

## KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 1362/2007

2007 m. lapkričio 22 d.

## įtraukiantis pavadinimą į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą „Salame Cremona“ (SGN)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

sprendimą pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 15 straipsnio 2 dalyje numatytą tvarką.

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos<sup>(1)</sup>, ypač į jo 7 straipsnio 5 dalies trečią ir ketvirtą pastraipą,

kadangi:

- (1) Remiantis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 6 straipsnio 2 dalimi ir taikant minėto reglamento 17 straipsnio 2 dalį, Italijos prašymas įregistruoti pavadinimą „Salame Cremona“ buvo paskelbtas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* <sup>(2)</sup>.
- (2) Vokietija ir Nyderlandai pareiškė prieštaravimą pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnio 1 dalį. Vokietija ir Nyderlandai prieštaravimo pareiškimuose nurodė, kad nesilaikoma Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnyje nurodytų sąlygų. Be to, Vokietijos manymu, neįrodytas produkto ir geografinės vietovės ryšys. Nyderlandų manymu, viena vertus, nepakankamai įrodytas gegografinės (gamybos) vietovės ir pavadinimo „Salame Cremona“ ryšys, kita vertus, nesant papildomų sąlygų, reikalavimas, kad žaliavos dešrų gamybai, t. y. kiaulienos, kilmės vieta būtų tik Italijos šiaurinė ir centrinė dalys (ar net 4.3 punkte apibrėžta geografinė vietovė), turi būti laikomas trukdančiu prekybai; be to, 4.5 punkte neįrodyta, kaip, laikantis „Salame Cremona“ gamybos, fasavimo ir pjaustymo operacijų nurodytoje gamybos teritorijoje reikalavimo, pasiekiami kontrolės, atsekamumo ir produkto kokybinių savybių išsaugojimo tikslai.
- (3) 2006 m. kovo 2 d. raštu Komisija pakvietė suinteresuotąsias valstybes nares tartis laikantis savo vidaus tvarkos.
- (4) Kadangi per nustatytą laikotarpį Italija, Nyderlandai ir Vokietija susitarimo nepasiekė, Komisija turi priimti

- (5) Pasibaigus Italijos, Nyderlandų ir Vokietijos konsultacijoms produkto specifikacija buvo patikslinta. Į Vokietijos ir Nyderlandų pastabą dėl neįrodyto produkto ir geografinės vietovės ryšio buvo atsakyta aiškiai nurodant, kad toks ryšys grindžiamas produkto reputacija. Atsakant į antrąją pastabą, kurią pateikė Nyderlandai, buvo panaikintas žaliavos kilmės vietovės apribojimas ir patikslintos kiaulių auginimo ir šėrimo sąlygų ypatybės bei šių veiksnių įtaka galutinio produkto savybėms. Galiausiai Italijos valdžios institucijos su kontrole susijusiomis prižastimis pagrindė reikalavimą gaminių pjaustyti ir fasuoti gamybos teritorijoje. Italijos valdžios institucijos taip pat pateikė argumentą, kad dėl „laiko ir erdvės požiūriu pailginto ir pavėlinto“ transportavimo ir pjaustymo taikant produkto šiluminį apdorojimą, pakistų dešros organoleptinės savybės. Nyderlandų valdžios institucijos pranešė, kad sutiks su tokiais paaiškinimais, jei jie bus įtraukti į įregistravimo paraišką, tai buvo padaryta.
- (6) Komisijos nuomone, naujoji specifikacijos redakcija visiškai atitinka Reglamento (EB) Nr. 510/2006 reikalavimus.
- (7) Remiantis šiais duomenimis, pavadinimą į „Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą“ reikėtų įtraukti.
- (8) Šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

I straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas.

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12 Reglamentas su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1791/2006 (OL L 363, 2006 12 20, p. 1).<sup>(2)</sup> OL C 126, 2005 5 25, p. 14.

*2 straipsnis*

Produkto specifikacijos pagrindinių duomenų santrauka yra šio reglamento II priede.

*3 straipsnis*

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2007 m. lapkričio 22 d.

*Komisijos vardu*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Komisijos narė*

---

*I PRIEDAS*

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai

Klasė 1.2 Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

ITALIJA

Salame Cremona (SGN)

---

## II PRIEDAS

## SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų apsaugos

## „SALAME CREMONA“

EB Nr.: IT/PGI/005/0265/27.12.2002

SKVN (...) SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. **Kompetentinga valstybės narės įstaiga**

Pavadinimas: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Adresas: Via XX Settembre, 20 — I-00187 ROMA  
Telefonas: (39) 064 81 99 68/06 46 65 51 04  
Faksas: (39) 06 42 01 31 26  
El. paštas: qpa3@politicheagricole.it

2. **Grupė**

Pavadinimas: Consorzio Salame Cremona  
Adresas: Piazza Cadorna, 6 — I-26100 CREMONA  
Telefonas: (39) 03 72 41 71  
Faksas: (39) 03 72 41 73 40  
El. paštas: info@salamecremona.it  
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti (...)

3. **Produkto rūšis**

Klasė 1.2: Mėsos produktai

4. **Specifikacija**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. *Pavadinimas*

„Salame Cremona“

4.2. *Apibūdinimas*

„Salame Cremona“ – kemšamas į apvalkalą, neapdorotas, džiovintas dešrų gamybos produktas, pasižymintis, kai pateikiamas vartojimui, šiomis savybėmis:

Fizinės ir morfologinės savybės

- Brandaus produkto svoris ne mažesnis už 500 g,
- pagaminto gaminio skersmuo ne mažesnis už 65 mm,
- pagaminto gaminio ilgis ne mažesnis už 150 mm.

Cheminės ir fizinės cheminės savybės

- Visas proteinų kiekis: ne mažiau kaip 20,0 %,
- kolageno ir proteinų santykis: ne daugiau 0,10,
- vandens ir proteinų santykis: ne daugiau 2,00,

— riebalų ir proteinų santykis: ne daugiau 2,00,

— pH: lygus 5,20 arba didesnis.

#### Mikrobiologinės savybės

— Mezofilinių, kolonijų sudarančių, vienetų skaičius: ne mažiau kaip 10 ksv/g, kai *Lactobacillus* ir *Coccus* bakterijų tipai yra vyraujantys.

#### Organoleptinės savybės

— Išorinis vaizdas: cilindro formos, kartais netaisyklingos,

— konsistencija: tanki ir minkšta,

— pjūvio išorinis vaizdas: griežinėliai yra tankūs ir vienalyčiai, pasižymi tipiška raumenų dalių ir riebalinių audinių sankiba, kontūrai neryškūs (vadinamas „smelmato“ vaizdas). Kremzlės nėra matomos,

— spalva: intensyviai raudona,

— kvapas: tipinis aromatas su prieskoniais.

#### 4.3. Geografinė vietovė

„Salame Cremona“ gamybos teritorija apima šiuos regionus: Lombardiją, Emiliją–Romaniją, Piemontą ir Veneciją.

#### 4.4. Kilmės įrodymas

Patvirtinimo, kad tai tikrai SGN produktas, kontrolės tikslais „Salame Cremona“ kilmės vietos iš nustatytos geografinės vietovės įrodymą sertifikuoja 7 punkte nurodyta kontrolės institucija, remdamasi daugeliu formalumų, kurie taikomi gamintojams per visą gamybos ciklą. Pagrindiniai tokių produkto atsekamumą užtikrinančių ir gamintojams taikomų formalumų elementai yra šie:

— įrašymas į 7 punkte nurodytos kontrolės institucijos pildomą *ad hoc* sąrašą,

— kiekvienais metais pagaminto „Salame Cremona“ kiekio deklaravimas kontrolės institucijai,

— „Salame Cremona“ atitinkamų gamybos registrų pildymas.

#### 4.5. Gamybos būdas

Gamybos procesas galėtų būti apibendrintas taip: žaliava SGN produkto gamybai – tai kiaulės, kurių šėrimui buvo taikomos pašarų sudėtį ir administravimą reglamentuojančios nuostatos. Gali būti naudojamos tradicinių itališkų veislių *Large White* ir *Landrace*, kurios buvo pagerintos jas įtraukus į Italijos gyvulių kilmės knygą (*Libro Genealogico Italiano*), kiaulės, arba šių kiaulių veislių palikuonys; itališkosios kiaulių veislės *Duroc*, kuri buvo pagerinta ją įtraukus į Italijos gyvulių kilmės knygą, palikuonys; kitų veislių kiaulių palikuonys arba sukryžmintų veislių kiaulės su sąlyga, kad tos veislės išvestos pagal įgyvendinamas atrankos arba kryžminimo programas, kurių tikslai sutampa su Italijos gyvulių kilmės knygoje nurodytais mėsos iš sunkiųjų kiaulių gamybos tikslais.

Šios kiaulės skerdziamos tik kai jų amžius pasiekia devintojo mėnesio pabaigą, ir ne vėliau kaip penkiolikta gyvenimo mėnesį. Į skerdyklą siunčiamos kiaulės vidutinis svoris turi būti nuo 144 iki 176 kg.

Dešrų gamybai skirta kiauliena yra paskersto gyvulio raumeninis audinys, rievėti raumenys ir riebalai.

Ingredientai: druska, prieskoniai, pipirai arba malti pipirai, į mišinį įmaišytas smulkintas česnakas.

Kiti galimi ingredientai: baltas arba raudonas neputojantis vynas, cukrus ir (arba) dekstrozė ir (arba) fruktozė ir (arba) laktozė, fermentacijos procesą sukeliančios kultūros, natrio nitritas ir (arba) kalio nitritas, askorbo rūgštis ir jos natrio druska.

Mechaniškai atskirtos mėsos naudojimas draudžiamas.

Paruošimas: Raumenų dalys ir riebaliniai audiniai rūpestingai išpjaujami ir atskiriami nuo didesniųjų jungiamojo audinio dalių, minkštojo riebalinio audinio, ganglijų ir pagrindinių nervų. Smulkinama naudojant mėsos malimo mašiną, kurioje įtaisytos tinklės su 6 mm skylutėmis. Malamos mėsos temperatūra turi būti aukštesnė už 0 °C. Sūdoma paskerdus; sumalus mėsą, įmaišomi kiti ingredientai ir prieskoniai. Minkštinimo procesas vykdomas vakuuminėse mašinose arba ilgą laiką trunkančiomis atmosferinio slėgio sąlygomis. „Salame Cremona“ kemsama į natūralias kiaulių, jaučių, arklių arba avių žarnas, kurių pradinis diametras ne mažesnis kaip 65 mm. Rišama rankiniu arba mechaniniu būdu panaudojant virvelę. Gaminys vėsioje patalpoje gali būti laikomas ne ilgiau kaip vieną dieną 2 °C–10 °C temperatūroje. Džiovinama karštu būdu 15 °C–25 °C temperatūroje.

Brandinama ne mažiau kaip penkias savaites gerai vėdinamose patalpose 11 °C–16 °C temperatūroje. Brandinimo trukmė skiriasi priklausomai nuo pradinio apvalkalo diametro.

SGN produktas parduodamas atskiromis porcijomis, sufasuotas į vakuuminius arba apsauginius oro sudėties paketus, nepjaustyta, pjaustyta gabalais arba griežinėliais.

SGN žymimos „Salame Cremona“ gamintojai privalo griežtai laikytis Europos Komisijai pateiktų šio produkto specifikacijų.

Kad būtų užtikrinta kontrolė, atsekamumas ir būtų išsaugotos produkto kokybinės savybės, gamybos, fasavimo ir pjaustymo operacijos turi būti atliekamos prižiūrint specifikacijos 7 punkte nurodytai kontrolės institucijai, tik šios specifikacijos 3 punkte nurodytoje gamybos teritorijoje.

Jei būtų fasuojama ne specifikacijoje nurodytoje geografinėje vietovėje, nebūtų įmanoma užtikrinti nuolatinės visų gamybos įmonių kontrolės; dėl to atsirastų rimtų trūkumų SGN sertifikavimo sistemoje. Dėl tokių trūkumų nebebūtų įmanoma užtikrinti tinkamo pavadinimo naudojimo, nukentėtų gamintojų bei vartotojų interesai. Kitaip sakant, jei fasavimas nebūtų kontroliuojamas, nebeliktų kitų dviejų pagrindinių elementų: pastovaus kokybės lygmens, tikrinamo visų kontrolės operacijų metu, užtikrinimo ir kilmės vietos garantavimo, t. y. idealaus kiekvieno perdirbimo etapo atsekamumo, įskaitant ir fasavimą, užtikrinimo.

Be to, leidus fasuoti ne geografinėje vietovėje, pablogėtų „Salame Cremona“ kokybė, nes dėl laiko ir erdvės požiūriu paiginto ir pavėlinto transportavimo ir pjaustymo taikant produkto šiluminį apdorojimą, pakistų organoleptinės dešros savybės.

#### 4.6. Ryšys su geografinė vietovė

„Salame Cremona“ yra plačiai žinomas gerą reputaciją pelnęs gaminys, tai matyti iš jo tradicinio demonstravimo Po slėnio žemės ūkio ir maisto produktų mugėse, be to, jis užima svarbią vietą pagrindinėse nacionalinėse ir užsienio rinkose; tai pagrindžia prašymą suteikti saugomą geografinę nuorodą. Tai patvirtinta „Salame Cremona“ įtraukimu į pagrindinius Italijos kilmės žemės ūkio ir maisto produktų sąrašus, kurie pateikiami kaip dvišalių 1950–1970 m. Italijos ir kitų Europos šalių (Vokietijos, Prancūzijos, Austrijos, Ispanijos) susitarimų dėl saugomos geografinės kilmės nuorodos, priedai.

Dešrų gamyba yra artimai susijusi su vietine kiaulininkyste, siekiančia romėnų laikus. Gaminys artimai susijęs su aplinka, kurioje, pirmiausia Kremonoje, o vėliau visoje Po lygumoje, dėl sūrių gamybos ir kukurūzų auginimo išplito kiaulininkystė.

Dėl puikaus ir sėkmingo tradicinės gamybos ir vietovės, pasižyminčios ūkanotais ir mažai vėjuotais orais, derinimo „Salame Cremona“ įgauna išskirtines – taigi ir pripažįstamas – minkštos, švelnaus skonio ir ypač kvapios dešros savybes.

„Salame Cremona“ gamybos teritorijoje, kurios dirvožemiui būdingos tipinės sąnašinės kilmės teritorijos savybės laikantis „šeimyninės“ sistemos principo, vėliau tapusio profesionaliu, daugelį amžių buvo auginamos kiaulės. Gamybos teritorijos kraštovaizdis Po lygumoje monotoniškas: labai lėkštas, išvogtas upių ir kanalų, su šalia esančiomis ganyklomis ir kukurūzų pasėliais. Visos gamybos teritorijos klimatui būdingi labai drėgni ir ūkanoti atšiaurūs rudenys ir žiemos, lietingi ir švelnūs pavasarai, o vasaroms – aukštos temperatūros, dažni, trumpi, dažnai labai stiprūs lietūs.

Šių faktorių visuma pati savaime, be žmogaus dalyvavimo, nebūtų pakankama, kad „Salame Cremona“ igautų jai priskiriamas kokybines savybes: bėgant laikui gamybos teritorijoje specifiniai dešrų ruošimo ir brandinimo metodai nuolat buvo tobulinami.

Ir šiandien „Salame Cremona“ yra gaminama tiksliai laikantis tradicijų, jas papildant šiuolaikinėmis gamybos technologijomis.

Aplinka (klimatas) ir žmogaus veikla (didelė visų specialybių darbuotojų, gaminančių „Salame Cremona“ kompetencija) ir šiandien yra pagrindiniai ir nepakeičiami veiksniai, dėl kurių šis gaminys yra išskirtinis ir visų vertinamas.

Pagrindiniai istoriniai dokumentai, kuriuose aiškiai ir tiksliai liudijama apie gaminio kilmę ir jo sąsają su teritorija, siekia 1231 m., jie saugomi Kremonos valstybiniame archyve. Dokumentuose patvirtinama, kad Kremona prekiauja kiauliena ir mėsos gaminiams su aplinkinėmis valstybėmis. Renesanso laikų dokumentai, esantys Valstybės archyvuose „Litterarum“ ir „Fragmentorum“ rinkiniuose, įtikinamai liudija ne tik apie patį šios dešros egzistavimo faktą, bet ir apie jos svarbą specifikacijoje nurodytoje teritorijoje. Iš vyskupo Cesare Speciano (1599—1606) apsilankymo tų vietovių moterų vienuolynuose proga surašytų pasakojimų žinoma, kad ne pasninko metu būdavo pateikiama ir šios rūšies dešrų.

Ir dabar „Salame Cremona“ pagrindinėse Lombardijos ir Po slėnio žemės ūkio ir maisto produktų mugėse užima vis svarbesnę vietą. Socialinė-ekonominė informacija liudija apie daugelį visoje Po lygumoje įsisteigusių gamintojų, kurių specializacija — kiaulienos perdirbimas, puikiai derantis su pieno pramone, sūrių gamyba ir grūdinių kultūrų (ypač kukurūzų) auginimu.

#### 4.7. Kontrolės institucija

Pavadinimas: Istituto Nord Est Qualità

Adresas: Via Rodeano, 71 — I-33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

Telefonas: (39) 04 32 94 03 49

Faksas: (39) 04 32 94 33 57

El. paštas: info@ineq.it

#### 4.8. Ženklinimas etiketėmis

Etiketėje aiškiais, neištrinamomis ir didesnėmis nei kitų įrašų raidėmis turi būti matomas įrašas „Salame Cremona“ ir „Indicazione Geografica Protetta“ ir (arba) santrumpa „IGP“. Antrasis įrašas turi būti išverstas į tos šalies kalbą, kurioje gaminys parduodamas.

Draudžiama pridėti kitokią, specialiai nenustatytą, apibrėžimą.

Tačiau leidžiamos nuorodos į asmenų vardus, bendrovių pavadinimus, privačių bendrovių ženklus, jei šios nuorodos nėra reklaminio pobūdžio ir neklaidina vartotojo.

Etiketėje taip pat turi būti pavaizduotas Komisijos reglamento (EB) Nr. 1726/98 <sup>(1)</sup> 1 straipsnyje nurodytas Bendrijos simbolis.

---

<sup>(1)</sup> OL L 224, 1998 8 11, p. 1.