IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 186/2013

z dne 5. marca 2013

o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Salame Felino (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) in zlasti člena 52(3)(b) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ([2]) je bila vloga Italije za registracijo imena „Salame Felino“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* ([3]).

(2) Belgija, Nizozemska in Nemčija so v skladu s členom 7 Uredbe (ES) št. 510/2006 vložile izjave o ugovoru na podlagi točk (a), (c) in (d) člena 7(3) Uredbe (ES) št. 510/2006. Komisija je v dopisu z dne 27. septembra 2011 zainteresirane strani povabila, da se ustrezno posvetujejo.

(3) Po izteku obdobja za ustrezna posvetovanja sta Belgija in Nizozemska dosegli dogovor z Italijo. S tem dogovorom se je spremenil opis kakovosti surovin, da vključuje sklic na razvrstitev, navedeno v preglednici za razvrščanje trupov iz Priloge V k Uredbi Sveta (ES) št. 1234/2007 ([4]), odstranjena je bila geografska omejitev za dejavnosti rezanja in pakiranja in uvedenih je bilo več manjših sprememb besedila.

(4) Med Nemčijo in Italijo pa v obdobju ustreznih posvetovanj ni bilo mogoče doseči dogovora.

(5) Ker med vsemi stranmi v šestih mesecih ni bil dosežen dogovor, mora Komisija sprejeti sklep.

(6) Ugovor Nemčije se je nanašal na neskladnost s členom 5(2) Uredbe Komisije (ES) št. 1898/2006 ([5]) o poreklu surovin. Treba je navesti, da vloga za registracijo ne vsebuje geografskih omejitev v zvezi s tem, kar potrjuje sprememba, ki jo je predlagala Italija na podlagi dogovora, doseženega z Belgijo in Nizozemsko.

(7) Vlagatelj ugovora trdi tudi, da zahteva za „posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti, ki jih je mogoče pripisati temu geografskemu poreklu“, ni izpolnjena. Ker je Italija vlogo za registracijo utemeljevala kot geografsko označbo zaradi slovesa „Salame Felino“, temelji dosje na argumentih v tem smislu. Treba je navesti, da vlagatelj ugovora ne nasprotuje temu slovesu in ne navaja nobenih argumentov, ki bi slovesu oporekali. Pogoji, določeni v členu 2 Uredbe (ES) št. 510/2006, so torej izpolnjeni.

(8) Tretji razlog Nemčije za ugovor, in sicer da je ime, predlagano za registracijo, generično, ni bil podprt z dokazi, zato generični značaj ni bil utemeljen.

(9) Belgija se je v svojem ugovoru in na ustreznih posvetovanjih sklicevala na člen 7(3)(c) Uredbe (ES) št. 510/2006. V skladu z navedenim členom so dopustne izjave o ugovoru „[…] [ki] izkazujejo, da bi načrtovana registracija imena ogrozila obstoj […] proizvodov, ki so bili najmanj pet let pred dnem objave iz člena 6(2) že zakonito na trgu“. Če je odločeno, da je takšen ugovor dopusten, se lahko odobri uvedba največ petletnega prehodnega obdobja. V ugovoru Belgije sta navedeni družbi Reulen bvba in Salaisons Salamone SA in dokazi, da proizvajata in tržita salamo vrste Felino.

(10) Ob upoštevanju navedenega bi bilo torej treba zadevno ime registrirati, spremenjeni enotni dokument pa objaviti v petletnem prehodnem obdobju, uvedenem v korist navedenih podjetij.

(11) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za zaščitene geografske označbe in zaščitene označbe porekla –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime iz Priloge I k tej uredbi se vpiše v register.

Člen 2

Uvede se petletno prehodno obdobje v korist družb Reulen bvba in Salaisons Salamone SA, navedenih v ugovoru Belgije.

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

Člen 3

Spremenjeni enotni dokument je vključen v Prilogo II k tej uredbi.

Člen 4

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 5. marca 2013

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi, našteti v Prilogi I k Pogodbi:

Skupina 1.2: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, prekajeni itn.)

ITALIJA

Salame Felino (ZGO)

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA (ES) št. 510/2006 (*)

„SALAME FELINO“

št. ES: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime**

„Salame Felino“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, prekajeni itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Salama „Salame Felino“ ZGO ima pri dajanju na trg obliko valja, pri katerem je en konec debelejši od drugega, ter sivkasto belo površino, ki je zaradi manjše količine avtohtonih plesni pokrita s prahom.

„Salame Felino“ ZGO mora imeti naslednje lastnosti:

— teža: od 200 gramov do 4,5 kilograma,

— mere: nepravilna valjasta oblika, dolga od 15 do 130 centimetrov,

— organoleptične lastnosti: ob razrezu je rezina trdna in neelastična, homogena in pusta, rubinasto rdeče barve in brez lis ter blagega in prefinjenega okusa,

— kemijske in kemijsko-fizikalne lastnosti:

Skupaj beljakovine	najmanj 23 %
Razmerje kolagen/beljakovine	največ 0,10
Razmerje voda/beljakovine	največ 2,00
Razmerje maščobe/beljakovine	1,50
pH vrednost	> 5,3
Skupaj laktobacili	> 100 000

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

„Salame Felino“ ZGO se proizvaja iz svinine pod spodaj opisanimi pogoji.

— Uporabljajo se lahko čistokrvne živali uveljavljenih osnovnih pasem veliki beli prašič (*large white*) in *landrace* ali živali, ki izvirajo iz teh pasem, ter izboljšane vrste, ki so vpisane v italijansko rodovniško knjigo.

— Dovoljene so tudi živali, ki izvirajo iz pasme *duroc*, in izboljšane vrste, ki so vpisane v italijansko rodovniško knjigo.

— Poleg tega se lahko uporabljajo živali drugih pasem, križanci in mešanci, pod pogojem, da se njihovi trupi uvrščajo v razrede U, R ali O, kot so opredeljeni v tabeli za razvrščanje trupov prašičev iz Priloge V Uredbe (ES) št. 1234/2007, kakor je bila spremenjena.

— Po tradiciji so izključene živali nosilke antitetičnih značilnosti, zlasti kar zadeva občutljivost na stres (prašičji stresni sindrom – PSS), ki se lahko odslej objektivno meri tudi pri zaklanih živalih in sušenih proizvodih.

(*) Nadomestila jo je Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

— Dovoljene niso čistokrvne živali pasem belgijski *landrace, hampshire, pietrain, duroc* in *spotted poland*.

— Pri uporabljenih genotipih je treba zagotoviti veliko težo in dober izkoristek kot tudi povprečno težo na serijo (živo težo), ki znaša 160 kg z 10-odstotno toleranco.

— Najnižja starost ob zakolu je devet mesecev.

— Prepovedana je uporaba mesa merjascev in svinj.

— Ob zakolu mora biti zdravstveno stanje prašičev odlično, njihova izkrvavitev pa mora biti popolna.

— kosi mesa, uporabljeni za proizvodnjo salame „Salame Felino“ ZGO, so izbrani mišični in maščobni deli, kot sta na primer *testa di pancetta* (kranialni del potrebušine) in/ali *trito di banco* (podplečje). Zamrznjeno meso se ne sme uporabljati.

Mišični in maščobni kosi se skrbno očistijo tako, da se odstranijo večji vezivni deli in mehko maščobno tkivo.

Meso (mišični in maščobni kosi), ki se uporablja za salamo „Salame Felino“ ZGO, je treba shraniti v hladilnici pri temperaturi, ki ni nižja od – 1 °C, in ga razporediti tako, da se mišični deli dobro posušijo.

Mešanico je treba zmleti v stroju za mletje mesa (ki je opremljen z rešetko z luknjicami premera od 6 do 8 mm).

Meso se zmeša s soljo v deležu od 2 do 2,8 %, celim ali mletim poprom v deležu od 0,03 do 0,06 % in strtim česnom.

Uporabijo se lahko tudi naslednje sestavine:

— suho belo vino, in sicer največ 400 cl na 100 kg mesa, da se poudarita vonj in aroma,

— sladkor in/ali dekstroza in ali/fruktoza: 0–0,3 %,

— bakterijski fermenti: uporabljajo se lahko v skladu z dobrimi praksami in ob upoštevanju posebnih lastnosti fermentov salame „Salame Felino“. Z lipolitičnim in proteolitičnim učinkom, ki nastane pri stabilizaciji barve in nadzoru kisanja, pomagajo razviti okus in aromo proizvoda.

— natrijev in/ali kalijev nitrat: največ 300 mg/kg; natrijev in/ali kalijev nitrit: največ 150 mg/kg; askorbinska kislina in njene natrijeve soli: največ 1 g/kg.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Uporabljena krma mora ustrezati trgovinskim standardom. Če je mogoče, mora biti krma v tekoči obliki (pomije ali mešanica otrobov), običajno pa se ji doda tudi sirotka. Pri krmi, ki se uporablja za živali z do 80 kg žive teže, mora skupna suha snov vsebovati najmanj 45 % suhe snovi iz žit. Pri krmi v fazi pitanja mora skupna suha snov vsebovati najmanj 55 % suhe snovi iz žit.

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Posebni proizvodni postopki so:

— mletje s strojem za mletje mesa,

— mešanje zmletega mesa s soljo, poprom in česnom; dovoljena je tudi uporaba vina, sladkorjev, fermentov, natrijevega ali kalijevega nitrata, natrijevega ali kalijevega nitrita, askorbinske kisline in njene natrijeve soli,

— polnjenje v naravno prašičje črevo;

— vezanje z vrvico (brez mrežic),

— sušenje in zorenje.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Postopki rezanja in pakiranja salame „Salame Felino“ se izvajajo samo pod nadzorom pristojnega organa v skladu s pogoji iz načrta nadzora.

Ker gre za občutljiv proizvod ter ker se lahko ta pri rezanju in pakiranju poškoduje, mora biti čas, ko je rezina izpostavljena zraku, čim krajši, da ta ne bi porjavela.

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

Salama „Salame Felino“ ZGO se lahko daje na trg cela, opremljena samo z nalepko ali s pečatom, v vakuumsko pakiranih kosih ali rezinah pakiranih v kontrolirani atmosferi.

Ime „Salame Felino“, ki mu sledi navedba „Indicazione Geografica Protetta“ ali kratica „IGP“ (prevedena v jezik države, v kateri se proizvod trži), mora biti na nalepki ali morebitnem pečatu navedeno z razločnimi in neizbrisljivimi črkami ter se mora jasno razlikovati od vseh drugih navedb na nalepki, spremljati pa ga morata tudi grafični simbol Skupnosti in znamka podjetja.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje salame „Salame Felino“ ZGO je upravno območje pokrajine Parma.

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Za proizvodno območje salame „Salame Felino“ ZGO, ki obsega vso pokrajino Parma, so značilni gričevja in planjave ter jezera in rudniki soli.

Geografsko območje je bilo opredeljeno na podlagi temeljite zgodovinske rekonstrukcije proizvodnih praks, ki so izoblikovale ta značilni proizvod, ter ki so povezane s tisočletnimi običaji zakola prašičev in zorenja njihovega mesa. Te običaji so se razvili tudi zaradi rudnikov soli, ki so tu že od nekdaj, in značilnih podnebnih razmer, nastalih zaradi posebnih vrednosti vlage, izpostavljenosti tokovom morskega zraka ter zgoščenih in obsežnih gozdnatih površin.

V parmskih gričevjih so sol iz Salsomaggioreja že od nekdaj uporabljali pri različnih planjavskih tehnikah.

S pojmom „planjavske tehnike“ je treba razumeti prakse predelave in zorenja svinine, ki so se s prašičerejo razvile v etruščanskih in rimskih časih. Ta je bila namenjena zlasti oskrbovanju rimskih legij s hrano, prašičerejci pa so na gričevjih na robu planjav izkoriščali lažji dostop do soli iz rudnikov v Salsomaggioreju - gričevnati skupnosti, kjer se je sol običajno predelovala. Predelava dragocene soli je potekala na območjih, ki so bila bolj oddaljena od komunikacijskih poti, zaradi česar je bila varnejša pred krajami.

Zaradi bližine teh rudnikov soli se je tehnika soljenja in predelave svinine uporabljala že od leta 1300, kar je omogočilo proizvodnjo nacionalno in mednarodno priznanih izdelkov.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Salama „Salame Felino“ ZGO se od drugih proizvodov iz iste skupine živil razlikuje po trdnosti in neelastičnosti, homogenosti in pustosti ter rubinasto rdeči barvi. Njen okus je blag in prefinjen.

Gre za salamo, ki se v nasprotju z večino salam na trgu proizvaja izključno v naravnem črevu (nikoli v umetnem). „Salame Felino“ ne vsebuje laktoze in mleka v prahu ter ima nizek pH, zaradi česar ima proizvod boljše organoleptične lastnosti.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Sloves salame „Salame Felino“ ZGO potrjujejo številni zapisi, ki vsebujejo sklicevanja na ta proizvod in citate v zvezi z njim.

Prva sklicevanja na proizvod je mogoče najti že pri nekaterih latinskih avtorjih iz 1. stoletja našega štetja (Apicij, Umetnost kuhanja).

Salama „Salame Felino“ je bila dobro znana na dvorih v bližini prestolnice: od družine Farnese do Burbonov in vojvodinje Marije Luize.

Najstarejša upodobitev proizvoda je verjetno upodobitev na notranjem okrasju parmske krstilnice (*Battistero di Parma*, 1196–1307), kjer je na reliefu zodiakalnega znamenja vodnarja upodobljeno ognjišče z vrtljivim nosilcem za kuhalni lonec, na katerem sta na konju obešeni dve salami, v katerih je mogoče zaradi njunih mer in oblike, ki so iste kot danes, prepoznati salamo „Salame Felino“ ZGO.

Po štetju prašičev iz leta 1766 naj bi bila trgovina s prašiči v regiji najživahnejša v mejni grofiji Felino. Iz istega obdobja obstajajo za felinsko ozemlje tudi ceniki pustih in mastnih salam. Kronike o običajih in kulinariki iz začetka 19. stoletja opisujejo poseben način predelave svinine v salame na felinskem ozemlju.

Italijanski slovar iz leta 1905 vsebuje izraz „Salame Felino“, proizvodnja salam v Felinu pa je obravnavana tudi v letnem poročilu ministra za kmetijstvo o gospodarskem razvoju iz leta 1912.

Pristojne lokalne javne ustanove od leta 1927 označujejo salamo, proizvedeno v pokrajini Parma, z imenom „Salame Felino“. Ta proizvod je že takrat užival poseben ugled in sloves ter si je po mnenju urada za gospodarstvo in gospodarskega sveta zaslužil priznanje, saj je bila uveljavitev njegovega imena v trgovini razlog za povečanje blaginje v pokrajini. Da je proizvodnja salame „Salame Felino“ tesno povezana s pokrajino Parma, potrjujejo tudi raziskave in študije o gastronomski kulturi v parmski regiji. Številni članki, ki salamo „Salame Felino“ povezujejo s pokrajinsko gastronomijo in jo opisujejo kot eno najbolj cenjenih parmskih soljenih mesnin v črevu, katere kakovost je neizogibno povezana z večstoletno tradicijo, razvito in ohranjeno izključno v dolini pokrajine Parma. Te dopolnjujejo številne prireditve in dogodki, ki jih parmski javni organi in pokrajinske ustanove v čast salami „Salame Felino“ organizirajo tako v Italiji kot v tujini in na katerih je na degustacijskih in informacijskih stojnicah mogoče parmsko salamo „Felino“ tudi pokusiti ter dobiti informacije o njenih značilnostih in zgodovinski proizvodnji.

Sklic na objavo specifikacije

[člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006]

Ta uprava je z objavo vloge za priznanje zaščitene geografske označbe „Salame Felino“ v Uradnem listu Italijanske republike začela nacionalni postopek za ugovor.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo:

— na spletni strani

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

ali

— neposredno na domači strani ministrstva (www.politicheagricole.it), kjer na levi strani zaslona izberete „Prodotti di Qualità“ in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.