

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 289/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„SALAME S. ANGELO”

Nr WE: IT/PGI/005/0332/17.12.2003

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) 06 481 99 68
Faks: (39) 06 42 01 31 26
e-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio tutela salame S. Angelo
Adres: via S. Francesco di Paola, 10
I-98060 S. Angelo di Brolo (ME)
Telefon: (39) 0941 53 41 94
Faks: (39) 0941 53 41 94
e-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2 Mięso świeże i podroby

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa produktu: „Salame S. Angelo”

4.2. Opis produktu: „Salame S. Angelo” jest wyrobem wędliniarskim o jednolitej strukturze, produkowanym wyłącznie z mięsa wieprzowego, otoczonym naturalną kiszka wieprzową. Kiełbasa „Salame S. Angelo” jest dostępna w sprzedaży w postaci kawałków o różnej wielkości, jednak niezależnie od rozmiarów charakteryzuje się nieregularną, cylindryczną powierzchnią zewnętrzną oraz pokryta jest typową dla wędlin dojrzewających warstwą pleśni o białawej powłoce. Posiada kruchą i zwartą konsystencję. Jako że tłuszcz i część chuda wyrobu są ze sobą dobrze połączone, plasterki mają postać zwartą i jednolitą. Części chude mają barwę czerwonego rubinu natomiast tłuszcz jest barwy białej. Produkt posiada delikatny, charakterystyczny zapach oraz lekko korzenny smak o przesyconym zapachem aromacie. Po zakończeniu procesu dojrzewania pH produktu wynosi między 5,1 a 6,2 natomiast wartość AW sięga od 0,81 do 0,96.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.3. *Obszar geograficzny:* Obszar produkcji „Salame S. Angelo” obejmuje terytorium gminy Sant’Angelo di Brolo.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Wszystkie etapy produkcji są kontrolowane poprzez dokładny opis każdego produktu wchodzącego do zakładu i każdego produktu z niego wychodzącego. Ta kontrola oraz zapis w odpowiednich rejestrach, prowadzonych przez organ kontrolny, informacji dotyczących hodowców, rzeźników i podmiotów zajmujących się dzieleniem i pakowaniem jak i przekazywane we właściwym czasie organowi kontrolnemu informacje o ilościach wyprodukowanych, gwarantują możliwość odtworzenia historii produktu. Przy okazji należy nadmienić, że etykiety powinny zawierać, poza informacjami zawartymi w punkcie 4.8, numer identyfikacyjny odnośnego produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produkcji i odpowiednim planem kontroli.
- 4.5. *Metoda produkcji:* Specyfikacja produktu zakłada, że surowcem wykorzystywanym i dopuszczonymi do produkcji „Salame S. Angelo” jest świeże mięso wybranych ras świń, to jest zwierząt rasy czystej lub ras wywodzących się od ras podstawowych, takich jak Large White, Landrace i Duroc lub zwierząt wywodzących się ze skrzyżowania wyżej wymienionych ras lub ze skrzyżowania tych ras z lokalnymi populacjami świń. Ponadto świnię muszą być doskonale odkarmione, pochodzić wyłącznie z państw członkowskich UE oraz osiągać po uboju wagę nie niższą niż 125 kg. Surowiec przeznaczony do wykorzystania powinien dotrzeć do zakładów w postaci całych półtuszy (wraz z głową), przy czym całkowicie zabronione jest wykorzystywanie mięsa mrożonego i/lub głęboko zamrożonego. Dopuszcza się mrożenie w temperaturze kontrolowanej (od 0 ° do + 4 °C) w okresie do sześciu dni od daty uboju, wliczając dzień uboju.

Kategorycznie zabrania się wykorzystywania mięsa pochodzącego od loch lub knurów oraz wykorzystywania słoniny w procesie przetwarzania mięsa.

W procesie produkcji należy wykorzystywać proporcjonalnie całą półtuszę obejmującą następujące partie: udziec, karkówka, polędwica, łopatka i schab, pozbawione włókien nerwowych, oraz oczyszczony boczek. Mieszanka mięsa i tłuszczu składająca się na zawartość kiełbasy musi być pokrojona ręcznie, przy użyciu noża. Na tym etapie można jednak w zamian posłużyć się odpowiednią maszyną do siekania w kostkę, wyposażoną w sito o otworach kwadratowych o krawędzi 12 mm. W mieszaninie tak rozdrobnionego mięsa, zawierającej jedynie dodatek soli morskiej, czarnego pieprzu w postaci rozpołowionych ziaren oraz azotanu sodu, proporcja mięsa do tłuszczu nie powinna przekraczać 100/20, co odpowiada 20 % tłuszczu. Kategorycznie zabrania się wykorzystywania słoniny. Kiszka, wyłącznie pochodzenia wieprzowego, jest związana sznurkiem od środka, w dolnej części. Po wywróceniu jej na drugą stronę, wypełnia się ją, wiąże i opatruje pieczęcią w części górnej. Suszenie i dojrzewanie produktu odbywa się w odpowiednio wywietrzonych, oddzielnych pomieszczeniach przy wykorzystaniu szczególnych cech klimatu w zależności od usytuowania i lokalizacji pomieszczeń produkcyjnych, oraz w odpowiednich pomieszczeniach przeznaczonych do suszenia i dojrzewania, które dzięki wykorzystaniu naturalnych cech klimatu i w oparciu o wyposażenie techniczne zapewniają, że powietrze z zewnątrz jest wchłaniane, regulowane, wymieniane i rozprowadzane wokół produktu w sposób jednolity.

Po zakończeniu okresu dojrzewania organ kontrolny sprawdza, czy produkt posiada cechy opisane w art. 2. Jeśli wszystkie kryteria zgodności zostały spełnione, nakładana jest etykieta opisana w art. 8 specyfikacji produktu, zgodnie z planem kontroli.

Czynności związane z produkcją i dojrzewaniem muszą odbywać się w obrębie obszaru produkcji.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Salame S. Angelo” jest uzasadnione reputacją produktu. Producenci tej kiełbasy jak i sama Salame S. Angelo zawdzięczają ją szczególnym cechom organoleptycznym związanym z bogatą w tradycje kulturą sięgającą dalekiej przeszłości.

Wieloletnie uznanie i reputacja potwierdzają niezwykle popularność produktu oraz silne powiązania kryjącego się za nim konceptu z oznaczeniem geograficznym „Salame S. Angelo”. Dzieje się tak do tego stopnia, że produkt stał się przedmiotem podróbek a jego nazwa zaczęła być niewłaściwie wykorzystywana.

Ponadto faktury sprzedaży „Salame S. Angelo” wystawione z datą 10 stycznia 1982 r. stanowią dodatkowe potwierdzenie reputacji produktu i wysokości jego sprzedaży. Praca magisterska zatytułowana „Salame S. Angelo: Prodotto di Nicchia” (Salame S. Angelo: produkt niszowy) dowodzi, że na obszarze produkcji, o którym mowa w specyfikacji produktu, od lat funkcjonuje sektor produkcyjny znany i uznany dzięki charakterystycznym cechom jakościowym i organoleptycznym produktu, ale również dzięki znajomości rzemiosła jego mieszkańców, którzy z pokolenia na pokolenie przekazywali technikę produkcji „Salame S. Angelo”. Sam fakt, że produkt ten stał się tematem pracy magisterskiej świadczy o jego reputacji, zważywszy, że pracę tego rodzaju dotyczącą pojedynczego produktu spożywczego byłoby trudno zaproponować, a jeszcze trudniej uzyskać dla niej akceptację, bez wykazania solidnych dowodów świadczących o uznaniu, którym cieszy się produkt oraz tradycji z nim związanej na tym obszarze.

Jakościowe i organoleptyczne cechy produktu, o którym mowa w pkt. 4.2, zależą od fazy dojrzewania, która jest zasadniczym etapem produkcji. Zarówno mikroklimat jak i szczególne ukształtowanie terenu doliny Sant'Angelo di Brolo, tak różnej od innych pobliskich dolin, wywierają na nią pozytywny wpływ.

Przebieg stoków doliny zapewnia jej ochronę przed bezpośrednim kontaktem z prądami morskimi oraz zimnymi masami powietrza pochodzącymi z gór, gwarantując w ten sposób odpowiedni przepływ prądów powietrza, właściwą temperaturę i wilgotność. W ten sposób tworzy się szczególny dla tej okolicy mikroklimat, upodabniający ją do ogromnej dojrzewalni, w której panują warunki niedające się odtworzyć gdzie indziej.

- 4.7. *Organ kontrolny*: Organ kontrolny spełnia wymogi normy EN 45011.

Nazwa: Istituto Calabria Qualità

Adres: loc. Felicetti Z.I.
I-87050 Figline Vegliaturo (CS)

Telefon: (39) 0984 351 17

Faks: (39) 0984 48 46 16

e-mail: icq@istitutocalabriaqualita.it

- 4.8. *Etykietowanie*: Właściwa ochrona nazwy zakłada przyjęcie czytelnych kryteriów identyfikacji produktu. Natychmiast po napełnieniu kieszki i jej zawiązaniu produkt powinien zostać opatrzony pieczęcią stanowiącą dowód pochodzenia.

Produkt przeznaczony do spożycia powinien zawierać nazwę „Salame S. Angelo”, zapisaną wyraźnymi i niezmywalnymi literami, odróżniającymi się w sposób niepozostawiający wątpliwości od pozostałych napisów zamieszczonych na etykiecie, po której to nazwie następuje napis o treści: „Chronione oznaczenie geograficzne” i/lub akronim CHOG. W przypadku produktów przeznaczonych na rynki zagraniczne chronione oznaczenie geograficzne może zostać podane w języku kraju, w którym będą one wprowadzone do obiegu.

Oznaczenia te są nierozdzielnie związane z logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Nie jest dozwolone dodawanie jakichkolwiek innych określeń.

Poza wyżej wymienionymi informacjami i logo nazwy etykieta powinna zawierać numer identyfikacyjny danego produktu.

Po zamieszczeniu oznakowań „Salame S. Angelo” może zostać wprowadzone na rynek w następującej postaci: luzem bądź w opakowaniu próżniowym lub w zmienionej atmosferze, w całości, w kawałkach lub w plastrach.
