Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2973

5.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/2973)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Salame Felino»

EU PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Salame Felino»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

☐ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ):

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

MASAF

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών της ΠΓΕ:

— δεν περιλαμβάνουν τροποποίηση της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή της χρήση της εν λόγω ονομασίας·

— δεν συνεπάγονται κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση του άρθρου 4*

Τροποποίηση αριθ. 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή: με την τροποποίηση αυτή, οι επιχειρήσεις τεμαχισμού προστίθενται στις κατηγορίες των επιχειρήσεων της ΠΓΕ που υπόκεινται σε έλεγχο.

Αιτιολόγηση: η προσθήκη αυτή είναι αναγκαία διότι το τεμαχισμένο σε φέτες προϊόν περιλαμβάνεται στους τρόπους εμπορίας του «Salame Felino» που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση αριθ. 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου

Περιγραφή: η τροποποίηση προβλέπει την αντικατάσταση της παραπομπής στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 με παραπομπή στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

Αιτιολόγηση: με την τροποποίηση καθίσταται δυνατή η επικαιροποίηση των υφιστάμενων παραπομπών στη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την ταξινόμηση των σφαγίων χοίρων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση αριθ. 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου

Περιγραφή: με την τροποποίηση, το κριτήριο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα των 160 kg ± 10 %, αντικαθίσταται με το βάρος του μεμονωμένου σφαγίου, το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 110,1 και 190 χιλιογράμμων και πρέπει να διαπιστώνεται κατά τη σφαγή.

Αιτιολόγηση: με την κατάργηση του κριτηρίου του ζώντος βάρους και την αντικατάστασή του από το βάρος του μεμονωμένου σφαγίου είναι δυνατός ο λεπτομερέστερος έλεγχος των απαιτήσεων επιλεξιμότητας κάθε σφαγίου, καθώς η μέθοδος αυτή είναι πιο διαφανής, ακριβής, στοχευμένη και βελτιωτική. Η αύξηση του βάρους του χοίρου συμβαδίζει με την τρέχουσα τάση στην ευρωπαϊκή χοιροτροφία, η οποία οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της ευζωίας και της διατροφής των ζώων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση αριθ. 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση εισάγεται ένα κριτήριο υπολογισμού της ηλικίας των χοίρων που προορίζονται για σφαγή.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση αυτή καθιστά σαφέστερες τις προδιαγραφές για τις επιχειρήσεις και για σκοπούς ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση αριθ. 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τελευταίο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση διαγράφονται οι λέξεις «στο άρθρο 7».

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι αναγκαία επειδή το άρθρο 7 των νέων προδιαγραφών προϊόντος περιέχει μια διαφορετική διάταξη.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση του άρθρου 7*

Τροποποίηση αριθ. 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση καταργείται η διάταξη σχετικά με τον φορέα ελέγχου.

Αιτιολόγηση: η κατάργηση αποτελεί απαραίτητη επικαιροποίηση για ευθυγράμμιση των προδιαγραφών με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση αριθ. 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση, το άρθρο 8 αναριθμείται ως άρθρο 7.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω της νέας διάρθρωσης των προδιαγραφών προϊόντος σε άρθρα.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Salame Felino»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Salame Felino»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση το σαλάμι «Salame Felino» ΠΓΕ έχει κυλινδρικό σχήμα, με το ένα άκρο παχύτερο από το άλλο και εξωτερική επιφάνεια λευκόφαιου χρώματος ελαφρώς κονιώδη, οφειλόμενη στην επιφανειακή ανάπτυξη μέτριας ποσότητας αυτόχθονων μυκήτων.

Το προϊόν «Salame Felino» ΠΓΕ πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— βάρος: μεταξύ 200 γραμμαρίων και 4,5 χιλιογράμμων,

— διαστάσεις: κυλινδρικό ακανόνιστο σχήμα μήκους μεταξύ 15 και 130 cm,

— Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: κατά τον τεμαχισμό, η φέτα είναι συμπαγής, με μη ελαστική και ομοιογενή υφή, άπαχη, με ρουμπινί χρώμα, χωρίς κηλίδες, με ήπια και λεπτή γεύση.

— χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

ολικές πρωτεΐνες	τουλάχιστον 23 %
αναλογία κολλαγόνου/πρωτεϊνών:	μέγιστο 0,10
αναλογία νερού/πρωτεϊνών	μέγιστο 2,00
αναλογία λίπους/πρωτεϊνών	μέγιστο 1,50
pH	> 5,3
Ολικοί γαλακτοβάκιλλοι	> 100 000

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Δεν υπάρχουν διατάξεις ούτε στις προδιαγραφές προϊόντος ούτε στο ενιαίο έγγραφο που δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ — σειρά C 19 της 20.1.2011.

Το προϊόν «Salame Felino» ΠΓΕ παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας ως ακολούθως:

— είναι δεκτοί οι χοίροι, καθαρόαιμοι ή από διασταύρωση, των βασικών παραδοσιακών φυλών Large White και Landrace, όπως έχουν βελτιωθεί στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας),

— είναι επίσης δεκτά τα ζώα της φυλής Duroc, όπως έχει βελτιωθεί στο Libro Genealogico Italiano,

— είναι επίσης δεκτά ζώα άλλων φυλών, μιγάδες ή υβρίδια, εφόσον τα σφάγιά τους κατατάσσονται στις κλάσεις U, R και O, όπως αυτές ορίζονται στον ενωσιακό πίνακα ταξινόμησης των σφαγίων χοίρων που προβλέπονται στο παράρτημα IV του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και των μετέπειτα τροποποιήσεών του,

— σύμφωνα με την παράδοση, αποκλείονται ωστόσο οι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως αυτών που παρουσιάζουν ευαισθησία στο στρες (PSS), οι οποίοι σήμερα μπορούν να μετρηθούν με αντικειμενικό τρόπο ακόμη και στα ζώα «post mortem» και τα ωριμασμένα προϊόντα,

— αποκλείονται ωστόσο τα καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc και Spotted Poland,

— οι χρησιμοποιούμενοι γενετικοί τύποι πρέπει να εξασφαλίζουν υψηλά βάρη και αποδοτικότητα και, σε κάθε περίπτωση, βάρος μεμονωμένου σφαγίου από 110,1 έως 190 kg,

— η ελάχιστη ηλικία σφαγής είναι οι εννέα μήνες,

— απαγορεύεται η χρήση ενήλικων αρσενικών και θηλυκών ζώων.

— οι χοίροι κατά τη σφαγή πρέπει να βρίσκονται σε βέλτιστη υγειονομική κατάσταση και να υποβάλλονται σε πλήρη αφαίμαξη,

— τα τεμάχια κρέατος που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του «Salame Felino» ΠΓΕ αποτελούνται από επιλεγμένα μυϊκά και λιπώδη τμήματα όπως, για παράδειγμα, το testa di pancetta (ανώτερο τμήμα της κοιλιάς) και/ή το trito di banco (sottospalla) (λεπτοτεμαχισμένο κατώτερο τμήμα ωμοπλάτης). Τα χρησιμοποιούμενα κρέατα δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία διαδικασία κατάψυξης.

Τα μυϊκά και λιπώδη τμήματα καθαρίζονται ενδελεχώς με την αφαίρεση των τμημάτων του συνδετικού ιστού μεγάλων διαστάσεων και του μαλακού λιπώδους ιστού.

Το κρέας (μυϊκό και λιπώδες τμήμα) που χρησιμοποιείται για το «Salame Felino» ΠΓΕ πρέπει να παραμένει σε ψυκτικό θάλαμο ελάχιστης θερμοκρασίας – -1 °C και με εξοπλισμό που επιτρέπει την καλή αφυδάτωση των μυϊκών τμημάτων.

Το μείγμα αλέθεται με μηχανή άλεσης (οπές διαμέτρου 6-8 mm).

Τα κρέατα κατόπιν αναμιγνύονται με αλάτι σε ποσοστό 2,0 έως 2,8 %, πιπέρι σε ακέραιους κόκκους και/ή τεμαχισμένο σε ποσοστό από 0,03 έως 0,06 και κοπανισμένο σκόρδο.

Προϊόντα που μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν:

— ξηρό λευκό κρασί, με μέγιστη δόση 400 cl / 100 kg κρέατος προκειμένου να τονιστούν η οσμή και το άρωμα,

— ζάχαρη και/ή δεξτρόζη και/ή φρουκτόζη: 0-0,3 %,

— καλλιέργειες εκκίνησης κατά τη ζύμωση: η χρήση καλλιεργειών εκκίνησης πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την καλή πρακτική, λαμβάνοντας υπόψη τα ειδικά χαρακτηριστικά των καλλιεργειών εκκίνησης του «Salame Felino». Η λειτουργία τους είναι να αναπτύσσουν τη γεύση και το άρωμα μέσω της λιποδιαλυτικής και πρωτεολυτικής δράσης με σταθεροποίηση του χρώματος και έλεγχο της οξίνισης,

— νιτρικό νάτριο ή/και νιτρικό κάλιο έως 300 mg/kg, νιτρώδες νάτριο και/ή κάλιο έως 150 mg/kg· ασκορβικό οξύ και το άλας νατρίου του έως 1 g/kg.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα ειδικά στάδια της παραγωγής είναι:

— άλεση με μηχανή άλεσης,

— καρύκευση του αλεσμένου πολτού με προσθήκη αλατιού, πιπεριού και σκόρδου· μπορούν επιπλέον να χρησιμοποιηθούν κρασί, σάκχαρα, καλλιέργειες εκκίνησης της ζύμωσης, νιτρικό νάτριο ή κάλιο, νιτρώδες νάτριο ή κάλιο, ασκορβικό οξύ και το άλας νατρίου του,

— πλήρωση του περιβλήματος από φυσικό έντερο χοίρου,

— περίδεση με σπάγκο χωρίς δικτυωτό,

— ξήρανση και ωρίμαση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι εργασίες τεμαχισμού σε φέτες και συσκευασίας του «Salame Felino» εκτελούνται υπό τον έλεγχο του εγκεκριμένου οργανισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο πρόγραμμα ελέγχων.

Πράγματι, λόγω της ευαισθησίας του προϊόντος, και των δυνητικών κινδύνων που ενέχουν οι φάσεις του τεμαχισμού και της συσκευασίας, ο χρόνος παραμονής της φέτας σε επαφή με τον αέρα πρέπει αν είναι όσο το δυνατόν συντομότερος, ώστε να προλαμβάνονται φαινόμενα αμαύρωσης του χρώματος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Salame Felino» ΠΓΕ μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο υπό τις ακόλουθες μορφές: ακέραιο, φέροντας μόνον την ετικέτα ή ενδεχομένως σφραγίδα· τεμαχισμένο, υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα· σε φέτες, υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα.

Η ονομασία «Salame Felino», ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) ή το αρκτικόλεξο «IGP» (ΠΓΕ) (μεταφρασμένα στη γλώσσα της χώρας στην οποία το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο) πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα ή την τυχόν σφραγίδα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σαφώς διακριτούς από κάθε άλλη ένδειξη που αναγράφεται στην ετικέτα ή τη σφραγίδα, ακολουθούμενη από το κοινοτικό γραφικό σύμβολο και το εμπορικό σήμα της επιχείρησης.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Salame Felino» ταυτίζεται με τη διοικητική επικράτεια της επαρχίας Πάρμας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του «Salame Felino» ΠΓΕ καλύπτει ολόκληρη την επαρχία Πάρμας και διακρίνεται από την συνύπαρξη λοφωδών και πεδινών εκτάσεων και την παρουσία λιμνών και αλατωρυχείων.

Η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής βασίστηκε σε μια σε βάθος ιστορική αναδρομή στις πρακτικές παραγωγής που συνέβαλαν στη δημιουργία του ιδιότυπου αυτού προϊόντος και οι οποίες συνδέονται με αρχαίες παραδόσεις σφαγής και ωρίμασης του χοιρινού κρέατος. Ήδη από την αρχαιότητα, οι παραδόσεις αυτές ευνοήθηκαν από την παρουσία των αλατωρυχείων και ιδιαίτερων κλιματικών συνθηκών, οι οποίες οφείλονται στην παρουσία συγκεκριμένων επιπέδων υγρασίας, στην έκθεση στη θαλασσινή αύρα και στα εκτεταμένα δάση.

Στους λόφους της περιοχής, ανέκαθεν οι τεχνικές των πεδινών περιοχών αξιοποιούσαν το αλάτι του Salsomaggiore.

Ως τεχνικές των πεδινών περιοχών νοούνται οι πρακτικές μεταποίησης και ωρίμασης των χοιρινών κρεάτων, οι οποίες διαμορφώθηκαν την εποχή των Ετρούσκων και των Ρωμαίων χάρη και στην παρουσία χοιροτροφείων τα οποία προμήθευαν με τρόφιμα τις ρωμαϊκές λεγεώνες και τα οποία, χάρη στην τοποθεσία τους, στους λόφους κοντά στην πεδιάδα, μπόρεσαν να εκμεταλλευτούν τη δυνατότητα ευκολότερης χρήσης του αλατιού των αλατωρυχείων του Salsomaggiore. Πράγματι, το αλάτι, το οποίο αποτελούσε πολύτιμη πρώτη ύλη, μεταποιούνταν σε περιοχές απομακρυσμένες από τις οδούς επικοινωνίας και, επομένως, πιο προστατευμένες από τις κλοπές.

Χάρη στην παρουσία των αλατωρυχείων, από το 1300, η αλάτιση και η μεταποίηση των χοιρινών κρεάτων τους οδήγησε στην παραγωγή προϊόντων αναγνωρισμένων τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το προϊόν «Salame Felino» ΠΓΕ διακρίνεται από τα άλλα προϊόντα της ίδιας κατηγορίας επειδή εμφανίζει συμπαγή και συνεκτική, μη ελαστική σύσταση, είναι ομογενές και έχει ρουμπινί χρώμα. Η γεύση είναι του γλυκιά και λεπτή.

Πρόκειται για ένα σαλάμι το οποίο, σε αντίθεση με τα περισσότερα που κυκλοφορούν στο εμπόριο, έχει περίβλημα από φυσικό έντερο (δηλαδή ποτέ τεχνητό). Το «Salame Felino» δεν περιέχει λακτόζη και άλευρα γάλακτος και έχει μετρίως υψηλό pH με επακόλουθη έξαρση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η φήμη του «Salame Felino» ΠΓΕ αποδεικνύεται από τη σημαντική βιβλιογραφία που περιέχει αναφορές και παραπομπές στο εν λόγω προϊόν.

Οι πρώτες αναφορές στο προϊόν περιλαμβάνονται ήδη σε έργα ορισμένων Λατίνων συγγραφέων του 1ου αιώνα μ.Χ. (Απίκιος, De Re cocquinaria) Το «Salame Felino» ήταν γνωστό στις διαδοχικές αυλές του Δουκάτου της Πάρμας: από τους Φαρνέζε και τους Βουρβόνους ως τη δούκισσα Μαρία Λουίζα.

Παλαιότερη απεικόνιση του προϊόντος θεωρείται εκείνη που βρίσκεται στον εσωτερικό διάκοσμο του Βαπτιστηρίου της Πάρμας (1196-1307), όπου, στο τμήμα που είναι αφιερωμένο στο ζώδιο του υδροχόου, εμφανίζονται πάνω στην εστία, τοποθετημένα εγκάρσια στο κινούμενο υποστήριγμα ενός τηγανιού, δύο σαλάμια τα οποία, από τις διαστάσεις και το σχήμα τους, που παραμένουν αμετάβλητα έως σήμερα, παραπέμπουν στο «Salame Felino» ΠΓΕ.

Το 1766 μια απογραφή των χοίρων αναφέρει ότι το «Marchesato di Felino» ήταν η πλατεία της περιοχής με την πιο έντονη δραστηριότητα όσον αφορά την αγορά χοίρων. Κατά την ίδια περίοδο απαντώνται πίνακες τιμών της περιοχή του Felino οι οποίοι περιλαμβάνουν την τιμή του άπαχου και του παχιού σαλαμιού. Στα χρονικά εθίμων και γαστριμαργίας από το1800 και μετά αναφέρεται ένας ιδιαίτερος τρόπος μεταποίησης του χοιρινού κρέατος σε σαλάμι στην περιοχή του χωριού Felino.

Το 1905 στο ιταλικό λεξικό εμφανίζεται το λήμμα «Salame Felino» και το 1912 η παραγωγή σαλαμιού στο Felino αναφέρεται στην έκθεση του Υπουργείου Γεωργίας για την πορεία της οικονομίας κατά το εν λόγω έτος.

Οι τοπικοί αρμόδιοι δημόσιοι οργανισμοί από το 1927 αναγνωρίζουν στο σαλάμι που παράγεται στην επαρχία Πάρμας την ονομασία «Salame Felino», η οποία προφανώς έχαιρε ήδη μεγάλης φήμης, και επομένως αναγνώρισης, καθώς η εμπορική χρήση της ονομασίας, σύμφωνα με την έκθεση αξιολόγησης του Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale, αποτελούσε στοιχείο προαγωγής της ευημερίας της επαρχίας. Ακόμη και σήμερα οι βαθιές ρίζες της παραγωγής του «Salame Felino» στην επαρχία Πάρμας διαπιστώνονται από έρευνες και μελέτες για τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής. Πολυάριθμες καταγραφές συνδέουν το «Salame Felino» με τη γαστρονομία της επαρχίας αναφέροντάς το σαν ένα από τα καλύτερα αλλαντικά με περίβλημα της Πάρμας, του οποίου τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά συνδέονται άρρηκτα με την παράδοση αιώνων η οποία αναπτύχθηκε και διατηρήθηκε ανέπαφη μόνον στις κοιλάδες της επαρχίας Πάρμας. Σε αυτό το στοιχείο προστίθενται οι πολυάριθμες εκδηλώσεις που εξακολουθούν να οργανώνονται στην Ιταλία και στο εξωτερικό από τις τοπικές αρχές και από τους οργανισμούς της επαρχίας Πάρμας προς τιμήν του «Salame Felino» με εκθεσιακά περίπτερα γευσιγνωσίας και προώθησης ενημερωτικού υλικού αναφερόμενου στα χαρακτηριστικά και την ιστορική παραγωγή του Salame Felino στην επαρχία Πάρμας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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