között), a vágástól számítva legfeljebb 6 napig tárolható (a vágás napját is beleszámítva).

Szigorúan tilos emsétől vagy kantól származó húst, illetve a hús feldolgozási folyamatai során zsírt felhasználni.

Az arányos mértékben felhasználandó és a teljes félsertéstől származó részek a következők: kellően puha comb, vesepecsenye, bélszín, lapocka, nyak, valamint tisztított szalonna. A kolbászhoz alkotó húsos és zsíros részeket az úgynevezett „punta di coltello” („késhegy”) módszerrel, kézzel kell kis darabokra aprítani. A darabolás erre a célra szolgáló, 12 milliméteres négyzetes lyukú darabológéppel is végezhető. Az előzőleg feldarabolt húsmasszában – kizárólag tengeri só, durvára őrölt feketebors és káliumnitrát (petre só) hozzáadása után – a hús és a zsír aránya nem lehet magasabb 100:20-nál, azaz a zsír aránya nem haladhatja meg a 20 %-ot. Zsírszalonna felhasználása szigorúan tilos. A belet, amely kizárólag sertésbél lehet, először az alsó résznél belülről spárgával megkötik, ezután kifordítják, majd megtöltik, felül is megkötik, végül lezárják. A termék szárítását és érlelését az előállításához használt helyiségek fekvésétől és elhelyezkedésétől függő éghajlati tényezőket kihasználva, jól szellőző, különálló épületekben kell végezni, a szárításra és az érlelésre szolgáló megfelelő helyiségekben. A természetes éghajlati adottságokat kihasználva ezek saját műszaki rendszereikkel biztosítják a külső levegő beáramlását, szabályozását, cseréjét, valamint azt, hogy a terméket a levegő egyenletesen járja át.

Az érlelési időszak befejeztével az ellenőrző szerv megvizsgálja, hogy a termék rendelkezik-e a 2. pontban felsorolt tulajdonságokkal, és amennyiben megbizonyosodik afelől, hogy a termék teljesíti az előírásokat, akkor ellátja az ezen termékleírás 8. pontjában említett és az ellenőrzési terv által előírt címkével.

Az előállítási és érlelési műveleteket az előállítási területen kell végezni.

- 4.6. *Kapcsolat:* A „Salame S. Angelo” oltalom alatt álló földrajzi jelzés bejegyzését a termék hírneve indokolja. Ezt a hírnevet a szalámi előállítói és maga a „Salame S. Angelo” azoknak az egyedi érzékszervi tulajdonságoknak köszönhetően szerezte meg, amelyek a régmúlt ősi hagyományaiban gyökerező előállítási módszert jellemzik.

A hosszú évek során megszerzett hírnév bizonyítja, hogy mekkora elismertségnek örvend ez a termék, továbbá hogy a termékről alkotott elképzelés és a „Salame S. Angelo” földrajzi jelzés olyan mértékben forrott össze, hogy több kísérlet is történt az elnevezés lemásolására és nem megfelelő használatára.

A „Salame S. Angelo” hírnevét és forgalmazásának tényét többek között az 1982. január 10-i dátumú számlák is bizonyítják. A „Salame S. Angelo: Prodotto di Nicchia” című diplomamunkából kiderül, hogy a termékleírásban meghatározott előállítási területen hosszú évek óta létezik egy olyan termelői közösség, amely ismertségét és elismertségét a termék minőségi és érzékszervi tulajdonságainak, valamint a „Salame S. Angelo” készítésének módszerét nemzedékről nemzedékre adó lakók szakértelmének köszönheti. A termék hírnevét már önmagában az is alátámasztja, hogy erről a témáról diplomamunka készült, hiszen nehezen javasolták volna és még kevésbé fogadták volna el azt, hogy egy élelmiszerről diplomamunka készüljön, ha nem állnának rendelkezésre egyértelmű bizonyítékok amelyek alátámasztják, hogy a termék ezen a területen hírnévvé és hagyományokkal rendelkezik.

A termék 4.2. pontban felsorolt minőségi és érzékszervi tulajdonságai az érlelés alapvető fontosságú folyamatától függenek, amelyet kedvezően befolyásol Sant'Angelo di Brolo völgyének mikroklímája és sajátos geomorfológiája, amely jelentős mértékben különbözik a közelben fekvő többi völgyétől.

Az itteni lejtők ugyanis védik a völgyet mind a tengeri, mind a hegyek felől érkező hideg áramlatok közvetlen betörésétől, ezáltal lehetővé teszik a légáramlatok, a hőmérséklet és a páratartalom megfelelő alakulását, és ily módon olyan speciális mikrokörnyezet jön létre, amely egy máshol nem reprodukálható tulajdonságokkal bír, nagy érlelőkamrára hasonlít.

- 4.7. *Ellenőrző szerv:* A felügyeleti rendszer teljesíti az EN 45011 szabványban meghatározott feltételeket.

Név: Istituto Calabria Qualità
Cím: loc. Felicetti Z.I.
I-87050 Figline Vegliaturo (CS)
Tel.: (39) 0984 351 17
Fax: (39) 0984 48 46 16
E-mail: icq@istitutocalabriaqualita.it

- 4.8. *Címkézés:* Az oltalom alatt álló jelzés védelme érdekében azonosításra szolgáló előírások és könnyen felismerhető azonosító jelzések bevezetésére van szükség. A terméket, közvetlenül a töltés és a kötözés után a származás igazolására alkalmas pecséttel látják el.

Fogyasztásra bocsátáskor a terméken egyértelműen, letörölhetetlenül és a címkén szereplő minden más felirattól világosan megkülönböztetve kell feltüntetni a „Salame S. Angelo” feliratot, majd utána az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot és/vagy az „IGP” (OFJ) rövidítést. A külföldi piacra szánt termékek esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzésre való utalást annak az országnak a nyelvén is fel lehet tüntetni, ahol a terméket forgalomba hozzák.

Ezen feliratokat minden esetben az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logójával együtt kell használni.

Tilos bármilyen más, nem kifejezetten meghatározott minősítés feltüntetése.

A címkén az előzőekben felsorolt feliratokon és az OFJ logóján kívül az egyes termékhez rendelt azonosító kódot is fel kell tüntetni.

Az így felcímkézett „Salame S. Angelo” kimért darabokban vagy pedig vákuum-, illetve védőzáras csomagolásban, egészben, darabokban vagy szeletelve kerülhet forgalomba.
