

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2005/C 126/07)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un Etat membre, d'un Etat membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12 paragraphe 3 dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CEE ) N° 2081/92 DU CONSEIL

«SALAME CREMONA»

N. CE: IT/00265/27.12.2002

AOP ( ) IGP ( X )

La présente fiche est une synthèse à caractère informatif. Les personnes qui souhaitent obtenir de plus amples informations, en particulier les producteurs de l'IGP considérée, sont invitées à consulter le cahier des charges dans sa version intégrale, soit au niveau national, soit auprès des services compétents de la Commission européenne <sup>(1)</sup>.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adresse: Via XX Settembre n° 20 — I-00187 ROMA  
Télécopieur: (06) 481 99 68  
Fax: (06) 42 01 31 26  
E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Groupement:*

2.1. Nom: Consorzio tutela del Salame Cremona  
2.2. Adresse: Via Lanaioli n. 1 — I-26100 CREMONA  
Tél.-fax: 0372/598251  
2.3. Composition: producteurs/transformateurs (X) autre ( )

3. *Type de produit:*

Préparations à base de viande — Catégorie 1.2

4. *Description du cahier des charges:*

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2):

4.1. Nom:

«Salame Cremona»

<sup>(1)</sup> Commission européenne – Direction Générale Agriculture – Unité Politique de qualité des produits agricoles – B-1049 Bruxelles.

#### 4.2. Description:

Le «Salame Cremona» est un produit de charcuterie cru inséré sous boyau, séché, présentant les caractéristiques suivantes au moment de la mise à la consommation:

##### **Caractéristiques physico-morphologiques**

Poids à la fin de la maturation: non inférieur à 500 gr

Diamètre au moment de la préparation: non inférieur à 65 mm

Longueur au moment de la préparation: non inférieure à 150 mm

##### **Caractéristiques chimiques et physico-chimiques**

Protéines totales: 20 % min

Rapport collagène/protéines: 0,10 max

Rapport eau/protéines: 2,00 max

Rapport matières grasses/protéines: 2,00 max

PH: supérieur ou égal à 5,2

##### **Caractéristiques microbiologiques**

Charge microbienne mésophile: >  $1 \times 10^7$  formant une colonie/g avec prédominance de bactéries du type *lactobacillus* et *coccus*.

##### **Caractéristiques organoleptiques**

Aspect extérieur: forme cylindrique, irrégulière par endroits.

Consistance: le produit doit être compact à la consistance moelleuse.

Aspect à la coupe: la tranche se présente sous une forme compacte et homogène, caractérisée par des morceaux de maigre et de gras aux contours peu définis (aspect «lié» typique). Absence de morceaux aponévrotiques visibles.

Couleur: rouge intense

Odeur: typique et épicée.

#### 4.3. Aire géographique:

La zone de production du «Salame Cremona» comprend le territoire des régions suivantes: Lombardie, Emilie-Romagne, Piémont et Vénétie.

#### 4.4. Preuve de l'origine:

Les principaux documents historiques, qui attestent de manière claire et précise l'origine du produit et son lien avec le territoire, remontent à 1231; conservés aux Archives d'État de Crémone, ces documents confirment l'existence d'un commerce de porcins et de produits à base de viande entre le territoire de Crémone et les États circonvoisins. Des documents datant de la Renaissance et contenus dans le «Litterarum» et dans les «Fragmentorum» des Archives précitées témoignent de manière irréfutable de la présence et surtout de l'importance de ce produit de charcuterie dans la zone de production délimitée dans le cahier des charges. Il ressort des récits rédigés à l'occasion de la visite de l'évêque Cesare Speciano (1599-1606) aux monastères de femmes, qu'une certaine quantité de saucisson y était distribuée les jours «où l'on faisait gras».

Aujourd'hui encore, le «Salame Cremona» occupe une place de plus en plus importante dans les principales foires agro-alimentaires lombardes et de la vallée du Pô. Des références socio-économiques témoignent de la présence de nombreux producteurs, spécialisés dans la transformation de la viande de porc, qui se sont implantés dans toute la plaine du Pô du fait de la parfaite complémentarité de l'activité avec l'industrie laitière et fromagère ainsi qu'avec la céréaliculture (principalement le maïs).

#### 4.5. Méthode d'obtention:

Le processus de production peut être résumé comme suit: la matière première pour la fabrication de l'IGP doit être issue de porcs nés, élevés et abattus dans les régions suivantes: Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium et Molise. Peuvent également être utilisés des porcs des races traditionnelles Large White et Landrace italiennes, améliorées grâce à leur inscription dans le livre généalogique italien, ou des porcs issus de verrats des races précitées, des porcs issus de verrats de la race Duroc italienne, améliorée grâce au livre généalogique italien, des porcs issus de verrats d'autres races ou de verrats hybrides à condition qu'ils soient issus de programmes de sélection ou de croisement mis en oeuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd.

L'abattage des porcs s'effectue entre le 9<sup>e</sup> et le 15<sup>e</sup> mois. Le poids moyen du porc envoyé à l'abattoir doit être compris entre 144 et 176 kg.

La viande porcine destinée à la fabrication du saucisson est issue de la musculature de la carcasse, des muscles striés et de la graisse porcine.

Ingrédients: sel, épices, poivre en grains ou morceaux de poivre concassés, ail broyé et étalé dans la masse.

Autres ingrédients utilisables: vin blanc ou rouge non pétillant, sucre et/ou dextrose et/ou fructose et/ou lactose, cultures de démarrage de la fermentation, nitrate de sodium et/ou potassium, nitrite de sodium et/ou potassium, acide ascorbique et son sel sodique.

L'utilisation de viandes séparées mécaniquement est interdite.

Préparation: Les parties musculaires et adipeuses sont débarrassées soigneusement des éléments conjonctifs de plus grande dimension et du tissu adipeux mou, des ganglions lymphatiques et des principaux troncs nerveux. Le broyage s'effectue avec un hachoir à viande équipé de perforations de 6 mm. La température de la viande lors du hachage doit être supérieure à 0 °C. Le salage a lieu pendant le hachage. Une fois cette opération terminée, les autres ingrédients et épices sont mélangés à la masse. Le malaxage est effectué dans des machines sous vide ou à pression atmosphérique pendant une longue durée. Le «salame Cremona» est embossé dans un boyau naturel de porc, de bovin, d'équidé ou d'ovin, d'un diamètre initial minimal de 65 mm. La ligature est effectuée manuellement ou mécaniquement à l'aide d'une ficelle. Le produit peut être stocké en chambre froide pendant une durée maximale d'un jour et à une température comprise entre 2 et 10 °C. Le séchage est effectué à chaud, à une température comprise entre 15 et 25 °C.

La maturation se déroule dans des locaux garantissant un renouvellement suffisant de l'air, à une température comprise entre 11 et 16 °C et pendant une période minimale de cinq semaines.

La période de maturation varie en fonction du calibre initial du boyau.

L'IGP est commercialisée en portions individuelles, conditionnée sous vide ou en atmosphère contrôlée, en entier, en morceaux ou en tranches. Les producteurs de l'IGP «Salame Cremona» doivent respecter scrupuleusement le cahier des charges remis à la Commission européenne.

Les opérations de production, de conditionnement et de tranchage doivent être réalisées sous la surveillance de l'autorité de contrôle visée à l'article 7 du cahier des charges, exclusivement dans la zone de production indiquée à l'article 3 dudit cahier, en vue de garantir le contrôle et la traçabilité et de préserver les caractéristiques qualitatives du produit.

#### 4.6. Lien:

La production des saucissons est étroitement liée à la présence locale d'élevages porcins qui remonte à l'époque romaine. Le produit «Salame Cremona» entretient des liens étroits et consolidés avec le milieu qui découlent de l'implantation progressive de l'élevage porcine, en liaison avec les fromageries et la culture du maïs, dans la région de Crémone, puis dans l'ensemble de la plaine du Pô.

La parfaite synergie entre l'élevage bovin laitier et l'élevage porcin, conjugué à la céréaliculture, trouve dans le climat, brumeux et peu ventilé, un allié exceptionnel qui confère aux produits embossés mis à maturation comme les saucissons, un moelleux, une consistance et une saveur hors du commun. La zone de production du «Salame Cremona», qui possède les caractéristiques pédologiques typiques des zones d'origine alluviale, est utilisée depuis des siècles pour l'élevage porcin, dans le cadre d'un système «familial» devenu ensuite professionnel. Toutes les zones de production du produit se caractérisent par des conditions climatiques brumeuses (taux d'humidité élevé et peu de vent) idéales pour la maturation d'un produit embossé comme le «Salame Cremona». Le paysage de la zone de production est très uniforme, tout du moins dans la Plaine du Pô: plaine parcourue de cours d'eau et de canaux, présence de végétaux, en particulier de prés et de cultures de maïs.

Dans toute la zone de production, le climat se caractérise par des automnes et des hivers assez rigoureux, très humides et brumeux, des printemps tempérés et pluvieux, tandis que les étés se distinguent par des températures assez élevées, des pluies fréquentes, de courte durée mais très souvent de forte intensité. L'élevage porcin a toujours été, dans la plaine du Pô et dans les vallées voisines, un moyen idéal pour tirer le meilleur profit des quantités de maïs disponibles et des déchets de l'industrie laitière.

La zone de production s'est révélée idéale tant pour la disponibilité des matières premières (maïs et petit lait) que pour l'élaboration et la conservation des viandes porcines, surtout du «Salame Cremona» qui exige un climat très humide et peu venteux conférant au produit ses caractéristiques qualitatives.

Cet ensemble de facteurs à lui seul n'aurait cependant pas pu permettre au «Salame Cremona» d'atteindre les caractéristiques qualitatives qui nous lui connaissons sans l'intervention du facteur humain qui, dans la zone de production, a su au fil du temps mettre au point des techniques de préparation et de maturation des saucissons tout à fait particulières.

Aujourd'hui encore le «Salame Cremona» est fabriqué selon des procédés qui respectent pleinement la tradition, tout en associant les procédés techniques modernes.

Le facteur climatique et le facteur humain, qui se caractérise par les compétences techniques remarquables des corps de métiers spécialisés dans la préparation du «Salame Cremona», constituent aujourd'hui encore les éléments fondamentaux et irremplaçables qui assurent la particularité et la réputation du produit.

En effet, le «Salame Cremona» a joué et jouit toujours d'une grande notoriété, comme l'attestent sa présence traditionnelle dans les foires agro-alimentaires de la vallée du Pô ainsi que la place importante qui lui est réservée sur les principaux marchés nationaux et étrangers.

Ce fait est également confirmé par la mention du «Salame Cremona» sur les listes des principaux produits agro-alimentaires à appellation d'origine italienne figurant dans les accords bilatéraux en matière de protection des appellations géographiques d'origine conclus entre l'Italie et les autres pays européens dans les années 1950-1970 (Allemagne, France, Autriche, Espagne).

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Istituto Parma Qualità — I.P.Q.

Adresse: Via Roma, 82/c — I-43013 LANGHIRANO (PR)

#### 4.8. Étiquetage:

sur l'étiquette doivent figurer, en caractères clairs, indélébiles et plus grands que pour les autres mentions, les mentions suivantes: «Salame Cremona» et «Indication géographique protégée» et /ou le sigle «IGP». Cette dernière mention doit être traduite dans la langue de commercialisation du produit.

Il est interdit d'ajouter toute autre mention non prévue expressément.

Il est toutefois permis d'utiliser des indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées, pour autant que ces mentions n'aient pas un caractère élogieux ou qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Doit également figurer sur l'étiquette le logo communautaire défini à l'article premier du règlement (CE) n° 1276/98 de la Commission.

#### 4.9. Exigences nationales: —

---