Bekendmaking van een registratieaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2005/C 126/07)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 of artikel 12 quinquies van de genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend via de bevoegde autoriteit van een lidstaat, van een staat die lid van de WTO is, of van een overeenkomstig artikel 12, lid 3, erkend derde land. Geoordeeld wordt dat de hiernavolgende gegevens, met name die in punt 4.6, de registratieaanvraag rechtvaardigen in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92; zij zijn het motief voor deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

„SALAME CREMONA"

EG-nr.: IT/00265/27.12.2002

BOB ( ) BGA (X)

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie dienen belanghebbenden, en met name producenten van het product met de betrokken BGA, de volledige versie van het productdossier te raadplegen hetzij op nationaal niveau, hetzij bij de bevoegde diensten van de Europese Commissie ([1]).

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20 — 00187 Roma
Tel. (39) 06 48 19 968
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Groepering:*

2.1 Naam: Consorzio tutela del Salame Cremona
2.2 Adres: Piazza Zelioli Lanzini, 1 — 26100 Cremona
Tel.-fax 0372/598251
2.3 Samenstelling: producenten/verwerkers (X) anderen ( )

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.2: Vleesproducten

4. *Overzicht van het productdossier:*

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1 Naam:

„Salame Cremona"

([1]) Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw, Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten — B-1049 Brussel.

4.2 Beschrijving:

De „Salame Cremona" (Cremona-salami) is een vleeswarenproduct, een gerijpte rauwe worst die bij het in het vrije verkeer brengen de volgende kenmerken heeft:

Fysisch-morfologische kenmerken

Gewicht bij einde rijping ten minste 500 gr.

Diameter op het moment van de bereiding ten minste 65 mm.

Lengte op het moment van de bereiding ten minste 150 mm.

Chemische en fysisch-chemische kenmerken

Totaal eiwitten:	minimaal 20,0 %
Verhouding collageen/eiwitten:	maximaal 0,10
Verhouding water/eiwitten:	maximaal 2,00
Verhouding vet/eiwitten:	maximaal 2,00
PH:	groter dan of gelijk aan 5,20

Microbiologische kenmerken

Aantal mesofiele bacteriën > 1×10^7 kolonievormende eenheden/gram met voornamelijk melkzuurbacteriën en kokken.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk: cilindrisch, maar enigszins onregelmatig.

Consistentie: het product moet compact en zacht van consistentie zijn.

Uiterlijk dwarsdoorsnede: de snede is compact en homogeen en wordt gekenmerkt door de typische cohesie van spier- en vetweefsel, zodat de contouren daarvan niet duidelijk te onderscheiden zijn („gebonden" uiterlijk). Er zitten geen stukjes peesvlies in.

Kleur: fel rood.

Geur: typische kruidige geur.

4.3 Geografisch gebied:

Het gebied waar Salame Cremona wordt gemaakt omvat het grondgebied van de volgende regio's: Lombardije, Emilia-Romagna, Piëmonte en Veneto.

4.4 Bewijs van oorsprong:

De belangrijkste historische documenten, waaruit overduidelijk blijkt wat de oorsprong van het product is en welke band er bestaat tussen het product en het gebied, dateren van 1231. Ze worden bewaard in het staatsarchief van Cremona en bevestigen dat er een handelsverkeer van varkens en vleesproducten bestond tussen Cremona en de omliggende stadsstaten. Uit Renaissanceliteratuur in het „Litterarum" en het „Fragmentorum" van het archief blijkt onmiskenbaar de aanwezigheid en vooral het belang van het product in het in het productdossier afgebakende gebied. Uit de verslagen over het bezoek van bisschop Cesare Speciano (1599-1606) aan de nonnenkloosters in het gebied blijkt dat „wat het dagelijks leven betreft", „op vleesdagen" ook een zekere hoeveelheid salami werd uitgedeeld.

De Salame Cremona is steeds meer aanwezig op de belangrijkste jaarmarkten en -beurzen van de levensmiddelensector in Lombardije en in de Povlakte. Sociaal-economische referenties getuigen van de aanwezigheid van talrijke producenten die zich toelegden op de verwerking van varkensvlees en die zich over de Povlakte verspreidden vanwege de perfecte symbiose met de zuivelindustrie en de graanteelt (vooral maïs).

4.5 Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Het productieproces kan als volgt worden samengevat: de grondstof voor de productie van de BGA moet afkomstig zijn van varkens die zijn geboren, gehouden en geslacht in de volgende gebieden: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio en Molise. Het mag gaan om varkens van de traditionele rassen Italiaanse Large White en Italiaanse Landrace (veredelde rassen zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek), alsook om varkens van beren van het ras Italiaanse Duroc (veredeld ras zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek) en varkens die direct afstammen van beren van andere rassen of van hybride beren, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen waarvan de doelstellingen niet onverenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek voor de productie van zware varkens.

De varkens worden op zijn vroegst 9 en uiterlijk 15 maanden na de geboorte geslacht. Het gemiddelde gewicht per dier in een voor slachting aangeboden partij bedraagt 144 tot 176 kg.

Het varkensvlees dat bestemd is voor het bereiden van de worst, is dat van het gestreepte spierweefsel en van het vetweefsel.

Ingrediënten: zout, specerijen, peper in korrels of in grove stukken, fijngestampte, door de vulling gemengde knoflook.

Eventuele andere ingrediënten: witte of rode wijn, suiker en/of dextrose en/of fructose en/of lactose, culturen om de fermentatie op gang te helpen, natriumnitriet en/of kaliumnitriet, ascorbinezuur en natriumzout daarvan.

Het gebruik van separatorvlees is verboden.

Bereiding: het spier- en vetweefsel wordt nauwgezet schoongemaakt, waarbij de grotere stukken bindweefsel en het zachte vetweefsel, de lymfeklieren en de grote zenuwbanen worden verwijderd. Het malen gebeurt in vleesmolens met gaten van 6 mm. De temperatuur van het vlees moet bij het malen hoger zijn dan 0 °C; het zout wordt tijdens het malen toegevoegd, de andere ingrediënten en kruiden worden na het malen toegevoegd. Het mengen gebeurt in machines onder vacuüm of onder atmosferische druk, gedurende een vrij lange tijd. De „Salame Cremona" wordt in natuurlijke varkens-, runder-, paarden- of schapendarmen met een diameter van ten minste 65 mm gestopt. Het afbinden gebeurt met bindgaren, machinaal of met de hand. Het product mag in een koelcel worden opgeslagen, voor maximaal één dag en bij een temperatuur tussen 2 °C en 10 °C. Het drogen gebeurt warm (temperatuur tussen 15 °C en 25 °C).

Het rijpen vindt plaats in lokalen met voldoende luchtverversing, bij een temperatuur tussen 11 °C en 16 °C gedurende ten minste 5 weken. De rijpingstijd varieert naar gelang van de oorspronkelijke diameter van de darm.

De BGA wordt per stuk aan de consument aangeboden, vacuüm- of gasverpakt, geheel, in stukken of in plakjes.

Producenten van de BGA „Salame Cremona" moeten zich strikt houden aan het bij de EU ingediende productdossier.

De werkzaamheden in verband met de productie, de verpakking of het in porties verdelen moeten onder controle van de in artikel 7 van het productdossier genoemde controlestructuur gebeuren, uitsluitend in het in artikel 3 van het productdossier aangegeven productiegebied, met het oog op controle en traceerbaarheid en om de kwalitatieve eigenschappen van het product te behouden.

4.6 Verband:

De productie van salami hangt nauw samen met de plaatselijke aanwezigheid van varkenshouderijen sinds het Romeinse tijdperk. Het product Salame Cremona heeft een sterke band met het productiegebied, die tot uitdrukking komt in het feit dat de productie in Cremona is begonnen en zich van daaruit over de gehele Povlakte heeft verspreid en in het feit dat de varkenshouderij verbonden is met de kaasmakerijen en met de maïsteelt.

De melkveehouderij, de varkenshouderij, de graanteelt en het nevelige klimaat met weinig wind vormen een unieke combinatie van factoren die maakt dat in darmen gestopte vleeswaren die moeten rijpen, zoals salami, bijzondere eigenschappen krijgen, zoals een deegachtige zachtheid en een uitgesproken aroma. Het productiegebied van de „Salame Cremona", met de typische pedologische kenmerken van een gebied van alluviale oorsprong, wordt reeds eeuwenlang gebruikt voor de varkenshouderij, eerst in familieverband, dan steeds professioneler. De betrokken productiegebieden hebben allemaal een mistig, vochtig klimaat met weinig wind, wat bevorderlijk is voor een optimale rijping van een worst zoals de „Salame Cremona". Het landschap in het in de Povlakte gelegen deel is heel uniform: een vlakte doorkruist door rivieren en kanalen, met vooral weiden en maïs.

Het klimaat wordt in het hele productiegebied gekenmerkt door relatief strenge, vochtige en mistige herfsten en winters, en zachte regenachtige lentes, terwijl de zomers zich onderscheiden door vrij hoge temperaturen en een frequente, vaak zeer hevige regenval van korte duur. In de Povlakte en de omliggende valleien zijn steeds varkens geweest, deze dieren profiteren namelijk het meest van de aanwezigheid van maïs en bijproducten van de melkbereiding.

Het productiegebied is altijd ideaal gebleken voor de voorziening met grondstoffen (maïs en melkserum), alsook voor de verwerking en de bewaring van varkensvlees, vooral van „Salame Cremona", die een zeer vochtig klimaat met weinig wind vereist om zijn kwalitatieve eigenschappen te kunnen behouden.

Deze factoren hadden er echter nooit voor kunnen zorgen dat de Salame Cremona een dergelijk kwaliteitsproduct is geworden, als niet de menselijke factor had meegespeeld; in het productiegebied heeft die er namelijk in de loop der tijden voor gezorgd dat bijzondere bereidings- en rijpingstechnieken zijn ontwikkeld.

Tot op de dag van vandaag worden voor de bereiding van Salame Cremona de traditionele procédés toegepast, terwijl nieuwe procestechnologieën daarin worden ingepast.

De factor omgeving (het klimaat) en de menselijke factor (de grote vaardigheid van degenen die Salame Cremona maken) blijven derhalve tot op heden fundamentele en onvervangbare elementen die de bijzonderheid en de faam van het product garanderen.

Salame Cremona heeft in de loop der tijden altijd een goede naam en faam gehad, zoals blijkt uit het feit dat het product traditioneel altijd op de jaarmarkten en -beurzen voor levensmiddelen in de Povlakte te vinden is en uit de sterke aanwezigheid van het product op de belangrijkste binnen- en buitenlandse markten.

Dat wordt nog eens bevestigd door de aanwezigheid van Salame Cremona op de lijsten van de belangrijkste Italiaanse levensmiddelen met herkomstbenaming die als aanhangsel zijn gevoegd bij de in de jaren 1950-1970 gesloten bilaterale verdragen tussen Italië en andere Europese landen (Duitsland, Frankrijk, Oostenrijk en Spanje) inzake de bescherming van geografische herkomstbenamingen.

4.7 Controlestructuur:

Naam: Istituto Parma Qualità — I.P.Q.

Adres: Via Roma 82 c — Langhirano (PR)

4.8 Etikettering:

Op het etiket moeten de volgende vermeldingen zijn aangebracht, in duidelijke, onuitwisbare lettertekens met grotere afmetingen dan die van de andere vermeldingen: „Salame Cremona" en „Indicazione Geografica Protetta" (beschermde geografische aanduiding) en/of de afkorting „IGP" (BGA). Die laatste vermelding moet worden vertaald in de taal waarin het product in de handel wordt gebracht.

Toevoeging van niet uitdrukkelijk toegestane kwalificaties is verboden.

Het gebruik van aanduidingen die refereren aan namen, bedrijfsnamen of merknamen is toegestaan, mits zij niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de koper zouden kunnen misleiden.

Op het etiket moet bovendien het communautaire symbool worden afgebeeld overeenkomstig artikel 1 van Verordening (EG) nr. 1276/98.

4.9 Nationale eisen: —