KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 186/2013,

annettu 5 päivänä maaliskuuta 2013,

nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin (Salame Felino (SMM))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 3 kohdan b alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Italian esittämä nimitystä ”Salame Felino” koskeva rekisteröintihakemus julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]) maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([3]) 6 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

(2) Belgia, Alankomaat ja Saksa ovat asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan mukaisesti toimittaneet komissiolle vastaväitteitä asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 3 kohdan a, c ja d alakohdan nojalla. Komissio pyysi 27 päivänä syyskuuta 2011 päivätyllä kirjeellä asianomaisia osapuolia neuvottelemaan asiasta.

(3) Belgia ja Alankomaat pääsivät asianmukaisten neuvottelujen jälkeen sopimukseen Italian kanssa. Kyseisen sopimuksen mukaan raaka-aineiden laatukuvausta muutetaan lisäämällä siihen viittaus neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 ([4]) liitteessä V olevaan ruhojen luokitteluasteikkoon, poistamalla viipalointi- ja pakkaustoimien maantieteellinen rajoitus ja tekemällä tekstiin joitakin vähäisiä muutoksia.

(4) Saksan ja Italian välillä ei kuitenkaan päästy asianmukaisten neuvottelujen jälkeen sopimukseen.

(5) Koska kaikki osapuolet eivät ole päässeet asiassa yksimielisyyteen kuuden kuukauden määräajassa, komission on tehtävä päätös.

(6) Saksan vastaväitteen mukaan komission asetuksen (EY) N:o 1898/2006 ([5]) 5 artiklan 2 kohtaa, joka koskee raaka-aineiden alkuperää, ei noudateta. On huomattava, että rekisteröintihakemuksessa ei ole tähän liittyviä maantieteellisiä rajoituksia ja että lisäosoituksena siitä on Italian Belgian ja Alankomaiden kanssa tehdyn sopimuksen perusteella ehdottama muutos.

(7) Vastaväitteen mukaan edellytys ”jolla on määrätty laatu, maine tai muita ominaisuuksia, jotka johtuvat tästä maantieteellisestä alkuperästä” ei täyty. Italia otti maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksensa perustaksi Salame Felinon maineen, ja siihen myös hakemuksen perustelut liittyvät. On syytä huomata, että vastaväitteen esittäjä ei kiistä kyseistä mainetta eikä kyseenalaista sitä minkäänlaisin argumentein. Näin ollen asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät.

(8) Kolmanneksi Saksa väittää, että rekisteröitäväksi ehdotettu nimitys on yleisnimi, muttei esitä minkäänlaisia todisteita eli yleisnimen luonnetta ei ole millään tavoin osoitettu.

(9) Belgia vetosi vastaväitteessään ja asianmukaisten neuvottelujen päätteeksi asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 3 kohdan c alakohtaan. Sen mukaan vastaväitteet voidaan ottaa tutkittavaksi siinä tapauksessa, että ”osoitetaan, että ehdotetun nimen rekisteröinti vaarantaisi […] vähintään viiden vuoden ajan ennen 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua julkaisupäivää markkinoilla laillisesti olleiden tuotteiden olemassaolon”. Jos vastaväite on otettu tutkittavaksi mainitulla perusteella, voidaan säätää enintään viiden vuoden siirtymäajasta. Belgian vastaväitteessä mainitaan yrityksillä Reulen bvba ja Salaisons Salamone SA olevan todisteita harjoittamastaan Felino-tyyppisen salamin valmistuksesta ja kaupan pitämisestä.

(10) Näiden seikkojen perusteella kyseinen nimitys olisi rekisteröitävä, muutettu yhtenäinen asiakirja olisi julkaistava ja edellä mainituille yrityksille olisi vahvistettava viiden vuoden siirtymäaika.

(11) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja alkuperänimityksiä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

2 artikla

Vahvistetaan Belgian vastaväitteessä mainituille yrityksille Reulen bvba ja Salaisons Salamone SA viiden vuoden siirtymäaika.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUVL C 19, 20.1.2011, s. 11.
([3]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.
([4]) EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.
([5]) EUVL L 369, 23.12.2006, s. 1.

3 artikla

Muutettu yhtenäinen asiakirja on tämän asetuksen liitteessä II.

4 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 5 päivänä maaliskuuta 2013.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
José Manuel BARROSO

LIITE I

Perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat ihmisravinnoksi tarkoitetut tuotteet:

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

ITALIA

Salame Felino (SMM)

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

ASETUS (EY) N:o 510/2006 (*)

”SALAME FELINO”

EY-nro: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

SMM (X) SAN ( )

1. **Nimi**

”Salame Felino”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatun maantieteellisen merkinnän saaneiden ”Salame Felino” -tuotteiden on oltava markkinoilla saatettaessa lieriön muotoisia, toisesta päästä paksumpia. Pinnan on oltava väriltään valkoisenharmaa, kevyen jauheen peittämä siinä muodostuvan vähäisen homeen vuoksi.

SMM-tuotteilla ”Salame Felino” on oltava seuraavat ominaisuudet:

— paino: 200 g – 4,5 kg,

— koko: epäsäännöllinen lieriö, jonka pituus on 15–130 cm,

— aistinvaraiset ominaisuudet: leikatun viipaleen on oltava kiinteä ja joustamaton, homogeeninen ja vähärasvainen, väriltään rubiininpunainen ja vaurioitumaton, ja maun on oltava mieto ja hienostunut,

— kemialliset ja kemiallis-fyysiset ominaisuudet:

valkuaispitoisuus:	vähintään 23 prosenttia
kollageeni/proteiinisuhde:	enintään 0,10
vesi/proteiinisuhde:	enintään 2,00
rasva/proteiinisuhde:	enintään 1,50
pH	> 5,3
maitohappobakteereja	> 100 000

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

SMM-tuotteita ”Salame Felino” valmistetaan sianlihasta jäljempänä kuvatulla tavalla:

— Eläinten on oltava perinteisiin rotuihin Large White ja Landrace kuuluvia tai niistä jalostettuja sikoja, jotka on merkitty Italian kantakirjaan.

— Lisäksi hyväksytään Duroc-rodusta jalostetut siat, jotka on merkitty Italian kantakirjaan.

— Myös muihin rotuihin kuuluvat risteytetyt siat sallitaan, mikäli niiden ruhot sisältyvät yhteisön sianruhojen luokitusasteikon mukaisiin asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä V ja myöhemmissä muutoksissa mainittuihin lihakkuusluokkiin U, R tai O.

— Perinteiden mukaisesti tuotantoon ei kuitenkaan hyväksytä ominaisuuksiltaan edellä mainituista sioista täysin poikkeavia sikoja ja erityisesti sellaisia, joilla on stressille altistava geeni, mikä voidaan nykyään todeta objektiivisesti sekä teurastetuista eläimistä että raakakypsytetyistä tuotteista.

(*) Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

— Tuotantoon ei kuitenkaan hyväksytä rotuihin Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc ja Spotted Poland kuuluvia puhdasrotuisia sikoja.

— Käytetyn geneettisen tyypin on oltava sellainen, että eläimet saavuttavat suuren painon tehokkaasti, mutta kuitenkin niin, että keskimääräinen paino (elopaino) erää kohti on noin 160 kg +/– 10 %.

— Teurasiän on oltava vähintään yhdeksän kuukautta.

— Karjujen ja emakoiden käyttö on kielletty.

— Sikojen terveydentilan on oltava teurastettaessa erinomainen, ja niistä on laskettava veri kokonaan pois.

— SMM-tuotteiden ”Salame Felino” valmistukseen käytetään valikoituja lihan ja silavan osia kuten vatsan etuosaa (testa di pancetta) ja/tai jauhettua kylkeä (trito di banco (sottospalla)). Valmistuksessa käytettävää lihaa ei saa missään vaiheessa pakastaa.

Liha- ja rasvakudos on puhdistettava huolellisesti niin, että suuremmat sidekudososat ja pehmeä rasvakudos poistetaan.

SMM-tuotteiden ”Salame Felino” valmistukseen käytettävä liha (lihas- ja rasvakudos) on säilytettävä kylmätiloissa, joiden lämpötila ei kuitenkaan saa laskea alle – 1 °C:een. Liha on sijoitettava niin, että se voi kuivua kunnolla.

Liha jauhetaan lihamyllyllä, jonka reikien läpimitta on 6–8 mm.

Jauhettuun lihaan lisätään suolaa (2,0–2,8 %), kokonaisia ja/tai rouhittuja pippureita (0,03–0,06 %) sekä murskattua valkosipulia.

Lisäksi voidaan käyttää:

— kuivaa valkoviiniä, enintään 400 cl/100 kg lihaa, aromin ja tuoksun vahvistamiseksi,

— sokeria ja/tai rypälesokeria ja/tai hedelmäsokeria 0–0,3 %,

— käymisen käynnistäviä valmisteita: näiden valmisteiden käytössä on noudatettava hyviä käytäntöjä, Salame Felinon käymisen käynnistävien valmisteiden erityisominaisuudet huomioon ottaen. Valmisteiden tehtävänä on parantaa tuotteen makua ja aromia lipolyysin ja proteolyysin avulla sekä stabiloida tuotteen väri ja säädellä sen happamuutta,

— natrium- ja/tai kaliumnitraattia (enintään 300 mg/kg), natrium- ja/tai kaliumnitriittiä (enintään 150 mg/kg), askorbiinihappoa ja sen natriumsuolaa enintään 1 g/kg.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Käytettävän rehun on oltava kaupan pitämisen vaatimusten mukaista. Rehu on tarjottava mieluiten nestemuodossa (liemi tai mäski) ja perinteisesti heraan sekoitettuna. Elopainoltaan enintään 80 kilogrammaa painavien sikojen ruokintaan käytetään rehua, jossa viljan kuiva-ainepitoisuus on vähintään 45 % kokonaismäärästä. Lihotusjakson aikana käytettävässä rehussa viljan kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 55 prosenttia kokonaismäärästä.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Erityiset tuotantovaiheet ovat seuraavat:

— lihaseoksen jauhaminen lihamyllyllä,

— suolan, pippurin ja valkosipulin lisääminen jauhettuun lihaseokseen; lisäksi voidaan käyttää viiniä, sokeria, käymisen käynnistäviä valmisteita, natrium- tai kaliumnitraattia, natrium- tai kaliumnitriittiä sekä askorbiinihappoa ja sen natriumsuolaa,

— lihaseoksen pakkaaminen luonnolliseen siansuoleen,

— makkaroiden sitominen langalla (ei verkolla),

— kuivaus ja kypsytys.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Salame Felinon viipalointi ja pakkaaminen tapahtuvat valtuutetun elimen valvonnassa ja valvontasuunnitelmassa vahvistettujen yksityiskohtaisten sääntöjen mukaisesti.

Koska kyseessä on herkästi pilaantuva tuote ja koska viipalointi ja pakkaaminen saattavat olla rasittavia työvaiheita, on erityisen tärkeää, että leikatut viipaleet ovat kosketuksissa ilman kanssa mahdollisimman lyhyen aikaa, jotta niiden väri ei muutu ruskeaksi.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

SMM-tuote ”Salame Felino” voidaan saattaa myyntiin kokonaisena, vain etiketin tai mahdollisesti sinetin kera, palana tyhjiö- tai suojakaasupakkauksessa tai viipaloituna tyhjiö- tai suojakaasupakkauksessa.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Salame Felino” nimi ja välittömästi sen jälkeen maininta ”Indicazione Geografica Protetta” tai lyhenne ”IGP” on merkittävä etikettiin tai mahdolliseen sinettiin (käännettyinä sen maan kielelle, jossa tuote pidetään kaupan) selkein lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista merkinnöistä, ja niiden perässä on oltava yhteisön graafinen tunnus ja yrityksen tuotemerkki.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-tuotteen ”Salame Felino” tuotantoalue sijaitsee Parman maakunnan hallinnollisella alueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

SMM-tuotteen ”Salame Felino” tuotantoalue käsittää koko Parman maakunnan alueen, jonka ominaispiirteitä ovat kukkulat ja tasangot, järvet ja suolakaivokset.

Maantieteellisen tuotantoalueen määritys perustuu tämän tyypillisen tuotteen valmistusmenetelmien perinpohjaiseen historialliseen rekonstruktioon. Menetelmät ovat osa sikojen teurastukseen ja sianlihan raakakypsyttämiseen liittyviä vuosituhantisia perinteitä, joita ovat tällä seudulla edistäneet jo antiikin ajoista alkaen hyödynnetyt suolakaivokset sekä erityiset ilmasto-olosuhteet, joiden muodostumiseen vaikuttavat ilmankosteus, merelliset ilmavirtaukset sekä laajat metsäalueet.

Parman seudun kukkuloilla on aina ollut mahdollista yhdistää tasankojen teknologia ja Salsomaggioren suola.

Tasankojen teknologialla tarkoitetaan tässä yhteydessä niitä sianlihan jalostus- ja raakakypsytysmenetelmiä, jotka ovat kehittyneet tällä alueella jo etruskien ja roomalaisten aikaan; alueen sikatilojen tuotteilla ruokittiin jo roomalaislegioonien sotilaita. Tasankoa reunustavilla kukkuloilla tähän teknologiaan yhdistyi mahdollisuus käyttää Salsomaggioren kaivoksista saatavaa suolaa, sillä tämän kallisarvoisen raaka-aineen jalostaminen keskittyi perinteisesti näille kukkuloille, jotka olivat syrjässä yleisistä kulkureiteistä ja sen ansiosta suojassa mahdollisilta rosvojen hyökkäyksiltä.

Olikin osittain suolakaivosten ansiota, että seudulla osattiin jo 1300-luvulla suolata ja jalostaa sianlihaa tuotteiksi, jotka saavuttivat sekä kansallista että kansainvälistä mainetta.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Salame Felino” erottuu muista vastaavaan ryhmään kuuluvista tuotteista kiinteytensä, joustamattomuutensa, homogeenisuutensa ja rubiininpunaisen värinsä vuoksi. Sen maku on mieto ja hienostunut.

Kyseinen salami pakataan useimmista kaupan pidettävistä salamituotteista poiketen ainoastaan luonnonsuoleen, ei koskaan keinosuoleen. ”Salame Felino” ei sisällä laktoosia eikä maitojauhetta, ja sen pH on kohtalaisen alhainen, mikä korostaa sen aistinvaraisia ominaisuuksia.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Salame Felino” maineesta kertoo se, että siihen liittyvistä viittauksista ja maininnoista kertyy kattava bibliografia.

Varhaisimmat viittaukset tähän tuotteeseen löytyvät ensimmäisellä vuosisadalla jKr. laaditusta latinankielisestä keittokirjasta (Apicius – De re coquinaria).

”Salame Felino” tunnettiin myös Parman herttuakunnan pääkaupungissa hoviaan pitäneiden hallitsijoiden pöydässä Farnese- ja Bourbon-suvuista Parman herttuattareen Marie-Louiseen.

Vanhin tuotetta esittävä kuva lienee Parman kastekappelin (1196–1307) sisäkoristelussa: Vesimiehen horoskooppimerkkiä esittävään friisiin on kuvattu tulisijassa olevan pyöritettävän pannutelineen molemmin puolin kaksi salamimakkaraa, jotka voi niiden mittasuhteiden ja muodon perusteella vielä nykyäänkin tunnistaa samaksi tuotteeksi kuin SMM-merkinnän saanut ”Salame Felino”.

Vuonna 1766 suoritettu sikakannan laskenta osoittaa, että seudun vilkkaimmat sikamarkkinat pidettiin Felinon markiisikunnassa. Samalta ajalta peräisin olevissa Felinon alueen hintaluetteloissa mainitaan sekä vähärasvaisen että rasvaisen salamin hinnat. 1800-luvun alkupuolen tapojen ja ruokaperinteiden kuvauksista käy ilmi, että Felinon seudulla sianlihasta valmistettiin salamia aivan erityisen menetelmän mukaisesti.

Italian kielen sanakirjaan otettiin vuonna 1905 uusi nimike, ”Salame Felino”, ja vuoden 1912 talouskehitystä koskevassa maatalousministeriön raportissa mainitaan muun muassa Felinon salamintuotanto.

Toimivaltaiset paikalliset instituutiot ovat jo vuodesta 1927 tunnustaneet Parman maakunnassa tuotetun salamin nimellä ”Salame Felino”. Tämä osoittaa, että tuotteella täytyi jo tuolloin olla erityinen maine ja sen myötä tunnettuus, kun kerran kansantalouden maakunnallinen toimisto ja neuvosto (Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale) katsoi, että maakunnan hyvinvointia voitaisiin kehittää edistämällä tämän tuotemerkin käyttöä markkinoinnissa. ”Salame Felinon” valmistuksen syvään juurtuneet perinteet Parman maakunnassa ovat vielä tänäänkin näkyvissä siellä laadituissa gastronomisen kulttuurin tutkimuksissa. ”Salame Felino” esiintyy lukuisissa maakunnan gastronomiaa koskevissa arvioissa, joissa se mainitaan yhtenä arvostetuimmista parmalaisista salamituotteista. ”Salame Felinon” maukkaus liittyy erottamattomasti sen vuosisataisiin valmistusperinteisiin, jotka ovat kehittyneet ja säilyneet koskemattomina Parman maakunnan laaksoissa. Lisäksi mainittakoon ne lukuisat näyttelyt ja tapahtumat, joita paikallisviranomaiset ja Parman maakuntaviranomaiset edelleen järjestävät ”Salame Felinon” kunniaksi sekä Italiassa että ulkomailla. Niiden yhteydessä ”Salame Felinoa” esitellään maistiaiskojuissa ja samalla jaetaan tietoa sen erityisominaisuuksista ja historiallisista valmistusperinteistä Parman maakunnassa.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla Italian tasavallan virallisessa lehdessä ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän ”Salame Felino” hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa

— joko seuraavan linkin kautta:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

tai

— menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön (MIPAAF) www-sivuston etusivulle (www.politicheagricole.it) ja klikkaamalla ensin ”Qualità e sicurezza” (vasemmalla) ja sen jälkeen ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.