

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 75/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o rejestrację zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SALAME PIEMONTE”

Nr UE: IT-PGI-0005-01237 – 6.6.2014

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Salame Piemonte”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Salame Piemonte” jest produkowane z mieszanki świeżego mięsa wieprzowego, które w przekroju poprzeczanym jest żyłkami tłuszczu, nie było wcześniej mrożone i jest uzyskiwane z dalej określonych kawałków tusz wieprzowych. Część chuda: z tkanki mięśniowej prążkowanej z udźca, łopatki i klatki piersiowej; część tłusta: z tłuszczu dobrej jakości pochodzącego z klatki piersiowej i gardła oraz ze słoniny.

W odniesieniu do produkcji „Salame Piemonte” określono następujące okresy dojrzewania w zależności od średnicy wędliny świeżej:

— w przypadku średnicy od 40 do 70 mm: od nie mniej niż 10 dni do nie więcej niż 50 dni,

— w przypadku średnicy od 71 do 90 mm: od nie mniej niż 21 dni do nie więcej niż 84 dni.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Salame Piemonte” w całości waży co najmniej 300 g i ma cechy organoleptyczne, fizyczno-chemiczne i mikrobiologiczne wymienione poniżej.

Cechy organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny: kształt walcowaty lub łukowaty w przypadku najmniejszych sztuk.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Konsystencja: produkt jest zwarty, delikatny i nie ma widocznych powięzi.

Wygląd po przekrojeniu: plaster jest zwarty i jednorodny, charakteryzuje się przyleganiem fragmentów tkanki mięsniowej do tłuszczowej, które są na ogół „wydłużone”. Produkt zawiera pieprz rozdrobniony lub mielony.

Barwa: rubinowa czerwień.

Zapach: delikatny, dojrzałego mięsa, produktu dojrzałego, wina i czosnku.

Smak: łagodny i delikatny, lekko przyprawiony (pieprz i gałka muszkatołowa), duża trwałość aromatu, nigdy nie jest kwaśny, wyważona słoność.

Cechy chemiczne i fizyczno-chemiczne

Białko całkowite	nie mniej niż 23 %
Stosunek kolagen/białko	nie więcej niż 0,12
Stosunek woda/białko	nie więcej niż 2,00
Stosunek tłuszcz/białko	nie więcej niż 1,40
Współczynnik pH	≥ 5,2

Cechy mikrobiologiczne

Zawartość bakterii mezofilnych: $> 1 \times 10^7$ jednostek tworzących kolonie na 1 g z przewagą bakterii rodzaju *Lactobacillus* i *coccus*.

„Salame Piemonte” może być produkowane w różnych kształtach i rozmiarach z tej samej masy, którą napełnia się osłonkę z naturalnego jelita lub spreparowaną osłonkę pochodzenia naturalnego o średnicy wynoszącej w przypadku wędliny świeżej od 40 do 90 mm.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

ChOG „Salame Piemonte” jest produkowane z mięsa wieprzowego posiadającego cechy opisane poniżej.

- Dopuszczalne jest wykorzystanie zwierząt tradycyjnych ras podstawowych Large White i Landrace, czystych lub pochodnych tych ras,
- a także zwierząt ras pochodnych od rasy Duroc.
- Dopuszczalne jest wykorzystanie zwierząt innych ras, mieszanych i krzyżówek, pod warunkiem że ich tusze można przypisać do klasy E, U, R lub O, określonej we wspólnotowej skali klasyfikacji tusz wieprzowych, o której mowa w załączniku V do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾ z jego kolejnymi zmianami.
- Zgodnie z tradycją pozostają w każdym przypadku wykluczone zwierzęta o cechach niepożądanych, w szczególności w zakresie wrażliwości na stres (PSS), których nosicielstwo może obecnie być obiektywnie zbadane również po uboju zwierzęcia i w produktach dojrzałych.
- Wykluczone jest wykorzystanie zwierząt czystej rasy ras: belgijska Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc i Spotted Poland.
- Wykorzystywane typy genetyczne muszą zapewniać uzyskanie dużej masy i dobrej wydajności, a w każdym przypadku średniej masy partii produkcyjnej (masy w relacji pełnej) 160 kg +/- 10 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

- Minimalny wiek zwierzęcia poddawane ubojowi wynosi dziewięć miesięcy.
- Zabronione jest stosowanie mięsa knurów lub macior.
- Zwierzęta poddawane ubojowi muszą być w bardzo dobrym stanie zdrowia i dokładnie wykrwawione.

Nie ustala się ograniczenia geograficznego w odniesieniu do pochodzenia świń.

Żywienie świń obejmuje dwa etapy i opiera się głównie na produktach zbożowych. Przeciętna dawka pokarmowa świń składa się głównie z mokrego ziarna kukurydzy (*pastone*), następnie z jęczmienia, otrębów, soi i dodatków mineralnych. Przewiduje się wykorzystanie produktów ubocznych z produkcji serwarskiej, takich jak serwatka i maślanka. Łączna ilość serwatki i maślanki nie może przekroczyć 15 litrów na sztukę na dzień. Dopuszczalne jest podawanie dodatków mineralnych i witaminowych w ilościach określonych przez obowiązujące przepisy prawa.

Pozostałe składniki

Pozostałe składniki to: sól (nie więcej niż 3%), pieprz ziarnisty lub rozdrobniony, lub mielony (nie więcej niż 0,4%), przyprawy i rośliny aromatyczne: czosnek, goździki całe lub mielone lub moczone w winie oraz gałka muszkatołowa. Aby zapewnić typowy smak „Salame Piemonte” i zgodność z tradycyjną metodą produkcji, konieczne jest stosowanie czerwonego wina piemonckiego o nazwie pochodzenia, produkowanego z miejscowych odmian winorośli Nebbiolo, Barbera i Dolcetto (w ilości stanowiącej co najmniej 0,25 % masy).

Dopuszczalne jest stosowanie cukrów lub dekstrozy, kultur starterowych fermentacji, kultur pleśniowych pokrywających osłonkę, azotanu sodu i potasu, azotynu sodu i potasu, kwasu askorbinowego i soli sodowej kwasu askorbinowego.

Stosowanie innych substancji pomocniczych w przetwórstwie, mających na celu związanie wody w tkankach, jest niedozwolone.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji, peklowanie, produkcja masy, napelnianie, suszenie i dojrzewanie „Salame Piemonte” muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa

ChOG „Salame Piemonte” jest wprowadzane do obrotu bez opakowania lub pakowane próżniowo lub w ochronnej atmosferze, w całości lub krojone na porcje lub plastry.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa

Chronione oznaczenie geograficzne „Salame Piemonte” musi być naniesione na etykiecie wyraźną i nieusuwalną czcionką w sposób wyraźnie odróżniający się od każdego innego napisu. Zaraz po nim należy umieścić wyrażenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne), które musi być przetłumaczone na język kraju, w którym produkt jest sprzedawany, symbol graficzny Unii i logo „Salame Piemonte” przedstawione poniżej.

Dozwolone jest podanie na etykiecie „Salame Piemonte” nazwy państwa lub regionu, z którego pochodzi mięso wieprzowe. W przypadku gdy mięso pochodzi z różnych państw lub regionów, należy wymienić je w porządku malejącym według masy.



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Czynności związane z przetwarzaniem i dojrzewaniem „Salame Piemonte” muszą odbywać się na terenie regionu piemonckiego.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji „Salame Piemonte” obejmuje cały region Piemontu, który charakteryzuje się szczególnymi cechami klimatu. Nazwa Piemont związana jest z faktem, że region ten leży u podnóży gór. Położenie to wpłynęło na ukształtowanie się w dużej części regionu strefy klimatu umiarkowanego subkontynentalnego o stosunkowo jednorodnych cechach. W klimacie tym wyróżnia się okres zimowy z niskimi temperaturami i niewielkim poziomem opadów, wilgotność względną spadającą okresowo – od bardziej wilgotnego listopada do bardziej suchego lutego – oraz od niziny w kierunku podgórze, umiarkowaną wentylację i często występujące feny, które mieszają powietrze i przyczyniają się do utrzymania wskaźnika wilgotności względnej na stosunkowo niskim poziomie. Ponadto stopień nasłonecznienia jest w Piemontie wyższy, a w konsekwencji wskaźnik wilgotności niższy niż w sąsiednich regionach leżących w dolinie Padu. Różnice te są jeszcze bardziej wyraźne, jeśli porównamy z regionami położonymi na północy Alp, gdzie stopień nasłonecznienia jest niższy o około dwie trzecie.

Klimat i obszar Piemontu w połączeniu z technikami stosowanymi w uprawie roślin i produkcji wina oraz z wiedzą praktyczną ma również zasadnicze znaczenie dla określenia jednolitego i specyficznego „obszaru” produkcji win piemonckich o nazwie pochodzenia, które są typowym elementem, charakteryzującym „Salame Piemonte”. Piemont jako region zawsze bowiem był dużym producentem win, a miejscowe odmiany winorośli, które są najczęściej uprawiane i najbardziej dostępne, to Barbera, Dolcetto i Nebbiolo: z tego powodu wina te są stosowane jako składniki „Salame Piemonte”.

„Salame Piemonte” jest zwarte i delikatne, ma barwę rubinowej czerwieni oraz łagodny i delikatny smak.

Specyficzną cechą „Salame Piemonte” jest jego kruchość oraz „łagodny i delikatny” smak, wynikający głównie z krótkiego okresu dojrzewania. Właściwość ta, będąca owocem długoletniej piemonckiej tradycji sztuki wędliniarstwa, z biegiem lat stała się częścią upodobań i zwyczajów lokalnych konsumentów.

Główną cechą charakterystyczną „Salame Piemonte” jest zastosowanie jako składnika czerwonego wina piemonckiego o nazwie pochodzenia, produkowanego wyłącznie z odmian winorośli Nebbiolo, Barbera i Dolcetto, które musi stanowić co najmniej 0,25 % masy mieszanki. Typowy charakter piemonckich win wpływa na smak i zapach „Salame Piemonte”, co odróżnia go od innych podobnych produktów oferowanych na rynku, podobnie jak było to również w przeszłości.

Niektóre specyficzne czynniki sprzyjające powstaniu związku „Salame Piemonte” z obszarem, o czym świadczy jego renoma i charakterystyczny sposób produkcji, są podkreślone w licznych dokumentach historycznych, z których wyraźnie wynika, że produkcja „Salame Piemonte” rozwinęła się i zakorzeniła w historii regionu w sposób szczególny w porównaniu z innymi wędlinami produkowanymi w innych regionach Włoch.

W 1854 r. Giovanni Vialardi, królewski szef kuchni i cukiernik (dynastii sabaudzkiej), w swojej rozprawie zatytułowanej „La Cucina Borghese” szczegółowo opisywał sposób przygotowania *salame di carne di maiale* (kielbasy wieprzowej), którą można uznać za przodka Salame Piemonte w tym sensie, że przepis na nią jest podobny do obecnej receptury, ponieważ już wówczas przewidywał dodawanie do masy *un bicchiere di buon vino di barbera* (kieliszka dobrego wina barbera).

Po wojnie rozwinęła się produkcja przemysłowa i od 1948 r. do czasów obecnych nazwa „Salame Piemonte” stale figuruje w wydawanych co dwa tygodnie wykazach produktów Izby Handlowej w Turynie w dziale „Mięsa wieprzowe świeże”.

Dodawanie w procesie produkcji czerwonego wina wytwarzanego z odmian Barbera, Nebbiolo i Dolcetto, które stanowią trzy najbardziej renomowane odmiany piemonckie, świadczy o głębokim związku „Salame Piemonte” z obszarem produkcji. Cecha ta, która stanowi o specyfice nazwy, jest wymieniana w licznych podręcznikach, publikacjach i specjalistycznych czasopismach dotyczących wyrobów wędliniarskich i podkreślana w wielu programach telewizyjnych poświęconych enologii i gastronomii krajowej, nadawanych w latach 2008–2010. Należy wymienić publikację Riccarda Di Corato „Delizie del divin Porcello”, która zawiera wykaz i opis wszystkich włoskich wędlin i kielbas (wyd. Idealibri srl, grudzień 1984, s. 160), publikację „Processo al maiale” (A. Beretta, Pavie, Monbosco, 2002, s. 160) i niektóre programy telewizyjne, takie jak „Occhio alla spesa” i „Terre e sapori” nadawane na kanale Rai 1 oraz „Mela Verde” nadawane na kanale Rete Quattro, w których wielokrotnie nawiązuje się do stosowania piemonckich win w przygotowaniu masy do „Salame Piemonte”.

Wreszcie „Salame Piemonte” znajdujemy na licznych lokalnych i międzynarodowych imprezach, w szczególności na targach Salone del Gusto (Turyn 2006–2008–2010) i Cibus (Parma 2008–2010).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChOG „Salame Piemonte” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 96 z dnia 26 kwietnia 2014 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) i otwierając zakładkę „Prodotti DOP IGP” (Produkty ChNP ChOG) (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Prodotti DOP IGP STG” (Produkty ChNP ChOG TGS) (z boku ekranu po lewej stronie) i wreszcie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specyfikacje przedłożone UE do analizy).
