

REGOLAMENTO (CE) N. 1362/2007 DELLA COMMISSIONE

del 22 novembre 2007

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Salame Cremona (IGP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5, terzo e quarto comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, la domanda di registrazione, presentata dall'Italia, della denominazione «Salame Cremona» è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾.

(2) La Germania e i Paesi Bassi hanno dichiarato di opporsi alla registrazione, a norma dell'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006. Nelle dichiarazioni di opposizione Germania e Paesi Bassi affermano che le condizioni previste dall'articolo 2 del regolamento (CE) n. 510/2006 non sono soddisfatte. In particolare, la Germania ritiene che non sia dimostrato il legame tra il prodotto e la regione. I Paesi Bassi ritengono da un lato che il legame tra la zona geografica (di produzione) descritta e la denominazione «Salame Cremona» non sia sufficientemente dimostrato, dall'altro che, in assenza di ulteriori requisiti, la limitazione dell'origine delle carni suine in quanto materia prima all'Italia centro-settentrionale (o persino alla zona geografica di cui al punto 4.3) va considerata esclusivamente una barriera commerciale. Infine, il punto 4.5 non spiega in che modo l'obbligo di effettuare i procedimenti di produzione, confezionamento e porzionamento del «Salame Cremona» esclusivamente nella zona di produzione contribuisca al controllo e alla tracciabilità nonché alla conservazione delle caratteristiche qualitative del prodotto.

(3) Con lettera del 2 marzo 2006 la Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a pervenire ad un accordo conformemente alle rispettive procedure interne.

(4) Poiché l'Italia, la Germania e i Paesi Bassi non hanno raggiunto un accordo nei termini previsti, la Commissione è tenuta ad adottare una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006.

(5) A seguito di consultazioni tra l'Italia, i Paesi Bassi e la Germania sono state apportate delle precisazioni al disciplinare di produzione della denominazione in oggetto. In risposta alla critica avanzata da Germania e Paesi Bassi, il legame tra il prodotto e la regione è stato chiaramente identificato come basato sulla reputazione. In risposta alla seconda critica mossa dai Paesi Bassi, la limitazione relativa alle regioni di provenienza della materia prima è stata eliminata e sono state apportate delle precisazioni in merito alle specificità delle condizioni di allevamento e di alimentazione dei suini e all'influenza di tali elementi sulle caratteristiche del prodotto finale. Infine, le autorità italiane hanno giustificato l'obbligo di porzionamento e di confezionamento nella zona per ragioni di controllo affermando inoltre che se il salame dovesse subire un trattamento termico per il trasporto ed il successivo affettamento «a distanza di tempo e di luogo» ne verrebbero alterate le caratteristiche organolettiche. Le autorità olandesi hanno comunicato di accettare tali spiegazioni a condizione che fossero integrate nella domanda di registrazione, come è avvenuto.

(6) È opinione della Commissione che la nuova versione del disciplinare rispetti pienamente i requisiti del regolamento (CE) n. 510/2006.

(7) Alla luce di quanto precede, la denominazione suddetta può essere scritta nel «Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette».

(8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per le indicazioni geografiche protette e le denominazioni d'origine protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento è registrata.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1791/2006 (GU L 363 del 20.12.2006, pag. 1).

⁽²⁾ GU C 126 del 25.5.2005, pag. 14.

Articolo 2

La scheda consolidata che riporta i principali elementi del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 22 novembre 2007.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato

Classe 1.2	Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)
ITALIA	
Salame Cremona (IGP)	

ALLEGATO II

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

«SALAME CREMONA»

N. CE: IT/PGI/005/0265/27.12.2002

DOP (...) IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20 — I-00187 ROMA
Tel.: (39) 064 81 99 68/06 46 65 51 04
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. Associazione

Nome: Consorzio Salame Cremona
Indirizzo: Piazza Cadorna, 6 — I-26100 CREMONA
Tel.: (39) 03 72 41 71
Fax: (39) 03 72 41 73 40
E-mail: info@salamecremona.it
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro (...)

3. Tipo di prodotto

Classe 1.2: Prodotti a base di carne

4. Disciplinare

Sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006

4.1. Nome

«Salame Cremona»

4.2. Descrizione

Il «Salame Cremona» è il prodotto di salumeria insaccato e stagionato, crudo, che, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisico-morfologiche

- peso a fine stagionatura non inferiore a 500 g,
- diametro al momento della preparazione non inferiore a 65 mm,
- lunghezza al momento della preparazione non inferiore a 150 mm.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche

- proteine totali: min. 20,0 %,
- rapporto collagene/proteine: max 0,10,
- rapporto acqua/proteine: max 2,00,

— rapporto grasso/proteine: max 2,00,

— pH: maggiore o uguale a 5,20.

Caratteristiche microbiologiche

— carica microbica mesofila: $> 1 \times 10^7$ alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Caratteristiche organolettiche

— aspetto esterno: forma cilindrica a tratti irregolare,

— consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza morbida,

— aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, caratterizzandosi per la tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto «smelato»). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti,

— colore: rosso intenso,

— odore: profumo tipico e speziato.

4.3. Zona geografica

La zona di elaborazione del «Salame Cremona» comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

4.4. Prova dell'origine

A livello di controlli per l'attestazione della provenienza della produzione IGP, la prova dell'origine del «Salame Cremona» dalla zona geografica delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui all'articolo 7 sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. I principali adempimenti che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni segmento della filiera e a cui si sottopongono i produttori sono i seguenti:

— iscrizione ad un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo di cui al successivo articolo 7,

— denuncia all'organismo di controllo delle quantità di «Salame Cremona» prodotte annualmente,

— tenuta degli appositi registri di produzione del «Salame Cremona».

4.5. Metodo di ottenimento

Il processo produttivo è in sintesi il seguente: la materia prima per la produzione della IGP deve provenire da suini oggetto di una serie di prescrizioni che regolano la composizione degli alimenti e le modalità della loro somministrazione. In particolare i suini devono appartenere alle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze; suini figli di verri di razza Duroc italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano; suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il 9° mese e non dopo il 15° mese dalla nascita. Il peso medio della singola partita inviata alla macellazione deve essere compreso tra 144 kg e 176 kg.

La carne suina da destinare alla fabbricazione del salame è quella ottenuta dalla muscolatura della carcassa e dalle frazioni muscolari striate ed adipose.

Ingredienti: sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto.

Eventuali altri ingredienti: vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e sale sodico.

Sono vietate carni separate meccanicamente.

Preparazione: le frazioni muscolari ed adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni e il tessuto adiposo molle, linfonodi e i grossi tronchi nervosi. La macinatura si effettua in tritacarne con stampi con fori di 6 mm. La temperatura della carne alla triturazione deve essere superiore a 0 °C; la salatura è effettuata durante la macellazione; ottenuto il macinato si uniscono gli altri ingredienti e gli aromi. L'impastatura è effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica per un tempo prolungato. Il «Salame Cremona» è insaccato in budello naturale di suino, bovino, equino o ovino di diametro iniziale non inferiore a 65 mm. La legatura avviene con spago manualmente o meccanicamente. È ammesso lo stoccaggio del prodotto in cella per al massimo 1 giorno e con temperatura compresa tra 2 e 10 °C. L'asciugamento è a caldo ad una temperatura compresa tra 15 e 25 °C.

La stagionatura avviene in locali con sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa fra 11 e 16 °C per un periodo non inferiore a 5 settimane. Il periodo di stagionatura varia a seconda del calibro iniziale del budello.

L'IGP è immessa al consumo in pezzi singoli, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera o in tranci o affettato.

I soggetti che intendono produrre la IGP «Salame Cremona» devono attenersi al rigoroso rispetto del disciplinare depositato presso l'UE.

Le operazioni di produzione, confezionamento o porzionamento devono avvenire, sotto la sorveglianza della struttura di controllo indicata nell'articolo 7 del disciplinare, esclusivamente nella zona di produzione indicata nell'articolo 3 del disciplinare, al fine di garantire il controllo e la tracciabilità e per non alterare le caratteristiche qualitative del prodotto.

Qualora il confezionamento venisse effettuato fuori dall'area geografica descritta nel disciplinare non si potrebbe garantire un controllo costante presso tutte le aziende produttrici e ciò comporterebbe una grave carenza nel sistema di certificazione della IGP. Tale carenza avrebbe la conseguenza di non poter più garantire il corretto utilizzo della denominazione, a danno dei produttori e dei consumatori. In altre parole, il mancato assoggettamento al controllo delle operazioni di confezionamento comporterebbe come diretta conseguenza anche il venire meno di altri due elementi fondamentali: la garanzia della salvaguardia della qualità, verificata nel corso di tutte le operazioni di controllo e la garanzia dell'origine, intesa come tracciabilità compiutamente riscontrabile nel corso di ogni fase di trasformazione, compreso il confezionamento.

Inoltre, consentire il confezionamento fuori dall'area geografica tipica pregiudicherebbe anche la qualità del «Salame Cremona», dal momento che il prodotto dovrebbe subire un trattamento termico per il trasporto ed il successivo affettamento «a distanza di tempo e di luogo», che altererebbe le caratteristiche organolettiche del salame.

4.6. *Legame*

Il «Salame Cremona» gode di un'alta notorietà e reputazione, come attestato dalla sua tradizionale presenza nelle fiere agroalimentari della valle Padana e come si rileva dalla sua forte presenza nei principali mercati nazionali ed esteri, che giustificano la richiesta di riconoscimento della indicazione geografica protetta. Ciò è altresì confermato dalla presenza del «Salame Cremona» nelle liste dei principali prodotti agroalimentari con denominazione di provenienza italiani, riportate in calce ad accordi bilaterali stipulati tra l'Italia e altri paesi europei negli anni 1950-1970 (Germania, Francia, Austria, Spagna) in materia di protezione delle denominazioni geografiche di provenienza.

La produzione di salami è strettamente connessa con la presenza locale di allevamenti suini che risalgono fino all'epoca romana. Il prodotto presenta un forte e consolidato legame con l'ambiente, che deriva dall'affermarsi nella zona di Cremona prima e nella pianura Padana poi, dell'allevamento suino legato ai caseifici ed alla coltivazione del mais.

La perfetta e vincente sinergia tra la produzione tipica ed il territorio di riferimento, caratterizzato principalmente da un clima nebbioso e poco ventilato, conferisce al «Salame Cremona» caratteristiche uniche e pertanto riconoscibili di morbidezza, pastosità e spiccata aromaticità.

Il territorio di produzione del «Salame Cremona», con le sue caratteristiche pedologiche tipiche di zone di origine alluvionale, è da molti secoli utilizzato per l'allevamento del suino, prima nel sistema cosiddetto familiare, poi sempre più in quello professionale. Il paesaggio della zona di produzione è molto uniforme nella parte relativa alla pianura Padana: interamente pianeggiante, percorso da fiumi e da canali, presenza di piante vegetali, in particolare di prati e mais. Il clima è in tutto il territorio di produzione caratterizzato da autunni e inverni relativamente rigidi, molto umidi e nebbiosi, primavere temperate e piovose, mentre le estati si distinguono per temperature abbastanza elevate, piogge frequenti, di breve durata e molto spesso di forte intensità.

Il tutto, però, non avrebbe potuto consentire al «Salame Cremona» di raggiungere tali caratteristiche qualitative, se non fosse intervenuto il fattore umano che, nella zona di produzione, ha saputo nel tempo mettere a punto tecniche di preparazione e stagionatura dei salami del tutto peculiari.

Ancora oggi il «Salame Cremona» è prodotto con procedimenti che rispettano appieno la tradizione ma ben si coniugano con le nuove tecnologie di produzione.

Il fattore ambientale dovuto al clima e il fattore umano, che si identifica con la spiccata capacità tecnica degli addetti alla preparazione del «Salame Cremona», rimangono quindi ancora oggi elementi fondamentali e insostituibili, che assicurano la peculiarità e la reputazione del prodotto.

I principali documenti storici che attestano in modo chiaro e preciso l'origine del prodotto ed il legame dello stesso con il territorio risalgono al 1231, sono conservati presso l'Archivio di Stato di Cremona e confermano l'esistenza di un commercio tra il territorio cremonese e gli Stati circconvicini di suini e di prodotti a base di carne. Dai documenti rinascimentali esistenti nei «Litterarum» e nei «Fragmentorum» si rivela inconfutabilmente la presenza, ma soprattutto l'importanza, del prodotto «salame» nella zona di produzione individuata nel disciplinare. Nelle relazioni redatte in occasione della visita del Vescovo Cesare Speciano (1599-1606) ai monasteri femminili della zona risulta che nel «modo di vivere quotidianamente», «nelli giorni che si mangia di grasso» veniva distribuita anche una certa quantità di salame.

Ancora oggi il «Salame Cremona» rafforza la sua tradizionale presenza nelle principali fiere agroalimentari lombarde e della valle Padana. Riferimenti socio-economici testimoniano la presenza di numerosi produttori dediti alla trasformazione delle carni dei suini, che nella pianura Padana si andavano diffondendo a seguito della perfetta integrazione con l'industria lattiero-casearia e la coltivazione dei cereali (soprattutto mais).

4.7. *Struttura di controllo*

Nome: Istituto Nord Est Qualità
Indirizzo: Via Rodeano, 71 — I-33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)
Tel.: (39) 04 32 94 03 49
Fax: (39) 04 32 94 33 57
e-mail: info@ineq.it

4.8. *Etichettatura*

In etichetta devono essere riportate, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre diciture, le diciture «Salame Cremona» e «Indicazione Geografica Protetta» e/o la sigla «IGP». Tale indicazione deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichetta deve altresì figurare il simbolo comunitario di cui all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 1726/98 della Commissione ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GU L 224 dell'11.8.1998, pag. 1.