C/2025/2973

5.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/2973)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Salame Felino”

EU PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Salame Felino”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ lauksaimniecības produkti

☐ vīni

☐ stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

MASAF (Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi:

— neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā vai aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumā, ne arī šā nosaukuma izmantošanā,

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, un

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Grozījums 4. punktā*

Grozījums Nr. 1

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts: ar šo grozījumu to AĢIN operatoru kategorijām, kuriem tiek piemērota kontroles sistēma, tiek pievienoti gaļas sagriešanas uzņēmumi.

Pamatojums: šis grozījums ir nepieciešams tāpēc, ka šķēlēs sagriezts produkts saskaņā ar produkta specifikāciju ir viens no veidiem, kādos drīkst tirgot "Salame Felino".

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Grozījums 5. punktā*

Grozījums Nr. 2

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu atsauce uz Regulu (EK) Nr. 1234/2007 tiek aizstāta ar atsauci uz Regulu (ES) Nr. 1308/2013.

Pamatojums: ar šo grozījumu tiek atjauninātas atsauces uz spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem par cūku liemeņu klasificēšanu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums 5. punktā*

Grozījums Nr. 3

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar grozījumu kritērijs, kurā teikts, ka vidējam dzīvsvaram partijā jābūt 160 kg ± 10 %, tiek aizstāts ar kritēriju, kurā teikts, ka liemeņa individuālajam svaram jābūt no 110,1 kg līdz 190 kg, un tiek noteikts, ka par to jāpārliecinās kaušanas laikā.

Pamatojums: dzīvsvara svītrošana un liemeņa individuālā svara kritērija iekļaušana ļauj precīzāk pārbaudīt katras nokautās cūkas atbilstību atbilstības prasībām, jo šī metode ir pārredzamāka, precīzāka, labāk mērķēta un kopumā labāka; cūku svara pieaugums ir saistīts ar Eiropas cūkkopībā pašreiz vērojamo tendenci, kuras pamatā ir uzlabota ģenētika, dzīvnieku labturība un barība.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Grozījums 5. punktā*

Grozījums Nr. 4

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pirmo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu tiek iekļauts kaujamo cūku vecuma aprēķināšanas kritērijs.

Pamatojums: ar šo grozījumu produkta specifikācija tiek padarīta skaidrāka operatoriem un kontroles vajadzībām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Grozījums 5. punktā*

Grozījums Nr. 5

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pēdējo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu tiek svītroti vārdi "kas minēta 7. punktā".

Pamatojums: šis grozījums ir nepieciešams tāpēc, ka jaunās produkta specifikācijas 7. punktā ir ietverts cits noteikums.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Grozījums 7. punktā*

Grozījums Nr. 6

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu tiek svītrots noteikums par kontroles struktūru.

Pamatojums: šis atjauninājums ir nepieciešams tamdēļ, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Grozījums 8. punktā*

Grozījums Nr. 7

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu 8. punkts tiek pārnumurēts par 7. punktu.

Pamatojums: šis grozījums ir nepieciešams, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Salame Felino”

ES Nr.: PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Salame Felino”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Piedāvājot tirdzniecībā, ar AĢIN “Salame Felino” apzīmētais produkts pēc formas ir cilindrisks, viens tā gals ir resnāks par otru; no ārpuses izstrādājums ir balti pelēks, nedaudz klāts ar pulverveida vielu vietējās izcelsmes pelējuma sēņu attīstības dēļ uz tā virsas.

Ar AĢIN “Salame Felino” apzīmētajam produktam jābūt ar šādām īpašībām:

— svars – no 200 gramiem līdz 4,5 kilogramiem,

— izmērs – pēc formas neregulārs cilindrs 15 līdz 130 centimetru garumā,

— organoleptiskās īpašības – nogrieztās šķēles pēc konsistences ir kompaktas, neelastīgas, viendabīgas un liesas, pēc krāsas rubīnsarkanas, bez plankumiem, pēc garšas maigas un izsmalcinātas,

— ķīmiskās un ķīmiski fizikālās īpašības:

kopējais proteīnu saturs –	vismaz 23 %,
kolagēna un proteīnu attiecība	nepārsniedz 0,10,
ūdens un proteīnu attiecība	nepārsniedz 2,00,
tauku un proteīnu attiecība	nepārsniedz 1,50,
pH	> 5,3,
kopējais pienskābes baktēriju daudzums	> 100 000.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Ne produkta specifikācijā, ne vienotajā dokumentā, kas publicēts OV C 19, 20.1.2011., par šo nav nekādu noteikumu.

Ar AĢIN "Salame Felino" apzīmēto produktu gatavo no cūkgaļas, kas iegūta šādā veidā:

— izmanto tradicionālo pamatšķirņu "Large White" un "Landrace" cūkas – tīršķirnes cūkas vai krustojumus – ar Itālijas ciltsgrāmatā reģistrētiem šķirņu uzlabojumiem.

— atļauts izmantot arī dzīvniekus, kas no "Duroc" šķirnes krustojumiem izaudzēti ar Itālijas ciltsgrāmatā reģistrētiem šķirņu uzlabojumiem,

— ir atļauts izmantot arī cūkas, kas ir citu šķirņu, šķirņu krustojumu vai hibrīdšķirņu cūkas, ja vien to liemeņi atbilst U, R vai O uzbūves klasei, kas definēta cūku liemeņu klasifikācijas tabulā, kura ievietota grozītās Regulas (ES) Nr. 1308/2013 IV pielikumā,

— ievērojot tradīciju, nav atļauts izmantot cūkas, kam piemīt nevēlamas pazīmes, jo sevišķi cūku stresa sindroms (CSS); mūsdienās šādas pazīmes var objektīvi noteikt dzīvniekiem pēc kaušanas un nogatavinātos produktos,

— nav atļauts izmantot tīršķirņu dzīvniekus, kas pieder pie šķirnēm Beļģijas "Landrace", "Hampshire", "Pietrain", "Duroc" un "Spotted Poland",

— izmantotajiem ģenētiskajiem tipiem ir jābūt tādiem, lai varētu efektīvi izaudzēt dzīvniekus ar lielu svaru; jebkurā gadījumā liemeņa individuālajam svaram ir jābūt no 110,1 kg līdz 190 kg,

— minimālais kaušanas vecums ir deviņi mēneši,

— nedrīkst izmantot (vaislas) kuiļus un sivēnmātes,

— kaujamajām cūkām jābūt labā veselības stāvoklī, un kautķermeņiem jābūt pilnībā atasiņotiem,

— ar AĢIN "Salame Felino" apzīmētā produkta ražošanai atlasa izmeklētus izcirtņus, kas satur gan muskuļaudus, gan taukaudus, piemēram, krūtsgabalu (*testa di pancetta*) un/vai samaltu pleca apakšdaļu (*trito di banco | sottospalla*). Izmantotā gaļa nedrīkst būt nekādā veidā sasaldēta.

Muskuļaudus un taukaudus rūpīgi attīra no rupjākajiem saistaudiem un mīkstākajiem taukaudiem.

Ar AĢIN "Salame Felino" apzīmētā produkta pagatavošanai izmantotā gaļa (muskuļaudi un taukaudi) jātur aukstuma kamerā, kurā temperatūra nav zemāka par –1 °C un kura ierīkota tā, lai muskuļaudi varētu labi izžūt.

Maisījumu iegūst, samaļot sastāvdaļas ar gaļasmašīnu (sieta caurumu diametram jābūt 6–8 mm).

Gaļu samaisa ar sāli (2–2,8 %), veseliem un/vai sasmalcinātiem pipariem (0,03–0,06 %) un saspaidītiem ķiplokiem.

Turklāt var izmantot arī:

— sauso baltvīnu, nepārsniedzot 400 cl uz 100 kg gaļas, lai izceltu aromātu un smaržu,

— cukuru un/vai dekstrozi, un/vai fruktozi – 0 %–0,3 %,

— ierauga kultūras: tās jāizmanto saskaņā ar paraugpraksi, ņemot vērā "Salame Felino" ierauga kultūru specifiskās īpašības. Ierauga kultūru uzdevums ir lipolīzes un proteolīzes ceļā attīstīt produkta garšu un aromātu, stabilizējot krāsu un ierobežojot paskābināšanos,

— nātrija un/vai kālija nitrātu, nepārsniedzot 300 mg/kg, nātrija un/vai kālija nitrītu, nepārsniedzot 150 mg/kg, askorbīnskābi un tās nātrija sāli, nepārsniedzot 1 g/kg.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Konkrētie ražošanas posmi ir šādi:

— malšana ar gaļasmašīnu,

— maltās gaļas maisīšana, pievienojot sāli, piparus un ķiplokus; turklāt var izmantot vīnu, cukurus, ierauga kultūras, nātrija vai kālija nitrātu, nātrija vai kālija nitrītu, askorbīnskābi un tās nātrija sāli,

— maisījuma iepildīšana dabīgā cūkas zarnu apvalkā,

— pārsiešana ar auklu, taču ne tīklu,

— žāvēšana un nogatavināšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

"Salame Felino" desu sagriešana šķēlēs un iesaiņošana jāveic pilnvarotās struktūras uzraudzībā saskaņā ar kontroles plānā paredzēto kārtību.

Tā kā šī desa ir izsmalcināts produkts un tā kā sagriešanas un iepakošanas laikā produkts var sākt bojāties, ir vajadzīgs, lai sagriezto šķēļu saskares ar gaisu laiks būtu iespējami īsāks, tādējādi ierobežojot gaļas brūninošanās procesus.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ar AĢIN "Salame Felino" apzīmēto produktu var piedāvāt tirdzniecībā šādos veidos: veselu, tam pievieno tikai etiķeti vai, ja vajadzīgs, to apzīmogo; sagrieztu gabalos vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfērā; sagrieztu šķēlēs vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfērā.

Nosaukums "Salame Felino" un tam sekojošā norāde *Indicazione Geografica Protetta* [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] vai akronīms *IGP* [AĢIN] (tulkots tās valsts valodā, kurā produktu tirgo) uz etiķetes jāatveido ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kas krasi atšķiras no jebkura cita uzraksta tajā; līdztekus tam atveido ES logotipu un uzņēmuma zīmolu.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Salame Felino" apzīmētā produkta ražošanas apgabals ir visa Parmas [*Parma*] provinces administratīvā teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

AĢIN "Salame Felino" ražošanas apgabalam, kas aptver visu Parmas provinces teritoriju, raksturīgi tas, ka tajā līdztekus sastopami gan pakalni, gan līdzenumi un ka tajā ir ezeri un sāls raktuves.

Ģeogrāfiskā apgabala robežas noteiktas, atsaucoties uz padziļinātiem vēstures pētījumiem par ražošanas praksi, kuras rezultātā radīts šis tipiskais produkts un kura saistīta ar gadsimtiem senām cūku kaušanas un cūkgaļas nogatavināšanas tradīcijām, ko veicinājušas jau izsenis ierīkotās sāls raktuves un īpašie klimatiskie apstākļi – sevišķs gaisa mitruma režīms, jūras gaisa plūsmas un daudz meža plašumu.

Parmas pakalnos līdzenuma apvidū izmantotos tehnoloģiskos paņēmienus vienmēr ir bijis iespējams apvienot ar Salsomadžores [*Salsomaggiore*] sāls izmantošanu.

Līdzenuma apvidū izmantotie tehnoloģiskie paņēmieni ir cūkgaļas apstrādes un nogatavināšanas metodes, kas veidojušās jau etrusku un romiešu laikā, kad te pastāvēja cūkkopības saimniecības, kurās cūkas tika audzētas, lai cita starpā apgādātu ar pārtiku romiešu leģionus. Pakalnos, kas atradās pie līdzenuma, tika izmantota izdevība šos tehnoloģiskos paņēmienus papildināt ar sāli no Salsomadžores sāls raktuvēm, kurš bija vieglāk pieejams, jo ar šā vērtīgā produkta apstrādi tradicionāli nodarbojās pakalnos – no satiksmes ceļiem tālu esošos apgabalos, kas tādējādi bija labāk pasargāti no iespējamām zādzībām.

Šo sāls raktuvju klātbūtne bija par iemeslu tam, ka cūkgaļas sālīšana un apstrāde, kas aizsākās jau 14. gadsimtā, ir pāraugusi gan valsts, gan starptautiskā mērogā atzītu produktu ražošanā.

5.2. *Produkta specifika*

Ar AĢIN "Salame Felino" apzīmētā desa no citiem šīs pašas tirdzniecības kategorijas produktiem atšķiras ar to, ka pēc konsistences tā ir kompakta, neelastīga un viendabīga, bet pēc krāsas – rubīnsarkana. Tās garša ir maiga un izsmalcināta.

"Salame Felino" desa atšķirībā no vairuma tirdzniecībā pieejamo salami ir iepildīta tikai dabīgā zarnu apvalkā (sintētiskā – nekad). "Salame Felino" desā nav laktozes un piena pulvera un tās pH ir nedaudz paaugstināts, tādējādi uzlabojot organoleptiskās kvalitātes īpašības.

5.3. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Ar AĢIN "Salame Felino" apzīmētā produkta reputāciju pierāda plašs tādu iespieddarbu klāsts, kuros minētas atsauces uz produktu un sniegti ar to saistīti citāti.

Pirmās atsauces uz šo produktu atrodamas jau dažu mūsu ēras I gadsimta latīņu autoru darbos (*Apicius – De Re cocquinaria*). "Salame Felino" desa bija labi pazīstama galvaspilsētas galmos, sākot ar Farnēzes un beidzot ar Burbonu dinastiju, kā arī hercogienes Marijas Luīzes laikā.

Visvecākais šā produkta atainojums, šķiet, ir Parmas baptistērija iekšējā izgreznojumā (1196–1307), kurā uz plāksnītes, kas veltīta zodiaka zīmei Ūdensvīram, atveidots virs pavarda novietots grozāms katlu statīvs, kam pāri pārkarināti divi salami, kuru izmērs un forma ir tādi paši, kādi mūsdienās ir ar AĢIN "Salame Felino" apzīmētajai desai.

1766. gadā veiktā cūku uzskaite liecināja, ka Felīno [*Felino*] markgrāfistē bija šajā reģionā visvairāk apmeklētais cūku tirgus. Ar to pašu laikposmu datējami arī cenu saraksti, kuros noteiktas liesa un trekna salami cenas Felīno teritorijā. Paražu un pavārmākslas tradīciju aprakstos par 19. gs. sākumu atrodamas norādes par to, ka Felīno pilsētas apvidū cūkgaļas pārstrāde salami desā notikusi īpašā veidā.

1905. gadā nosaukums "Salame Felino" ierakstīts itāļu valodas vārdnīcā, bet 1912. gadā salami ražošana Felīno apskatīta lauksaimniecības ministra pārskata ziņojumā par tā gada ekonomiskās attīstības rezultātiem.

Kopš 1927. gada attiecīgās vietējās publiskās iestādes ir atzinušas, ka Parmas provincē pagatavotajam salami piešķirams nosaukums "Salame Felino", kurš acīmredzami jau bija lielā cieņā un kuram acīmredzot bija īpaša reputācija, tātad arī atpazīstamība, ja jau Valsts ekonomikas biroja un provinces padomes [*Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale*] vērtējumā šā nosaukuma lietošanas sekmēšana tirdzniecībā bija provinces labklājības veicināšanas līdzeklis. Arī mūsdienās izpēte un pētījumi par ēdiena gatavošanas tradīcijām Parmā liecina, ka "Salame Felino" ražošana provinces teritorijā ir dziļi iesakņojusies. Ir daudz rakstu, kuros "Salame Felino" desa saistīta ar provinces gastronomiskajām paražām un kuros tā minēta kā viens no visiecienītākajiem Parmā ražotajiem zarnu apvalkā pildītajiem nogatavinātas gaļas izstrādājumiem, kura labā kvalitāte nesaraujami saistīta ar gadsimtiem ilgu tradīciju, kas izkopta un saglabājusies nemainīga vienīgi Parmas provinces ielejās. Turklāt gan Itālijā, gan aiz tās robežām Parmas vietējās un provinces iestādes par godu "Salame Felino" organizē daudzus pasākumus un notikumus, kuros uzstādītajos stendos tiek piedāvāta degustācija un informatīvi materiāli par produkta īpašībām un tā ražošanas vēsturi Parmas provincē.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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