C/2025/2973

5.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2973)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Salame Felino”

PGI-IT-0597-AM01 – 12 mars 2025

1. **Produktens namn**

”Salame Felino”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

MASAF (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen

— innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— innebär inte en risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, eller

— innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 4*

Ändring 1

Ändringen gäller artikel 4 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning: Genom ändringen läggs skivningsanläggningar till de kategorier av SGB-aktörer som omfattas av kontrollsystemet.

Motivering: Ändringen är nödvändig eftersom den skivade produkten är en av de former som Salame Felino får saluföras i enligt produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 5*

Ändring 2

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts hänvisningen till förordning (EG) nr 1234/2007 med en hänvisning till förordning (EU) nr 1308/2013.

Motivering: Genom ändringen uppdateras hänvisningarna till Europeiska unionens gällande lagstiftning om klassificering av slaktkroppar av gris.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 5*

Ändring 3

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att kriteriet för genomsnittlig levande vikt per parti på 160 kg ± 10 % ersätts med ett kriterium för slaktkroppsvikt på 110,1 kg–190 kg, med angivande av att detta måste fastställas vid slakttillfället.

Motivering: Genom att kriteriet för levande vikt avskaffas och kriteriet för slaktkroppsvikt införs blir det möjligt att mer exakt kontrollera att varje gris som slaktas uppfyller kraven, eftersom metoden är tydligare, mer exakt och riktad och generellt sett bättre. Den ökade grisvikten är kopplad till den aktuella trenden inom europeisk grisuppfödning till följd av bättre genetik, djurskydd och kost.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 5*

Ändring 4

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs kriterier för beräkning av svinens slaktålder.

Motivering: Genom ändringen förtydligas produktspecifikationen för aktörer och för kontrolländamål.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 5*

Ändring 5

Ändringen gäller artikel 5 sista stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”som avses i artikel 7”.

Motivering: Ändringen är nödvändig eftersom artikel 7 i den nya produktspecifikationen innehåller en annan bestämmelse.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av artikel 7*

Ändring 6

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontrollorganet.

Motivering: Detta är en nödvändig uppdatering för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av artikel 8*

Ändring 7

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelstruktur.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Salame Felino”

EU-nr: PGI-IT-0597-AM01 – 12 mars 2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Salame Felino”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

När ”Salame Felino” SGB säljs har den cylindrisk form med en ände som är tjockare än den andra, och utsidan är gråvit och något mjölig eftersom en liten mängd naturligt mögel bildas på ytan.

”Salame Felino” SGB ska ha följande egenskaper:

— Vikt: mellan 200 g och 4,5 kg.

— Dimensioner: oregelbunden cylindrisk form och längd mellan 15 och 130 cm.

— Organoleptiska egenskaper: när korven skärs upp har skivorna kompakt, oelastisk konsistens, de är homogena och magra och rubinröda till färgen, saknar fläckar och har mild och utsökt smak.

— Kemiska och kemisk-fysiska egenskaper:

Total proteinhalt	minst 23 %
Förhållande kollagen/ proteiner	högst 0,10
Förhållande vatten/ proteiner	högst 2,00
Förhållande fett/proteiner	högst 1,50
pH	> 5,3
Mjölksyrabakterier totalt	> 100 000

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Det finns inga bestämmelser vare sig i produktspecifikationen eller i det sammanfattande dokument som offentliggjorts i EUT C 19, 20.1.2011.

”Salame Felino” SGB framställs av griskött enligt de metoder som beskrivs nedan:

— De djur som får användas är renrasiga djur eller djur som härletts från de traditionella raserna Large White och Landrace, liksom förädlade typer som finns förtecknade i den italienska stamboken.

— Även djur som härletts från rasen Duroc får användas, liksom de förädlade typer som finns förtecknade i den italienska stamboken.

— Korsningar och hybrider av andra raser är också tillåtna, förutsatt att slaktkropparna ingår i klasserna U, R eller O enligt tabellen om klassificering av slaktkroppar av gris i bilaga IV till förordning (EU) nr 1308/2013 i dess ändrade lydelse.

— I enlighet med traditionen är det dock inte tillåtet att använda djur med ogynnsamma egenskaper, särskilt stresskänslighet (*porcine stress syndrome*, PSS). Nuförtiden kan dessa egenskaper mätas objektivt på djuren efter slakt och på köttprodukterna.

— Renrasiga djur av raserna landrace belge, hampshire, piétrain, duroc och spotted poland får under inga omständigheter användas.

— De genetiska typer som används ska garanterat kunna uppnå hög vikt och god avkastning, samt under alla förhållanden en slaktkroppsvikt på mellan 110,1 kg och 190 kg.

— Den lägsta slaktåldern är nio månader.

— Kött från galtar eller suggor får inte användas.

— Grisarna ska vid slakten vara vid utmärkt hälsa, och de ska därefter avblodas fullständigt.

— De styckningsdelar som används för produktion av ”Salame Felino” SGB är utvalda muskeldelar och fettstycken, t.ex. *testa di pancetta* (del av bringa) och/eller *trito di banco*/*sottospalla* (bog). Det kött som används får inte ha varit fryst.

Muskeldelarna och fettstyckena putsas noggrant genom att större bindvävsdelar och mjuk fettvävnad avlägsnas.

Det kött (muskeldelar och fettstycken) som används till ”Salame Felino” SGB ska vila i kylrum vid –1 °C som kallast. Köttet ska läggas på så sätt att muskeldelarna torkar ordentligt.

Malningen ska göras med köttkvarn (med en hålskiva med hål på 6–8 mm i diameter).

Köttet blandas med salt (2–2,8 %), hel och/eller krossad peppar (0,03–0,06 %) och krossad vitlök.

Därutöver får följande ingredienser användas:

— Torrt vitt vin (högst 400 cl per 100 kg kött), för att framhäva doft och smak.

— Socker och/eller dextros och/eller fruktos (0–0,3 %).

— Bakteriekulturer: jäsämnena ska användas i enlighet med god praxis och med beaktande av de särskilda egenskaperna. Jäsämnena tillsätts för att utveckla produktens smak och arom på lipolytisk och proteolytisk väg, varvid färgen stabiliseras och syrningen kontrolleras.

— Natriumnitrat och/eller kaliumnitrat: högst 300 mg/kg; natriumnitrit och/eller kaliumnitrit: högst 150 mg/kg; askorbinsyra och natriumsalt av askorbinsyra: högst 1 g/kg.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

De särskilda stegen i produktionsprocessen är följande:

— Malning med köttkvarn.

— Blandning av det malda köttet med salt, peppar och vitlök. Det är även tillåtet att tillsätta vin, socker, jäsämnen, natriumnitrat och kaliumnitrat, natriumnitrit och kaliumnitrit, askorbinsyra och salt av askorbinsyra.

— Stoppning i naturligt korvskinn från gris.

— Förslutning med snöre (inga nät).

— Torkning och mognadslagring.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Skivning och förpackning av ”Salame Felino” måste ske under överinseende av det godkända organet i enlighet med de förfaranden som anges i kontrollplanen.

Eftersom produkten är känslig och kan skadas under skivnings- och förpackningsprocessen är det ett krav att skivorna är i kontakt med luften under så kort tid som möjligt, för att undvika brunfärgning.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Salame Felino” SGB får säljas hel, endast försedd med etiketten eller eventuellt ett sigill, i bit, vakuumförpackad eller förpackad i skyddad atmosfär, eller i skivor, vakuumförpackad eller förpackad i skyddad atmosfär.

Beteckningen ”Salame Felino”, följd av angivelsen ”Indicazione Geografica Protetta” eller förkortningen ”IGP” (översatt till språket i det land där produkten säljs), ska anges på etiketten, med tydliga och outplånliga bokstäver som skiljer sig från andra eventuella angivelser, tillsammans med gemenskapens grafiska symbol och företagets märkning.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Salame Felino” SGB motsvarar det administrativa område som utgörs av provinsen Parma.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Produktionsområdet för ”Salame Felino” SGB, som motsvarar hela provinsen Parma, kännetecknas av både kuperade områden och slätter. Där finns även sjöar och saltgruvor.

Avgränsningen av det geografiska området har gjorts på grundval av en ingående historisk rekonstruktion av de produktionsmetoder som gett upphov till denna typiska produkt och som hänger samman med de tusenåriga traditionerna i fråga om slakt och mognadslagring av griskött. Traditionerna gynnas av de saltgruvor som funnits här sedan antiken och av de speciella klimatförhållanden som hänger samman med den specifika luftfuktigheten, exponeringen för luftströmmar från havet och de stora skogsbeklädda områdena.

I Parmas kuperade områden har de metoder som tillämpas på slätterna alltid inneburit att man använt salt från Salsomaggiore.

De metoder som tillämpas på slätterna innefattar de metoder för beredning och mognadslagring av griskött som utvecklades under etruskernas tid och romartiden i samband med uppfödningen av grisar som framför allt var avsedda som föda för de romerska legionerna. I de kuperade områden som gränsar till slätterna underlättades dessa metoder av den enkla tillgången till salt från gruvorna i Salsomaggiore, en kommun i det kuperade området dit saltframställningen av tradition varit koncentrerad. Det dyrbara saltet förädlades i områden som låg längre från kommunikationsvägarna, där risken för stölder var mindre.

Tack vare närheten till saltgruvorna har saltning och beredning av griskött ägt rum sedan 1300-talet och gett upphov till produkter med både nationellt och internationellt anseende.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Salame Felino” skiljer sig från andra produkter i samma handelskategori genom sin kompakta, oelastiska konsistens, homogeniteten, den låga fetthalten och den rubinröda färgen. Smaken är mild och utsökt.

Det rör sig om en korv som, till skillnad från det stora flertalet korvar som saluförs, endast stoppas i ett naturligt (och aldrig konstgjort) korvskinn. ”Salame Felino” innehåller varken laktos eller mjölkpulver och har lågt pH-värde, vilket förstärker produktens organoleptiska egenskaper.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Anseendet för ”Salame Felino” SGB illustreras av den stora mängden litteratur där produkten omnämns.

De första hänvisningarna till produkten återfinns redan hos vissa latinska författare från det första århundradet efter Kristus (Apicius, *De re coquinaria*). ”Salame Felino” var välkänd vid hoven i huvudstaden: från Farnese till Bourbon via hertiginnan Marie Louise.

Den äldsta skildringen av produkten tycks vara den som återfinns i den invändiga utsmyckningen av dopkyrkan i Parma (1196–1307). Där kan man, på den tavla som ägnas åt stjärntecknet Vattumannen, på den vridbara stången för kitteln över härden, se två korvar hänga, vars dimensioner och form är desamma som hos dagens ”Salame Felino” SGB.

En svinräkning 1766 visade att markisatet Felino var regionens livligaste marknadsplats för griskött. Det finns även tariffer från samma tid för området Felino, med priser för magra och feta korvar. Från 1800 framgår det av krönikorna över seder och kokkonst att en särskild metod för förädling av griskött till korv förekom i området kring orten Felino.

Begreppet ”Salame Felino” togs med i den italienska ordboken 1905, och 1912 togs korvproduktionen i Felino upp i en rapport från jordbruksministeriet om den ekonomiska utvecklingen under året.

Från 1927 tillerkände de lokala behöriga organen korv producerad i provinsen Parma beteckningen ”Salame Felino”. Korven hade uppenbarligen ett särskilt anseende och förtjänade därmed ett erkännande, eftersom bekräftelsen av denna beteckning i handelsbruket, enligt bedömningen av *l'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale*, kunde bidra till provinsens välstånd. Än i dag visar forskning och ingående undersökningar av den gastronomiska kulturen i Parmaregionen att produktionen av ”Salame Felino” är fast förankrad i provinsen Parma. I ett stort antal artiklar förknippas ”Salame Felino” också med provinsens gastronomi, och korven beskrivs som en av de mest uppskattade charkuterieprodukterna från Parma, vars kvalitet hänger nära samman med den sekelgamla tradition som utvecklats och bevarats endast i provinsen Parmas dalgångar. Därtill kommer de många evenemang som Parmas lokala myndigheter och provinsorgan fortfarande anordnar, både i Italien och utomlands, för att uppmärksamma ”Salame Felino”. Ett inslag där är stånd för avsmakning och information om vad som kännetecknar den historiska produktionen av ”Salame Felino” i provinsen Parma.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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