C/2025/2973

5.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/2973)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Salame Felino“

ЕС № PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Salame Felino“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Трета държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменение в спецификацията на ЗГУ

— не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование,

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ, или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменения в член 4*

Изменение № 1

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация; не води до изменение на единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание: с това изменение предприятията за нарязване се включват сред категориите оператори със ЗГУ, които подлежат на проверка.

Обосновка: това допълнение е необходимо, тъй като предлагането на нарязания продукт е включено сред начините на предлагане на пазара на „Salame Felino“, определени в спецификацията.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Изменения в член 5*

Изменение № 2

Изменение на член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и точка 3.3 от единния документ

Описание: с изменението се предвижда замяната на позоваването на Регламент (ЕО) № 1234/2007 с позоваване на Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Обосновка: с изменението се дава възможност да се актуализират позоваванията на действащите нормативни разпоредби на Европейския съюз относно класификацията на кланичните трупове на свине.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменения в член 5*

Изменение № 3

Изменение на член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и точка 3.3 от единния документ.

Описание: с това изменение се заменя критерият за средно живо тегло на партида от 160 kg ± 10 % с критерия за тегло на индивидуалния кланичен труп между 110,1 и 190 kg, като се предвижда, че то трябва да бъде установено по време на клането.

Обосновка: премахването на живото тегло и включването на критерия за тегло на индивидуалния кланичен труп дават възможност за по-подробни проверки на изискванията за допустимост за всяко заклано прасе, тъй като това е по-прозрачен, точен, целенасочен и като цяло по-добър метод. Увеличаването на теглото на свинете е свързано с настоящата тенденция, наблюдавана в европейското свиневъдство в резултат на подобрената генетика, хуманното отношение към животните и храненето.

Изменението засяга единния документ.

4. *Изменения в член 5*

Изменение № 4

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация; не изисква изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда критерий за изчисляване на възрастта на свинете, предназначени за клане.

Обосновка: това изменение прави спецификацията по-ясна за операторите и за целите на контрола.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменения в член 5*

Изменение № 5

Изменението се отнася до член 5, последен параграф от продуктовата спецификация; не изисква изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличават думите „в член 7“.

Обосновка: това изменение е необходимо с оглед на различната разпоредба в член 7 от новата продуктова спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Изменения в член 7*

Изменение № 6

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация; не изисква изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно контролния орган.

Обосновка: заличаването е необходима актуализация, за да се приведе спецификацията в съответствие с действащото законодателство на ЕС.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Изменения в член 8*

Изменение № 7

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация; не изисква изменение на единния документ.

Описание: изменението преномерира член 8 в член 7.

Обосновка: това изменение е необходимо с оглед на новата подредба на членовете в продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Salame Felino“

ЕС №: PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Salame Felino“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

При пускането си за консумация ЗГУ „Salame Felino“ има цилиндрична форма, като единият му край е по-дебел от другия, а външната му повърхност е със бяло-сивкав цвят, леко запрашена поради повърхностното образуване на неголямо количество собствени плесени.

ЗГУ „Salame Felino“ трябва да притежава следните характеристики:

— тегло: между 200 g и 4,5 kg,

— размери: неправилна цилиндрична форма с дължина между 15 и 130 cm,

— органолептични свойства: при разрязване резените са компактни, с неластична и хомогенна консистенция, постни, с рубиненочервен цвят, без петна, с мек и деликатен вкус,

— химични и химико-физични свойства:

общо белтъчини:	мин. 23 %
съотношение колаген/белтъчини:	максимум 0,10
съотношение вода/белтъчини:	максимум 2,00
съотношение мазнини/белтъчини:	максимум 1,50
pH	> 5,3
общо лактобацили	> 100 000

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Няма разпоредби нито в продуктовата спецификация, нито в единния документ, публикуван в *Официален вестник на Европейския съюз* — серия C 19, 20.1.2011 г.

ЗГУ „Salame Felino“ се произвежда от свинско месо съгласно следното описание:

— допуска се използване на чистокръвни или хибридни животни от традиционните основни породи Large White и Landrace, подобрени съгласно „Libro Genealogico Italiano“ (италианска родословна книга),

— освен това се допуска използване на животни от порода Duroc, подобрена съгласно италианската родословна книга,

— допускат се и животни от други породи — кръстоски и хибридни, при условие че техните кланични трупове попадат в класове U, R и O по скалата на Съюза за класификация на кланичните трупове от свине, посочена в приложение IV към Регламент (ЕС) № 1308/2013 и последващите му изменения;

— в съответствие с традицията не се допускат свине, носители на несъвместими белези, особено по отношение на чувствителността към стрес при свинете (PSS), които понастоящем обективно може да се установят при животни, дори и след умъртвяването им, както и в производните им, вече узрели продукти,

— не се допускат и чистокръвни екземпляри от породите Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc и Spotted Poland,

— използваните генетични типове трябва да гарантират постигането на високо тегло с добра ефективност и при всички случаи тегло на индивидуалния кланичен труп между 110,1 и 190 kg,

— минималната възраст, на която се извършва клането, е девет месеца,

— не се допуска използване на месо от нерези и свине майки,

— клането на свинете се извършва при отлично здравно състояние, като обезкървяването трябва да е пълно,

— месните разфасовки, използвани за производство на ЗГУ „Salame Felino“, се състоят от отбрани късове мускули и сланина, например предната част на корема (testa di pancetta) и/или смляно месо от подраменната част (trito di banco). Използваното месо не трябва да е било замразявано.

Мускулите и сланината трябва да са внимателно почистени, като съединителните тъкани с големи размери и меката сланина са премахнати.

Месото (късовете мускули и сланина), използвано за ЗГУ „Salame Felino“, трябва да е престояло в хладилна камера при температури, не по-ниски от -1 °C, която е оборудвана по такъв начин, че да се осигури доброто изсушаване на мускулните тъкани.

Смилането трябва да се осъществява с месомелачка (снабдена с приставки с отвори с диаметър 6—8 mm).

Месото се смесва със сол в съотношение от 2 до 2,8 %, пипер на зърна и/или на парченца в съотношение от 0,03 до 0,06 % и смлян чесън.

Съставки, които също могат да бъдат използвани:

— сухо бяло вино, за да се подчертаят ароматът и вкусът, като максималната доза е 400 cl на 100 kg месо,

— захар и/или декстроза и/или фруктоза: 0—0,3 %,

— стартерни култури за ферментацията: използването им трябва да се извършва съгласно добрата практика, като се вземат предвид специфичните характеристики на стартерните култури за „Salame Felino“. Тяхната задача е да развият вкуса и аромата чрез липолитично и протеолитично действие, като стабилизират цвета и ограничават окисляването,

— натриев и/или калиев нитрат макс. 300 mg/kg, натриев и/или калиев нитрит макс. 150 mg/kg; аскорбинова киселина и натриевата ѝ сол: максимално 1 g/kg.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Специфичните етапи на производството са:

— смилане с месомелачка,

— добавяне на сол, пипер и чесън към смляната паста, могат да бъдат добавени и вино, захари, стартерни култури за ферментацията, натриев или калиев нитрат, натриев или калиев нитрит, аскорбинова киселина и натриевата ѝ сол,

— пълнене на сместа в естествени свински черва,

— завързване с канап (немрежест),

— сушене и зреене.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Рязането и опаковането на „Salame Felino“ се извършват под контрола на отговорния орган съгласно условията, предвидени в плана за контрол.

Поради деликатността на продукта и поради това, че при етапите на рязане и опаковане съществува риск от нараняване на продукта, е необходимо времето, през което всеки резен остава в досег с въздуха, да бъде възможно най-кратко, така че да се предотврати придобиването на кафеникав цвят.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

ЗГУ „Salame Felino“ може да се пусне за консумация цял, само с етикет или евентуално печат, на парче — вакуумирано или в защитна атмосфера, или нарязан — във вакуум или в защитна атмосфера.

Наименованието „Salame Felino“, следвано от надпис „Indicazione Geografica Protetta“ (Защитено географско указание) или от съкращението „IGP“ (ЗГУ) (преведено на езика на държавата, в която продуктът се продава), трябва да се изпише върху етикета или върху евентуалния печат с ясни и незаличими букви, различаващи се от всеки друг надпис върху него, и да бъде последвано от графичния символ на Общността и от логото на производителя.

4. **Кратко определение на географския район**

Областта на производство на ЗГУ „Salame Felino“ е административната територия на провинция Парма.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Районът на производство на ЗГУ „Salame Felino“, обхващащ цялата провинция Парма, се характеризира с наличието както на хълмисти, така и на равнинни части, на езера и солни находища.

Географският район е определен чрез задълбочена историческа реконструкция на производствените практики, които са довели до създаването на този типичен продукт, свързани с хилядолетните традиции в областта на клането и зреенето на свинското месо. За тези традиции са допринесли още от античността наличието на солни находища и от особените климатични условия, дължащи се на специфичните нива на влажност, изложеността на морски въздушни течения и концентрацията на обширни горски масиви.

По хълмовете около Парма винаги е било възможно да се съчетаят характерните за равнините похвати и солта на Салсомаджоре.

Под характерни за равнините похвати следва да се разбират методите на обработка и зреене на свинското месо, развили се още през епохата на етруските и римляните поради наличието на свинеферми, предназначени, наред с другото, за доставка на храна за римските легиони, и които, по хълмовете около равнините, са се съчетали с възможността по-лесно да се използва солта от мините на Салсомаджоре — хълмиста местност, където традиционно са се концентрирали дейностите по преработка на сол. Солта като ценна суровина се е обработвала на места, разположени по-далеч от основните пътища и съответно — по-безопасни с оглед на евентуални набези.

Всъщност съществуването на тези солни находища е една от причините, поради които от 1300 г. насам осоляването и обработката на свинско месо са довели до производство на продукти, признати на национално и международно равнище.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

ЗГУ „Salame Felino“ се различава от другите продукти от същата търговска категория по своята компактна и нееластична структура, хомогенност, както и по рубиненочервения си цвят. Вкусът му е мек и деликатен.

За разлика от повечето салами в търговската мрежа „Salame Felino“ се предлага само в естествена обвивка (никога в синтетична). В него липсват лактоза и мляко на прах, а нивото на pH е леко повишено, в резултат на което се подобряват органолептичните му качества.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Репутацията на ЗГУ „Salame Felino“ е отразена в обширната библиография, съдържаща препратки и цитати относно въпросния продукт.

За пръв път продуктът се споменава още през I век от н.е. от някои латински автори (Апиций, „De re coquinaria“ (За готварството). „Salame Felino“ е бил добре известен в дворовете на херцозите, които последователно са поемали управлението в столицата: Фарнези, Бурбони и херцогиня Мария-Луиза.

Най-старото изображение на продукта изглежда е това, което се съдържа във вътрешната украса на Пармския баптистерий (1196—1307 г.), където във фриза, посветен на зодиакалния знак Водолей, се появяват два салама, провесени от двете страни на въртящата се опора, на която виси тенджера. Поради все още много актуалните си размери и форма, те могат да се разпознаят като продукта на ЗГУ „Salame Felino“.

Преброяване на свинете през 1766 г. показва, че маркграфство Фелино е било най-оживеният пазар на свинско в областта. От същия период са и ценоразписите, които съдържат цени за немазни и за мазни салами на територията на Felino. Хрониките на обичаите и кулинарните традиции от 1800 г. насам говорят за наличието на особен метод на преработка на свинско месо в салами на територията около град Фелино.

През 1905 г. в речника на италианския език се появява изразът „Salame Felino“, а през 1912 г. производството на салами във Felino се разглежда в доклада на Министерството на земеделието относно икономическото развитие за годината.

Още през 1927 г. компетентните местни обществени институции дават на салама, произведен в провинция Парма, името „Salame Felino“, което очевидно още тогава се е радвало на особено реноме и репутация, тоест — и на разпознаваемост, щом като Провинциалният съвет по национална икономика е счел, че насърчаването на търговската употреба с това название е начин за подобряване на икономическото благосъстояние на провинцията. И днес корените на производството на „Salame Felino“ на територията на провинция Парма могат да се открият в проучванията за гастрономическата култура на региона. И наистина много статии свързват „Salame Felino“ с гастрономията на провинцията, като го считат за един от най-ценените колбаси на Парма, чието качество е неразривно свързано с вековната традиция, развила се и запазила се само в долината на провинция Парма. Към това се прибавят и многобройните събития, които продължават да се организират в Италия и в чужбина от местните органи и регионалните институции на Парма, посветени на „Salame Felino“, като се организират щандове за дегустация и за разпространение на информационни материали за свойствата и за историята на производство на „Salame Felino“ в провинция Парма.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fe%252F5%252FD.3526679936c72412af8b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download