C/2025/2973

5.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/2973)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Salame Felino»

N.º UE PGI-IT-0597-AM01 de 12.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Salame Felino»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

MASAF (Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la IGP:

— no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida, o en el uso de ese nombre,

— no conllevan un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único,

— no implican nuevas restricciones de comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación del artículo 4*

Modificación n.º 1

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción: esta modificación incluye a los responsables del corte en lonchas entre las categorías de operadores de la IGP sujetos a controles.

Justificación: esta adición es necesaria porque el producto en lonchas se incluye entre las presentaciones para la comercialización del «Salame Felino» establecidas en el pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

2. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 2

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 3.3. del documento único.

Descripción: la modificación prevé la sustitución de la referencia al Reglamento (CE) n.º 1234/2007 por una referencia al Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Justificación: la modificación permite actualizar las referencias normativas vigentes de la Unión Europea relativas a la clasificación de las canales de porcino.

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 3

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 3.3. del documento único.

Descripción: esta modificación sustituye el criterio del peso vivo medio por lote de 160 kg ± 10 % por un peso de la canal individual comprendido entre 110,1 y 190 kilogramos, calculado en el momento del sacrificio.

Justificación: la eliminación del criterio del peso vivo y la inclusión del peso individual de las canales permiten un control más minucioso de los requisitos de admisibilidad para cada cerdo sacrificado, ya que se trata de un método más transparente, preciso y beneficioso. El aumento del peso de los cerdos se vincula a la actual tendencia positiva de la ganadería porcina europea en cuanto a genética, bienestar de los animales y nutrición.

La modificación afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 4

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce el criterio para el cálculo de la edad de los cerdos en el momento del sacrificio.

Justificación: esta modificación aporta claridad al pliego de condiciones de cara a los operadores y a la realización de controles.

Esta modificación no afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 5

La modificación afecta al artículo 5, último párrafo, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación suprime la mención «a que se refiere el artículo 7».

Justificación: esta modificación es necesaria a raíz del cambio en la redacción del artículo 7 en el nuevo pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

6. *Modificación del artículo 7*

Modificación n.º 6

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación suprime la disposición relativa al organismo de control.

Justificación: la supresión es una actualización necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la normativa vigente de la UE.

Esta modificación no afecta al documento único.

7. *Modificación del artículo 8*

Modificación n.º 7

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: mediante esta modificación, el artículo 8 pasa a ser el artículo 7.

Justificación: esta modificación es necesaria a raíz de la reorganización de los artículos del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Salame Felino»

N.º UE: PGI-IT-0597-AM01 de 12.3.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Salame Felino»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Salame Felino» IGP, cuando se despacha al consumo, es de forma cilíndrica, con una extremidad más gruesa que la otra, y una superficie externa de color blanco grisáceo, con aspecto ligeramente «enharinado», debido al desarrollo en dicha superficie y en pequeña cantidad de la flora que le es propia.

El «Salame Felino» IGP se caracteriza por lo siguiente:

— peso: comprendido entre 200 g y 4,5 kg,

— dimensiones: forma cilíndrica irregular, con una longitud comprendida entre 15 y 130 cm,

— características organolépticas las lonchas cortadas tienen un aspecto compacto, de consistencia homogénea y magra, sin elasticidad, de color rojo rubí, sin manchas, de gusto suave y delicado,

— características químicas y fisicoquímicas:

proteínas totales	mín. 23 %
relación colágeno/ proteínas	máx. 0,10
relación agua/proteínas	máx. 2,00
relación grasa/proteínas	máx. 1,50
pH	> 5,3
lactobacilos totales	> 100 000

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

No existen disposiciones al respecto ni en el pliego de condiciones ni en el documento único publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* serie C 19 de 20.1.2011.

El «Salame Felino» IGP se elabora a partir de carne de porcino con las características que se indican a continuación:

— se admiten los animales de raza pura o derivados de las razas básicas tradicionales *large white* y *landrace*, mejoradas con arreglo al Libro Genealogico Italiano,

— se admiten asimismo los animales derivados de la raza *duroc*, mejorada con arreglo al Libro Genealogico Italiano,

— se admiten también animales de otras razas, cruzados e híbridos, a condición de que las canales pertenezcan a las clases U, R y O, definidas en el modelo de la Unión de clasificación de las canales de cerdo contemplado en el anexo IV del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y sus modificaciones sucesivas,

— por respeto a la tradición, quedan excluidos, no obstante, los portadores de caracteres antitéticos, en particular en lo que se refiere a la sensibilidad a los factores de estrés (PSS), que en la actualidad pueden detectarse objetivamente en los animales incluso en la fase «post mortem» y en los productos curados,

— quedan excluidos, no obstante, los animales de raza pura *landrace belga*, *hampshire*, *pietrain*, *duroc* y *spotted Poland*,

— los tipos genéticos utilizados deben garantizar que se alcancen pesos elevados con una buena eficiencia y, en cualquier caso, un peso de la canal comprendido entre 110,1 y 190 kg,

— la edad mínima de sacrificio es de nueve meses,

— se excluye la utilización de verracos y cerdas,

— los animales deben sacrificarse en perfecto estado sanitario y desangrarse totalmente,

— los cortes de carne utilizados para la producción del «Salame Felino» IGP están formados por fracciones musculares y adiposas seleccionadas, como, por ejemplo, *testa di pancetta* (cabezal de panceta) y/o *trito di banco* (parte inferior de la paleta). Las carnes utilizadas no deben haber sido sometidas a ningún proceso de congelación.

Las fracciones musculares y adiposas se limpian cuidadosamente, eliminando los tejidos conectivos de mayores dimensiones y el tejido adiposo blando.

La carne (fracción muscular y adiposa) utilizada para la elaboración del «Salame Felino» IGP debe haberse conservado en una cámara frigorífica a una temperatura no inferior a – 1 °C, dispuesta de tal modo que se facilite una buena deshidratación de las fracciones musculares.

La trituración de la masa debe efectuarse con una picadora de carne (dotada de una rejilla con orificios de 6-8 mm).

A continuación, las carnes se amasan con sal, en una proporción de 2,0 a 2,8 %, pimienta en grano entera o troceada, en un porcentaje de 0,03 a 0,06 %, y ajo majado.

También pueden utilizarse los ingredientes siguientes:

— vino blanco seco, en una dosis máxima de 400 cl/100 kg de carne, con objeto de acentuar la fragancia y el aroma,

— azúcar y/o dextrosa y/o fructosa: 0-0,3 %,

— cultivos iniciadores de la fermentación: el uso de estos cultivos debe regirse por buenas prácticas que tengan en cuenta las características específicas de los cultivos iniciadores del «Salame Felino»; su función es desarrollar el aroma y el sabor del producto gracias a su efecto lipolítico y proteolítico, así como estabilizar el color y limitar la acidificación,

— nitrato de sodio o potasio (máx. 300 mg/kg), nitrito de sodio o potasio (máx. 150 mg/kg); ácido ascórbico y su sal sódica (máx. 1 g/kg).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases específicas de la producción son las siguientes:

— trituración con picadora de carne,

— amasado de la carne triturada, añadiéndole sal, pimienta y ajo; pueden utilizarse asimismo vino, azúcares, cultivos iniciadores de la fermentación, nitrato de sodio o potasio, nitrito de sodio o potasio, ácido ascórbico y su sal sódica,

— embutido en tripa natural de porcino,

— atadura realizada con cordel, sin utilizar mallas,

— secado y curado.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las operaciones de corte en lonchas y envasado del «Salame Felino» se realizan bajo el control del organismo autorizado, de acuerdo con las disposiciones previstas en el programa de controles.

Dada la delicadeza del producto y la naturaleza de las fases del corte y envasado, potencialmente estresante, es necesario que el tiempo en que las lonchas permanecen en contacto con el aire sea el más breve posible, a fin de evitar el oscurecimiento del color.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El «Salame Felino» IGP puede despacharse al consumo entero (únicamente con la etiqueta o, en su caso, con un sello), en trozos, envasado al vacío o en atmósfera protegida, y en lonchas, envasado al vacío o en atmósfera protegida.

La denominación «Salame Felino», acompañada de la mención «Indicazione Geografica Protetta» o de las siglas «IGP» (traducidas a la lengua del país en el que se comercialice el producto), deberá figurar en la etiqueta o en un sello en caracteres claros e indelebles, que se distingan fácilmente de cualquier otra mención que aparezca en la misma, seguida del símbolo gráfico comunitario y de la marca de la empresa.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción del «Salame Felino» corresponde al territorio administrativo de la provincia de Parma.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El territorio de producción del «Salame Felino» IGP delimitado en toda la provincia de Parma se distingue por la presencia simultánea de colinas y planicies, así como de lagos y minas de sal.

La delimitación de la zona geográfica se ha realizado sobre la base de una profunda reconstrucción histórica de las prácticas productivas que han dado lugar a la creación de este producto típico, vinculadas a las tradiciones milenarias de sacrificio y curado de carnes de porcino, y favorecidas por la presencia desde la Antigüedad de minas de sal y de unas especiales condiciones climáticas, asociadas a la existencia de niveles específicos de humedad, la exposición a vientos marítimos y la concentración de amplias extensiones boscosas.

Las colinas parmesanas siempre han propiciado el encuentro entre la tecnología de la llanura y la sal de Salsomaggiore.

Las «tecnologías de la llanura» son aquellas prácticas de elaboración y curado de las carnes de porcino que se formaron en época etrusca y romana como consecuencia de la presencia de ganadería porcina destinada, entre otras cosas, al suministro de alimentos a las legiones romanas y que en las colinas próximas a la llanura aprovecharon la posibilidad de utilizar más fácilmente la sal procedente de las minas de Salsomaggiore, ya que en esas colinas se concentraba tradicionalmente la elaboración de la sal que, por tratarse de una materia preciosa, se transformaba en zonas más alejadas de las vías de comunicación y, por consiguiente, más al abrigo de posibles sustracciones.

En efecto, como consecuencia asimismo de la presencia de las citadas minas de sal, desde el siglo XIV la salazón de la carne de cerdo y su elaboración ha dado lugar a la producción de productos reconocidos tanto a nivel nacional como internacional.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Salame Felino» IGP se distingue de los demás productos de la misma categoría comercial por presentar un aspecto compacto, una consistencia sin elasticidad y que es homogénea y magra y por su color rojo rubí. Su gusto es suave y delicado.

Se trata de un salami que, a diferencia de la gran mayoría de los que se encuentran en el comercio, se embucha exclusivamente en tripa natural (y nunca en tripa sintética). El «Salame Felino» no contiene lactosa ni harinas de leche y presenta un pH moderadamente alto, lo que acentúa sus características organolépticas.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La reputación del «Salame Felino» IGP queda demostrada por la abundante bibliografía que contiene referencias y citas al producto en cuestión.

Las primeras referencias al producto se encuentran ya en algunos autores latinos del siglo I de nuestra era (Apicio, *De re cocquinaria*). El «Salame Felino» era famoso en las cortes que se sucedieron en la capital: desde los Farnesio a los Borbones y a la duquesa María Luisa.

La representación más antigua del producto que se conoce es la que figura en la decoración interior del Baptisterio de Parma (1196-1307), donde, en una losa en la que está representado el signo zodiacal de Acuario, aparecen colgados del armazón giratorio del que pende una olla sobre el fogón dos salamis que, por su tamaño y forma, aún como las actuales, pueden identificarse con el «Salame Felino» IGP.

En un censo sobre ganado porcino del año 1766 se indica que el marquesado de Felino era la plaza más dinámica de la zona por su mercado de este tipo de ganado y, en el mismo período, se han hallado tarifas referidas al territorio de Felino que fijan los precios del salami magro y del graso. Desde comienzos del siglo XIX, las crónicas costumbristas y las crónicas culinarias señalan la presencia de una forma particular de transformar la carne de porcino en salami en el territorio de la región de Felino.

En 1905, en el diccionario italiano aparece la expresión «Salame Felino», y en el año 1912 la producción de salami en Felino se recogía en el informe del ministro de Agricultura sobre la situación económica del año.

Las instituciones públicas locales competentes reconocen desde 1927 la denominación de «Salame Felino» para el salami producido en la provincia de Parma, que, evidentemente, debía ya disfrutar de un especial renombre y reputación, y, por lo tanto, también de reconocimiento, si la consolidación del uso comercial de tal denominación contribuía, en opinión del Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale, a fomentar el bienestar de provincia. En la actualidad, el arraigo en el territorio de la provincia de Parma de la producción del «Salame Felino» sigue pudiendo constatarse a través de la investigación y la profundización en la cultura gastronómica de la región. De hecho, son múltiples las reseñas que vinculan el «Salame Felino» a la gastronomía de la provincia, refiriéndose a él como uno de los embutidos de Parma más apreciados, cuya calidad está indisolublemente unida a una tradición secular que se ha desarrollado y mantenido intacta únicamente en los valles de la provincia de Parma. A esto hay que añadir asimismo las innumerables manifestaciones y eventos que las autoridades locales y las instituciones provinciales de Parma siguen organizando tanto en Italia como en el extranjero en honor del «Salame Felino», en los que están presentes stands para la degustación del producto y la divulgación de documentación informativa sobre las características y la historia de la producción del «Salame Felino» en la región de Parma.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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