C/2025/2973

5.6.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2973)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Salame Felino“

EU PGI-IT-0597-AM01 – 12. marec 2025

1. **Ime proizvoda**

„Salame Felino“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za ZGO:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta ali

— ne predvidevajo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba člena 4*

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis: S spremembo se kategorijam gospodarskih subjektov, ki uporabljajo ZGO in za katere se uporablja nadzorni sistem, dodajo rezalci.

Razlog: Sprememba je potrebna, ker je narezani proizvod ena od oblik, v katerih se lahko proizvod „Salame Felino“ trži v skladu s specifikacijo proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se sklicevanje na Uredbo (ES) št. 1234/2007 nadomesti s sklicevanjem na Uredbo (EU) št. 1308/2013.

Razlog: S spremembo se posodobijo sklicevanja na veljavno zakonodajo Evropske unije o razvrščanju prašičjih trupov.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se merilo povprečne žive teže na serijo 160 kg ± 10 % nadomesti s težo posameznega trupa, ki znaša med 110,1 kg in 190 kg, pri čemer se določi, da je treba to ugotoviti ob zakolu.

Razlog: Z odpravo žive teže in vključitvijo merila teže posameznega trupa se lahko za vsakega zaklanega prašiča natančneje preverijo zahteve za upravičenost, saj je ta metoda preglednejša, natančnejša, bolj ciljno usmerjena in na splošno boljša. Povečanje teže prašičev je povezano s sedanjim trendom v evropski prašičereji, ki je rezultat izboljšane genetike, dobrobiti živali in prehrane.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se vstavi merilo za izračun starosti prašičev za zakol.

Razlog: S spremembo se pojasni specifikacija proizvoda za gospodarske subjekte in za namene nadzora.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 5, zadnji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se črta besedilo „iz člena 7“.

Razlog: Sprememba je potrebna, ker člen 7 nove specifikacije proizvoda vsebuje drugačno določbo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba člena 7*

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se črtajo določbe o nadzornem organu.

Razlog: To je potrebna posodobitev, da se specifikacija proizvoda uskladi z veljavno zakonodajo Evropske unije.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se člen 8 preštevilči v člen 7.

Razlog: Sprememba je potrebna zaradi nove strukture členov specifikacije proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Salame Felino“

EU št.: PGI-IT-0597-AM01 –12. marec 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Salame Felino“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Proizvod z ZGO „Salame Felino“ mora biti ob dajanju na trg valjaste oblike, tako da je en konec debelejši od drugega. Njegova zunanja površina mora biti belkaste/sivkaste barve in prekrita s prahom zaradi majhne količine avtohtone plesni.

Proizvod z ZGO „Salame Felino“ mora imeti naslednje lastnosti:

— teža: od 200 gramov do 4,5 kilograma,

— velikost: nepravilna valjasta oblika, dolga od 15 do 130 centimetrov,

— organoleptične lastnosti: ob razrezu morajo biti rezine čvrste in neelastične, homogene in puste, rubinasto rdeče barve, brez lis ter blagega in prefinjenega okusa,

— kemijske in kemijsko-fizikalne lastnosti:

skupna vsebnost beljakovin	vsaj 23 %,
razmerje kolagen/beljakovine	največ 0,10,
razmerje voda/beljakovine	največ 2,00,
razmerje maščobe/beljakovine	največ 1,50,
pH	> 5,3,
skupna vsebnost laktobacilov	> 100 000.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Specifikacija proizvoda in enotni dokument, objavljen v UL C 19 z dne 20. januarja 2011, ne vsebujeta določb.

Proizvod z ZGO „Salame Felino“ se proizvaja iz prašičjega mesa na način, opisan v nadaljevanju:

— uporabljati je treba čistokrvne prašiče tradicionalnih osnovnih pasem veliki beli prašič (large white) in landrace ali živali, ki izvirajo iz teh pasem, kot so bile izboljšane z italijansko rodovniško knjigo,

— dovoljene so tudi živali, ki izvirajo iz pasme duroc, kot so bile izboljšane z italijansko rodovniško knjigo,

— dovoljene so tudi živali drugih pasem, tj. križanci in mešanci, če se njihovi trupi uvrščajo v razrede U, R ali O, kot so opredeljeni v preglednici za razvrščanje trupov prašičev iz Priloge IV k Uredbi (EU) št. 1308/2013, kakor je bila spremenjena,

— v skladu s tradicionalno prakso so vsekakor izključeni prašiči z neželenimi lastnostmi, zlasti sindromom stresa pri prašičih (PSS); danes se lahko take lastnosti objektivno merijo pri živalih po smrti in v sušenih proizvodih,

— nikakor niso dovoljene čistokrvne živali pasem belgijski landrace, hampshire, pietrain, duroc in spotted poland,

— uporabljeni genetski tipi morajo biti sposobni doseči veliko težo in dober izkoristek, vsekakor pa mora teža posameznega trupa znašati med 110,1 kg in 190 kg,

— minimalna starost ob zakolu je devet mesecev,

— uporaba merjascev in svinj ni dovoljena,

— ob zakolu mora biti zdravstveno stanje prašičev najboljše, njihova izkrvavitev pa mora biti popolna,

— kosi mesa, uporabljeni za proizvodnjo proizvoda z ZGO „Salame Felino“, so izbrani mišični ali maščobni deli, kot sta na primer kranialni del potrebušine (*testa di pancetta*) in/ali mleto meso podplečja (*trito di banco*/*sottospalla*). Zamrznjeno meso se ne sme uporabljati.

Mišične in maščobne kose je treba skrbno očistiti tako, da se odstranijo večji vezivni deli in mehko maščobno tkivo.

Meso (mišični in maščobni kosi), ki se uporablja za proizvod z ZGO „Salame Felino“, je treba shraniti v hladilnici pri temperaturi, ki ni nižja od –1 °C, in ga razporediti tako, da se mišični deli dobro posušijo.

Mešanico je treba zmleti v stroju za mletje mesa (ki je opremljen z rešetko z luknjicami premera od 6 do 8 mm).

Meso je treba nato zmešati s soljo (2–2,8 %), celim in/ali mletim poprom (0,03–0,06 %) in mletim česnom.

Uporabijo se lahko tudi:

— suho belo vino, in sicer največ 400 cl na 100 kg mesa, da se poudarita vonj in aroma,

— sladkor in/ali dekstroza in/ali fruktoza: 0–0,3 %,

— starterske kulture: uporabljati jih je treba v skladu z dobrimi praksami in ob upoštevanju posebnih lastnosti starterskih kultur za proizvod „Salame Felino“. Z lipolitičnim in proteolitičnim učinkom pomagajo razviti okus in aromo proizvoda ter prispevajo k stabilizaciji barve in nadzoru kisanja,

— natrijev in/ali kalijev nitrat (največ 300 mg/kg), natrijev in/ali kalijev nitrit (največ 150 mg/kg), askorbinska kislina in njena natrijeva sol (največ 1 g/kg).

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Posebne faze proizvodnje so:

— mletje s strojem za mletje mesa,

— mešanje zmletega mesa s soljo, poprom in česnom; dovoljena je tudi uporaba vina, sladkorjev, starterskih kultur, natrijevega ali kalijevega nitrata, natrijevega ali kalijevega nitrita, askorbinske kisline in njene natrijeve soli,

— polnjenje naravnih prašičjih ovitkov z mešanico,

— vezanje z vrvico (brez mrežic),

— sušenje in zorenje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Rezanje in pakiranje proizvoda „Salame Felino“ morata potekati pod nadzorom pristojnega organa v skladu z določbami načrta nadzora.

Ker je proizvod občutljiv ter se lahko pri rezanju in pakiranju poškoduje, mora biti čas, ko so rezine izpostavljene zraku, čim krajši, da ne bi porjavele.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod z ZGO „Salame Felino“ se lahko da na trg cel, samo z etiketo in po možnosti s pečatom; v debelih rezinah, vakuumsko zapakiran ali zapakiran v zaščitni atmosferi; ali narezan, vakuumsko zapakiran ali zapakiran v zaščitni atmosferi.

Ime proizvoda „Salame Felino“, ki mu sledi navedba „Zaščitena geografska označba“ ali kratica „ZGO“, mora biti na etiketi navedeno z jasnimi, neizbrisnimi črkami, ki se jasno razlikujejo od vseh drugih navedb, temu pa morata slediti logotip Skupnosti in znamka podjetja.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje proizvoda z ZGO „Salame Felino“ je upravno območje pokrajine Parma.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Za proizvodno območje proizvoda z ZGO „Salame Felino“, ki obsega vso pokrajino Parma, so značilni gričevja in planjave ter jezera in rudniki soli.

Geografsko območje je bilo opredeljeno na podlagi temeljite zgodovinske rekonstrukcije proizvodnih praks, ki so izoblikovale ta značilni proizvod. Te prakse so povezane s tisočletnimi tradicijami zakola prašičev in zorenja njihovega mesa, ki so se razvili zaradi rudnikov soli, ki so tu že od nekdaj, in značilnih podnebnih razmer, nastalih zaradi posebnih vrednosti vlage, izpostavljenosti tokovom morskega zraka ter zgoščenih in obsežnih gozdnatih površin.

V parmskih gričevjih so sol iz Salsomaggioreja že od nekdaj uporabljali pri različnih planjavskih tehnikah.

S pojmom „planjavske tehnike“ je treba razumeti prakse predelave in zorenja prašičjega mesa, ki so se s prašičerejo razvile v etruščanskih in rimskih časih. Ta tehnika je bila namenjena zlasti oskrbovanju rimskih legij s hrano, prašičerejci pa so na gričevjih na robu planjav izkoriščali lažji dostop do soli iz rudnikov v Salsomaggioreju – gričevnati skupnosti, kjer se je sol običajno predelovala. Predelava dragocene soli je potekala na območjih, ki so bila bolj oddaljena od komunikacijskih poti, zaradi česar je bila varnejša pred krajami.

Zaradi teh rudnikov soli je bilo namreč od 14. stoletja mogoče s soljenjem in predelavo prašičjega mesa izdelovati proizvode, priznane doma in po svetu.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Proizvod z ZGO „Salame Felino“ se od drugih proizvodov iz iste tržne kategorije razlikuje po trdnosti in neelastičnosti, homogenosti in rubinasto rdeči barvi. Njegov okus je blag in prefinjen.

Proizvod „Salame Felino“ se v nasprotju z večino salam na trgu proizvaja izključno v naravnih ovitkih (nikoli v umetnih). Ne vsebuje laktoze in mleka v prahu ter ima zmerno visok pH, zaradi česar ima boljše organoleptične lastnosti.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Sloves proizvoda z ZGO „Salame Felino“ potrjujejo številni zapisi, ki vsebujejo sklicevanja na ta proizvod in citate v zvezi z njim.

Prve omembe je mogoče najti že pri nekaterih latinskih avtorjih iz 1. stoletja našega štetja (Apicij, *De re coquinaria* (Umetnost kuhanja)). Pozneje je bil proizvod „Salame Felino“ dobro znan na dvorih v prestolnici: od družine Farnese do Burbonov in vojvodinje Marije Luize.

Najstarejša upodobitev proizvoda je verjetno upodobitev na notranjem okrasju parmske krstilnice (Battistero di Parma, 1196–1307), kjer je na frizu nebesnega znamenja vodnarja upodobljeno ognjišče z vrtljivim nosilcem za kuhalni lonec, na katerem sta obešeni dve salami enake velikosti in oblike, kot sta danes značilni za proizvod z ZGO „Salame Felino“.

Po popisu prašičev iz leta 1766 naj bi bila trgovina s prašiči v regiji najživahnejša v grofiji Felino. Iz istega obdobja obstajajo za felinsko ozemlje tudi ceniki pustih in mastnih salam. Kronike o običajih in kulinariki iz začetka 19. stoletja opisujejo poseben način predelave prašičjega mesa v salame na felinskem ozemlju.

Geslo „Salame Felino“ vsebuje italijanski slovar iz leta 1905, proizvodnja salam v Felinu pa je obravnavana tudi v letnem poročilu ministra za kmetijstvo o gospodarskem razvoju iz leta 1912.

Pristojne lokalne javne ustanove od leta 1927 označujejo salamo, proizvedeno v pokrajini Parma, z imenom „Salame Felino“. Ta proizvod je že takrat užival poseben ugled in sloves ter si je po mnenju urada za gospodarstvo in gospodarskega sveta zaslužil priznanje, saj se je zaradi uveljavitve njegovega imena v trgovini povečala blaginja v pokrajini. Da je proizvodnja proizvoda „Salame Felino“ tesno povezana s pokrajino Parma, potrjujejo tudi raziskave in študije o gastronomski kulturi v parmski regiji. Številni članki proizvod „Salame Felino“ povezujejo s pokrajinsko gastronomijo in ga opisujejo kot eno najbolj cenjenih parmskih soljenih mesnin v ovitku, katere kakovost je neločljivo povezana z večstoletno tradicijo, ki so jo razvili in jo ohranjajo izključno v dolinah pokrajine Parma. To dopolnjujejo številne prireditve in dogodki, ki jih parmski javni organi in pokrajinske ustanove še naprej organizirajo v čast proizvodu „Salame Felino“ tako v Italiji kot v tujini in na katerih je na degustacijskih in informacijskih stojnicah mogoče proizvod tudi pokusiti ter dobiti informacije o njegovih značilnostih in zgodovinski proizvodnji.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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