C/2025/2973

5.6.2025

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione** [1]

(C/2025/2973)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]**

**«Salame Felino»**

**EU PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025**

1. **Nome del prodotto**

«Salame Felino»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della IGP

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

— non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; o

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica dell'articolo 4*

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'Articolo 4 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione: la modifica inserisce gli affettatori fra le categorie degli operatori della IGP sottoposti al controllo.

Giustificazione: l'inserimento è necessario in quanto il prodotto affettato è compreso fra le modalità di commercializzazione del Salame Felino previste dal disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

2. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica prevede la sostituzione del riferimento al regolamento (CE) n. 1234/2007 con il riferimento al regolamento (UE) n. 1308/2013.

Giustificazione: la modifica consente l'aggiornamento ai riferimenti normativi vigenti dell'Unione europea relativi alla classificazione del-le carcasse di suino.

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il criterio del peso medio vivo per partita di 160 chilogrammi ±10 %, con il peso della singola carcassa compreso fra 110,1 e 190 chilogrammi, prevedendo che debba essere accertato al momento della macellazione.

Giustificazione: l'eliminazione del peso vivo e l'inserimento del criterio del peso della singola carcassa consentono un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato, essendo un metodo più trasparente, puntuale, preciso e migliorativo. L'aumento del peso del suino si collega all'attuale tendenza della suinicoltura europea derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.

La modifica interessa il documento unico.

4. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il criterio per il calcolo dell'età dei suini ai fini della macellazione.

Giustificazione: la modifica consente una maggior chiarezza del disciplinare per gli operatori e ai fini del controllo.

La modifica non interessa il documento unico.

5. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'Articolo 5, ultimo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina l'espressione «di cui all'art. 7».

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte della diversa disposizione presente nell'articolo 7 del nuovo disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

6. *Modifica dell'articolo 7*

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'Articolo 7 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa all'organismo incaricato del controllo.

Giustificazione: l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'Articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera l'articolo 8 in articolo 7.

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte della nuova organizzazione in articoli del disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**«Salame Felino»**

**N. UE: PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Salame Felino»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

All'atto dell'immissione al consumo il «Salame Felino» IGP si presenta di forma cilindrica, con una estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastra leggermente pulvirolenta determinata dallo sviluppo superficiale di una modica quantità di muffe autoctone.

Il «Salame Felino» IGP deve possedere le seguenti caratteristiche:

— peso: compreso fra 200 grammi e 4,5 chilogrammi,

— dimensioni: forma cilindrica irregolare con una lunghezza compresa tra 15 e 130 centimetri,

— caratteristiche organolettiche: al taglio la fetta si presenta compatta di consistenza non elastica ed omogenea e magra di colore rosso rubino, senza macchie, al gusto è dolce e delicato,

— caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

| | |
|---|---|
| proteine totali | min. 23 % |
| rapporto collageno/ proteine | max 0,10 |
| rapporto acqua/proteine | max 2,00 |
| rapporto grasso/proteine | max 1,50 |
| pH | > 5,3 |
| Lattobacilli totali | > 100 000 |

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non ci sono disposizioni né nel disciplinare né nel documento unico, pubblicato nella Gazzetta dell'UE - Serie C 19 il 20.1.2011.

Il «Salame Felino» IGP è ottenuto dalla carne di suino secondo le modalità descritte in appresso:

— sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano,

— sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano,

— sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci e ibridi, purché le loro carcasse rientrino nelle classi U R O definite nella tabella unionale di classificazione delle carcasse di suino di cui all'allegato IV del Reg. (UE) 1308/2013 e successive modifiche.

— in osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali «post mortem» e sui prodotti stagionati,

— sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland,

— i tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso della singola carcassa compreso tra 110,1 e 190 kg,

— l'età minima di macellazione è di nove mesi,

— è esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe,

— i suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati,

— i tagli di carne utilizzati nella produzione del «Salame Felino» IGP sono costituiti da frazioni muscolari e adipose selezionate quali, ad esempio, testa di pancetta e/o trito di banco (sottospalla). Le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento.

Le frazioni muscolari e adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni e il tessuto adiposo molle.

La carne (frazione muscolare e adiposa) utilizzata per il «Salame Felino» IGP deve essere fatta sostare in una cella frigorifera con temperature non inferiore a –1 °C attrezzata in modo tale da permettere una buona disidratazione delle frazioni muscolari.

La macinatura dell'impasto deve essere effettuata con il tritacarne (stampi con fori di 6-8 mm).

Le carni sono quindi impastate con sale in percentuale da 2 a 2,8, pepe intero e/o a pezzi in percentuale da 0,03 a 0,06 e aglio pestato.

Possono essere inoltre impiegati:

— vino bianco secco, con una dose massima di 400 cl/100 kg di carne al fine di accentuare la fragranza ed il profumo,

— zucchero e/o destrosio e/o fruttosio: 0-0,3 %,

— colture di avviamento alla fermentazione: l'utilizzo di dette colture di avviamento deve essere effettuato secondo buona prassi, considerando le caratteristiche specifiche delle colture di avvia- mento del «Salame Felino». La loro funzione è di sviluppare il sapore e l'aroma attraverso l'azione lipolitica e proteolitica con stabilizzazione del colore e controllo dell'acidificazione,

— nitrato di sodio e/o potassio max 300 mg/kg, nitrito di sodio e/o potassio max 150 mg/kg; acido ascorbico e suo sale sodico max 1 g/kg.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi specifiche della produzione sono:

— macinatura con tritacarne,

— impasto del macinato con l'aggiunta di sale, pepe e aglio; possono inoltre essere impiegati vino, zuccheri, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio o potassio, nitrito di sodio o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico,

— insaccatura in budello naturale suino,

— legatura con spago (non a rete),

— asciugatura e stagionatura.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le operazioni di affettatura e confezionamento del «Salame Felino» sono effettuate sotto il controllo dell'organismo autorizzato secondo le modalità previste dal piano dei controlli.

Infatti per la delicatezza del prodotto e la natura potenzialmente stressante delle fasi di taglio e confezionamento, è necessario che il tempo di permanenza della fetta a contatto con l'aria sia il più breve possibile, al fine di prevenire fenomeni di imbrunimento del colore.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il «Salame Felino» IGP può essere immesso al consumo intero, con la sola etichetta o eventuale sigillo, in trancio, sottovuoto o in atmosfera protettiva oppure affettato, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La denominazione «Salame Felino», seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» o dall'acronimo «IGP» (tradotto nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato) deve essere apposta sull'etichetta o eventuale sigillo in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulla stessa, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Salame Felino» corrisponde al territorio amministrativo della Provincia di Parma.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona di produzione del «Salame Felino» IGP, corrispondente all'intera provincia di Parma, è contraddistinta dalla compresenza di aree collinari e pianeggianti e dalla presenza di laghi e miniere di sale.

La delimitazione della zona geografica è stata compiuta facendo riferimento ad un'approfondita ricostruzione storica delle prassi produttive che hanno dato luogo alla creazione di questo prodotto tipico, legate alle millenarie tradizioni della macellazione e della stagionatura delle carni suine. Tali tradizioni sono favorite dalla presenza, fin dall'antichità, di miniere di sale e da particolari condizioni climatiche dovute alla presenza di specifici livelli di umidita, all'esposizione a correnti d'aria marine e alla concentrazione di vaste distese boschive.

Sulle colline parmensi, e sempre stato possibile l'incontro tra la tecnologia della pianura ed il sale di Salsomaggiore.

Per «tecnologie della pianura» devono intendersi quelle prassi di lavorazione e di stagionatura delle carni suine che si sono formate in epoca etrusca e romana anche per la presenza di allevamenti suini destinati, fra l'altro, alla fornitura di alimenti per le legioni romane e che, sulle colline in prossimità della pianura, si sono avvalse della possibilità di un più facile utilizzo del sale proveniente dalle miniere di Salsomaggiore, luogo di collina in cui si concentrava per tradizione la lavorazione del sale. Quest'ultimo, essendo un materiale prezioso, veniva trasformato nelle zone più lontane dalle vie di comunicazione e, pertanto, più sicure da eventuali furti.

Infatti, anche per la presenza di tali miniere di sale, sin dal 1300, la salagione e la lavorazione delle carni di maiale, hanno portato alla produzione di prodotti riconosciuti sia a livello nazionale che internazionale.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il «Salame Felino» IGP si distingue dagli altri prodotti della stessa categoria merceologica per la sua compattezza e consistenza non elastica, per la sua omogeneità e per la colorazione rosso rubino. Il gusto e dolce e delicato.

Si tratta di un salame che, a differenza della grande maggioranza di quelli in commercio, viene insaccato esclusivamente in budello naturale (mai sintetico). Il «Salame Felino» e privo di lattosio e di farine di latte, presenta un pH moderatamente alto con conseguente esaltazione delle qualità organolettiche del prodotto.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La reputazione del «Salame Felino» IGP e dimostrata dalla copiosa bibliografia recante riferimenti e citazioni al prodotto in argomento.

I primi riferimenti al prodotto si trovano già in alcuni autori latini del I secolo d.C. (Apicio, De re coquinaria). Il «Salame Felino» era ben noto nelle corti che si sono succedute nella capitale: dai Farnese, ai Borbone, alla Duchessa Maria Luigia.

La più antica raffigurazione del prodotto pare sia quella rappresentata nella decorazione interna del Battistero di Parma (1196-1307), dove, nella lastra dedicata al segno zodiacale dell'Acquario, compaiono, posti a cavallo di un sostegno girevole di una pentola, sul focolare, due salami che per dimensioni e forma, ancora attuali, sono riconducibili al «Salame Felino» IGP.

Nel 1766 un censimento dei suini indica che il Marchesato di Felino era la piazza più vivace della regione per il mercato dei suini. Nello stesso periodo si rinvengono inoltre dei calmieri riferiti al territorio felinese (di Felino) che fissano il prezzo del salame magro e grasso. A partire dal 1800 le cronache di costume e quelle culinarie segnalano la presenza di un particolare modo di trasformazione dalla carne suina in salame nel territorio della località di Felino.

Nel 1905 nel dizionario italiano compare l'espressione «Salame Felino» e nel 1912 la produzione dei salami a Felino viene affrontata nella relazione del ministro dell'agricoltura sull'andamento economico dell'anno.

Le istituzioni pubbliche locali competenti riconoscono fin dal 1927 la denominazione di «Salame Felino» al salame prodotto nella Provincia di Parma, che evidentemente doveva già godere di particolare fama e reputazione, quindi anche di riconoscibilità, se l'affermazione nell'uso commerciale di tale denominazione costituiva, nella valutazione dell'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale, motivo di promozione del benessere della provincia. Ancora oggi il radicamento della produzione del «Salame Felino» nel territorio della provincia di Parma e constatabile attraverso ricerche e approfondimenti sulla cultura gastronomica del parmense. Numerosi sono infatti gli articoli che associano il «Salame Felino» alla gastronomia della provincia citandolo come uno dei più apprezzati salumi insaccati di Parma, la cui qualità e legata inevitabilmente alla sua secolare tradizione sviluppatasi e mantenuta intatta soltanto nella valle della provincia di Parma. A questo si aggiungono anche le numerose manifestazioni e gli eventi che continuano ad essere organizzati sia in Italia che all'estero dalle autorità locali e dalle istituzioni provinciali di Parma in onore del «Salame Felino», con allestimenti di stand di degustazione e di informazione sulle caratteristiche e sulla storica produzione del «Salame Felino» nel parmense.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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