C/2025/2973

5.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/2973)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Salame Felino“

EU PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Salame Felino“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation der g.g.A. handelt es sich um Standardänderungen, da sie

— keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen,

— kein Risiko in sich tragen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das einzige Dokument bezieht, bzw.

— keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung der Nummer 4*

Änderung Nr. 1

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden Tranchierbetriebe in die Kategorie der kontrollpflichtigen Betriebe der g.g.A. aufgenommen.

Begründung: Diese Ergänzung ist erforderlich, da in der Produktspezifikation für „Salame Felino“ auch die Vermarktung des Erzeugnisses in Scheibenform vorgesehen ist.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

2. *Änderung der Nummer 5*

Änderung Nr. 2

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass der Verweis auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 durch einen Verweis auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ersetzt wird.

Begründung: Mit dieser Änderung werden die Verweise auf die geltenden EU-Rechtsvorschriften über die Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern aktualisiert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung der Nummer 5*

Änderung Nr. 3

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: In der geänderten Fassung wird das durchschnittliche Partiegewicht (Lebendgewicht) von 160 kg ± 10 % durch das Gewicht des einzelnen Schlachtkörpers ersetzt, das zwischen 110,1 kg und 190 kg liegt, und es wird festgelegt, dass dieses zum Zeitpunkt der Schlachtung festgestellt werden muss.

Begründung: Die Streichung des Lebendgewichts und die hinzugefügte Angabe des Gewichts des einzelnen Schlachtkörpers ermöglichen eine genauere Kontrolle, ob ein Schwein die Voraussetzungen für die Schlachtung erfüllt, da es sich um eine transparentere, genauere, präzisere und verbesserte Methode handelt. Das höhere Gewicht der Schweine hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der europäischen Schweinehaltung zusammen, die auf die Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie auf die Anwendung von Tierschutznormen zurückzuführen ist.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Änderung der Nummer 5*

Änderung Nr. 4

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Es wird das Kriterium für die Berechnung des Schlachtalters von Schweinen hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung trägt zum besseren Verständnis der Produktspezifikation seitens der Züchter und zur besseren Kontrolle bei.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

5. *Änderung der Nummer 5*

Änderung Nr. 5

Diese Änderung betrifft den letzten Absatz in Nummer 5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Wortlaut „di cui all’art. 7“ („gemäß Nummer 7“) gestrichen.

Begründung: Die Änderung ist angesichts der abweichenden Bestimmungen in Nummer 7 der neuen Produktspezifikation erforderlich.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

6. *Änderung der Nummer 7*

Änderung Nr. 6

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Bestimmung über die Kontrollstelle gestrichen.

Begründung: Die Streichung ist erforderlich, um die Produktspezifikation mit den geltenden EU-Vorschriften in Einklang zu bringen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

7. *Änderung der Nummer 8*

Änderung Nr. 7

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird Nummer 8 zu Nummer 7.

Begründung: Die Änderung ist angesichts der neuen Gliederung der Nummern der Produktspezifikation erforderlich.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Salame Felino“

EU-Nr.: PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Salame Felino“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Salame Felino“ g.g.A. besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens eine zylindrische Form mit einem verdickten und einem sich verjüngenden Ende und eine weißgrau melierte Oberfläche, die wegen einer geringen Menge autochthoner Schimmelpilze wie mit feinem Staub bedeckt wirkt.

„Salame Felino“ g.g.A. muss folgende Eigenschaften aufweisen:

— Gewicht: zwischen 200 g und 4,5 kg;

— Abmessungen: unregelmäßige zylindrische Form, 15-130 cm lang;

— organoleptische Eigenschaften: fester und homogener magerer Anschnitt von nichtelastischer Konsistenz, rubinrote Farbe, keine Flecken, leicht süßer und aromatischer Geschmack;

— chemische und chemisch-physikalische Eigenschaften:

Gesamteiweißgehalt	mindestens 23 %
Verhältnis Kollagen/Eiweiß:	höchstens 0,1
Verhältnis Wasser/Eiweiß	höchstens 2,0
Verhältnis Fett/Eiweiß	höchstens 1,5
pH-Wert	> 5,3
Gesamtgehalt an Milchsäurebakterien	> 100 000

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Weder die Produktspezifikation noch das Einzige Dokument, das am 20.1.2011 im *Amtsblatt der Europäischen Union*, Reihe C 19, veröffentlicht wurde, enthalten Bestimmungen.

„Salame Felino“ g.g.A. wird wie folgt aus Schweinefleisch hergestellt:

— Zugelassen sind reinrassige oder von den traditionellen Grundrassen Large White und Landrace abstammende Schweine, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch (Libro Genealogico Italiano).

— Ebenfalls zugelassen sind von der Rasse Duroc abstammende Tiere, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch.

— Zugelassen sind ferner Schweine anderer, auch gemischter und hybrider Rassen, sofern sich ihre Schlachtkörper in die Fleischigkeitsklassen U, R oder O des Handelsklassenschemas der Union für Schweineschlachtkörper gemäß Anhang IV der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und ihrer anschließenden Änderungen einstufen lassen.

— Nicht zulässig sind traditionsgemäß Tiere, die Träger antithetischer Merkmale (insbesondere des für Stressempfindlichkeit (PSS) verantwortlichen Gens) sind, die sich heute auch am Schlachtkörper und am ausgereiften Erzeugnis objektiv nachweisen lassen.

— Nicht zulässig sind in jedem Fall reinrassige Tiere der Rassen Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spotted Poland.

— Bei den verwendeten Rassen/Linien müssen ein hohes Gewicht und hohe Leistungsfähigkeit sowie in jedem Fall ein Gewicht von zwischen 110,1 kg und 190 kg des einzelnen Schlachtkörpers sichergestellt sein.

— Das Mindestschlachtalter beträgt neun Monate.

— Die Verwendung von Ebern und Sauen ist nicht gestattet.

— Die Schweine müssen sich zum Zeitpunkt der Schlachtung in einem einwandfreien Gesundheitszustand befinden und anschließend vollständig ausgeblutet werden.

— Die zur Herstellung von „Salame Felino“ g.g.A. verwendeten Fleischstücke bestehen aus ausgewählten Muskel- und Fettanteilen wie „testa di pancetta“ (oberer Teil des Bauchfleischs) und/oder „trito di banco“ (Teil unterhalb der Schulter). Tiefgefrorenes Fleisch darf nicht verwendet werden.

Muskelfleisch und Fett werden sorgfältig von größeren Bindegewebsteilen bzw. weichem Fettgewebe befreit.

Das zur Herstellung von „Salame Felino“ g.g.A. verwendete Fleisch (Muskeln und Fett) ist in einem Kühlraum bei nicht weniger als -1 °C aufzubewahren, damit die Muskelbestandteile gründlich trocknen können.

Die Herstellung der Wurstmasse erfolgt mit dem Fleischwolf (Lochscheibe mit Löchern von 6-8 mm Durchmesser).

Anschließend wird das Fleisch mit Salz (2,0-2,8 %), ganzen oder grob geriebenen Pfefferkörnern (0,03-0,06 %) und zerstoßenem Knoblauch vermengt.

Weitere mögliche Zutaten:

— trockener Weißwein (max. 400 cl/100 kg Fleisch) zur Unterstreichung des Duftes;

— Zucker und/oder Dextrose und/oder Fruktose: 0-0,3 %;

— Gärkulturen: Ihr Einsatz muss nach guter fachlicher Praxis und unter Berücksichtigung der spezifischen Eigenschaften der Starterkulturen von „Salame Felino“ erfolgen. Durch ihre lipolytische und proteolytische Wirkung mit Stabilisierung der Farbe und Kontrolle der Säuerung tragen sie zur Ausbildung von Geschmack und Duft bei;

— Natrium- und/oder Kaliumnitrat (max. 300 mg/kg); Natrium und/oder Kaliumnitrit (max. 150 mg/kg); Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz (max. 1 g/kg).

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die einzelnen Erzeugungsschritte sind:

— Zerkleinern mit dem Fleischwolf;

— Vermischen des Wurstbräts unter Zugabe von Salz, Pfeffer und Knoblauch; außerdem können Wein, Zucker, Starterkulturen, Natrium- oder Kaliumnitrat und Natrium- oder Kaliumnitrit sowie Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz zugefügt werden;

— Abfüllen in Schweinenaturdärme;

— Abbinden mit Schnur (kein Netz);

— Trocknen und Reifen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Aufschneiden und Verpacken von „Salame Felino“ erfolgen unter Aufsicht der zugelassenen Stelle und nach den Vorschriften des Kontrollplans.

Wegen der Empfindlichkeit des Erzeugnisses und der möglichen Beeinträchtigung durch den Schneide- und Verpackungsvorgang muss die Dauer, während der die Scheiben der Luft ausgesetzt sind, so kurz wie möglich sein, um eine Braunfärbung zu verhindern.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Salame Felino“ g.g.A. kann in den folgenden Aufmachungen vermarktet werden: als nur mit Etikett oder Siegel versehenes ganzes Erzeugnis oder als Teilstück bzw. Scheiben in Vakuum- oder Schutzgasverpackung.

Die Bezeichnung „Salame Felino“, gefolgt vom Hinweis „geschützte geografische Angabe“ oder der Abkürzung „g.g.A.“ (in der Sprache des Landes, in dem das Erzeugnis in den Handel gelangt), ist auf dem Etikett bzw. dem Siegel in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift anzubringen, die sich klar von jeder anderen Inschrift auf Etikett oder Siegel abhebt, gefolgt vom Gemeinschaftszeichen und vom Markenzeichen des Erzeugerbetriebs.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von „Salame Felino“ liegt im Verwaltungsgebiet der Provinz Parma.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet von „Salame Felino“ g.g.A., das der gesamten Provinz Parma entspricht, ist durch ein Nebeneinander von Hügelland und Ebene sowie durch das Vorhandensein von Seen und Salzbergwerken gekennzeichnet.

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets erfolgte anhand einer sorgfältigen historischen Rekonstruktion der Erzeugungspraktiken dieses typischen Erzeugnisses, die eng verbunden sind mit den traditionsreichen Schlachtverfahren und den Verfahren zur Reifung des Schweinefleischs, begünstigt seit dem Altertum durch die Salzbergwerke und die besonderen klimatischen Bedingungen wie spezifische Luftfeuchtigkeitswerte und Seewinde sowie ausgedehnte Waldflächen.

Im Hügelland von Parma hat man sich seit jeher das Salz von Salsomaggiore bei verschiedenen Verarbeitungstechniken zunutze gemacht.

Unter „tecnologie della pianura“ („Techniken der Ebene“) sind die Praktiken der Verarbeitung und Reifung von Schweinefleisch zu verstehen, die sich bereits in etruskischer und römischer Zeit herausgebildet haben, auch wegen der vorhandenen Schweinebestände, die unter anderem dazu dienten, die römischen Legionen zu versorgen. Dazu nutzten die Haltungsbetriebe auf den Hügeln am Rande der Ebene den günstigen Zugang zum Salz der Salzbergwerke von Salsomaggiore, die sich seit langer Zeit in großer Zahl auf diesen Hügeln befanden; da Salz ein wertvolles Gut war, wurde es abseits der Verkehrswege verarbeitet, weil es so besser vor Diebstahl geschützt war.

Auch wegen der Nähe zu diesen Salzbergwerken kam hier bereits im vierzehnten Jahrhundert das Verfahren des Einsalzens und der Verarbeitung von Schweinefleisch zur Anwendung, aufgrund dessen diese Erzeugnisse im In- und Ausland geschätzt werden.

5.2. *Besonderheiten des Erzeugnisses*

„Salame Felino“ g.g.A. unterscheidet sich von anderen Erzeugnissen dieser Warenkategorie durch Kompaktheit, seine nicht-elastische Konsistenz und seine Homogenität sowie durch die rubinrote Farbe und den leicht süßen, aromatischen Geschmack.

Anders als der Großteil der im Handel befindlichen Salamisorten wird „Salame Felino“ nicht in Kunstdarm, sondern ausschließlich in Naturdarm abgefüllt. Das Erzeugnis ist laktose- und milchpulverfrei und hat einen mäßig hohen pH-Wert, was seine organoleptischen Eigenschaften unterstreicht.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die Wertschätzung von „Salame Felino“ g.g.A. ist durch zahlreiche Dokumente belegt, die Hinweise auf das Erzeugnis und entsprechende Zitate enthalten.

Erste Bezugnahmen finden sich bereits bei einigen lateinischen Autoren aus dem ersten Jahrhundert n. Chr., so z. B. im römischen Kochbuch „De re coquinaria“ von Apicius. „Salame Felino“ war an den Fürstenhöfen von Parma – von den Farnesern über die Bourbonen bis zur Herzogin Marie Louise – gut bekannt.

Die älteste bildliche Darstellung des Erzeugnisses findet sich vermutlich im Inneren des Baptisteriums von Parma (1196-1307): Auf dem Relief des Sternzeichens Wassermann sieht man an einem als Topfhalterung dienenden Balken über einer Feuerstelle zwei Würste hängen, die in Größe und Form der heutigen „Salame Felino“ g.g.A. entsprechen.

1766 ergab eine Zählung aller Schweine, dass auf dem Markt der Markgrafschaft Felino der lebhafteste Handel mit diesen Tieren im gesamten Umland betrieben wurde; aus dieser Zeit finden sich für das Gebiet von Felino Preisverzeichnisse für magere und für fette Salami. Seit Beginn des neunzehnten Jahrhunderts wird in Chroniken des Brauchtums und der Kochkunst von einem besonderen Verfahren der Verarbeitung von Schweinefleisch zu Salami im Umland des Dorfes Felino berichtet.

1905 findet der Begriff „Salame Felino“ Eingang ins Wörterbuch der italienischen Sprache, und im Jahr 1912 wird im Jahresbericht des Landwirtschaftsministeriums über die wirtschaftliche Entwicklung auf die Erzeugung von „Salame di Felino“ eingegangen.

Seit 1927 erkennen die zuständigen lokalen Behörden die Bezeichnung „Salame Felino“ für in der Provinz Parma erzeugte Salami an, die offenbar schon damals besonders geschätzt wurde und damit auch eine hohe Bekanntheit genoss, denn nach Auffassung des Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale (Wirtschaftsamt und Wirtschaftsrat der Provinz) trug die kommerzielle Verwertung der Bezeichnung zur Steigerung des Wohlstands in der Provinz bei. Die feste Verwurzelung der Erzeugung von „Salame Felino“ in der Provinz Parma ist auch heute noch durch Untersuchungen zur gastronomischen Kultur dieser Region belegt. In zahlreichen Besprechungen wird auf die enge Verbindung von „Salame Felino“ mit der lokalen Gastronomie hingewiesen und dieses Erzeugnis als eine der beliebtesten Wurstsorten von Parma bezeichnet, deren Qualität eng mit der Tradition verknüpft ist, die sich nur in den Tälern der Provinz Parma entwickeln und über Jahrhunderte hinweg erhalten konnte. Hinzu kommen die vielen Veranstaltungen, die die örtlichen bzw. die Provinzbehörden im In- und Ausland zu Ehren von „Salame Felino“ durchführen, mit Verkostungsständen, an denen auch Informationsmaterial zu den Eigenschaften dieser Salami und zur Geschichte ihrer Erzeugung in der Provinz Parma verteilt wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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