

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 186/2013 AL COMISIEI

din 5 martie 2013

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Salame Felino (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 52 alineatul (3) litera (b),

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾, cererea Italiei de înregistrare a denumirii „Salame Felino” a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽³⁾.
- (2) Belgia, Țările de Jos și Germania au transmis Comisiei declarații de opoziție în conformitate cu articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, motivate în temeiul articolului 7 alineatul (3) literele (a), (c) și (d) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Prin scrisoarea din 27 septembrie 2011, Comisia a invitat părțile interesate să inițieze consultările care se impun.
- (3) La finalul perioadei de consultări corespunzătoare, Belgia și Țările de Jos au ajuns la un acord cu Italia. Acest acord implică o modificare a descrierii calitative a materiei prime – prin introducerea unei trimeri la clasificarea prevăzută în tabelul de definire a carcaselor, tabel care figurează în anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului ⁽⁴⁾ –, eliminarea delimitării geografice pentru operațiunile de feliere și de ambalare, precum și unele modificări textuale minore.
- (4) Nu s-a ajuns însă la niciun acord între Germania și Italia în perioada de consultări corespunzătoare.
- (5) Dat fiind că nu s-a ajuns la niciun acord între toate părțile într-un termen de șase luni, Comisia trebuie să adopte o decizie.
- (6) Opoziția Germaniei viza nerespectarea articolului 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 al Comisiei ⁽⁵⁾ în ceea ce privește originea materiilor prime. Trebuie observat faptul că cererea de înregistrare

nu conține nicio restricție geografică aferentă, iar modificarea propusă de Italia pe baza acordului convenit cu Belgia și Țările de Jos confirmă acest lucru.

- (7) Opozantul a precizat și că nu este îndeplinită condiția referitoare la „o calitate specifică, reputație sau alte caracteristici care pot fi atribuite zonei geografice respective”. Italia și-a întemeiat cererea de înregistrare a indicației geografice pe reputația dobândită de „Salame Felino”, iar dosarul are argumente în acest sens. Trebuie luat act de faptul că opozantul nu contestă așa-numita reputație și nici nu prezintă vreun argument care să o pună în cauză. Condițiile stabilite la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 au fost așadar respectate.
- (8) Al treilea motiv de opoziție invocat de Germania, și anume că denumirea propusă pentru înregistrare este o denumire generică, nu a fost sprijinit de niciun element justificativ, caracterul generic nefiind, așadar, demonstrat prin niciun mijloc.
- (9) În cadrul declarației sale de opoziție și drept concluzie la consultările corespunzătoare, Belgia a invocat articolul 7 alineatul (3) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. În temeiul articolului menționat, sunt admisibile declarațiile de opoziție „[...] [care] demonstrează că înregistrarea denumirii propuse ar prejudicia [...] existența unor produse aflate legal pe piață de cel puțin cinci ani la data publicării prevăzută la articolul 6 alineatul (2)”. Se permite astfel introducerea unei perioade tranzitorii maxime de cinci ani în cazul în care o declarație de opoziție a fost declarată admisibilă din acest motiv. Declarația de opoziție din partea Belgiei menționează societatea Reulen bvba și societatea Salaisons Salamone SA, prezentând dovezi privind producția și comercializarea unui salam de tip Felino de către aceste două întreprinderi.
- (10) Având în vedere aceste elemente, trebuie, așadar, înregistrată denumirea menționată, documentul unic modificat trebuie publicat și trebuie introdusă o perioadă tranzitorie de cinci ani în favoarea întreprinderilor menționate anterior.
- (11) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului permanent pentru indicațiile geografice și denumirile de origine protejate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea care figurează în anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Se stabilește o perioadă tranzitorie de cinci ani în favoarea societăților Reulen bvba și Salaisons Salamone SA menționate în declarația de opoziție a Belgiei.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO C 19, 20.1.2011, p. 11.

⁽⁴⁾ JO L 299, 16.11.2007, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 369, 23.12.2006, p. 1.

Articolul 3

Documentul unic modificat figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 4

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 5 martie 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXA I

Produse agricole destinate consumului uman enumerate în anexa I la tratat:

Clasa 1.2: Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

ITALIA

Salame Felino (IGP)

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 (*)

„SALAME FELINO”

NR. CE: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Salame Felino”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.2: Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

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 mușgaiuri 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-rubiniu, fără pete, cu gust dulce și delicat;
- chimice și chimico-fizice:

proteine totale	minimum 23 %
raport collagen/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. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

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 îmbunătățite de registrul genealogic italian;
- sunt admise și animalele derivate din rasa Duroc, astfel cum a fost ameliorată de 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 comunitară de clasificare a carcaselor de porc care figurează în anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 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) care, în prezent, poate fi măsurată în mod obiectiv, atât „post mortem” la animale, cât și la produsele maturate;

(*) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

- sunt, în orice caz, excluse animalele de rasă pură Landrace belgian, Hampshire, Piértrain, Duroc și Spotted polonez;
- tipurile genetice utilizate trebuie să asigure obținerea de greutate ridicate în condiții de bună eficiență și, în orice caz, trebuie să garanteze obținerea unei greutăți medii per lot (greutate în viu) de 160 kg $\pm$ 10 %;
- 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 optime de sănătate; 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 spata 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 (matrițe cu orificii de 6-8 mm).

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

Pot fi de asemenea utilizate următoarele ingrediente:

- vin alb sec, în proporție de maximum 400 cl la 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. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Hrana comercializată trebuie să fie conformă cu standardele de comercializare. Hrana este furnizată, de preferință, în formă lichidă (lăture sau pastă) și, în mod tradițional, cu zer de lapte. În cazul hranei admise până la 80 kg în viu, substanța uscată obținută din cereale trebuie să reprezinte cel puțin 45 % din cantitatea totală. În ceea ce privește hrana admisă în faza de îngrășare, substanța uscată obținută din cereale trebuie să reprezinte cel puțin 55 % din cantitatea totală.

3.5. 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.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

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 etapei 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.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

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 simbolul grafic comunitar și de marca producătorului.

4. Delimitare concisă a ariei geografice

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

5. Legătura cu zona geografică

5.1. Specificitatea zonei 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.

Identificarea zonei 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 condimentarea 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-rubiniu. 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 intestinalele 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 causală 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 e.n. (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, întâlnim pe teritoriul felinez 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 zonală 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 recenzii leagă produsul „Salame Felino” de gastronomia provinciei, citându-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

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție publicând propunerea de recunoaștere a indicației geografice protejate „Salame Felino” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

Textul consolidat al caietului de sarcini poate fi consultat:

— la următoarea adresă web:

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

sau

— accesând direct pagina principală de internet a ministerului (www.politicheagricole.it) și dând clic pe „Prodotti di Qualità” (în stânga ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.