C/2025/2973

5.6.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2973)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Salame Felino”

EU PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Salame Felino”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; lub

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiany w pkt 4*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis: Zmiana dodaje krojenie w plasterki do kategorii podmiotów objętych ChOG podlegających systemowi kontroli.

Uzasadnienie: Zmiana jest konieczna, ponieważ produkt w plasterkach jest jedną z form, w których Salame Felino może być wprowadzany do obrotu zgodnie ze specyfikacją produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Zmiany w pkt 5*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz ppkt 1 i ppkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana zastępuje odesłanie do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 odesłaniem do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Uzasadnienie: Zmiana aktualizuje odesłanie do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej dotyczących klasyfikacji tusz wieprzowych.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiany w pkt 5*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz ppkt 1 i ppkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana zastępuje kryterium średniej masy w relacji pełnej na partię 160 kg ±10 % masą pojedynczej tuszy od 110,1 kg do 190 kg, precyzując, że należy to ustalić w momencie uboju.

Uzasadnienie: Wyeliminowanie masy w relacji pełnej i włączenie kryterium masy poszczególnych tusz pozwala na dokładniejszą kontrolę wymogów kwalifikowalności w odniesieniu do każdej świni poddanej ubojowi, ponieważ jest to bardziej przejrzyste, dokładne, ukierunkowane i ogólnie lepsze jako metoda. Wzrost masy świń jest związany z obecną tendencją w chowie świń w Europie wynikającą z poprawy genetyki, dobrostanu zwierząt i żywienia.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiany w pkt 5*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu. zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na wprowadzeniu kryterium obliczania wieku świń do celów uboju.

Uzasadnienie: Zmiana wyjaśnia specyfikację produktu na potrzeby podmiotów gospodarczych i do celów kontroli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiany w pkt 5*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 5 podpunkt ostatni specyfikacji produktu. Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na usunięciu słów „odniesienie do pkt 7”.

Uzasadnienie: Zmiana jest konieczna, ponieważ pkt 7 nowej specyfikacji produktu zawiera inny przepis.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zmiany w pkt 7*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu; Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego organu kontrolnego.

Uzasadnienie: Jest to konieczna aktualizacja w celu dostosowania specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Zmiany w pkt 8*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu; Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7.

Uzasadnienie: Zmiana jest konieczna ze względu na nową strukturę punktu w specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Salame Felino"

Nr UE: PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Salame Felino"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

W momencie wprowadzenia do obrotu produkt objęty ChOG „Salame Felino" ma kształt cylindryczny, przy czym jeden z końców jest szerszy niż drugi, powierzchnię zewnętrzną barwy biało-szarawej, pokrytej lekkim nalotem, co związane jest z rozwijaniem się na powierzchni niewielkich ilości autochtonicznych pleśni.

Produkt objęty ChOG „Salame Felino" musi mieć następujące cechy:

— masa: od 200 g do 4,5 kg;

— wymiary: kształt cylindryczny nieregularny, długość od 15 do 130 cm,

— cechy organoleptyczne: po przekrojeniu po przekrojeniu mięso ma konsystencję zbitą, nieelastyczną i jednorodną, jest chude, ma barwę rubinową, bez plam, w smaku jest delikatne,

— cechy chemiczne i chemiczno-fizyczne:

łączna zawartość białka	min. 23 %
stosunek kolagen/białko	maks. 0,10
stosunek woda/białko	maks. 2,00
stosunek tłuszcz/białko	maks. 1,50
pH	> 5,3
bakterie mlekowe ogółem	> 100 000

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Ani specyfikacja produktu, ani jednolity dokument opublikowany w Dz.U. C 19 z 20.1.2011 nie zawierają żadnych przepisów.

Produkt objęty ChOG „Salame Felino" otrzymuje się z mięsa wieprzowego o cechach opisanych poniżej:

— dopuszcza się zwierzęta ras tradycyjnych, czystych lub pochodnych, wywodzących się z ras Large White i Landrace, uszlachetnionych zgodnie z włoską księgą rodowodową,

— dopuszcza się również zwierzęta ras pochodzących od rasy Duroc, uszlachetnionych zgodnie z włoską księgą rodowodową,

— dopuszcza się ponadto zwierzęta innych ras, ich krzyżówki i hybrydy, pod warunkiem że ich tusze należą do klas U, R, lub O określonych we wspólnotowej tabeli klasyfikacji tusz wieprzowych w załączniku IV do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ze zmianami,

— zgodnie z tradycją nie dopuszcza się osobników posiadających cechy przeciwstawne, w szczególności w odniesieniu do podatności na stres, które można dzisiaj obiektywnie stwierdzić u zwierząt w drodze badań *post mortem* i w produktach sezonowanych;

— nie dopuszcza się osobników czystych ras: Landrace Belga, Hampshire, Piétrain, Duroc i Spotted Poland,

— stosowane typy genetyczne muszą gwarantować osiągnięcie dużej masy i wysokiej wydajności oraz średniej masy na sztukę (masa w relacji pełnej) między 110,1 kg a 190 kg.

— minimalny wiek w momencie uboju wynosi dziewięć miesięcy,

— zabrania się stosowania do produkcji mięsa knurów i macior,

— świnie muszą być poddawane ubojowi w doskonałym stanie zdrowia, a w czasie uboju dokładnie pozbawione krwi,

— kawałki mięsa stosowane do produkcji produktu objętego ChOG „Salame Felino" to wybrane fragmenty tkanki mięśniowej i tłuszczowej, takie jak na przykład: *testa di pancetta* (fragment klatki piersiowej) lub *trito di banco* (mięso między łopatką a karczkiem, łopatka dolna). Mięso użyte do produkcji wyrobu nie może być poddawane żadnemu procesowi zamrażania.

Fragmenty tkanki mięśniowej i tłuszczowej są starannie czyszczone. Usuwa się przy tym większe części tkanki łącznej oraz miękkiej tkanki tłuszczowej.

Mięso (fragmenty tkanki mięśniowej i tłuszczowej) stosowane do produkcji produktu objętego ChOG „Salame Felino" musi być przechowywane w komorze chłodniczej w temperaturze nie niższej niż −1 °C i wyposażonej tak, by umożliwić odwodnienie fragmentów tkanki mięśniowej.

Mielenie masy wykonuje się za pomocą maszynki do mielenia mięsa (otwory o średnicy 6-8 mm).

Następnie mięso jest mieszane z solą w ilości 2 % do 2,8 %, pieprzem ziarnistym lub mielonym w ilości od 0,03 % do 0,06 % i roztartym czosnkiem.

Można również użyć następujących składników:

— wino białe wytrawne w ilości nie większej niż 400 cl/100 kg mięsa w celu podkreślenia smaku i zapachu,

— cukier lub dekstroza lub fruktoza: 0 %- 0,3 %,

— kultury bakterii fermentacyjnych: kultury bakterii fermentacyjnych muszą być stosowane zgodnie z dobrą praktyką, z uwzględnieniem specyficznych cech kultur bakteryjnych „Salame Felino". Ich zadaniem jest wzmocnienie smaku i zapachu produktu przez działanie lipolityczne i proteolityczne oraz stabilizowanie barwy i regulowanie zakwaszania,

— azotan sodu lub potasu: nie więcej niż 300 mg/kg; azotyn sodu lub potasu: nie więcej niż 150 mg/kg; kwas askorbinowy i sól sodowa kwasu askorbinowego: nie więcej niż 1 g/kg.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Poszczególnymi etapami produkcji są:

— mielenie za pomocą maszynki do mięsa,

— mieszanie zmielonego mięsa z solą, pieprzem i czosnkiem; można również stosować: wino, cukry, bakterie fermentacyjne, azotan sodu lub potasu, azotyn sodu lub potasu, kwas askorbinowy i sól sodową kwasu askorbinowego;

— pakowanie do naturalnej kiszki wieprzowej,

— wiązanie sznurkiem (nie za pomocą siatek),

— suszenie i sezonowanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Czynności krojenia i pakowania „Salame Felino" są wykonywane pod kontrolą upoważnionego organu w sposób opisany w planie kontroli.

Z powodu delikatności produktu oraz ze względu na potencjalnie szkodliwy charakter fazy krojenia i pakowania konieczne jest w szczególności, by czas, przez który plaster mięsa ma kontakt z powietrzem, był jak najkrótszy, co ma na celu zapobiec ciemnieniu barwy.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt objęty ChOG „Salame Felino" może być wprowadzony do obrotu bądź w całości – opatrzony jedynie etykietą lub ewentualnie pieczęcią; bądź w kawałkach pakowanych próżniowo lub w atmosferze ochronnej; bądź w plastrach pakowanych próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

Nazwa „Salame Felino", a po niej określenie „Indicazione Geografica Protetta" lub skrót „IGP" (przetłumaczone na język kraju, w którym produkt jest wprowadzany na rynek), musi być naniesiona na etykietę lub ewentualną pieczęć czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego widniejącego na niej napisu, a po niej należy umieścić wspólnotowy znak graficzny oraz logo przedsiębiorstwa.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem produkcji produktu objętego ChOG „Salame Felino" jest obszar administracyjny prowincji Parma.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar produkcji produktu objętego ChOG „Salame Felino", obejmujący całą prowincję Parma, wyróżnia się obecnością obszarów zarówno pagórkowatych, jak i równinnych oraz jezior i kopalni soli.

Obszar geograficzny wyznaczono na podstawie rekonstrukcji stosowanych w przeszłości praktyk produkcyjnych, dzięki którym stworzono ten typowy produkt i które związane są z tysiącletnią tradycją uboju i sezonowania mięsa wieprzowego. Tradycjom tym sprzyja obecność, już od czasów antycznych, kopalni soli i szczególnych warunków klimatycznych, związanych z występowaniem specyficznej wilgotności, ekspozycji na prądy powietrza morskiego oraz rozległych obszarów leśnych.

Na parmeńskich wzgórzach od zawsze możliwe było łączenie technik wykorzystywanych na terenach równinnych i wydobycia soli w Salsomaggiore.

Przez technologię pochodzącą z równin należy rozumieć praktyki przetwórstwa i sezonowania mięsa wieprzowego, które wypracowano jeszcze w epoce Etrusków i Rzymian, również dzięki istnieniu hodowli przeznaczonych między innymi na dostawy pożywienia dla legionów rzymskich. W tych praktykach opracowanych na okolicznych wzgórzach wykorzystywano łatwo dostępną sól, pochodzącą z kopalni w Salsomaggiore – regionu, gdzie tradycyjnie koncentrowało się przetwórstwo soli. Jako cenny surowiec była ona przetwarzana w miejscach oddalonych od szlaków komunikacyjnych i dlatego mniej narażonych na ewentualne kradzieże.

Również ze względu na fakt, że kopalnie soli są tu obecne od 1300 r., tradycja peklowania i przetwórstwa mięsa wieprzowego spowodowała powstanie produktów cenionych zarówno na rynkach krajowych, jak i międzynarodowych.

5.2. *Specyfika produktu*

Produkt objęty ChOG „Salame Felino" odróżnia się od innych produktów należących do tej samej klasy towarowej zbitą i nieelastyczną konsystencją, jednorodnością mięsa oraz rubinową barwą. Jego smak jest łagodny i delikatny.

Jest to salami, które w odróżnieniu od większości dostępnych w sprzedaży produktów tego typu jest pakowane wyłącznie do kiszki naturalnej (nigdy do syntetycznej). „Salame Felino" nie zawiera laktozy ani mąki mlecznej, posiada umiarkowanie wysokie pH, co podkreśla cechy organoleptyczne produktu.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub szczególną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG)*

O renomie produktu objętego ChOG „Salame Felino" świadczy liczna bibliografia zawierająca odniesienia do przedmiotowego produktu i wzmianki o nim.

Najstarsze wzmianki o produkcie można znaleźć już u niektórych łacińskich autorów z I w n.e. (Apicjusz, *De Re cocquinaria*). „Salame Felino" było dobrze znane na dworach rodzin, które kolejno panowały w stolicy: począwszy od rodu Farnese, poprzez Księżną Marię Ludwikę, po Burbonów.

Najstarsze graficzne przedstawienie produktu znajduje się w dekoracji wnętrza Baptysterium w Parmie (1196–1307), gdzie na płycie poświęconej znakowi zodiakalnemu Wodnikowi widnieją, przewieszone przez obrotowy stojak garnka wiszącego nad paleniskiem, dwa pęta salami, które ze względu na podobne do aktualnych wymiary i kształt można uznać za produkt objęty ChOG „Salame Felino".

Ze spisu pogłowia świń przeprowadzonego w 1766 r. wynika, że Marchesato di Felino był najbardziej ożywionym rynkiem w okręgu pod względem handlu wieprzowiną. Z tego samego okresu pochodzą cenniki urzędowe obowiązujące w rejonie miasta Felino, w których wycenione jest chude i tłuste salami. Od 1800 r. kroniki opisujące obyczaje i tradycje kulinarne wspominają o szczególnym sposobie przetwarzania mięsa wieprzowego na salami w rejonie miejscowości Felino.

W 1905 r. w słowniku włoskim pojawia się hasło „Salame Felino", a w 1912 r. produkcja salami w Felino jest uwzględniona w rocznym sprawozdaniu ministra rolnictwa na temat sytuacji gospodarczej.

Od 1927 r. właściwe lokalne instytucje publiczne przyznają salami produkowanemu w prowincji Parma nazwę „Salame Felino", które zapewne już wówczas musiało cieszyć się szczególną renomą i uznaniem i było rozpoznawalne, skoro stosowanie w użyciu handlowym tej nazwy przyczyniało się, w ocenie Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale (Urzędu i Rady Prowincji ds. Gospodarki Narodowej), do poprawy dobrobytu w prowincji. Również i dzisiaj dzięki badaniom parmeńskiej kultury gastronomicznej można stwierdzić, że tradycja produkcji „Salame Felino" jest silnie zakorzeniona na terenie prowincji Parmy. Liczne opisy łączą „Salame Felino" z gastronomią prowincji, wymieniając je jako jedną z najbardziej cenionych wędlin parmeńskich, której jakość związana jest niewątpliwie z wielowiekową tradycją, która powstała i zachowała się niezmieniona tylko w dolinach prowincji Parmy. Do powyższego można jeszcze dodać liczne imprezy i wydarzenia poświęcone „Salame Felino", które w dalszym ciągu są organizowane zarówno we Włoszech, jak i zagranicą przez lokalne władze i instytucje prowincji Parma. Podczas tych wydarzeń na stoiskach odbywają się degustacje produktu i rozdawane są materiały informujące o cechach salami i tradycyjnej produkcji „Salame Felino" w regionie parmeńskim.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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