

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2015/C 77/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

## ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>**

## ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«SALSICCIA DI CALABRIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

## 1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισημάνση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλες

## 2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου (άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές (άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

### 3. Τροποποίηση(-εις)

#### Περιγραφή του προϊόντος

- προστίθεται ότι το προϊόν «Salsiccia di Calabria» μπορεί να έχει επίσης το χαρακτηριστικό σχήμα πετάλου ή «U». Καθώς το συγκεκριμένο σχήμα είναι πολύ διαδεδομένο μεταξύ των παραγωγών, η απουσία του από τις ισχύουσες προδιαγραφές αποτελεί πρόδηλη παράλειψη που διορθώνεται με την αιτούμενη τροποποίηση. Επιπλέον, προβλέπεται και η δυνατότητα για παραγωγή «Salsiccia di Calabria» σε σχήμα αλυσίδας με ελάχιστο μήκος 40 cm.
- προβλέπεται η ακριβέστερη αναφορά των αρτυμάτων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του αλλαντικού «Salsiccia di Calabria».

#### Απόδειξη προέλευσης

- προβλέπεται η επικαιροποίηση του κειμένου των προδιαγραφών όσον αφορά τις διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούν οι επιχειρήσεις για να παρέχουν τα στοιχεία σχετικά με την απόδειξη καταγωγής, όπως προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

#### Μέθοδος παραγωγής

- αναφέρονται σαφέστερα και πιο συγκεκριμένα οι απαιτήσεις όσον αφορά τη φυλή, την ηλικία κατά τη σφαγή και το βάρος· συμπεριλαμβάνεται στους αποδεκτούς γενετικούς τύπους η αυτόχθονη φυλή «Apuilo-Calabrese» με το χαρακτηριστικό μαύρο χρωματισμό. Το μητρώο πληθυσμού της εν λόγω φυλής καταρτίστηκε βάσει του χαρακτηρισμού του αυτόχθονος πληθυσμού, που είναι ιστορικά παρών στην περιφέρεια Puglia (Apuilo) και στην περιφέρεια Calabria· συμπεριλαμβάνεται στους αποδεκτούς γενετικούς τύπους η φυλή «Duroc», λόγω της διάδοσής της στην περιοχή καταγωγής των χοίρων· επιπλέον, αναφέρονται αναλυτικά οι φυλές που απαγορεύονται εντελώς, καθώς είναι ασύμβατες με την παραγωγή του βαρέος χοίρου που είναι κατάλληλος για την παραγωγή των αλλαντικών.
- για την ταυτοποίηση των χοίρων θεσπίζεται η δυνατότητα αντικατάστασης του σήματος το οποίο προβλέπεται στις ισχύουσες προδιαγραφές, με σήμα τοποθετούμενο στους μηρούς των χοίρων με δερματοστιξία και αποτελούμενο από τον κωδικό ταυτοποίησης του κτηνοτροφείου γέννησης του χοίρου.
- διευκρινίζεται με σαφή τρόπο η απαίτηση σχετικά με την παρουσία πρωτεϊνών στη διατροφή των ζώων.
- αποσαφηνίζεται η έννοια «διατροφή με υδαρή τροφή».
- αποσαφηνίζονται τα συστατικά που πρέπει να χρησιμοποιούνται, διορθώνοντας το πρόδηλο σφάλμα εκ παραδρομής που περιλαμβάνεται στο ισχύον κείμενο των προδιαγραφών στο οποίο αναφέρεται το εξής: «κόκκινο πιπέρι προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία». Είναι προφανές ότι μετά τις λέξεις «κόκκινο πιπέρι» παραλείφθηκε, λόγω σφάλματος κατά τη μεταγραφή, το τμήμα του κειμένου που περιλαμβάνει τα συστατικά και τα πρόσθετα τα οποία είναι «προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία». Με την τροποποίηση ορίζεται με καταλληλότερο τρόπο τι νοείται ως «κόκκινο πιπέρι», δηλαδή «κόκκινη πιπεριά απλή/καγιέν», αμφότερες του γένους *Capsicum L.* Ο προσδιορισμός των φυσικών συστατικών που δεν αναφέρονται ήδη στην ισχύουσα νομοθεσία αντιστοιχεί στις πρακτικές που ιστορικά χρησιμοποιούνται στην περιοχή καταγωγής·
- αναφέρονται λεπτομερώς, σε θετικό κατάλογο, τα επιτρεπόμενα πρόσθετα. Η χρήση των προσθέτων αποτρέπει τον πολλαπλασιασμό επικινδυνών για το προϊόν μικροβιακών διεργασιών, συμβάλλει στην αργή ανάπτυξη της διεργασίας ωρίμασης, που είναι χαρακτηριστική για το προϊόν και επιτρέπει να προστατεύονται τα χαρακτηριστικά του «Salsiccia di Calabria» από φαινόμενα αλλοίωσης οφειλόμενα σε ανεπιθύμητες ζυμώσεις.
- προβλέπεται η δυνατότητα να χρησιμοποιείται κρέας μηρού και καθορίζονται οι μέγιστες και οι ελάχιστες τιμές για την ποσότητα των τεμαχίων από κάθε ανατομικό τμήμα του σφαγίου, η οποία ποσότητα πρέπει να χρησιμοποιείται στην παραγωγή του αλλαντικού. Οι τροποποιήσεις αυτές συμβάλλουν στην ποιοτική βελτίωση του προϊόντος, που αντιστοιχεί στις εφαρμοζόμενες πρακτικές στην περιοχή παραγωγής. Με αυτές, πράγματι, είναι δυνατή η χρήση εκλεκτότερων τεμαχίων κρέατος (μηροί) και συγκεκριμενοποιούνται οι απαιτήσεις που είναι ήδη παρούσες στις προδιαγραφές παραγωγής.
- μειώνεται η ελάχιστη ποσότητα λαρδιού που πρέπει να χρησιμοποιείται στην κρεατόμαζα, ώστε να είναι δυνατός ο περιορισμός της θερμιδικής περιεκτικότητας του προϊόντος.
- προβλέπεται ότι το προϊόν «Salsiccia di Calabria» που προορίζεται αποκλειστικά για διάθεση στο εμπόριο σε φέτες μπορεί να έχει πιο μακρύ σχήμα και να τοποθετείται η κρεατόμαζα σε περίβλημα από βρώσιμο κολλαγόνο. Οι εν λόγω προβλέψεις επιτρέπουν τη βελτίωση των εργασιών κοπής του προϊόντος σε φέτες και τον περιορισμό των απορριπτόμενων ποσοτήτων λόγω επεξεργασίας.
- διευκρινίζεται ότι η διάρκεια των 30 ημερών για την ωρίμαση είναι μια ελάχιστη παράμετρος η οποία τηρείται κατά την παραδοσιακή παραγωγή.

#### Επισήμανση

- προστίθεται το αναγνωριστικό λογότυπο του «Salsiccia di Calabria» ΠΟΠ.
- θεσπίζεται η δυνατότητα να αναφέρονται στην ετικέτα οι λέξεις: «piccante» (πικάντικο), «dolce» (γλυκό), «bianca» (λευκό), ώστε να διευκρινίζεται εάν έχει χρησιμοποιηθεί πιπεριά καγιέν και κρέμα πιπεριάς.

- προβλέπεται η δυνατότητα να διατίθεται το προϊόν στην κατανάλωση συσκευασμένο ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ακέραιο, σε τεμάχια ή σε φέτες. Οι συγκεκριμένες διατάξεις δεν περιλαμβάνονται στις ισχύουσες προδιαγραφές, αλλά έχουν πλέον καταστεί αναγκαίες προκειμένου να συνδυαστεί η διαφύλαξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος με την προσαρμογή στην εξέλιξη του τρόπου αγοράς και κατανάλωσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(3)</sup>**

**«SALSICCIA DI CALABRIA»**

**Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία**

«Salsiccia di Calabria»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

**3.1. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1**

Το προϊόν που φέρει την ονομασία «Salsiccia di Calabria» παρασκευάζεται με κρεατόμαζα από καλά αναμεμειγμένα τεμάχια κρέατος ωμοπλάτης, σε ποσοστό τουλάχιστον 50 %, μηρού, σε μέγιστο ποσοστό 15 %, και/ή άνω πλευρών, σε μέγιστο ποσοστό 50 %, με λαρδί και φυσικά αρτύματα (αλάτι, μαύρο πιπέρι σε κόκκους και σε σκόνη, κόκκινη πιπεριά (απλή ή καγιέν) (γένος *Capsicum L*) πικάντικη, γλυκιά, σε σκόνη και/ή σε κρέμα, οίνος, αρτύματα και φυσικά αρώματα). Το ποσοστό λαρδιού που περιέχεται στην κρεατόμαζα πρέπει να είναι 6 έως 20 %, ανά κάθε χιλιόγραμμο επεξεργασμένου κρέατος. Απαγορεύεται η χρήση κρέατος κατεψυγμένων ζώων.

Η κρεατόμαζα τοποθετείται σε φυσικό περίβλημα χοίρου, που διαδοχικά ανοίγεται και πλέκεται χειρωνακτικά ώστε να αποκτήσει το χαρακτηριστικό σχήμα αλυσίδας μήκους που ποικίλλει από 40 έως 80 cm, ή δένονται στο χαρακτηριστικό σχήμα «U». Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον 30 ημέρες. Αποκλειστικά για το προϊόν που προορίζεται να διατεθεί στο εμπόριο μετά από τεμαχισμό σε φέτες και συσκευασία υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται για πλήρωση βρώσιμο περίβλημα κολλαγόνου και να παρασκευάζεται προϊόν με ορθό κυλινδρικό σχήμα και μήκος 40 έως 80 cm.

Στην τομή διακρίνονται κόκκοι μεσαίου μεγέθους, με λίπος καλά κατανεμημένο, χρώμα φυσικό κόκκινο ή έντονο κόκκινο, αναλόγως των χρησιμοποιούμενων συστατικών στην κρεατόμαζα. Το άρωμα είναι φυσικό, λιγότερο ή περισσότερο έντονο, η γεύση ισορροπημένη ή πιο έντονη (πικάντικη).

**3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)**

Το προϊόν «Salsiccia di Calabria» πρέπει να λαμβάνεται από την επεξεργασία κρεάτων χοίρων οι οποίοι εκτρέφονται εντός της περιφέρειας Καλαβρίας.

Από την επεξεργασία αποκλείονται τα κρέατα ενηλικών αρσενικών και θηλυκών χοίρων.

Τα απαιτούμενα γενετικά χαρακτηριστικά των χοίρων πρέπει να αντιστοιχούν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ιταλικού βαρέος χοίρου, που λαμβάνεται από παραδοσιακές μεγαλόσωμες φυλές όπως:

— Arulo-Calabrese·

— Large White και Landrace Italiana, βελτιωμένες σύμφωνα με το ιταλικό Γενεαλογικό Βιβλίο ή απόγονοι αρσενικών χοίρων των εν λόγω φυλών·

— χοίροι απόγονοι αρσενικών χοίρων της φυλής Duroc, βελτιωμένοι σύμφωνα με το ιταλικό Γενεαλογικό Βιβλίο·

— χοίροι απόγονοι αρσενικών χοίρων άλλων φυλών ή υβριδικών αρσενικών χοίρων, εφόσον οι εν λόγω αρσενικοί χοίροι – ανεξαρτήτως του εάν έχουν γεννηθεί στην Ιταλία ή το εξωτερικό– προέρχονται από συστήματα επιλογής ή διασταύρωσης που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς που δεν είναι ασυμβίβαστοι με αυτούς του ιταλικού Γενεαλογικού Βιβλίου, για την παραγωγή του βαρέος χοίρου.

<sup>(3)</sup> Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Αντιθέτως, αποκλείονται ρητά:

- Οι χοίροι που φέρουν αντιθετικούς χαρακτήρες, ιδίως το γονίδιο στο οποίο οφείλεται η ευαισθησία στο στρες (PSS)
- Καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain και Spot.

Το μέσο βάρος της παρτίδας των χοίρων κατά τη σφαγή πρέπει να είναι τουλάχιστον 140 kg.

#### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι ζωοτροφές για τη διατροφή των χοίρων πρέπει να είναι σύνθετες ζωοτροφές που να περιλαμβάνουν κριθή, κουκιά, αραβόσιτο, βελανίδια, ρεβίθια, σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % του συνόλου.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται στη διατροφή μανιόκα και πατάτα και υποπροϊόντα που θα μπορούσαν να προσδώσουν στα κρέατα και στο λίπος ανεπιθύμητες γεύσεις και οσμές.

Για να είναι πιο συμπαγή τα κρέατα, κατά την πάχυνση απαγορεύεται η διατροφή με υδαρή τροφή. Ως υδαρής τροφή ορίζεται η χρήση υποπροϊόντων της επεξεργασίας του γάλακτος.

Τουλάχιστον τους δύο μήνες που προηγούνται της σφαγής, η διατροφή πρέπει να έχει αυξημένη περιεκτικότητα σε πρωτεϊνικά συστατικά, επομένως η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες πρέπει να είναι τουλάχιστον 12 %.

Οι ζωοτροφές πρέπει να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, με την επιφύλαξη της διαθεσιμότητας των αναγκαίων πόρων στην αγορά.

#### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Εντός της περιφέρειας Καλαβρίας πρέπει να εκτελούνται οι φάσεις εκτροφής και σφαγής των χοίρων· οι φάσεις επιλογής, άλεσης και παρασκευής της κρεατόμαζας· οι φάσεις τοποθέτησης στο περιβλήμα, περίδεσης, ωρίμασης του προϊόντος.

#### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

#### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Salsiccia di Calabria» πρέπει να αναγράφεται με ευκρινείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σαφώς διακρινόμενους από κάθε άλλη ένδειξη αναγραφόμενη στην ετικέτα ή το καρτελάκι που είναι προσαρτημένο στο προϊόν ή ένδειξη αναγραφόμενη στη συσκευασία του τεμαχισμένου προϊόντος και πρέπει να ακολουθείται απευθείας από την ένδειξη «Denominazione d'Origine Protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης).

Στην ετικέτα, πρέπει να εμφανίζεται ο ακόλουθος λογότυπος του προϊόντος «Salsiccia di Calabria DOP».



Στην ετικέτα μπορούν να αναγράφονται, εναλλακτικά, οι λέξεις «piccante» (πικάντικο), «dolce» (γλυκό), ή «bianca» (λευκό), αναλόγως εάν για την παραγωγή του «Salsiccia di Calabria» χρησιμοποιήθηκαν, αντιστοίχως, κόκκινη πιπεριά (απλή ή καγιέν) (γένος *Capsicum L*) πικάντικη, γλυκιά ή δεν χρησιμοποιήθηκε καθόλου πιπεριά.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Salsiccia di Calabria» παράγεται στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής η οποία καλύπτει το σύνολο του εδάφους της περιφέρειας Καλαβρίας.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής βρίσκεται στη Νότια Ιταλία και χαρακτηρίζεται από θερμό-εύκρατο κλίμα με αραιές βροχοπτώσεις συγκεντρωμένες στη χειμερινή περίοδο. Η περιοχή είναι κυρίως λοφώδης και ορεινή, αλλά εκ του ότι αποτελεί χερσόνησο, περιλαμβάνει περισσότερα από 800 km ακτογραμμής κατά μήκος του Τυρρηνικού και του Ιονίου Πελάγους. Το μείγμα θάλασσας, λόφων και βουνών δημιουργεί ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες στο πλαίσιο του μεσογειακού χώρου.

Στις ευνοϊκές αυτές κλιματικές συνθήκες προστίθεται η ικανότητα – που έχει παγιωθεί και μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά – των τοπικών επιχειρήσεων όσον αφορά την επιλογή και επεξεργασία διαφόρων τεμαχίων κρέατος για την παρασκευή της κρεατόμαζας, καθώς και η ικανότητα περίδεσης του αλλαντικού έως τον σχηματισμό των παραδοσιακών σχημάτων αλυσίδας ή πετάλου. Επιπλέον, στοιχείο που αποτελεί παγιωμένη πολιτική πρακτική στη γεωγραφική περιοχή είναι η χρήση αρτυμάτων και φυσικών αρωμάτων που ανήκουν στην αλλαντοποίηση της Καλαβρίας.

## 5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Salsiccia di Calabria» είναι ένα τυπικό ωριμασμένο αλλαντικό της Καλαβρίας. Το αλλαντικό «Salsiccia di Calabria» διακρίνεται από το τυπικό του σχήμα σε «U» ή περιδεμένο με τρόπο ώστε να έχει το χαρακτηριστικό σχήμα αλυσίδας. Τα σχήματα του «Salsiccia di Calabria», σε συνδυασμό με τη σύσταση της κρεατόμαζας του, καθορίζουν την τυπικότητα του προϊόντος. Η κρεατόμαζα του «Salsiccia di Calabria» αποτελείται από τα τεμάχια χοιρινού κρέατος ωμοπλάτη, μηρός και/ή άνω πλευρές καθώς και λαρδί, αναμεμιγμένα σε καθορισμένες αναλογίες με φυσικά αρωματικά συστατικά.

## 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι απαιτήσεις για το «Salsiccia di Calabria» συναρτώνται με τις περιβαλλοντικές συνθήκες, με τους φυσικούς παράγοντες και με τον ανθρώπινο παράγοντα.

Η περιοχή στην οποία παράγεται και μεταποιείται το προϊόν «Salsiccia di Calabria» συνδέεται με το περιβάλλον, όπου καθοριστικά στοιχεία είναι το τυπικό κλίμα της νότιας Ιταλίας, οι αραιές βροχοπτώσεις, γενικά εστιασμένες στη χειμερινή περίοδο, και η γεωγραφική θέση των σχετικών εδαφών, που εκμεταλλεύονται ιδιαίτερες μετακινήσεις αέριων μαζών και μεταβολές θερμοκρασίας και συμβάλλουν στη διατήρηση των βέλτιστων συνθηκών που επικρατούν εντός των ωριμαστηρίων.

Για την παρασκευή του προϊόντος «Salsiccia di Calabria» σημαντικό ρόλο διαδραματίζει η πείρα των παραγωγών στην επιλογή των τεμαχίων κρέατος που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της κρεατόμαζας, για την επεξεργασία της με το λίπος και τα τυπικά αρτύματα της παράδοσης της Καλαβρίας. Η επεξεργασία των συστατικών αυτών με τοπικές παραδοσιακές τεχνικές επιτρέπει να λαμβάνεται καλά αναμεμιγμένη κρεατόμαζα που στη συνέχεια τοποθετείται στο περιβλήμα και ωριμάζει. Η τεχνική αυτή είναι καθοριστικής σημασίας παράγοντας για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η δεξιοτεχνία των αλλαντοποιών όταν επεξεργάζονται το αλλαντικό «Salsiccia di Calabria» για να του δώσουν το τυπικό σχήμα U ή αλυσίδας συνδέεται με την παραδοσιακή παραγωγή αλλαντικών στην Καλαβρία και αντιπροσωπεύει ένα περαιτέρω διακριτικό στοιχείο του προϊόντος.

Το σύνολο «πρώτη ύλη – προϊόν – ονομασία» συνδέεται στενά με την οικονομικο-κοινωνική εξέλιξη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στις ιδιαίτερες τοπικές παραδόσεις και συνήθειες. Αποδίδεται ιδιαίτερη έμφαση στο γεγονός ότι η χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη προέρχεται από χοιροτροφεία εκτροφής βαρέων χοίρων που διαθέτουν τα χαρακτηριστικά των ιταλικών γενεαλογικών σειρών και τρέφονται με φυτικά προϊόντα τυπικά της οριοθετημένης περιοχής. Επομένως το προϊόν «Salsiccia di Calabria» συνδέεται στενά με τη γεωγραφική περιοχή, χάρη στο κλίμα της περιοχής, στη διατροφή των χοίρων και στον ανθρώπινο παράγοντα.

## Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), επιλογή «Prodotti DOP IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

<sup>(4)</sup> Βλέπε υποσημείωση 3.