C/2025/2973

2025.6.5.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott szabványos módosítására vonatkozó közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/2973)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Salame Felino”

EU PGI-IT-0597-AM01 – 2025.3.12.

1. **A termék elnevezése**

„Salame Felino”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

MASAF (Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az OFJ termékleírás módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem járnak az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, vagy

— nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazásával kapcsolatban.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A 4. cikk módosítása*

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás: A módosítás kiegészíti az ellenőrzési rendszer hatálya alá tartozó, OFJ-vel rendelkező gazdasági szereplők kategóriáit a szeletelők kategóriájával.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert a szeletelt termék azon formák egyike, amelyekben a Salame Felino a termékleírásnak megfelelően forgalmazható.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

2. *Az 5. cikk módosítása*

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének első bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az 1234/2007/EK rendeletre való hivatkozást az 1308/2013/EU rendeletre való hivatkozással váltja fel.

Indokolás: A módosítás naprakésszé teszi a hasított sertések osztályozására vonatkozó hatályos európai uniós jogszabályokra való hivatkozásokat.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *Az 5. cikk módosítása*

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének első bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a 160 kg ± 10 %-os darabonkénti átlagos élőtömegre vonatkozó kritériumot 110,1 kg és 190 kg közötti egyedi hasított súllyal váltja fel, pontosítva, hogy ezt a vágáskor kell ellenőrizni.

Indokolás: Az élőtömeg megszüntetése és az egyedi hasított súlyra vonatkozó kritérium felvétele lehetővé teszi az egyes levágott sertésekre vonatkozó jogosultsági követelmények pontosabb ellenőrzését, mivel ez átláthatóbb, pontosabb, célzottabb és általában véve jobb módszer. A sertések súlyának növekedése az európai sertéstenyésztésnek a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *Az 5. cikk módosítása*

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének első bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás beilleszti a vágásra szánt sertések életkorának kiszámítására vonatkozó kritériumot.

Indokolás: A módosítás pontosítja a termékleírást a gazdasági szereplők számára, valamint ellenőrzési célokból.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

5. *Az 5. cikk módosítása*

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének utolsó bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a „7. cikkben említett” kifejezést.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert az új termékleírás 7. cikke más rendelkezést tartalmaz.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

6. *A 7. cikk módosítása*

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítással törlésre kerül a felügyeleti szervre vonatkozó rendelkezés.

Indokolás: Ez a módosítás szükséges ahhoz, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

7. *A 8. cikk módosítása*

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítással átszámozásra kerül a 8. cikk, amely így a 7. cikk lesz.

Indokolás: A módosításra a termékleírás új cikkszerkezete miatt van szükség.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Salame Felino”

EU-szám: PGI-IT-0597-AM01 – 2025.3.12.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Salame Felino”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Salame Felino” OFJ forgalomba kerüléskor henger alakú, egyik vége vastagabb a másiknál, színe kívül szürkésfehér, felületét a csekély mennyiségű felületi autokton penészgomba-képződés miatt kis mértékben nemespenész borítja.

A „Salame Felino” OFJ az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

— súly: 200 g és 4,5 kg közötti,

— méret: szabálytalan henger alakú, hosszúsága 15 és 130 cm között van,

— érzékszervi jellemzők: szeletelve tömör, nem rugalmas, homogén és sovány, rubinvörös színű, nincsenek benne foltok, íze édes, enyhe,

— kémiai és fizikai-kémiai jellemzők:

teljes fehérjetartalom:	legalább 23 %,
kollagén-fehérje arány:	legfeljebb 0,10,
víz-fehérje arány:	legfeljebb 2,00,
zsír-fehérje arány:	legfeljebb 1,50,
pH-érték:	> 5.3,
teljes laktobacilus-tartalom:	> 100 000.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Sem a termékleírás, sem a HL C 19., 2011.1.20-i számában közzétett egységes dokumentum nem tartalmaz rendelkezéseket.

A „Salame Felino” OFJ sertéshúsból készül, az alábbi előírások szerint:

— az előállításhoz fajtatiszta, az olasz törzskönyvből (Libro genealogico italiano) nemesített Large White és Landrace hagyományos fajták, illetve ezek leszármazottai használhatók fel,

— felhasználhatók továbbá az olasz törzskönyvből nemesített Duroc sertésfajtából származó egyedek,

— a termék más fajtájú, keresztezett vagy hibrid sertésekből is készülhet, feltéve, hogy a hasított testek az 1308/2013/EU rendelet IV. mellékletében a hasított sertések közösségi osztályzására vonatkozó táblázat szerinti U, R és O osztályok valamelyikébe tartoznak,

— a hagyományos gyakorlatnak megfelelően semmiképp nem használhatók az ellenjavallt tulajdonságokat hordozó egyedek, különös tekintettel a stressz-érzékenységre (PSS) – ami napjainkban már objektíven mérhető az állatokon *post mortem*, illetőleg az érlelt termékeken,

— az előállításhoz semmiképpen sem használhatók a Landrace Belga, a Hampshire, a Pietrain, a Duroc és a Spotted Poland fajtákból származó fajtatiszta sertések,

— elengedhetetlen, hogy a felhasznált genetikai típusok esetében hatékonyan elérhető legyen a nagy testtömeg; az állatok egyedi hasított súlyának mindenképpen 110,1 kg és 190 kg között kell lennie,

— a sertéseket legkorábban kilenc hónapos korukban vágják le,

— az előállításhoz nem használhatók felnőtt kan- vagy nősténysertések,

— csak tökéletes egészségi állapotban lévő sertéseket vágnak le, és azokat teljesen kivéreztetik,

— a „Salame Felino” OFJ előállításához felhasznált sertéshús a hasított test válogatott izmos és zsíros részeiből származik, mint például a dagadó elülső része (*testa di pancetta*), és/vagy a vagdalt lapocka (*trito di banco*/*sottospalla*). Fagyasztott húsok felhasználása tilos.

Az izmos, illetve zsíros részeket gondosan megtisztítják, azaz eltávolítják a nagyobb méretű kötőszövetdarabokat, valamint a lágy hájszöveteket.

A „Salame Felino” OFJ előállításához használt hús (izmos és zsíros részek) tárolása olyan hűtőcellában történik, ahol a hőmérséklet –1 °C-nál nem alacsonyabb, és biztosított az izmos részek megfelelő dehidratációja.

A hús ledarálása (6–8 mm-es lyukakkal rendelkező ráccsal felszerelt) húsdarálóval történik.

Ezt követően a húst besózzák (2–2,8 % százalék só hozzáadásával), egész vagy törött borsot adnak hozzá (0,03–0,06 % százalékban), és préselt fokhagymával ízesítik.

Esetleges további összetevők:

— száraz fehérbor – 100 kg húshoz legfeljebb 400 cl – a termék aromájának és illatának kiemelésére,

— cukor és/vagy dextróz, és/vagy fruktóz: 0 %–0,3 %,

— erjesztőbaktériumok: az erjesztőbaktériumok használata a jól bevált gyakorlat szerint történik, a „Salame Felino" erjesztőbaktériumai specifikus jellemzőinek figyelembevételével. Ezek a baktériumok, lipolitikus és proteolitikus folyamatok során kialakítják a termék zamatát és aromáját, stabilizálják a színét, fékezik a túlzott savképződését,

— nátrium- és/vagy kálium-nitrát max. 300 mg/kg, nátrium- és/vagy kálium-nitrit max. 150 mg/kg, aszkorbinsav és nátriumos sója max. 1 g/kg.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás fázisai a következők:

— húsdarálón történő ledarálás,

— só, bors és fokhagyma hozzáadását követően a darált hús összekeverése; a keverékhez továbbá bor, cukrok, erjesztőbaktériumok, nátrium- vagy kálium-nitrát, nátrium- vagy kálium-nitrit, aszkorbinsav és annak nátriumos sója adható,

— valódi sertésbélbe töltés,

— kötözés nem hálós spárgával,

— szárítás, érlelés.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Salame Felino" szeletelési és csomagolási műveleteit a kijelölt szervezet felügyelete alatt, az ellenőrzési tervben foglaltak szerint kell végezni.

A termék érzékenysége miatt, valamint azért, mert a szeletelés és a csomagolás a terméket potenciálisan károsíthatja, különösen fontos, hogy a szeletelt termék a lehető legrövidebb ideig álljon levegőn – ezzel elkerülhető a felületének megbarnulása.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Salame Felino" OFJ forgalomba kerülhet: egészben, csak címkézve, esetleg pecséttel ellátva, vastagon szeletelve, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban, illetve szeletelve, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban.

A címkén a „Salame Felino" felirat után egyértelműen, letörölhetetlenül, minden más felirattól világosan megkülönböztethető módon fel kell tüntetni az „Indicazione geografica protetta" (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, vagy az „IGP" (OFJ) rövidítést is (annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák), mellette a közösségi logót, valamint a vállalat márkajelzését is.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Salame Felino" OFJ előállítását Parma megye közigazgatási területén végzik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Salame Felino” OFJ Parma megye teljes területét felölelő előállítási területére dombos területek és sík vidékek együttes jelenléte, tavak és sóbányák jellemzők.

A jellegzetes termék előállítási területének meghatározására a gyártási szokások alapos történeti elemzését követően került sor. A sertéshús-feldolgozás és -érlelés évezredes hagyományaira kedvező hatással voltak az ókortól meglévő sóbányák, a speciális nedvességtartalommal jellemezhető különleges időjárási viszonyok, a tenger felől érkező légáramlatok, illetve a tartományban sűrűn előforduló erdős területek.

A pármai dombságokon mindig kiváló alkalom kínálkozott a sík vidék technológiája, illetve a salsomaggiorei só szerencsés találkozására.

A sík vidékek technológiáján a sertéshús feldolgozásának és érlelésének a területen többek között a római légiósok élelmiszer-ellátására tenyésztett sertések húsának még az etruszkok és rómaiak idejében kialakult szokásai értendők. Ezen a vidéken könnyebb volt hozzájutni a Salsomaggiore bányáiból származó sóhoz is – aminek a feldolgozása, drága és értékes anyag lévén, az utaktól távolabb eső, rablásoktól kevésbé veszélyeztetett területeken történt.

A területen megtalálható sóbányák miatt az itt sózott és feldolgozott sertésáruk már a XIV. századtól országos és nemzetközi elismertségre tettek szert.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Salame Felino” OFJ tömör, nem rugalmas, homogén, színe rubinvörös – ezen tulajdonságai miatt különbözik az ugyanebbe az árukategóriába tartozó többi terméktől. Íze édes, enyhe.

A forgalomba kerülő szalámik jelentős részétől eltérően ezt a terméket kizárólag valódi bélbe töltik (soha nem használnak műbelet). A „Salame Felino” nem tartalmaz laktózt, sem tejlisztet, pH-értéke nem túlságosan magas, ennélfogva fokozottan érzékelhetők a termék organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Salame Felino” OFJ közismertségét bizonyítja a nagyszámú bibliográfia, amelyben említés, illetve utalás történik a termékre.

A termékre tett legkorábbi utalások latin szerzők tollából származnak, az i.sz. I. századból (Apicius – *De Re cocquinaria*). A „Salame Felino” gyakorta előfordult a fővárosban egymást követő udvarok asztalán: a Farnese család, a Bourbon-ház és Mária Lujza bárónő udvarában egyaránt ismerték.

A termék legrégebbi ábrázolása vélhetőleg a Pármai Keresztelőkápolnában (1196–1307) található, ahol a Vízöntő csillagképének szentelt táblán, egy tűz fölött lógó lábas felett, forgatható rúdon átvetve két, a maival megegyező méretű és formájú szalámi látható, amelyekre a „Salame Felino” OFJ visszavezethető.

Egy 1766-ban végzett sertés-számlálásból kiderül, hogy Felino őrgrófságának területén van a környék legélénkebb sertéspiaca – és ugyanebből az időből előkerültek a Felino környékéről származó sovány és zsíros szalámikra vonatkozó hatóságilag maximált árak. A népszokásokat és kulináris szokásokat megörökítő feljegyzések a XIX. század elejétől tesznek említést a sertéshús egyedi, szalámivá történő feldolgozásáról Felino község területén.

1905-ben az olasz szótárba bekerül a „Salame Felino” szócikk, 1912-ben pedig az olasz Mezőgazdasági Miniszter az év gazdasági eredményeiről szóló jelentésében méltatja a felinói szalámigyártást.

Az illetékes helyi közhivatalok már 1927-től kezdve a „Salame Felino” elnevezéssel illetik a Parma megyében előállított szalámit, amely már akkortájt egyértelműen nagy hírnévre és közismertségre tartott számot, és ily módon a többi terméktől könnyen megkülönböztethető volt, hiszen a megyei nemzetgazdasági hivatal és tanács (Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale) a megye jólétének fejlődését az elnevezésnek a kereskedelmi szóhasználatban történt meghonosodásával indokolja. Napjainkban is kimutatható az a tény, hogy a „Salame Felino” előállításának módszere Parma megye területéről származik: elég, ha Parma környékének gasztronómiai kultúráját vizsgáljuk, kutatjuk. Valóban számos cikk kapcsolja össze a „Salame Felino”-t a megyével, hangsúlyozva, hogy ez az egyik legkedveltebb parmai felvágott, ami mindenképpen csak a Parma megye völgyeiben érintetlenül megőrzött évszázados hagyományoknak köszönheti ízletességét. A fentiekhez társul az a számos, a parmai hatóságok és megyei intézmények szervezésében, Olaszországban és külföldön egyaránt, a „Salame Felino” kóstoltatását célzó standokkal megrendezésre kerülő rendezvény és esemény, amelyeken a kóstoltatás mellett a termék tulajdonságairól, Parma környékén való előállításának történeti áttekintéséről szóló tájékoztató anyagokat is terjesztenek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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