C/2025/2973

5.6.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/2973)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Salame Felino”

UE PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

1. **Denumirea produsului**

„Salame Felino”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al IGP

— nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și

— nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea articolului 4*

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere: modificarea introduce unitățile care efectuează felierea printre categoriile de operatori din cadrul IGP care fac obiectul controlului.

Justificare: această adăugire este necesară deoarece produsul feliat se află printre tipurile de „Salame Felino” care pot fi comercializate în conformitate cu caietul de sarcini.

Modificarea nu vizează documentul unic.

2. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea vizează înlocuirea referirii la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 cu referirea la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

Justificare: modificarea a permis actualizarea referirilor, astfel încât să se facă trimitere la legislația în vigoare a Uniunii Europene privind clasificarea carcaselor de porcine.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește criteriul greutății medii în viu per lot de 160 kg ±10 % cu greutatea fiecărei carcase, care trebuie să fie cuprinsă între 110,1 și 190 kg, fiind prevăzută obligația ca greutatea să fie confirmată la momentul sacrificării.

Justificare: eliminarea greutății în viu și introducerea criteriului greutății fiecărei carcase permit controlarea mai punctuală a îndeplinirii cerințelor pentru acceptarea fiecărei porcine sacrificate, aceasta fiind o metodă mai transparentă, mai punctuală, mai precisă și, în general, mai bună. Majorarea greutății porcinelor este datorată actualei tendințe a sectorului european al creșterii porcinelor, care derivă din îmbunătățirea caracteristicilor genetice, a bunăstării animalelor și a alimentației.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce criteriul pentru calcularea vârstei porcinelor în scopul sacrificării.

Justificare: modificarea sporește claritatea caietului de sarcini pentru operatori și în scopul controalelor.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 5 ultimul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a eliminat exprimarea „menționat la articolul 7”.

Justificare: modificarea a fost necesară deoarece, în noul caiet de sarcini, articolul 7 conține o dispoziție diferită.

Modificarea nu vizează documentul unic.

6. *Modificarea articolului 7*

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a eliminat dispoziția referitoare la organismul responsabil cu controalele.

Justificare: eliminarea constituie o actualizare necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

Modificarea nu vizează documentul unic.

7. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea renumerotează articolul 8 ca articolul 7.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se ține seama de noua organizare a articolelor din caietul de sarcini.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Salame Felino”

Nr. UE: PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Salame Felino”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 16 - PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul comercializării, produsul „Salame Felino” IGP are o formă cilindrică, o extremitate mai mare decât cealaltă și o suprafață exterioară de culoare alb-gri ușor pulverulentă determinată de dezvoltarea unei mici cantități de mucegaiuri autohtone.

Produsul „Salame Felino” IGP trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— greutate: cuprinsă între 200 de grame și 4,5 kilograme;

— dimensiuni: formă cilindrică neregulată, cu lungimea cuprinsă între 15 și 130 de centimetri;

— organoleptice: la feliere, felia se prezintă compactă, cu consistență neelastică, omogenă și slabă, de culoare roșu-rubin, fără pete; la gust, e dulce și delicat;

— chimice și chimico-fizice:

proteine totale	minimum 23 %
raport colagen/proteine	maximum 0,10
raport apă/proteine	maximum 2,00
raport grăsimi/proteine	maximum 1,50
pH	> 5,3
lactobacili totali	> 100 000

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Nu există dispoziții în acest sens nici în caietul de sarcini, nici în documentul unic publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C nr. 19 din 20.1.2011.

Produsul „Salame Felino" IGP se obține din carne de porc cu următoarele caracteristici:

— sunt admise animalele de rasă pură sau de rase derivate din rasele tradiționale de bază Large White și Landrace, astfel cum au fost ameliorate în registrul genealogic italian;

— sunt admise și animalele derivate din rasa Duroc, astfel cum a fost ameliorată în registrul genealogic italian;

— sunt, de asemenea, admise și animale aparținând altor rase metise sau hibride, dar numai cele ale căror carcase se încadrează în clasele U/R/O definite în grila utilizată în Uniune pentru clasificarea carcaselor de porc care figurează în anexa IV la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 cu modificările succesive;

— respectând tradiția, rămân în orice caz excluse animalele cu trăsături genetice nefavorabile, în special în ceea ce privește sensibilitatea la stres (PSS), trăsături care, în prezent, pot fi depistate în mod obiectiv, atât „post mortem" la animale, cât și în produsele maturate;

— sunt, în orice caz, excluse animalele de rasă pură Landrace belgian, Hampshire, Piétrain, Duroc și Spotted Poland;

— tipurile genetice utilizate trebuie să asigure obținerea de greutăți ridicate în condiții de bună eficiență și, în orice caz, trebuie să garanteze obținerea unei greutăți a fiecărei carcase cuprinse între 110,1 și 190 kg;

— vârsta minimă de sacrificare este de nouă luni;

— utilizarea cărnii obținute de la vieri și scroafe este exclusă;

— porcinele sacrificate trebuie să se afle în condiții sanitare optime; după sacrificare, porcinele trebuie să fie complet sângerate;

— bucățile de carne utilizate la producția de „Salame Felino" IGP sunt constituite din porțiuni musculare și adipoase selecționate cum ar fi, de exemplu, slănină cu carne din partea anterioară a burții (*testa di pancetta*) și/sau spată tocată (*trito di banco/sottospalla*); carnea utilizată nu trebuie să fi fost supusă niciunui proces de congelare.

Porțiunile musculare și adipoase sunt curățate cu grijă prin eliminarea părților ligamentoase de mari dimensiuni și a țesutului adipos moale.

Carnea (porțiunile musculare și adipoase) utilizate la fabricarea „Salame Felino" IGP trebuie lăsată să se odihnească într-o cameră frigorifică a cărei temperatură nu trebuie să coboare sub - 1 °C și care trebuie să fie astfel echipată încât să permită o bună deshidratare a porțiunilor musculare.

Măcinarea pastei trebuie efectuată cu mașina de măcinat carne (site cu orificii de 6-8 mm).

Carnea este apoi malaxată cu sare, în procentaj de 2 până la 2,8 %, cu piper întreg și/sau bucățele, în procentaj de 0,03 până la 0,06 %, și cu usturoi pisat.

Ingrediente care pot fi, de asemenea, folosite:

— vin alb sec, în proporție de maximum 400 cl/100 kg de carne, pentru a accentua aroma și parfumul;

— zahăr și/sau dextroză și/sau fructoză: 0-0,3 %;

— culturi starter pentru fermentare: aceste culturi starter trebuie utilizate în conformitate cu bunele practici, având în vedere caracteristicile specifice ale culturilor starter pentru „Salame Felino”. Rolul lor este de a dezvolta gustul și aroma, prin intermediul acțiunii lipolitice și proteolitice, stabilizând totodată culoarea și controlând acidificarea;

— nitrat de sodiu și/sau de potasiu: maximum 300 mg/kg; nitrit de sodiu și/sau de potasiu: maximum 150 mg/kg; acid ascorbic și sarea sa sodică: maximum 1 g/kg.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele specifice ale producției sunt:

— tocarea cu o mașină de tocat carne;

— malaxarea cărnii tocate cu sare, piper și usturoi; se pot utiliza, de asemenea, vin, zaharuri, culturi starter pentru fermentare, nitrat de sodiu sau de potasiu, nitrit de sodiu sau de potasiu, acid ascorbic și sarea de sodiu a acestuia;

— umplerea, la care se utilizează intestinele naturale de porc;

— legarea cu fir (dar nu sub formă de plasă);

— uscarea și maturarea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Operațiunile de feliere și ambalare a produsului „Salame Felino” sunt efectuate sub controlul organismului autorizat, conform metodelor prevăzute în planul de control.

Într-adevăr, ținând cont de delicatețea produsului și de caracterul potențial stresant al etapelor de feliere și ambalare, timpul în care feliile rămân în contact cu aerul trebuie să fie cât mai scurt cu putință, pentru a se evita fenomenul de înnegrire a culorii.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Salame Felino” IGP poate fi comercializat: întreg, cu o simplă etichetă sau, eventual, un sigiliu; în bucăți, prezentate în ambalaje vidate sau cu atmosferă protectoare; feliat, prezentat în ambalaje vidate sau cu atmosferă protectoare.

Denumirea „Salame Felino”, urmată de mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” sau de acronimul „IGP” (tradus în limba țării în care este comercializat produsul), trebuie să fie marcată pe etichetă sau pe eventualul sigiliu în mod clar și indelebil, astfel încât să poată fi deosebită în mod clar de orice altă mențiune, și să fie urmată de logoul Uniunii și de marca producătorului.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a produsului „Salame Felino” corespunde teritoriului administrativ al provinciei Parma.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Aria de producție a produsului „Salame Felino” IGP, care corespunde întregii provincii Parma, este caracterizată prin prezența atât a unor zone de câmpie, cât și a unor zone deluroase, precum și de prezența lacurilor și a minelor de sare.

Delimitarea ariei geografice a fost realizată pe baza unei reconstituiri istorice detaliate a practicilor de producție care au dus la crearea acestui produs tipic, legate de tradiții milenare în ceea ce privește sacrificarea porcilor și maturarea cărnii de porc, favorizate de prezența încă din antichitate a minelor de sare și de condițiile climatice deosebite datorate prezenței unor niveluri specifice de umiditate, expunerii la curenți de aer marin și prezenței unor vaste întinderi împădurite.

În zona deluroasă a provinciei Parma, a fost dintotdeauna posibilă îmbinarea dintre tehnologia zonei de câmpie și sarea din Salsomaggiore.

Prin „tehnici utilizate în zona de câmpie” trebuie înțelese acele practici de prelucrare și de maturare a cărnii de porc care s-au format încă din epocile etruscă și romană, datorită prezenței fermelor de porci al căror rol, printre altele, era de a furniza alimente legiunilor romane și care au profitat de așezarea lor pe dealurile de la marginea câmpiilor, utilizând sarea din minele din Salsomaggiore, prelucrată în mod tradițional în zona deluroasă; sarea fiind un material prețios, se prefera prelucrarea ei în zone mai îndepărtate de căile de comunicație, unde aceasta era mai la adăpost de posibile furturi.

Faptul că sărarea cărnii de porc și prelucrarea acesteia au dus, încă de pe la 1300, la obținerea unor produse recunoscute atât la nivel național, cât și la nivel internațional se datorează, printre altele, prezenței în zonă a minelor de sare.

5.2. *Specificitatea produsului*

Produsul „Salame Felino” IGP se distinge de celelalte produse din aceeași categorie merceologică prin consistența sa compactă, neelastică, prin omogenitate și prin culoarea sa roșu-rubin. Gustul este dulce și delicat.

Este vorba de un salam la a cărui producție se utilizează, spre deosebire de marea majoritate a salamurilor de pe piață, doar intestinele naturale (niciodată cele artificiale). Produsul „Salame Felino” nu conține lactoză sau făină de lapte și prezintă un pH ușor ridicat, aceste caracteristici sporindu-i calitățile organoleptice.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Reputația produsului „Salame Felino” IGP este demonstrată de bibliografia abundentă, bogată în mențiuni și citate referitoare la acest produs.

Primele referiri la acesta se întâlnesc deja la unii autori latini din primul secol d.H. (Apicius, *De re coquinaria*). El era bine cunoscut la curțile care s-au succedat în capitală, de la Farnese la Burboni și la Ducesa Maria Luigia.

Cea mai veche reprezentare a produsului pare să fie cea care figurează în decorațiunea interioară a Baptisteriului din Parma (1196-1307). În panoul dedicat semnului astrologic al Vărsătorului, așezate de-o parte și de alta a suportului rotativ al unei oale aflate pe o vatră, pot fi observate două rude de salam care pot fi identificate ca fiind „Salame Felino” IGP, datorită mărimii și formei lor identice cu cea a salamurilor produse în zilele noastre.

Dintr-un recensământ al porcilor, efectuat în 1766, rezultă că marchizatul Felino reprezenta piața cea mai activă a târgurilor de porci din regiune. În aceeași perioadă, pe teritoriul localității Felino întâlnim baremuri care fixează prețurile salamului slab și ale celui gras. Începând cu anul 1800, cronicile de obiceiuri și de tradiții culinare semnalează prezența unui mod special de prelucrare a cărnii de porc și de transformare a acesteia în salamuri, pe teritoriul localității Felino.

În 1905, în dicționarul italian a apărut sintagma „Salame Felino”, iar în 1912 s-a vorbit despre producția de „Salame Felino” în raportul ministrului agriculturii privind performanțele economice ale anului.

Începând cu anul 1927, instituțiile publice locale competente atribuie salamului produs în provincia Parma denumirea de „Salame Felino”, care, în mod evident, trebuie să se fi bucurat deja de un renume și de o reputație speciale și să-și fi meritat, astfel, recunoașterea, dacă, în opinia Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale (entitatea provincială responsabilă pentru economia națională), afirmarea utilizării comerciale a acestei denumiri constituia un mijloc de a promova bunăstarea provinciei. Chiar și astăzi, faptul că producția de „Salame Felino” are rădăcini adânci în teritoriul provinciei Parma poate fi constatat prin cercetări și studii ale culturii gastronomice din zonă. Într-adevăr, multe articole leagă produsul „Salame Felino” de gastronomia provinciei, menționându-l ca fiind unul dintre produsele de carmangerie cele mai apreciate din Parma, cu o calitate indisolubil legată de tradiția sa seculară, care s-a dezvoltat și a fost păstrată intactă doar în văile provinciei Parma. Pe lângă cele de mai sus, trebuie amintite numeroasele evenimente dedicate produsului „Salame Felino”, care continuă să fie organizate, atât în Italia, cât și în străinătate, de autoritățile locale și de instituțiile provinciei Parma, evenimente care propun standuri de degustare și materiale informative referitoare la caracteristicile și la producția istorică de „Salame Felino” în provincia Parma.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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