Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2973

2025 6 5

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2973)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Salame Felino“

EU PGI-IT-0597-AM01 – 2025 3 12

1. **Produkto pavadinimas**

„Salame Felino“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

MASAF (Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu ir miškininkystės ministerija)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN produkto specifikacijos pakeitimai:

— nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas,

— nepanaikinamas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove arba

— nenustatomi papildomi prekybos produktu apribojimai.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *4 straipsnio pakeitimas*

1 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas Šiuo pakeitimu prie kontroliuojamų SGN ekonominės veiklos vykdytojų priskiriami ir pjaustytojai.

Pagrindimas. Šį pakeitimą atlikti būtina, nes griežinėliais pjaustyta dešra yra vienas iš produkto „Salame Felino“ pavidalų ir ja galima prekiauti pagal produkto specifikaciją.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *5 straipsnio pakeitimas*

2 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu nuoroda į Reglamentą (EB) Nr. 1234/2007 pakeičiama nuoroda į Reglamentą (ES) Nr. 1308/2013.

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu atnaujinamos nuorodos į galiojantį Europos Sąjungos teisės aktus dėl kiaulių skerdenų klasifikavimo.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *5 straipsnio pakeitimas*

3 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu vidutinis gyvasis partijos svoris, sudarantis 160 kg (galima 10 % paklaida), pakeičiamas individualiu skerdenos svoriu, galinčiu svyruoti nuo 110,1 kg iki 190 kg, ir nurodoma, kad jį privaloma patvirtinti skerdimo metu.

Pagrindimas. Atsisakius gyvojo svorio ir įtraukus individualaus skerdenos svorio kriterijų, galima tiksliau patikrinti, ar kiekviena paskersta kiaulė atitinka reikalavimus, nes tai skaidresnis, tikslesnis, tikslingesnis ir apskritai geresnis metodas. Kiaulių svoris padidintas atsižvelgiant į dabartines Europos kiaulininkystės tendencijas, atsirandančias dėl geresnės kiaulių genetikos, gyvūnų gerovės ir pašarų.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *5 straipsnio pakeitimas*

4 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 dalimi. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu nustatomas kriterijus, pagal kurį apskaičiuojamas skersti tinkamų kiaulių amžius.

Pagrindimas. Pakeitimu produkto specifikacija patikslinama ekonominės veiklos vykdytojų labui ir kontrolės tikslais.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *5 straipsnio pakeitimas*

5 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio paskutine dalimi. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu išbraukiami žodžiai „7 straipsnyje nurodyta“.

Pagrindimas. Pakeitimas reikalingas, nes naujos produkto specifikacijos 7 straipsnyje numatyta kitokia nuostata.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *7 straipsnio pakeitimas*

6 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Šiuo pakeitimu išbraukiama nuostata dėl kontrolės įstaigos.

Pagrindimas Šis atnaujinimas reikalingas, kad produkto specifikacija atitiktų galiojančius Europos Sąjungos teisės aktus.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *8 straipsnio pakeitimas*

7 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Šiuo pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pagrindimas Pakeitimas reikalingas, nes atnaujinta produkto specifikacijos straipsnio struktūra.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Salame Felino“

ES Nr.: PGI-IT-0597-AM01 – 2025 3 12

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Salame Felino“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Pateikiama vartoti SGN „Salame Felino“ žymima dešra yra cilindro formos; vienas jos galas yra didesnis nei kitas. Jos paviršius padengtas baltai pilkšvu miltelių pavidalo dešros pelėsiu, susidariusiu dėl nedidelio kiekio vietos pelėsio.

Savybės, kuriomis turi pasižymėti SGN „Salame Felino“ žymima dešra:

— svoris: nuo 200 g iki 4,5 kg,

— dydis: netaisyklingo cilindro formos ir 15–130 cm ilgio,

— juslinės savybės: pjūvio vietoje griežinėliai yra standžios netąsios konsistencijos, vientisi ir neriebūs, rubino raudonumo spalvos, be defektų, malonaus ir subtilaus skonio,

— cheminės ir fizinės savybės:

iš viso baltymų	ne mažiau kaip 23 %
kolageno ir baltymų santykis	ne daugiau kaip 0,10
vandens ir baltymų santykis	ne daugiau kaip 2,00
riebalų ir baltymų santykis	ne daugiau kaip 1,50
pH	> 5,3
iš viso *lactobacillus* bakterijų	> 100 000

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Nei produkto specifikacijoje, nei bendrajame dokumente (OL C 19, 2011 1 20) nebuvo nurodytos jokios su pašaru susijusios nuostatos.

SGN „Salame Felino“ žymima dešra gaminama iš kiaulienos, laikantis toliau nurodytų reikalavimų:

— leidžiama naudoti tradicinių grynųjų didžiųjų baltųjų ir landrasų veislės arba iš šių veislių išvestų ir pagerintų veislių, įtrauktų į Italijos gyvulių kilmės knygą, gyvulių mėsą,

— taip pat leidžiama naudoti iš diurokų veislės išvestų ir pagerintų veislių, įtrauktų į Italijos gyvulių kilmės knygą, gyvulių mėsą,

— taip pat leidžiama naudoti kitų veislių, mišrūnų arba hibridų gyvulių mėsą, jei jų skerdenos gali būti priskirtos U, R, O klasėms, apibrėžtoms Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 su vėlesniais pakeitimais IV priede pateiktoje kiaulių skerdenų klasifikavimo skalėje,

— laikantis tradicijų, griežtai neleidžiama naudoti kiaulių, turinčių priešingų veislei bruožų, ir ypač geno, lemiančio polinkį išsivystyti kiaulių streso sindromui (KSS), nešiotojų mėsos; dabar tokias savybes galima objektyviai nustatyti tiriant paskerstus gyvulius ir vytintus produktus,

— griežtai neleidžiama naudoti Belgijos landrasų, hempšyrų, pjetrenų, diurokų ir Lenkijos dėmėtųjų grynaveislių gyvulių mėsos,

— turi būti naudojami tokie genetiniai tipai, kurie padėtų užtikrinti, kad kiaulės būtų didelio svorio, jų skerdenos pasižymėtų gera išeiga ir bet kokiu atveju atskiros skerdenos svoris būtų 110,1–190 kg,

— skerdžiamos ne jaunesnės kaip devynių mėnesių kiaulės,

— negalima naudoti kuilių ir paršavedžių mėsos,

— skerdžiamos kiaulės turi būti visiškai sveikos, paskerdus išleidžiamas visas kraujas,

— gaminant SGN „Salame Felino“ žymimą dešrą turi būti naudojami rinktiniai raumeniniai ir riebaliniai audiniai, pavyzdžiui, priekinė papilvės dalis (it. *testa di pancetta*) ir (arba) malta mentės mėsa (it. *trito di banco | sottospalla*). Naudojama mėsa prieš tai negali būti užšaldoma.

Raumeniniai ir riebaliniai audiniai kruopščiai nuvalomi pašalinant didesniąsias jungiamojo audinio dalis ir minkštąjį riebalinį audinį.

Gaminant SGN „Salame Felino“ žymimą dešrą naudojama mėsa (raumeniniai ir riebaliniai audiniai) laikoma šaldymo patalpoje ne žemesnėje nei –1 °C temperatūroje taip, kad raumeninis audinys gerai išdžiūtų.

Mišinys malamas mėsmale, kurios sietelio skylės yra 6–8 mm skersmens.

Mėsa sumaišoma su druska (2–2,8 proc.), negrūstais ir (arba) grūstais pipirais (0,03–0,06 proc.) bei trintais česnakais.

Taip pat galima naudoti:

— sausą baltąjį vyną (ne daugiau kaip 400 cl/100 kg mėsos) – taip išryškinamas kvapas ir skonis,

— cukrų ir (arba) dekstrozę ir (arba) fruktozę – 0–0,3 proc.,

— pirmines kultūras – jas galima naudoti laikantis geriausios praktikos ir atsižvelgiant į konkrečias dešrai „Salame Felino“ gaminti skirtų pirminių kultūrų ypatybes. Jos naudojamos, kad produktas dėl lipolizinio ir proteolizinio poveikio įgautų savo skonį ir kvapą, nusistovėtų spalva ir būtų ribojamas jo rūgštėjimas,

— natrio nitratą ir (arba) kalio nitratą – ne daugiau kaip 300 mg/kg; natrio nitritą ir (arba) kalio nitritą – ne daugiau kaip 150 mg/kg; askorbo rūgštį ir jos natrio druską – ne daugiau kaip 1 g/kg.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Specialūs gamybos etapai:

— mėsos malimas mėsmale,

— maltos mėsos sumaišymas su druska, pipirais ir česnaku; taip pat leidžiama naudoti vyną, cukrus, kultūras, natrio ar kalio nitratą, natrio ar kalio nitritą, askorbo rūgštį ir jos natrio druską,

— kimšimas į natūralias kiaulių žarnas,

— užrišimas virvute (tinkleliai nenaudojami),

— vytinimas ir brandinimas.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SGN „Salame Felino“ žymima dešra pjaustoma ir pakuojama kontroliuojant pagal kontrolės planą patvirtintai institucijai.

Kadangi su produktu turi būti elgiamasi atsargiai ir jis pjaustymo ir pakavimo etapais gali būti pažeidžiamas, būtina, kad griežinėlių sąlytis su oru truktų kuo trumpiau ir dešra neparuduotų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

SGN „Salame Felino“ žymima dešra gali būti pateikiama vartoti nepjaustyta, tik su etikete arba apsauginiu lipduku, pjaustyta storais griežinėliais, supakuota vakuuminėje pakuotėje arba naudojant apsaugines dujas, taip pat pjaustyta plonais griežinėliais, supakuota vakuuminėje pakuotėje arba naudojant apsaugines dujas.

Ant etiketės įskaitomais ir nenutrinamais rašmenimis, kurie ryškiai skiriasi nuo kito etiketėje pateikto teksto, nurodomas pavadinimas „Salame Felino“ su terminu „Indicazione Geografica Protetta“ (Saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa „IGP“ (SGN) (išversta į šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą), taip pat Bendrijos logotipas ir įmonės prekių ženklas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Salame Felino“ žymimos dešros gamybos vietovė apima Parmos provincijos administracinę teritoriją.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

SGN „Salame Felino“ žymimos dešros gamybos vietovė, kuri apima visą Parmos provinciją, yra kalvų ir kartu lygumų regionas; jame yra ežerų ir druskos kasyklų.

Geografinės vietovės ribos nustatytos remiantis išsamiai atkurtais gamybos būdais, kurie davė pradžią šiam tradiciniam produktui; šie gamybos būdai susiję su šimtmečių senumo kiaulių skerdimo ir kiaulienos brandinimo tradicijomis. Prie šių tradicijų prisidėjo nuo antikos laikų čia veikusios druskos kasyklos, taip pat ypatingos klimato sąlygos, susidariusios dėl tam tikro drėgnio, jūros oro srovių ir didelių miškingų plotų koncentracijos.

Kalvotose Parmos vietovėse visada buvo naudojami lygumų metodai ir Salsomadžorės druska.

Lygumoje naudojami metodai – kiaulienos perdirbimo ir brandinimo būdai, kurie atsirado dar etruskų ir romėnų laikais, nes čia būta kiaulių ūkių, kurie, be kita ko, tiekdavę maistą romėnų legionams. Šie kalvose aplink lygumą esantys ūkiai taip pat naudojosi galimybe nesunkiai gauti druskos iš Salsomadžorės kasyklų – tos kalvų vietovės tradiciškai buvo druskos perdirbimo centras. Kadangi druska buvo brangi prekė, ji būdavo perdirbama atokiau nuo susisiekimo kelių esančiose vietovėse, taip apsisaugant nuo galimų jos vagysčių.

Šio Italijoje ir tarptautiniu mastu pripažinto produkto atsiradimą XIV a. lėmė tai, kad veikė minėtos druskos kasyklos ir čia naudoti kiaulienos sūdymo ir perdirbimo būdai.

5.2. *Produkto ypatumai*

SGN „Salame Felino“ dešra iš tokios pat kategorijos produktų išsiskiria vientisumu, standžia netąsia konsistencija ir rubino raudonumo spalva. Ji yra malonaus ir subtilaus skonio.

Tai dešra, kuri skirtingai nei daugelis kitų pardavinėjamų dešrų kemšama tik į natūralias kiaulės žarnas – sintetiniai apvalkalai nenaudojami. SGN „Salame Felino“ žymimoje dešroje nėra laktozės ir pieno miltelių; jos pH vidutiniškai didelis, todėl išryškėja juslinės produkto savybės.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Gerą SGN „Salame Felino“ žymimos dešros vardą liudija daug bibliografinių įrašų ir citatų.

Pirmieji įrašai, kuriuose minimas šis produktas, randami jau I amžiaus lotynų autorių veikaluose (Apicijus, *Apie kulinariją* (*De Re cocquinaria*). Dešra „Salame Felino“ buvo gerai žinoma valdovų rūmuose sostinėje – šį produktą žinojo tiek Farnezių giminė, tiek Burbonai ar kunigaikštienė Marija Luiza.

Panašu, kad seniausias šio produkto atvaizdas yra Parmos krikštyklos (1196–1307 m.) vidaus puošybos dalis – frizo plokštės, skirtos zodiako ženklui vandeniui, centre matomos dvi ant besisukančios puodo atramos kabančios dešros, kurios pagal iki šių laikų nepakitusį dydį ir formą galima spręsti yra SGN „Salame Felino“ žymimos dešros.

1766 m. atlikto kiaulių surašymo duomenimis, markizo valdoma Felino vietovėje buvo didžiausias kiaulių turgus regione. Rasti ir to paties laikmečio Felino vietovės kainoraščiai, kuriuose pateiktos liesos ir riebios dešros kainos. XIX a. pradžios papročių ir kulinarijos kronikose rašoma, kad Felino vietovėje naudotas ypatingas kiaulienos perdirbimo į dešrą būdas.

1905 m. žodžių junginys „Salame Felino“ įtrauktas į italų kalbos žodyną, o 1912 m. dešrų gamyba Felino vietovėje minima žemės ūkio ministerijos metinės ekonominės pažangos ataskaitoje.

Nuo 1927 m. kompetentingos vietos valdžios institucijos Parmos provincijoje pagamintai dešrai suteikė „Salame Felino“ pavadinimą. Šis pavadinimas jau turėjo būti ypač žinomas ir gerbiamas, taigi ir atpažįstamas, jei Nacionalinės ekonomikos tarnyba ir provincijos taryba manė, kad šio pavadinimo naudojimas komerciniais tikslais yra provincijos gerovės skatinimo priemonė. Ir šiandien dešros „Salame Felino“ gamyba glaudžiai susijusi su Parmos provincija – tai matyti iš išsamių tyrimų ir studijų apie šios vietovės gastronominę kultūrą duomenų. Yra nemažai straipsnių, kuriuose dešra „Salame Felino“ siejama su provincijos gastronomija. Ši dešra minima kaip viena labiausiai vertinamų Parmos dešrų, o jos kokybę be jokių abejonių lemia šimtmečių senumo tradicijos, susiformavusios ir išlikusios tik Pramos provincijos slėniuose. Taip pat reikėtų paminėti dešrai „Salame Felino“ skirtas įvairias šventes bei renginius, kuriuos vietos valdžios institucijos ir Parmos provincijos valdžia ir toliau rengia Italijoje ir užsienio šalyse. Šiuose renginiuose įrengiami stendai, kuriuose galima šio produkto paragauti, juose taip pat apibūdinamos dešros „Salame Felino“ skiriamosios savybės ir gamybos Parmos provincijoje istorija.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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