C/2025/2973

5.6.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2973)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Salame Felino“

EU PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

1. **Název produktu**

„Salame Felino“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ chráněné označení původu (CHOP)

☒ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

MASAF

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHZO

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu,

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu, nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna článku 4*

Změna č. 1

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis: Touto změnou se doplňují krájírny do kategorie hospodářských subjektů s CHZO, které podléhají kontrole.

Odůvodnění: Toto doplnění je nezbytné, protože krájený výrobek je podle specifikace produktu jednou z forem uvádění produktu „Salame Felino“ na trh.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 5*

Změna č. 2

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: změna stanoví nahrazení odkazu na nařízení (ES) č. 1234/2007 odkazem na nařízení (EU) č. 1308/2013.

Odůvodnění: Touto změnou se umožňuje aktualizace stávajících právních odkazů Evropské unie týkajících se klasifikace jatečně upravených těl prasat.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 5*

Změna č. 3

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se nahrazuje kritérium průměrné živé hmotnosti kusu ve výši 160 kg ±10 % kritériem hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla v rozmezí 110,1 kg až 190,0 kg za předpokladu, že tato hmotnost musí být ověřena při porážce.

Odůvodnění: Vypuštění živé hmotnosti a zahrnutí kritéria hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla umožňuje přesnější kontrolu požadavků na způsobilost každého poraženého prasete, což je transparentnější, přesnější, preciznější a lepší metoda. Nárůst hmotnosti prasat souvisí se současným trendem v evropském chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 5*

Změna č. 4

Tato změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zahrnuje kritérium pro výpočet stáří jatečných prasat.

Odůvodnění: Změna umožňuje větší srozumitelnost specifikace produktu pro hospodářské subjekty a pro účely kontroly.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 5*

Změna č. 5

Tato změna se týká čl. 5 posledního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zrušují slova „podle článku 7“.

Odůvodnění: Tato změna je nezbytná s ohledem na odlišné uspořádání článku 7 v nové specifikaci produktu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Změna článku 7*

Změna č. 6

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zrušuje ustanovení o kontrolním subjektu.

Odůvodnění: Toto vypuštění je nezbytné pro aktualizaci specifikace produktu, aby bylo možné ji uvést do souladu se stávajícími právními předpisy EU.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Změna článku 8*

Změna č. 7

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se mění číslování článku 8 na článek 7.

Odůvodnění: Změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání článků specifikace produktu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Salame Felino“

EU č.: PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Salame Felino“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

V okamžiku uvedení na trh má produkt s CHZO „Salame Felino“ válcovitý tvar na jedné straně silnější. Vnější povrch je práškovitý bílo-popelavé barvy, což je způsobeno povrchovou tvorbou malého množství autochtonních plísní.

Produkt s CHZO „Salame Felino“ musí mít tyto vlastnosti:

— hmotnost: v rozmezí od 200 gramů do 4,5 kilogramu,

— rozměry: nepravidelný válcovitý tvar délky v rozmezí od 15 do 130 centimetrů,

— organoleptické vlastnosti: na řezu je plátek kompaktní, nepružné a soudržné konzistence, libový, rubínově červené barvy, bez skvrn, sladké a jemné chuti,

— chemické a chemicko-fyzikální vlastnosti:

bílkoviny celkem	min. 23 %
poměr kolagen/bílkoviny:	max. 0,10
poměr voda/bílkoviny	max. 2,00
poměr tuky/bílkoviny	max. 1,50
pH	> 5,3
laktobacily celkem	> 100 000

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Ve specifikaci produktu ani v jednotném dokumentu zveřejněném v Úředním věstníku EU řadě C 19 dne 20. ledna 2011 nejsou žádná ustanovení.

Produkt s CHZO „Salame Felino“ se získává z vepřového masa níže popsaným způsobem:

— připouštějí se prasata z čistého plemene nebo pocházející z křížení, přičemž základem jsou tradiční plemena Large White a Landrace, geneticky vylepšená podle italské plemenné knihy,

— připouštějí se také zvířata pocházející z křížení plemene Duroc, geneticky vylepšená podle italské plemenné knihy,

— dále se připouštějí zvířata jiných plemen, míšená a křížená, za předpokladu, že jejich jatečně upravená těla spadají do kategorií U, R a O definovaných v klasifikační stupnici Unie pro jatečně upravená těla prasat uvedené v příloze IV nařízení (EU) č. 1308/2013 ve znění pozdějších předpisů,

— tradičně jsou však vyloučeni nositelé nepříznivých znaků, zejména náchylnosti ke stresu (stresový syndrom prasat neboli PSS – Porcine Stress Syndrome), které jsou dnes objektivně zjistitelné i na zvířatech po porážce a na zralých produktech,

— v každém případě jsou vyloučena čistokrevná zvířata plemen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spotted Poland,

— používané genotypy musí zajišťovat dosažení vysokých hmotností s dobrou účinností a hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla v rozmezí od 110,1 kilogramů do 190 kg,

— minimální věk při porážce je devět měsíců,

— nesmějí se používat chovní kanci a prasnice,

— prasata musí být porážena ve výborném zdravotním stavu a perfektně odkrvena,

— naporcované kusy masa používané při výrobě produktu s CHZO „Salame Felino“ jsou tvořeny vybranými svalovými a tukovými částmi, jako je například přední část bůčku a/nebo plecko. Maso nesmí před použitím projít žádným procesem zmrazení.

Svalové a tukové části se pečlivě očistí a odstraní se vazivové tkáně větších rozměrů a měkké tukové tkáně.

Maso (svalové a tukové části) používané pro výrobu produktu s CHZO „Salame Felino“ musí být při teplotě, která nesmí klesnout pod - 1 °C, uloženo do chladírny vybavené tak, aby umožňovala dobrou dehydrataci svalových částí.

Maso musí být pomleto strojkem na maso (s mřížkou s otvory o velikosti 6–8 mm).

Poté se maso smíchá se solí (2,0 až 2,8 %), celým a/nebo drceným pepřem (0,03 až 0,06 %) a utřeným česnekem.

Lze použít rovněž tyto přísady:

— suché bílé víno, v maximální dávce 400 cl/100 kg masa pro zvýraznění vůně,

— cukr a/nebo dextrózu a/nebo fruktózu: 0–0,3 %,

— kultury pro nastartování fermentace: tyto kultury musí být použity v souladu s osvědčenou praxí s přihlédnutím ke zvláštním vlastnostem kultur pro nastartování fermentace produktu „Salame Felino“. Jejich funkcí je rozvinout chuť a vůni působením lipolytických a proteolytických enzymů, stabilizovat barvu a kontrolovat kyselost,

— dusičnan sodný a/nebo draselný: max. 300 mg/kg; dusičnan sodný a/nebo draselný: max. 150 mg/kg; kyselina askorbová a její sodná sůl max. 1 g/kg.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Specifické kroky při produkci zahrnují:

— mletí strojkem na maso,

— přípravu směsi mletého masa s přídavkem soli, pepře a česneku; lze také použít víno, cukr, kultury pro nastartování fermentace, dusičnan sodný nebo draselný, dusitan sodný nebo draselný, kyselinu askorbovou a její sodnou sůl,

— plnění do přírodních vepřových střev,

— vázání provázkem bez síťky,

— vysoušení a zrání.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Krájení a balení produktu „Salame Felino“ probíhá pod kontrolou oprávněného orgánu v souladu s plánem kontrol.

Vzhledem k delikátnosti produktu a k povaze fází krájení a balení, které mohou mít na kvalitu výrobku neblahý vliv, je nezbytné, aby doba kontaktu plátku se vzduchem byla co nejkratší a zamezilo se tak jeho ztmavnutí.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

CHZO „Salame Felino“ může být uváděn na trh celý, pouze s etiketou nebo případnou pečetí; rozkrájený na kusy a balený ve vakuu nebo v ochranné atmosféře; nakrájený na plátky a balený ve vakuu nebo v ochranné atmosféře.

Označení „Salame Felino“, za kterým následuje údaj „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO) (v překladu do jazyka země, ve které je výrobek uváděn na trh), musí být na etiketě nebo případné pečeti uvedeno jasnými a nesmazatelnými písmeny, která se výrazně odlišují od jakéhokoliv dalšího textu na etiketě či pečeti. Za ním následuje grafický symbol Společenství a obchodní značka.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce produktu „Salame Felino“ se nachází na správním území provincie Parma.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Oblast produkce produktu s CHZO „Salame Felino“, která zahrnuje celou provincii Parma, se vyznačuje střídáním kopců a nížin a přítomností jezer a solných dolů.

Tato zeměpisná oblast byla vymezena na základě důkladné historické rekonstrukce výrobních postupů, které vedly ke vzniku tohoto typického produktu a jsou spojeny s tisíciletou tradicí porážení zvířat a zrání vepřového masa. Tato tradice byla již od pradávna podporována přítomností solných dolů a zvláštními klimatickými podmínkami danými charakteristickou úrovní vlhkosti, prouděním mořského vzduchu a koncentrací rozsáhlých zalesněných ploch.

V parmských kopcích se vždy potkávaly nížinné technologie a sůl pocházející z dolů v Salsomaggiore.

Nížinnou technologií se rozumí postupy zpracování a zrání vepřového masa, které se vyvinuly již v době Etrusků a Římanů i díky chovu prasat určených mimo jiné k zásobování římských legií. Kopce lemující nížinu poskytovaly možnost snadnějšího přístupu k soli pocházející z dolů v Salsomaggiore, jelikož se v nich tradičně soustředilo její zpracování. Vzhledem k tomu, že sůl byla vzácnou surovinou, její zpracování probíhalo v oblastech vzdálených od dopravních cest, a tudíž bezpečnějších před krádežemi.

Právě díky těmto solným dolům se od 14. století začalo se solením a zpracováním vepřového masa, které vedlo k výrobě produktů uznávaných na vnitrostátní i mezinárodní úrovni.

5.2 *Specifičnost produktu*

Produkt s CHZO „Salame Felino“ se od jiných produktů stejné kategorie zboží odlišuje svou kompaktností a nepružnou konzistencí, svou homogenitou a rubínově červenou barvou. Chuť je jemná a lahodná.

Na rozdíl od převážné většiny salámů na trhu se tento salám plní výhradně do přírodních střev (tedy nikdy do umělých). Produkt „Salame Felino“ neobsahuje laktózu ani krupici a má mírně vyšší hodnotu pH, díky které vynikají jeho organoleptické vlastnosti.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Pověst produktu s CHZO „Salame Felino“ je doložena rozsáhlou bibliografií obsahující zmínky o daném produktu.

První zmínky o tomto produktu se objevují již u některých latinských autorů 1. století n. l. (Apicius – De re cocquinaria). Produkt „Salame Felino“ byl dobře znám i na dvorech, které se postupně vystřídaly v hlavním městě provincie: od rodů Farnese a Bourbonů po vévodkyni Marii Luisu.

Pravděpodobně nejstarší vyobrazení produktu je součástí vnitřní výzdoby baptisteria parmské katedrály (1196–1307), kde na desce věnované znamení Vodnáře jsou na otočném držáku hrnce nad ohništěm vidět dva zavěšené salámy, které lze podle dodnes stejných rozměrů a stejného tvaru považovat za produkt s CHZO „Salame Felino“.

Soupis prasat z roku 1766 ukazuje, že markýzství Felino mělo nejrušnější prasečí trh v celém okolí. Ze stejného období pocházejí úřední ceníky pro celé Felino, které uvádějí ceny libového a tučného salámu. Zprávy o zvycích a kulinářských tradicích z počátku 19. století prozrazují, že ve Felinu existoval osobitý způsob zpracování vepřového masa na salám.

V roce 1905 se v italském slovníku objevuje heslo „Salame Felino“ a v roce 1912 je výroba salámů ve Felinu zmiňována ve zprávě ministerstva zemědělství o stavu hospodářství v daném roce.

Příslušné místní veřejné orgány přiznávají salámu vyráběnému v provincii Parma označení „Salame Felino“ již od roku 1927. Tento název se zjevně již tehdy musel těšit zvláštnímu věhlasu a pověsti, a byl tedy obzvláště rozpoznatelný, když se úřad a provinční rada národního hospodářství domnívaly, že podpora jeho obchodního využití bude prostředkem ke zvýšení blahobytu provincie. I dnes je výroba produktu „Salame Felino“ na území provincie Parma zakořeněna, což je patrné z výzkumu a studií gastronomické kultury této oblasti. Existuje totiž řada článků spojujících produkt „Salame Felino“ s gastronomií provincie a zmiňují jej jako jednu z nejoceňovanějších uzenin z Parmy, jejíž kvalita je nevyhnutelně spojena se staletou tradicí, která vznikla a udržela se nedotčena pouze v údolí provincie Parma. K tomu se přidávají četné prezentace a akce, které jak v Itálii, tak v zahraničí stále organizují místní orgány a instituce provincie Parma na počest produktu „Salame Felino“, a které zahrnují instalace degustačních a informačních stánků s materiály o vlastnostech a o historické výrobě produktu „Salame Felino“ v provincii Parma.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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