

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 186/2013

z dnia 5 marca 2013 r.

rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Salame Felino (ChOG)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. b).

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾ wniosek Włoch o rejestrację nazwy „Salame Felino” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽³⁾.
- (2) Ze strony Belgii, Niemiec i Niemiec wpłynęły do Komisji oświadczenia o sprzeciwie zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, uzasadnione na podstawie art. 7 ust. 3 lit. a), c) i d) tego rozporządzenia. Pismem z dnia 27 września 2011 r. Komisja wezwała zainteresowane strony do rozpoczęcia odpowiednich konsultacji.
- (3) Po odpowiednim okresie konsultacji Belgia i Niemcy osiągnęły porozumienie z Włochami. Porozumienie to zakłada zmianę charakterystyki jakościowej surowca poprzez wprowadzenie odniesienia do klasyfikacji wymienionej w tabeli określającej tusze, która znajduje się w załączniku V do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007⁽⁴⁾, usunięcie ograniczenia geograficznego obszaru rozbioru i pakowania, a także kilka drobnych zmian redakcyjnych.
- (4) W odpowiednim okresie konsultacji nie osiągnięto natomiast porozumienia pomiędzy Niemcami a Włochami.
- (5) Ponieważ w terminie sześciu miesięcy nie doszło do porozumienia między wszystkimi stronami, Komisja musi przyjąć decyzję.
- (6) Sprzeciw Niemiec dotyczył nierespektowania art. 5 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006⁽⁵⁾ w odniesieniu do pochodzenia surowców. Należy zauważyć, że wniosek dotyczący rejestracji nie zawiera żadnych ograniczeń geograficznych i że potwierdzają to zmiany

zapropozowane przez Włochy na podstawie porozumienia osiągniętego z Belgią i Niemcami.

- (7) Sprzeciwiający się twierdził również, że nie jest spełniony warunek, zgodnie z którym „określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu”. Włochy oparły swój wniosek o rejestrację „Salame Felino” jako oznaczenia geograficznego na renomie, jaką uzyskał; wskazują na to przedstawione we wniosku argumenty. Należy zauważyć, że sprzeciwiający się nie kontestuje tej renomy ani nie podaje żadnych argumentów, które podawałyby ją w wątpliwość. Spełnione są zatem warunki określone w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (8) Trzecia przyczyna sprzeciwu Niemiec, a mianowicie fakt, że zaproponowana we wniosku nazwa jest nazwą rodzajową, nie został poparty żadnym uzasadnieniem i tym samym nie wykazano charakteru rodzajowego nazwy.
- (9) W belgijskim oświadczeniu o sprzeciwie oraz we wnioskach z odpowiednich konsultacji przywołano art. 7 ust. 3 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Zgodnie z tym artykułem za dopuszczalne uznaje się sprzeciw „[...] [w których wykazano], że rejestracja proponowanej nazwy zagroziłaby [...] istnieniu produktów, które były zgodne z prawem wprowadzane do obrotu przez okres co najmniej pięciu lat poprzedzających publikację, o której mowa w art. 6 ust. 2”. Ustanowienie okresu przejściowego trwającego nie dłużej niż pięć lat, w przypadku gdy sprzeciw z tego powodu uznano za dopuszczalny, może być w tym przypadku dozwolone. W sprzeciwie Belgii wymieniono przedsiębiorstwa Reulen bvba oraz Salaisons Salamone SA i dostarczono dowody produkcji i sprzedaży przez te przedsiębiorstwa salami typu Felino.
- (10) W świetle powyższych faktów należy zarejestrować wspomnianą nazwę, opublikować zmieniony jednolity dokument oraz wprowadzić pięcioletni okres przejściowy dla wymienionych wyżej przedsiębiorstw.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2

Ustanowiony zostaje pięcioletni okres przejściowy na rzecz przedsiębiorstw Reulen bvba oraz Salaisons Salamone SA wymienionych w belgijskim oświadczeniu o sprzeciwie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Dz.U. C 19 z 20.1.2011, s. 11.⁽⁴⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.⁽⁵⁾ Dz.U. L 369 z 23.12.2006, s. 1.

Artykuł 3

Zmieniony jednolity dokument znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 marca 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

WŁOCHY

Salame Felino (ChOG)

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006 (*)

„SALAME FELINO”

NR WE: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Salame Felino”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną 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 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 | 0,10 |
| stosunek woda/białko | 2,00 |
| stosunek tłuszcz/białko | 1,50 |
| pH: | > 5,3 |
| bakterie mlekowe ogółem | > 100 000 |

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

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 V do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 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,

(*) Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

- 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 (waga w relacji pełnej) 160 kg z tolerancją 10 %,
- 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 2,0 do 2,8 %, pieprzem ziarnistym lub mielonym w ilości od 0,03 do 0,06 % i rozartym 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. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Wprowadzane na rynek produkty żywnościowe muszą być zgodne z normami handlowymi. Zalecane jest, by produkty żywnościowe były sprzedawane w zalewie (wywar lub masa) i – tradycyjnie – w serwatce. Zawartość suchej masy pochodzącej ze zbóż w przypadku produktów dopuszczonych dla zwierząt mających nie więcej niż 80 kg żywej wagi nie może być mniejsza niż 45 % całkowitej masy. W przypadku produktów dopuszczonych na etapie tuczenia zawartość suchej masy pochodzącej ze zbóż nie może być mniejsza niż 55 % całkowitej masy.

3.5. 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 kieszki wieprzowej,
- wiązanie sznurkiem (nie za pomocą siatek),
- suszenie i sezonowanie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

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.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Produkt objęty ChOG „Salame Felino” może być wprowadzony do obrotu w całości – opatrzone jedynie etykietą lub ewentualnie pieczęcią; w kawałkach pakowanych próżniowo lub w atmosferze ochronnej, lub 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 wydobywania 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 książki naturalnej (nigdy do syntetycznej). „Salame Felino” nie zawiera laktozy ani mąki młecznej, posiada umiarkowanie wysokie pH, co podkreśla cechy organoleptyczne produktu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości 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 coquinaria*).

„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, przewieszane 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 niezmienną 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

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Salame Felino” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny:

— na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

— bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it): poprzez kliknięcie zakładki „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.