C/2025/2973

5.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/2973)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Salame Felino”

PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

1. **Naam van het product**

“Salame Felino”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

MASAF (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw))

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Wijzigingen van het productdossier van de BGA

— omvatten geen wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of de beschermde geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam;

— dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken; en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging van artikel 4*

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving: de wijziging houdt in dat de versnijders worden toegevoegd aan de categorieën marktdeelnemers van de BGA die onder het controlesysteem vallen.

Reden: deze toevoeging is noodzakelijk, omdat het productdossier voorziet in de mogelijkheid om de "Salame Felino" in plakken in de handel te brengen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: door deze wijziging wordt de verwijzing naar Verordening (EG) nr. 1234/2007 vervangen door een verwijzing naar Verordening (EU) nr. 1308/2013.

Reden: door deze wijziging wordt de verwijzing aangepast aan de geldende wetgeving van de Europese Unie met betrekking tot de indeling van geslachte varkens.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: het criterium van het gemiddelde levend gewicht van de partij, dat is vastgesteld op 160 kg, plus of min 10 %, wordt vervangen door het criterium van het geslacht gewicht, dat op het moment van de slacht tussen 110,1 en 190 kg moet liggen.

Reden: de vervanging van het levend gewicht door het geslacht gewicht maakt het mogelijk de geschiktheids-voorwaarden voor elk geslacht varken nauwkeuriger te controleren, aangezien deze methode transparanter, concreter, nauwkeuriger en adequater is. De verhoging van het gewicht van het varken weerspiegelt de huidige trend in Europese varkenshouderijen en is te verklaren door verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: toegevoegd is een criterium voor de bepaling van de leeftijd van de varkens met het oog op de slacht.

Reden: het productdossier wordt verduidelijkt ten behoeve van de marktdeelnemers en met het oog op de controles.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, laatste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de woorden "als bedoeld in artikel 7" worden geschrapt.

Reden: deze wijziging is noodzakelijk, omdat artikel 7 van het nieuwe productdossier voortaan andere bepalingen bevat.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van artikel 7*

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de bepaling inzake de controle-instantie wordt geschrapt.

Reden: deze schrapping is noodzakelijk om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving van de Europese Unie.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 8 wordt hernummerd tot artikel 7.

Reden: deze wijziging is noodzakelijk als gevolg van de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Salame Felino”

EU-nr.: PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Salame Felino”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De “Salame Felino” — de worst waarop de BGA van toepassing is — is, wanneer ze in de handel wordt gebracht, cilindrisch van vorm, waarbij één van beide uiteinden dikker is dan het andere, en heeft een oppervlak dat lichtjes bedekt is met een witgrijs poeder als gevolg van de ontwikkeling van een klein aantal autochtone schimmels.

“Salame Felino”, waarop de BGA van toepassing is, moet de volgende kenmerken vertonen:

— gewicht: tussen 200 g en 4,5 kg,

— afmetingen: onregelmatige cilindrische vorm met een lengte van 15 tot 130 cm;

— organoleptische kenmerken: een plak heeft een compacte, niet-elastische consistentie en is homogeen, mager, robijnrood van kleur; niet gevlekt en zacht en verfijnd van smaak;

— chemische en fysisch-chemische kenmerken:

totaal eiwitgehalte:	ten minste 23 %
verhouding collageen/eiwit:	ten hoogste 0,10
verhouding water/eiwit:	ten hoogste 2,00
verhouding vet/eiwit:	ten hoogste 1,50
pH:	> 5,3
melkzuurbacteriën totaal:	> 100 000

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Geen bepaling in het productdossier of in het enig document, bekendgemaakt in PB C 19 van 20.1.2011.

"Salame Felino" BGA wordt bereid van varkensvlees op de hierna beschreven wijze:

— Toegestaan zijn: in het Italiaanse stamboek geregistreerde zuivere rasdieren, afgeleide dieren of veredelde soorten van de traditionele basisrassen Large White en Landrace.

— Zijn eveneens toegestaan: in het Italiaanse stamboek geregistreerde, afgeleide dieren en veredelde soorten van het ras Duroc.

— Verder zijn toegestaan: dieren van andere rassen (kruisingen of hybriden) waarvan de karkassen worden ingedeeld in de klassen U, R of O volgens het in de Unie gebruikte indelingsschema voor geslachte varkens als bedoeld in bijlage IV bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, zoals gewijzigd.

— Conform de traditie zijn dieren met antithetische eigenschappen, vooral wat betreft stressgevoeligheid (PSS), in elk geval uitgesloten. Deze eigenschappen kunnen tegenwoordig ook objectief "post mortem" op dieren en op gerijpte hammen worden gemeten.

— Zijn in ieder geval uitgesloten: zuivere rasdieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc en Spotted Poland.

— De gebruikte genotypen moeten mogelijk maken dat een hoog gewicht en een goed rendement wordt verkregen, en hoe dan ook een geslacht gewicht tussen 110,1 kg en 190 kg.

— De minimale slachtleeftijd bedraagt negen maanden.

— Er mag geen vlees worden gebruikt dat afkomstig is van beren of van zeugen.

— De varkens moeten voor het slachten perfect gezond zijn en moeten perfect leegbloeden.

— De delen van het varken die worden gebruikt voor de productie van "Salame Felino", het product waarop de BGA van toepassing is, zijn het spier- en het vetweefsel zoals de *testa di pancetta* (gedeelte van de borst) en/of de *trito di banco* (hakvlees afkomstig van gedeelten onder de schouder). Het gebruikte vlees mag op generlei wijze ingevroren zijn geweest.

Het spierweefsel en het vetweefsel worden grondig schoongemaakt: de grotere stukken bindweefsel en het zachte vetweefsel worden verwijderd.

Het vlees (het spierweefsel en het vetweefsel) dat voor het product met de BGA "Salame Felino" wordt gebruikt, moet rusten en moet hiertoe worden overgebracht naar een koelkamer met een temperatuur die niet lager mag zijn dan – 1 °C, en die zodanig is ingericht dat het spierweefsel goed kan drogen.

Het vlees moet worden gehakt met een vleesmolen (die is uitgerust met openingen van 6 à 8 mm).

Het vlees wordt gemengd met 2 % à 2,8 % zout, 0,03 % à 0,06 % hele peperbolletjes of gemalen peper en geplette knoflookteentjes.

De volgende ingrediënten mogen eveneens worden gebruikt:

— droge, witte wijn — maximaal 400 cl per 100 kg vlees — met als doel de geur en het aroma te versterken;

— suiker en/of dextrose en/of fructose: 0-0,3 %;

— culturen om de fermentatie op gang te brengen: deze starterculturen moeten volgens goede praktijken worden gebruikt, rekening houdend met de specifieke kenmerken van de starterculturen van de "Salame Felino". De starterculturen moeten de smaak en het aroma van het product ontwikkelen dankzij de lipolytische en de proteolytische werking, waardoor ook de kleur wordt gestabiliseerd en de verzuring wordt beperkt,

— natriumnitraat en/of kaliumnitraat: maximaal 300 mg/kg; natriumnitriet en/of kaliumnitriet: maximaal 150 mg/kg; ascorbinezuur en zijn natriumzout: maximaal 1 g/kg.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De specifieke productiestadia zijn de volgende:

— het vlees wordt gehakt met een vleesmolen;

— het hakvlees wordt gemengd met zout, peper en knoflook. Toevoeging van wijn, suikers, melkzuurbacteriën, natriumnitraat of kaliumnitraat, natriumnitriet of kaliumnitriet, ascorbinezuur en zijn natriumzout, zijn eveneens toegestaan;

— het hakvlees wordt in natuurlijke varkensdarm gestopt;

— de darm wordt met een touwtje dichtgebonden (er wordt geen net gebruikt);

— de salamiworst droogt en rijpt.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het in plakken snijden en verpakken van de "Salame Felino" mag uitsluitend plaatsvinden onder toezicht van de erkende controle-instantie en op de wijze die in het controleprogramma is vastgesteld.

Omdat de salamiworst dermate verfijnd is en het snijden en verpakken onder potentieel nadelige omstandigheden plaatsvindt, is het noodzakelijk dat de tijdspanne waarin de plakken salamiworst met de lucht in aanraking komen, zo kort mogelijk wordt gehouden teneinde te voorkomen dat het product bruin zou kleuren.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De "Salame Felino" met de BGA kan in de volgende vormen worden aangeboden: als een hele worst, uitsluitend voorzien van het etiket of eventueel van een zegel, als een deel van een worst, vacuümverpakt of verpakt onder beschermende atmosfeer, of in plakken, vacuümverpakt of verpakt onder beschermende atmosfeer.

De benaming "Salame Felino", gevolgd door de vermelding "Indicazione Geografica Protetta" of door het acroniem "IGP" (vertaald in de taal van het land waar de worst in de handel wordt gebracht), moeten in onuitwisbare letters, klaar en duidelijk, goed te onderscheiden van andere eventuele vermeldingen en gevolgd door het grafische symbool van de EU en door het merkteken van de onderneming, op het etiket, of desnoods op het zegel, worden aangebracht.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

Het productiegebied van de "Salame Felino" valt samen met het administratieve grondgebied van de provincie Parma.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het productiegebied van de "Salame Felino" BGA, dat volledig samenvalt met de provincie Parma, wordt gekenmerkt door zowel heuvels als vlakten en door meren en zoutmijnen.

De afbakening van het geografische gebied heeft plaatsgevonden op basis van een grondige historische reconstructie van de productiepraktijken die tot de creatie van dit typische product hebben geleid en die niet los kunnen worden gezien van de duizendjarige traditie op het gebied van varkens slachten en het laten rijpen van varkensvlees. Deze traditie bestaat reeds sinds de oudheid en wordt in stand gehouden door de aanwezigheid van zoutmijnen in de regio en door de bijzondere klimaatomstandigheden die er heersen als gevolg van de specifieke vochtigheidsgraad, de blootstelling aan zeebriezen en de grote concentratie aan uitgestrekte beboste vlakten.

In de heuvels van de provincie van Parma gingen de in de vlakten toegepaste technieken en het gebruik van het zout van Salsomaggiore steeds hand in hand.

Met "de in de vlakten gebruikte technieken" worden de praktijken voor de verwerking en rijping van varkensvlees bedoeld die in de Etruskische en de Romeinse tijd werden ontwikkeld, onder meer omdat in deze regio varkenshouderijen gevestigd waren die met name de Romeinse legioenen van vlees moesten voorzien. In de heuvels aan de rand van de vlakte profiteerden deze technieken van het feit dat gemakkelijker gebruikgemaakt kon worden van het zout uit de mijnen van Salsomaggiore, aangezien de zoutverwerking van oudsher in deze heuvelachtige regio geconcentreerd was. Het zout, dat een kostbare stof was, werd verwerkt op plekken die ver verwijderd lagen van de verbindingswegen en bijgevolg meer beschutting boden tegen eventuele diefstal.

Het is aan de aanwezigheid van deze zoutmijnen te danken dat de praktijken van het inzouten en van de verwerking van het varkensvlees vanaf de veertiende eeuw hebben geleid tot de vervaardiging van producten die zowel op nationaal als op internationaal vlak op erkenning kunnen bogen.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De "Salame Felino" BGA onderscheidt zich van andere producten van dezelfde handelscategorie door de compacte en niet-elastische consistentie, de homogeniteit en de robijnrode kleur. De smaak is zacht en verfijnd.

In tegenstelling tot het merendeel van de andere in de handel gebrachte worsten, wordt hij uitsluitend in een natuurlijke varkensdarm aangeboden (nooit in kunstdarm). "Salame Felino" bevat geen lactose of melkpoeder. De worst heeft een lage pH, hetgeen de organoleptische kenmerken van het product nog sterker doet uitkomen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De faam van de "Salame Felino" IGP wordt bevestigd door de overvloedige bibliografie die verwijzingen naar het product bevat of waarin citaten met betrekking tot het product zijn opgenomen.

De eerste verwijzingen naar het product worden reeds aangetroffen bij bepaalde Latijnse auteurs uit de eerste eeuw na Christus (Apicius, *De re coquinaria*). De "Salame Felino" was zeer bekend aan de diverse hoven die elkaar in de hoofdstad zijn opgevolgd: van de Farneses via hertogin Marie-Louise tot de Bourbons.

De oudste voorstelling van het product blijkt deel uit te maken van het interne decor van het baptisterium van Parma (1196-1307). Daar kan men op het bas-reliëf waarop het astrologische teken Waterman is aangebracht, twee worsten zien. Ze zijn boven het haardvuur, schrijlings op de draaiende ondersteuning van een kookpot geplaatst. Hun afmetingen en vorm, nog steeds actueel, gelijken op die van de "Salame Felino" BGA.

In 1766 bleek uit een varkenstelling dat het markgraafschap Felino de meest geanimeerde markt voor varkensvlees van de regio was. Uit diezelfde periode dateren ook uit de gemeente Felino afkomstige prijslijsten waarop de prijzen van de magere en de vette worsten zijn vermeld. Vanaf de negentiende eeuw werd in de kronieken over gewoonten en gastronomie verwezen naar een in de gemeente Felino toegepaste bijzondere werkwijze om varkensvlees tot worst te verwerken.

In 1905 werd de uitdrukking "Salame Felino" opgenomen in het Italiaanse woordenboek en in 1912 werd de worstproductie in Felino vermeld in het door de minister van landbouw opgestelde verslag over de in dat jaar geboekte economische vooruitgang.

Vanaf 1927 kenden de bevoegde plaatselijke overheidsinstanties aan de in de provincie Parma geproduceerde worst de benaming “Salame Felino” toe, een benaming waaraan uiteraard reeds een zekere roem en faam verbonden was en die het dus waard was erkend te worden, te meer trouwens omdat het gangbaar worden van de benaming in het handelsverkeer volgens l’Ufficio e Consiglio Provinciale dell’Economia Nazionale (provinciaal bureau en provinciale raad voor de nationale economie) voor meer welvaart in de provincie kon zorgen. Nu nog kan de verankering van de productie van de “Salame Felino” in de provincie Parma aan de hand van uiteenlopend onderzoek en grondige studies van de gastronomische cultuur van deze provincie worden vastgesteld. Talrijk zijn namelijk de artikelen waarin de “Salame Felino” en de gastronomische cultuur van de provincie in één adem worden genoemd en waarin de worst wordt beschreven als één van de meest geapprecieerde, in darm afgevulde vleesproducten van Parma waarvan de kwaliteit onlosmakelijk verbonden is met de eeuwenoude traditie die alleen in de vallei van de provincie Parma tot ontwikkeling is gekomen en bewaard is gebleven. Vermelden we verder nog de talrijke, zowel in Italië als in het buitenland door de plaatselijke autoriteiten en de provinciale instellingen van Parma ter ere van de “Salame Felino” op touw gezette manifestaties en evenementen die de gelegenheid bieden om het product te proeven of om informatie in te winnen over de kenmerken van de “Salame Felino” en de historische productie ervan in de provincie Parma.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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