C/2025/2973

5.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2973)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) br. 2024/1143)

„Salame Felino”

EU PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Salame Felino”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda sa ZOZP-om:

— ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ili upotrebe tog naziva,

— ne uključuju postojanje rizika od poništavanja povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, odnosno

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena članka 4.*

Izmjena 1.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda; ne utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis: Izmjenom se kategoriji subjekata u okviru ZOZP-a koji podliježu sustavu kontrole dodaju stručnjaci za rezanje.

Razlog: Izmjena je potrebna jer se u skladu sa specifikacijom proizvoda Salame Felino može stavljati na tržište u narezanom obliku.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 2.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se upućivanje na Uredbu (EZ) br. 1234/2007 zamjenjuje upućivanjem na Uredbu (EZ) br. 1308/2013.

Razlog: Izmjenom se ažuriraju upućivanja na važeće zakonodavstvo Europske unije kada je riječ o ocjenjivanju svinjskih trupova.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 3.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se kriterij prosječne žive mase po seriji od 160 kg ± 10 % zamjenjuje masom pojedinačnog trupa od 110,1 do 190 kg, što se mora utvrditi u trenutku klanja.

Razlog: Uklanjanjem žive mase i uvrštavanjem kriterija mase pojedinačnog trupa omogućena je preciznija provjera prihvatljivosti svake zaklane svinje jer je navedena metoda transparentnija, točnija, usmjerenija i općenito bolja. Povećanje mase svinje povezano je s trenutačnim trendom u europskom svinjogojstvu koji proizlazi iz poboljšanja genetike, dobrobiti životinja i prehrane.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 4.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda; ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi kriterij za izračun starosti svinja za potrebe klanja.

Razlog: Izmjenom je specifikacija proizvoda razjašnjena za subjekte i za potrebe kontrole.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 5.

Izmjena se odnosi na zadnji odlomak članka 5. specifikacije proizvoda; ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se brišu riječi „u smislu članka 7.”.

Razlog: Izmjena je potrebna jer članak 7. nove specifikacije proizvoda sadržava drukčiju odredbu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena članka 7.*

Izmjena 6.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda; ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uklanja odredba o kontrolnom tijelu.

Razlog: Navedeno je ažuriranje potrebno radi usklađivanja specifikacije proizvoda s važećim zakonodavstvom Europske unije.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena članka 8.*

Izmjena 7.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda; ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se mijenja broj članka 8. u članak 7.

Razlog: Izmjena je potrebna s obzirom na novu strukturu članaka u specifikaciji proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Salame Felino”

EU br.: PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Salame Felino”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Kada se stavlja u prodaju, ZOZP „Salame Felino” mora biti cilindričan, s jednim krajem debljim od drugog. Njegova vanjska površina mora biti bjelkasto/sivkaste boje i blago posuta prahom zbog prisutnosti manje količine autohtone plijesni.

ZOZP „Salame Felino” mora imati sljedeća svojstva:

— masa: između 200 g i 4,5 kg;

— veličina: nepravilni cilindrični oblik, duljine od 15 cm do 130 cm;

— organoleptička svojstva: kada se reže, kriške moraju biti čvrste i neelastične; moraju biti homogene i nemasne, rubin crvene boje, bez mrlja te imati blag i nježan okus;

— kemijska i kemijsko-fizička svojstva:

ukupan udio bjelančevina	najmanje 23 %
omjer kolagena i bjelančevina	najviše 0,10
omjer vode i bjelančevina	najviše 2,00
omjer masti i bjelančevina	najviše 1,50
pH vrijednost	> 5,3
ukupni laktobacili	> 100 000

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ne postoje odredbe u specifikaciji proizvoda ni u jedinstvenom dokumentu objavljenom u SL C 19 od 20.1.2011.

ZOZP „Salame Felino" proizvodi se od svinjskog mesa na dolje opisani način:

— životinje koje se upotrebljavaju moraju biti čistokrvne svinje osnovne tradicionalne pasmine velika bijela svinja (Large White) i Landrace ili životinje koje se dobivaju od tih pasmina poboljšane u skladu s talijanskom genealoškom knjigom;

— dopuštene su i životinje dobivene od pasmine Duroc poboljšane u skladu s talijanskom genealoškom knjigom;

— životinje drugih pasmina, križanci ili mješanci također su dopušteni pod uvjetom da njihovi trupovi spadaju u razrede U, R ili O kako je određeno u tablici za razvrstavanje trupova iz Priloga IV. Uredbi (EU) br. 1308/2013, kako je izmijenjena;

— u skladu s tradicionalnom praksom, svinje s nepoželjnim osobinama, posebno sa sindromom stresa kod svinja (PSS), ni u kojem slučaju nisu dopuštene; u današnje vrijeme takve osobine mogu se objektivno utvrditi kod životinja nakon klanja te u sušenim proizvodima;

— čistokrvne životinje pasmina belgijski Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland nisu dopuštene ni u kojem slučaju;

— genetički tipovi koji se upotrebljavaju moraju imati sposobnost postizanja velike mase i dobre iskoristivosti, te u svakom slučaju moraju imati masu pojedinačnog trupa od 110,1 do 190 kg;

— najmanja starost u trenutku klanja iznosi devet mjeseci;

— nije dopuštena uporaba nerasta i krmača;

— svinje se moraju zaklati u najboljem zdravstvenom stanju te moraju potpuno iskrvariti;

— komadi mesa koji se upotrebljavaju za proizvodnju ZOZP-a „Salame Felino" probrani su komadi mišića ili masnog tkiva kao što je kranijalni dio potrbušine (*testa di pancetta*) i/ili mljeveno meso ispod plećke (*trito di banco | sottospalla*). Meso koje se upotrebljava ne smije biti zamrzavano.

Mišić i masno tkivo moraju biti temeljito očišćeni, s odstranjenim mekanim masnim tkivom i velikim komadima vezivnog tkiva.

Meso (mišići i masno tkivo) koje se upotrebljava za ZOZP „Salame Felino" mora biti spremljeno u hladnjaču na temperaturi ispod –1 °C te raspoređeno na takav način da se omogući dobro sušenje mišićnog tkiva.

Mješavina se mora samljeti upotrebljavajući stroj za mljevenje mesa (opremljen rešetkama na kojima se nalaze rupice promjera 6-8 mm).

Meso se tada mora miješati sa solju (2 – 2,8 %), paprom u zrnu i/ili prahu (0,03 – 0,06 %) i mljevenim češnjakom.

Također se može upotrebljavati:

— suho bijelo vino, do najviše 400 cl na 100 kg mesa, kako bi se naglasio okus i miris;

— šećer i/ili dekstroza i/ili fruktoza: 0 – 0,3 %;

— bakterijski fermenti: takve bakterijske kulture moraju se upotrebljavati u skladu s najboljom praksom, uvažavajući posebna svojstva fermenata za proizvod „Salame Felino”. Njihova je funkcija razvoj okusa i mirisa proizvoda kroz njihov lipolitični i proteolitični učinak, čime se stabilizira boja i ograničava kiselost;

— natrijev i/ili kalijev nitrat (najviše 300 mg/kg), natrijev i/ili kalijev nitrit (najviše 150 mg/kg), askorbinska kiselina i natrijeva sol (najviše 1 g/kg).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Posebne faze proizvodnje jesu:

— mljevenje uređajem za mljevenje mesa;

— miješanje smjese s dodanom solju, paprom i češnjakom; može se upotrebljavati vino, šećer, bakterijski fermenti, kalijev i natrijev nitrat, kalijev i natrijev nitrit i askorbinska kiselina i njezina kalijeva sol;

— punjenje smjese u prirodno svinjsko crijevo;

— vezivanje konopcem (koji nije mrežast);

— sušenje i dozrijevanje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod „Salame Felino” mora se rezati i pakirati pod nadzorom ovlaštenog tijela u skladu s odredbama plana kontrole.

Međutim, radi osjetljivosti proizvoda te zbog toga što se može oštetiti u fazama rezanja i pakiranja, ključno je da razdoblje tijekom kojeg kriške salame ostaju u kontaktu sa zrakom bude što je kraće moguće, kako bi se spriječilo da poprime smeđu boju.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

ZOZP „Salame Felino” može se stavljati u prodaju cijeli, samo s oznakom i moguće pečatom; debelo rezan u vakuumiranim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi; ili rezan u vakuumiranim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi.

Naziv „Salame Felino”, iza kojeg slijedi natpis „Indicazione Geografica Protetta” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) ili kratica „IGP” (ZOZP), prevedena na jezik zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište, moraju biti otisnuti na etiketi jasnim, neizbrisivim slovima koja se jasno razlikuju od svega drugoga napisanog na etiketi, a slijede ih logotip EU-a i oznaka poduzeća.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ZOZP-a „Salame Felino” upravno je područje pokrajine Parma.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Područje proizvodnje ZOZP-a „Salame Felino”, koje obuhvaća cijelu pokrajinu Parma, karakterizira prisutnost brdovitih i nizinskih područja te jezera i rudnika soli.

Zemljopisno područje određeno je na temelju dubinske povijesne rekonstrukcije proizvodnih praksi koje su potaknule stvaranje ovog tipičnog proizvoda. Te prakse povezane su s drevnim tradicijama klanja svinja i sušenja njihova mesa, čemu pridonose od davnina pristuni rudnici soli i osobiti klimatski uvjeti koji su posljedica određene razine vlažnosti, izloženosti strujanjima morskog zraka te koncentracije velikih šumskih područja.

U brdima Parme uvijek je bilo moguće spojiti tehnike ravnice sa solju iz Salsomaggiorea.

Izraz „tehnike ravnice” znači one metode za obradu i sušenje svinjskog mesa koje su se razvile još u vrijeme Etruščana i Rimljana zahvaljujući prisutnosti svinjogojskih farmi koje su, između ostalog, služile za opskrbu rimskih legija hranom. U brdima oko ravnica te su se tehnike kombinirale s mogućnošću lakše uporabe soli iz rudnika Salsomaggiorea jer su brda bila tradicionalna središnja točka za preradu soli, koja se, jer je bila dragocjena tvar, prerađivala u područjima smještenim daleko od puteva, a time i sigurnijim od mogućih krađa.

Naime, prisutnost tih rudnika soli, soljenje i prerada svinjskog mesa od 14. stoljeća omogućili su proizvodnju proizvoda koji su priznati na nacionalnoj i međunarodnoj razini.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

ZOZP „Salame Felino” razlikuje se od drugih proizvoda iz iste kategorije zbog svoje čvrstoće i neelastične konzistencije te svoje ujednačenosti i rubin crvene boje. Okus je blag i nježan.

Za razliku od većine drugih salama na tržištu, proizvod „Salame Felino” pakira se u prirodna svinjska crijeva (tj. nikad u sintetičke ovoje). Ne sadržava laktozu ni mlijeko u prahu te ima umjereno visoku pH-vrijednost, čime su poboljšana njezina organoleptička svojstva.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Ugled ZOZP-a „Salame Felino” potvrđuje niz bibliografskih zapisa i citata.

Prva uputa seže još u vrijeme latinskih pisaca iz 1. stoljeća naše ere (Apicus – *De re coquinaria*). Salama „Salame Felino” bila je dobro poznata na dvorovima koji su se osnivali u prijestolnici, od dinastija Farnese do Burbona i vojvotkinje Marije Luize.

Najstariji prikaz proizvoda nalazi se na dekoraciji unutrašnjosti parmske krstionice (1196. – 1307.). Na reljefu posvećenom horoskopskom znaku vodenjaka prikazane su dvije salame na rotirajućem stalku za lonac na peći. Veličina i oblik tih salama identični su današnjem ZOZP-u „Salame Felino”.

Popis svinjske populacije iz 1766. otkriva da je grofovija Felino bila najživlje tržište svinjama u regiji. Iz istog su razdoblja i cjenici za područje Felino s cijenama za nemasnu i masnu salamu. U izvješćima o običajima i kulinarskim tradicijama iz ranog 19. stoljeća spominje se posebna metoda za preradu svinjskog mesa u salamu u području oko grada Felina.

Upis „Salame Felino” pojavio se u talijanskom rječniku 1905., a 1912.proizvodnja salame u Felinu preispitana je u izvješću ministarstva poljoprivrede o gospodarskim rezultatima te godine.

Od 1927. odgovarajuće javne ustanove dodjeljuju salami koja se proizvodi u pokrajini Parma naziv „Salame Felino”. Međutim, taj naziv očito je već uživao poseban ugled i slavu te je bio posebno prepoznatljiv jer su uprava i nacionalno gospodarsko vijeće pokrajine prepoznali da je promidžba njegove uporabe na tržištu sredstvo za poticanje prosperiteta pokrajine. Još i danas istraživanja i proučavanja gastronomske kulture dokazuju činjenicu da je proizvodnja „Salame Felino” ukorijenjena na području pokrajine Parma. Međutim, mnogi članci koji „Salame Felino” povezuju s gastronomijom pokrajine navode da je ona jedan od najcjenjenijih suhomesnatih proizvoda Parme, čija je kvaliteta neraskidivo povezana sa stoljetnom tradicijom koja se razvila i zadržala u nepromijenjenom obliku samo u dolinama pokrajine Parma. Uz to treba spomenuti i brojna događanja u čast „Salame Felino” koja lokalne i pokrajinske vlasti Parme i dalje organiziraju u Italiji i inozemstvu, na kojima se na štandovima nudi kušanje salame te informativni materijal o njegovim svojstvima i povijesnoj proizvodnji u pokrajini Parma.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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