C/2025/2973

5.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2973)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Salame Felino“

EU PGI-IT-0597-AM01 – 12.3 2025

1. **Názov výrobku**

„Salame Felino“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO:

— nemení sa nimi názov chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia, ani použitie tohto názvu,

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente, ani

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena článku 4*

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis: Zmenou sa do kategórií prevádzkovateľov v rámci CHZO podliehajúcich systému kontroly pridávajú subjekty vykonávajúce krájanie.

Dôvod: Táto zmena je potrebná, pretože jednou z foriem, v ktorých sa môže „Salame Felino“ v súlade so špecifikáciou výrobku uvádzať na trh, je krájaný výrobok.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článku 5*

Zmena 2

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa odkaz na nariadenie (ES) č. 1234/2007 nahrádza odkazom na nariadenie (EÚ) č. 1308/2013.

Dôvod: Zmenou sa aktualizujú odkazy na platné právne predpisy Európskej únie o klasifikácii jatočných tiel ošípaných.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 5*

Zmena 3

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nahrádza kritérium priemernej živej hmotnosti na dávku 160 kg ± 10 % hmotnosťou jednotlivého tela v rozpätí 110,1 kg až 190 kg, pričom sa konkretizuje, že o splnení tejto podmienky sa treba uistiť v čase zabitia.

Dôvod: Vypustením živej hmotnosti a zahrnutím kritéria individuálnej hmotnosti tela sa umožňuje presnejšia kontrola požiadaviek oprávnenosti pri každej zabitej ošípanej, keďže ide o transparentnejšiu, presnejšiu, cielenejšiu a vo všeobecnosti lepšiu metódu. Zvýšenie hmotnosti ošípaných súvisí so súčasným trendom v európskom chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 5*

Zmena 4

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vkladá kritérium na výpočet veku ošípaných na účely zabitia.

Dôvod: Zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku pre prevádzkovateľov a na účely kontroly.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 5*

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 5 posledného odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťajú slová „uvedené v článku 7“.

Dôvod: Zmena je potrebná, pretože článok 7 novej špecifikácie výrobku obsahuje iné ustanovenie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Zmena článku 7*

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie o kontrolnom orgáne.

Dôvod: Ide o nevyhnutnú aktualizáciu s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi Európskej únie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Zmena článku 8*

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Salame Felino“

EÚ č.: PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Salame Felino“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pri uvedení na trh má „Salame Felino“ CHZO valcovitý tvar, pričom jeden koniec je širší než druhý, vonkajší povrch je sivobielej farby a má mierne práškovitý vzhľad, ktorý je spôsobený povrchovou tvorbou malého množstva autochtónnych plesní.

„Salame Felino“ CHZO sa musí vyznačovať týmito typickými vlastnosťami:

— hmotnosť: 200 gramov až 4,5 kilogramu,

— veľkosť: nepravidelný valcovitý tvar s dĺžkou 15 až 130 centimetrov,

— organoleptické vlastnosti: pri krájaní je plátok celistvej, nepružnej a homogénnej konzistencie, bez tuku, rubínovočervenej farby bez škvŕn, lahodnej a jemnej chuti,

— chemické a chemicko-fyzikálne vlastnosti:

celkový obsah bielkovín	min. 23 %
pomer kolagénu a bielkovín	max. 0,10
pomer vody a bielkovín	max. 2,00
pomer tukov a bielkovín	max. 1,50
pH	> 5,3
celkový obsah laktobacilov	> 100 000

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

V špecifikácii výrobku ani v jednotnom dokumente uverejnenom v Ú. v. EÚ C 19 z 20. 1. 2011 sa nenachádzajú žiadne ustanovenia.

„Salame Felino“ CHZO sa vyrába z bravčového mäsa, pričom sa musia dodržiavať tieto podmienky:

— prípustné sú len čistokrvné zvieratá základných tradičných plemien Large White a Landrace alebo zvieratá pochádzajúce z týchto plemien, vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy,

— prípustné sú tiež zvieratá pochádzajúce z plemena Duroc vyšľachteného podľa talianskej plemennej knihy,

— okrem toho sú prípustné aj zvieratá iných plemien, kríženec aj hybridy, a to pod podmienkou, že ich jatočné telá patria do tried U, R, O stupnice Spoločenstva na klasifikáciu jatočných tiel ošípaných uvedenej v prílohe IV k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 v znení zmien a doplnení,

— v súlade s tradičnými postupmi sú ošípané, ktoré sú nositeľmi protikladných vlastností, a najmä stresového syndrómu ošípaných, v každom prípade vylúčené; to už v súčasnosti možno objektívne zistiť u zvierat (prehliadkou *post mortem*) a v prípade konzervovaných výrobkov;

— v každom prípade sú vylúčené čistokrvné zvieratá plemien Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc a Spotted Poland,

— použité genetické druhy musia zaručovať dosiahnutie vysokej hmotnosti s dostatočnou výnosnosťou a vždy s priemernou hmotnosťou v rozmedzí od 110,1 kg do 190 kg na kus,

— zvieratá sa zabíjajú po dosiahnutí minimálneho veku deväť mesiacov,

— využívanie mäsa kancov a prasníc je zakázané,

— pri zabití musia byť ošípané vo výbornom zdravotnom stave a dokonale odkrvené,

— kusy mäsa používané na výrobu „Salame Felino“ CHZO tvoria vybrané časti svaloviny alebo tuku, ako napríklad *testa di pancetta* (kus bôčika) a/alebo *trito di banco* (podpliecko). Použité mäso nesmie prejsť žiadnym procesom zmrazenia.

Kusy svaloviny a tuku sú dôkladne očistené odstránením väzivových častí väčších rozmerov a mäkkého tukového tkaniva.

Mäso (kusy svaloviny a tuku) používané na výrobu „Salame Felino“ CHZO musí byť uložené v chladiacom boxe pri teplote, ktorá nesmie byť nižšia ako –1 °C, tak, aby sa zabezpečilo správne sušenie svaloviny.

Zmes sa musí pomlieť mlynčekom na mäso (s mriežkou s otvormi s priemerom 6 mm až 8 mm)-.

Do mäsa sa primiešava soľ (2 % – 2,8 %), celé a/alebo mleté čierne korenie (0,03 % – 0,06 %) a roztlačený cesnak.

Okrem toho sa môže použiť:

— suché biele víno v pomere najviac 400 cl na 100 kg mäsa na zvýraznenie arómy a vône,

— cukor a/alebo dextróza a/alebo fruktóza: 0 % – 0,3 %,

— štartovacie fermentačné kultúry: používanie týchto štartovacích kultúr musí byť v súlade s osvedčenými postupmi s prihliadnutím na charakteristické vlastnosti štartovacích kultúr „Salame Felino“. Tieto fermenty majú rozvinúť chuť a arómu výrobku prostredníctvom lipolytickej a proteolytickej reakcie a zároveň stabilizovať farbu a regulovať zvyšovanie obsahu kyselín,

— dusičnan sodný a/alebo dusičnan draselný: max. 300 mg/kg; dusitan sodný a/alebo dusitan draselný: max. 150 mg/kg; kyselina askorbová a soľ sodná (max. 1 g/kg).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Konkrétne kroky pri výrobe sú:

— mletie pomocou mlynčeka na mäso,

— zmiešanie mäsa so soľou, s čiernym korením a cesnakom, používanie vína, cukrov, štartovacích fermentačných kultúr, dusičnanu sodného alebo draselného, dusitanu sodného alebo draselného, kyseliny askorbovej a soli sodnej je tiež povolené,

— plnenie do prírodných bravčových čriev,

— viazanie špagátom (nie do sieťok),

— sušenie a dozrievanie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Proces krájania a balenia „Salame Felino“ sa môže vykonávať len pod kontrolou oprávneného orgánu v súlade s podmienkami stanovenými v pláne kontroly.

Vzhľadom na jemnosť výrobku a vzhľadom na potenciálne škodlivý vplyv fázy krájania a balenia je nevyhnutné, aby kontakt rezu so vzduchom bol čo možno najkratší, aby sa predišlo stmavnutiu výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Salame Felino“ CHZO sa môže predávať vcelku, označená len etiketou alebo prípadne pečaťou, v kusoch balených vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére, alebo v plátkoch balených vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére.

Označenie „Salame Felino“ CHZO, za ktorým je uvedený názov „Indicazione Geografica Protetta“ [chránené zemepisné označenie] alebo skratka „IGP“ [CHZO] (preložené do jazyku krajiny, v ktorej sa výrobok predáva), musí byť uvedené na etikete jasným a nezmazateľným písmom, ktoré je zreteľne odlíšiteľné od akéhokoľvek iného nápisu, ktorý sa uvádza na etikete, a za ním nasleduje grafický symbol Spoločenstva a logo podniku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobnou oblasťou „Salame Felino“ CHZO je správne územie provincie Parma.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Oblasť výroby „Salame Felino“ CHZO, ktorá zahŕňa celé územie provincie Parma, sa vyznačuje kopcovito-nížinatými regiónmi, ako aj výskytom jazier a soľných baní.

K vymedzeniu zemepisnej oblasti došlo na základe podrobnej historickej rekonštrukcie výrobných postupov, ktorými sa dospelo k zrodu tohto typického výrobku a ktoré sa spájajú s tisícročnými tradíciami zabíjania ošípaných a dozrievania bravčového mäsa. Tieto tradície vznikli už v staroveku vďaka prítomnosti soľných baní a špecifickým klimatickým podmienkam vyplývajúcim zo špecifickej úrovne vlhkosti, z pôsobenia prúdov morského vzduchu a koncentrácie rozsiahlych zalesnených oblastí.

Na kopcoch v oblasti Parmy bolo vždy možné nájsť spojenie technológie používanej na nížine a soli zo Salsomaggiore.

„Postupmi z nížin“ treba chápať postupy spracovania a dozrievania bravčového mäsa, ktoré sa rozvinuli v dobe etruskej a rímskej, a to aj z dôvodu chovu ošípaných určených najmä na zabezpečenie stravy pre rímske légie, ktoré na kopcoch lemujúcich nížiny ťažili z jednoduchšieho využívania soli zo soľných baní v Salsomaggiore, kopcovitej obci, kde sa tradične sústredili aktivity spracovania soli. Spracovanie soli, vzácnej suroviny, prebiehalo v oblastiach vzdialenejších od pozemných komunikácií, čím bola viac chránená pred prípadnými krádežami.

Solenie bravčového mäsa a jeho spracovanie totiž viedlo aj vďaka existencii mnohých soľných baní už od 14. storočia k výrobe výrobkov uznávaných na vnútroštátnej, ako aj medzinárodnej úrovni.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Salame Felino“ CHZO sa od iných výrobkov tej istej triedy akosti odlišuje pevnou a nepružnou konzistenciou, homogénnosťou a rubínovočerveným sfarbením. Chuť je lahodná a jemná.

Ide o salámu, ktorá sa na rozdiel od veľkej väčšiny predávaných salám plní výlučne do prírodných čriev (nikdy nie do umelých). „Salame Felino“ neobsahuje laktózu ani práškové mlieko, má nízke pH, čo zvýrazňuje organoleptické vlastnosti výrobku.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)*

Povesť „Salame Felino“ CHZO je doložená bohatou bibliografiou, ktorá obsahuje odkazy na tento výrobok, ako aj citácie o tomto výrobku.

Prvé odkazy na výrobok sa objavujú už u niektorých latinských autorov v 1. storočí nášho letopočtu (Apicius, *De Re cocquinaria*). „Salame Felino“ dobre poznali dvory, ktoré sa postupne vystriedali v hlavnom meste: od rodu Farnese po Bourbonovcov, cez vojvodkyňu Máriu Lujzu.

Zdá sa, že najstarším zobrazením výrobku je vyobrazenie vo vnútornej výzdobe Baptistéria v Parme (1196 – 1307), kde na tabuli venovanej zverokruhovému znameniu Vodnár možno na ohnisku vidieť dve salámy prevesené cez otáčajúci sa stojan kotlíka. Z ich rozmerov a tvaru, ktoré sú rovnaké ako dnes, je zrejmé, že ide o „Salame Felino“ CHZO.

Sčítanie ošípaných v roku 1766 ukazuje, že marka obce Felino bola najrušnejším miestom regiónu, pokiaľ ide o obchod s ošípanými. Z toho istého obdobia pochádzajú aj tabuľky týkajúce sa felinského územia (lokality Felino), ktoré stanovujú ceny chudých a tučných salám. Od začiatku 19. storočia sa v kronikách zvykov a v kuchárskych kronikách začínajú objavovať zmienky o osobitnom spôsobe spracovania bravčového mäsa na salámy na území lokality Felino.

V talianskom slovníku z roku 1905 je zaznamenaný výraz „Salame Felino“ a v roku 1912 sa o výrobe salám v obci Felino zmieňuje správa ministerstva poľnohospodárstva o hospodárskom rozvoji v danom roku.

Od roku 1927 príslušné miestne verejné orgány udeľujú saláme vyrábanej v provincii Parma názov „Salame Felino“. Tento názov musel mať zjavne už v tom čase mimoriadnu prestíž a povesť, a teda musel byť uznávaný, ak úrad l'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale považoval používanie tohto názvu na obchodné účely za spôsob, ako podporiť prosperitu provincie. Ešte aj dnes možno pevnú spätosť výroby „Salame Felino“ s územím provincie Parma sledovať prostredníctvom podrobných výskumov a štúdií o gastronomickej kultúre parmského regiónu. Existuje množstvo článkov, ktoré spájajú „Salame Felino“ s gastronómiou provincie a ktoré ju uvádzajú ako jeden z najviac cenených parmských solených plnených výrobkov, ktorých kvalita sa nerozlučne spája so stáročnou tradíciou, ktorá vznikla a zachovala sa len v údolí provincie Parma. Miestne orgány a inštitúcie provincie Parma okrem toho naďalej organizujú množstvo podujatí a udalostí na počesť „Salame Felino“ v Taliansku, ako aj v zahraničí a otvárajú stánky, kde možno degustovať a získať informácie o typických vlastnostiach výrobku a historickej výrobe „Salame Felino“ v provincii Parma.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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