

A BIZOTTSÁG 1362/2007/EK RENDELETE

(2007. november 22.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Salame Cremona (OF))

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

Bizottságnak döntést kell hoznia az 510/2006/EK rendelet 15. cikke (2) bekezdésében megállapított eljárással összhangban.

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésének harmadik és negyedik albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésével összhangban és a rendelet 17. cikke (2) bekezdése alapján Olaszországnak a „Salame Cremona” elnevezés bejegyzése iránti kérelmét közzétették az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ⁽²⁾.
- (2) Németország és Hollandia az 510/2006/EK rendelet 7. cikke (1) bekezdése szerinti kifogási nyilatkozatot nyújtott be a bejegyzés ellen. Németország és Hollandia kifogási nyilatkozatukban jelezte, hogy nem teljesülnek az 510/2006/EK rendelet 2. cikkében előírt feltételek. Németország szerint nincs kimutatva a termék és a régió közötti kapcsolat. Hollandia szerint egyrészt nincs kellően kimutatva a megjelölt földrajzi (előállítási) terület és a „Salame Cremona” elnevezés közötti kapcsolat, másrészt az a tény, hogy a „sertéshús” alapanyag származási területét – további megkötés nélkül – Olaszország északi és középső részére (vagy akár a 4.3. pontban meghatározott földrajzi területre) korlátozzák, pusztán a szabad kereskedelmet korlátozó intézkedésnek tekinthető; végezetül pedig a 4.5. pontban nincs kimutatva, hogyan járul hozzá az ellenőrzéshez és nyomonkövethetőséghez, valamint a termék minőségi tulajdonságaihoz az a kötelezettség, hogy a „Salame Cremona” előállítási, csomagolási és szeletelési műveleteit kizárólag a megjelölt földrajzi területen belül lehet elvégezni.
- (3) A Bizottság 2006. március 2-án levélben felhívta a tagállamokat, hogy belső eljárásaikkal összhangban törekedjenek egymás között a megegyezésre.
- (4) Mivel a megjelölt határidőn belül nem született megegyezés Olaszország, Hollandia és Németország között, a

- (5) Az Olaszország, Hollandia és Németország között lezajlott konzultációkat követően a szóban forgó elnevezés termék-leírását számos pontosítással egészítették ki. Németország és Hollandia kritikái nyomán, amelyek szerint nincs kimutatva a termék és a régió közötti kapcsolat, a kapcsolatot a termék hírnevére alapozott érveléssel világosan azonosították. Hollandia második kritikája nyomán megszüntették az alapanyag származási területére vonatkozó korlátozást, és pontosításokat eszközöltek a termék-leírásban a sertések tenyésztési körülményeinek, illetve takarmányozásának sajátosságai, valamint ezen elemeknek a kész termék tulajdonságaira tett hatásával kapcsolatban. Végezetül az olasz hatóságok a földrajzi területen belül történő szeletelés és csomagolás követelményét ellenőrzési indokokkal igazolták. Az olasz hatóságok azzal is érveltek, hogy amennyiben a terméknek „az időbeli és térbeli távolság miatt” a szállítás, illetve szeletelés előtt hőkezelésen kellene átesnie, e kezelés megváltoztatná érzékszervi tulajdonságait. A holland hatóságok jelezték, hogy elfogadják az indoklást, azzal a feltétellel, hogy azok bekerülnek a bejegyzés iránti kérelembe, aminek az olasz hatóságok eleget tettek.
- (6) A Bizottság véleménye szerint a termék-leírás új változata teljes mértékben megfelel az 510/2006/EK rendelet követelményeinek.
- (7) Következésképpen a fenti elemekre figyelemmel az elnevezést be kell jegyezni az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába”.
- (8) Az e rendelkezésben foglalt intézkedések összhangban vannak az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések állandó bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet I. mellékletében szereplő megnevezés bejegyzésre kerül.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. Az 1791/2006/EK rendelettel (HL L 363., 2006.12.20., 1. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL C 126., 2005.5.25., 14. o.

2. cikk

A termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt összefoglalót e rendelet II. melléklete tartalmazza.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2007. november 22-én.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.2. osztály Húsalapú termékek (főtt, sózott, füstölt stb.)

OLASZORSZÁG

Salame Cremona (OFJ)

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„SALAME CREMONA”

EK-szám: IT/PGI/005/0265/27.12.2002

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) 064 81 99 68/06 46 65 51 04
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. Csoporthoz tartozás

Név: Consorzio Salame Cremona
Cím: Piazza Cadorna, 6 — I-26100 CREMONA
Tel.: (39) 03 72 41 71
Fax: (39) 03 72 41 73 40
E-mail: info@salamecremona.it
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (...)

3. A termék típusa

1.2. osztály – Húsalapú termékek

4. Termékleírás

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

4.1. Elnevezés

„Salame Cremona”

4.2. Leírás

A „Salame Cremona” bélbe töltött és szárított, nyers hústermék, amely fogyasztáskor a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Fizikai és morfológiai jellemzők

— az érlelési fázis végén a súlya minimum 500 g

— az előkészítéskor átmérője minimum 65 mm

— az előkészítéskor hossza minimum 150 mm

Kémiai és fiziko-kémiai jellemzők

— teljes fehérjetartalom: min. 20,0 %

— kollagén/fehérje arány: max. 0,10

— víz/fehérje arány: max. 2,00

— zsír/fehérje arány: max. 2,00

— PH-érték: min. 5,20

Mikrobiológiai tulajdonságok

— mezofil baktériumtöltet $> 1 \times 10^7$ telepképző egység/g, túlnyomórészt laktobacillusok és kokuszok

Érzékszervi tulajdonságok

— külső megjelenés: henger alakú, néha szabálytalan forma

— állag: a terméknek tömörnek és puha állagúnak kell lennie

— szeletek megjelenése: a szeletek kompakt és homogén megjelenésűek és az izmok és hájszövetek jellegzetes egybeforrottsága jellemzi őket, a kontúrok nem különülnek el világosan (ún. „smelmato” megjelenés). Nincsenek látható hártvás részek

— szín: élénkvoros

— szag: jellegzetes, fűszeres illat.

4.3. Földrajzi terület

A „Salame Cremona” előállításának földrajzi területe a következő régiók területét foglalja magában: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte és Veneto.

4.4. A származás igazolása

Az OFJ termék származásának igazolása a következőképpen történik: a „Salame Cremona” termékeknek a kijelölt földrajzi területről való származását a 7. pontban leírt ellenőrzési szerv tanúsítja számos adminisztratív előírás alapján, amelyeknek a termelők az előállítási ciklus minden szakaszában alávetik magukat. A termék nyomonkövethetőségét az előállítási ciklus egyes szakaszaiban a következő főbb, minden termelőre nézve kötelező formalitások biztosítják:

— feliratkozás az alábbi, 7. pontban megjelölt ellenőrző szerv által vezetett *ad hoc* termelői jegyzékre,

— az éves szinten előállított „Salame Cremona” mennyiségek bejelentése az ellenőrző szervnek,

— megfelelő termelési nyilvántartás vezetése a „Salame Cremona” megtermelt mennyiségeiről.

4.5. Az előállítás módja

Az előállítási folyamat összefoglalva a következő: az OFJ előállításához szükséges alapanyagként olyan sertésekből kell származnia, amelyeket egy sor, a sertéstakarmány összetételére és adagolási módjára vonatkozó előírás szerint tartottak. Az OFJ előállításához felhasználható sertések: Large White Italiana és Landrace Italiana hagyományos fajtákból származó, az olasz törzskönyvből (Libro Genealogico Italiano) nemesített sertések, vagy ugyanezen fajták kansertéseinek leszármazottai; a Duroc Italiana fajtából származó, az olasz törzskönyvből (Libro Genealogico Italiano) nemesített kansertéseinek leszármazottai; valamint más fajtájú vagy hibrid sertések, feltéve hogy azok olyan kiválasztási vagy keresztezési programokból származnak, amelyek feltételei összeegyeztethetők az olasz törzskönyvben a zsírsertések tenyésztéséről leírtakkal.

A sertéseket a születésüket követő kilencedik hónap vége után, legkésőbb tizenöt hónapos korukban vágják le. A vágóhídra küldött sertések átlagos vágósúlyának 144 kg és 176 kg között kell lennie.

A húskészítmény előállításához felhasznált sertéshús a hasított test izomzatából, valamint a harántcsíkolt és zsíros izomrészekből származik.

Összetevők: só, fűszerek, egész vagy durvára őrölt bors, mozsárban tört fokhagyma a töltelékbe dolgozva.

Esetleges további összetevők: nem habzó fehér- vagy vörösbor, cukor és/vagy dextróz és/vagy fruktóz és/vagy laktóz, erjesztőbaktériumok, nátrium- és/vagy kálium-nitrit, aszkorbinsav és nátriumsó.

Géppel darabolt húsok felhasználása tilos.

Elkészítés módja: az izmos, illetve hájas részeket gondosan felszelelik és megtisztítják a nagyobb méretű kötőszövetdaraboktól, valamint a lágy hájszövetből, a nyirokcsomóktól és nagyobb idegtörzsektől. A hús ledarálása 6 mm-es lyukakkal rendelkező ráccsal felszerelt húsdarálóval történik. Daráláskor a hús hőmérsékletének 0 °C felett kell lennie; a sózást a vágáskor végzik el; a többi hozzávalót és ízesítőszereket a darálást követően adják a töltelékhez. A keverés vákuumos gépekben vagy atmoszférikus nyomás mellett, hosszabb ideig történik. A „Salame Cremona” valódi sertés-, marha-, ló- vagy juhbélbe töltik, amelynek kezdeti átmérője nem lehet 65 mm-nél kisebb. A kötözés kézzel vagy géppel, spárgával történik. A termék hűtőházban maximum egy napig tárolható, 2 és 10 °C közötti hőmérsékleten. A szárítás meleg levegőn, 15 és 25 °C közötti hőmérsékleten történik.

Az érlelés megfelelően szellőző helységekből, 11 és 16 °C közötti hőmérsékleten, legalább öt héten keresztül történik. Az érlelés időtartama a töltőből kezdeti átmérőjének függvényében változik.

Az OFJ különálló darabonként, vákuumos vagy védőgázos csomagolásban, egészben, darabokban vagy szeletben kerül forgalomba.

A „Salame Cremona” OFJ termelőinek lelkiismeretesen be kell tartaniuk az EU-ban bejegyzett termékleírásukat.

Az előállítás, a csomagolás, illetve a szeletelés műveleteit a termékleírás 7. pontjában megjelölt ellenőrző szerv felügyelete alatt kell elvégezni; kizárólag a termékleírás 3. pontjában meghatározott földrajzi területen belül, az ellenőrzés és nyomonkövethetőség biztosítása, valamint a termék minőségi jellemzőinek megővése érdekében.

Amennyiben a csomagolást a termékleírásban meghatározott földrajzi területen kívül végeznék el, lehetetlen volna garantálni az összes termelő vállalkozás folyamatos ellenőrzését, ami súlyos hiányosságokat okozna az OFJ minőséggarantációs rendszerében. E hiányosságok miatt lehetetlenné válna az elnevezés pontos használatának garantálása, ami a termelőknek és a fogyasztóknak is a kárára válna. Másként fogalmazva a csomagolási műveletek kivonása az ellenőrzés alól közvetlen következményként egyúttal két másik alapvető elem eltűnését vonná magával: a védett, az ellenőrzés valamennyi fázisában igazolt minőség garanciáját; valamint a termék eredetére vonatkozó garanciát, azaz a feldolgozás valamennyi fázisában biztosított tökéletes nyomonkövethetőséget, beleértve a csomagolást is.

Ezen túlmenően a jellegzetes földrajzi területen kívül történő csomagolás engedélyezése károsan befolyásolná a „Salame Cremona” minőségét abból a szempontból is, hogy amennyiben a terméknek „az időbeli és térbeli távolság miatt” a szállítás, illetve szeletelés előtt hőkezelésen kellene átesnie, e kezelés megváltoztatná a kolbász érzékszervi tulajdonságait.

4.6. Kapcsolat

A „Salame Cremona” hírneve és ismertsége bizonyított: erről tanúskodik a Pó-síkság hagyományos mezőgazdasági vásárain való hagyományos részvétele, valamint a jelentősebb országos, illetve nemzetközi vásárokon való erőteljes jelenléte is, ami igazolja az oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként való elismertetése iránti kérelem létjogosultságát. Ugyancsak igazolja ezt a tényt a „Salame Cremona” jelenléte a főbb eredetmegjelöléssel ellátott olasz mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek azon jegyzékén, amelyet az egyéb európai országokkal (Németország, Franciaország, Ausztria, Spanyolország) az 1950–1970-es években a földrajzi eredetmegjelölések védelméről kötött kétoldalú egyezmények keretében állítottak össze.

A kolbázkészítés szorosan kapcsolódik a sertésnyésztés helyi hagyományaihoz, amelyek a római korig nyúlnak vissza. A termék erős gyökerekkel kötődik e környezethez, ahol – kezdetben Cremona térségében, majd az egész Pó-síkságon – a sajt készítéshez és a kukoricatermesztéshez kapcsolódva fokozatosan meghonosodott a sertésnyésztés.

A jellegzetes előállítási mód és a – párás és kevés légmozgásnak kitett – földrajzi terület közötti tökéletes összhang adja a „Salame Cremona” egyedülálló és éppen ezért jól felismerhető, enyhe, lágy állagú és erősen fűszeres jellegét.

A „Salame Cremona” előállításának földrajzi területét, amely az alluviális eredetű területek tipikus talajtani jellegzetességeit mutatja, évszázadok óta használják sertésnyésztésre, kezdetben ún. „háztáji” rendszerben, amely később professzionális tenyésztési módszerekké alakult át. A földrajzi területen belül a Pó-síkság rendkívül egységes tájképet mutat: a vidék teljesen sík, folyók és csatornák szelik át, a növénytakarót elsősorban rét és kukoricaültetvény alkotja. Az éghajlatot az egész földrajzi területen viszonylag zord, rendkívül nedves és ködös őszi és téli, enyhe és esős tavasz jellemzi, míg nyáron a hőmérséklet meglehetősen magas, és gyakoriak a rövid ideig tartó, igen sokszor rendkívül heves záporok.

Mindezen kritériumok együttese sem lett volna azonban elég ahhoz, hogy a „Salame Cremona” jellegzetes minőségi jegyeire szert tegyen, ha a földrajzi területen nem áll rendelkezésre az emberi tényező, amely az idők során lehetővé tette a kolbászfeldolgozás és -érlelés különleges technikáinak kifejlesztését.

A „Salame Cremona” mindmáig olyan eljárásokkal készül, amelyek teljes mértékben megfelelnek a hagyománynak, az új termelési technológiák felhasználása mellett.

Az éghajlati, valamint a „Salame Cremona” előállítási folyamatában részt vevő különböző szakmák képviselőinek figyelemre méltó technikai hozzáértésében megnyilvánuló emberi tényezők alkotják még ma is azokat az alapvető és helyettesíthetetlen alkotóelemeket, amelyek a termék egyediségét és hírnevét biztosítják.

A legfontosabb történelmi dokumentumok, amelyek világosan és pontosan tanúsítják a termék eredetét és kapcsolatát a régióval, 1231-ből származnak, és a cremonai állami levéltárban található. E dokumentumok megerősítik, hogy a korszakban kereskedelem zajlott a sertésekkel és a húskészítményekkel a cremonai terület és a szomszédos államok között. A reneszánszkori „Litterarum”, illetve „Fragmentorum” gyűjteményekben található dokumentumok cáfolhatatlanul igazolják a „szalámi” jelenlétét és főként jelentőségét a termékleírásban meghatározott földrajzi területen. A Cesare Speciano (1599–1606) püspöknek a régió női monostoraiban tett látogatása alkalmából született beszámolókból kiderül, hogy „a mindennapi életmód része volt”, hogy „a nem bőjti napokon” bizonyos mennyiségű szalámit is kiosztottak az apácák között.

A „Salame Cremona” még ma is egyre növekvő fontosságú helyet foglal el a főbb lombardiai és Pó-síksági mezőgazdasági és élelmiszer-ipari vásárokon. A társadalmi-gazdasági statisztikák szerint számos húsfeldolgozásra szakosodott helyi termelő tevékenykedik a Pó-síkság teljes területén annak köszönhetően, hogy a tevékenység a tej- és sajtipar, valamint a gabona-, azaz elsősorban kukoricatermesztés tökéletesen kiegészítője.

4.7. Ellenőrző szerv

Név: Istituto Nord Est Qualità
Cím: Via Rodeano, 71 — I-33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)
Tel.: (39) 04 32 94 03 49
Fax: (39) 04 32 94 33 57
E-mail: info@ineq.it

4.8. Címkezés

A címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan és minden más megjelölésnél nagyobb méretű írásjelekkel fel kell tüntetni a „Salame Cremona” megjelölést, valamint az „Indicazione Geografica Protetta” megjelölést és/vagy az „IGP” rövidítést. Az utóbbi megjelölést le kell fordítani a termék forgalmazási helyének nyelvére.

A megjelöléshez tilos bármilyen, az engedélyezett megjelölésektől eltérő minősítés hozzáadása.

Ugyanakkor a nevek, vállalkozások típusára, illetve magántulajdonban lévő márkanevekre utaló megjelölések használata engedélyezett, azzal a feltétellel, hogy nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére.

A címkén szerepelnie kell az 1726/98/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 1. cikkében említett közösségi szimbólumnak is.

⁽¹⁾ HL L 224., 1998.8.11., 1. o.