

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 186/2013 НА КОМИСИЯТА

от 5 март 2013 година

за вписване на название в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Salame Felino (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни⁽¹⁾, и по-специално член 52, параграф 3, буква б) от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни⁽²⁾ подадената от Италия заявка за регистрация на названието „Salame Felino“ беше публикувана в *Официален вестник на Европейския съюз*⁽³⁾.
- (2) Декларации за възражение по силата на член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 бяха подадени до Комисията от Белгия, Нидерландия и Германия, които се позовават на член 7, параграф 3, букви а), в) и г) от Регламент (ЕО) № 510/2006. С писмо от 27.9.2011 г. Комисията призова заинтересованите страни да проведат необходимите консултации.
- (3) В рамките на периода за консултации Белгия и Нидерландия постигнаха съгласие с Италия. Постигната е договореност за изменение на описанието на качеството на суровината, като се въвежда препратка към класификацията, посочена в таблицата за определяне на труповете, съдържаща се в приложение V към Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета⁽⁴⁾, премахване на географското ограничение за операциите рязане и опаковане, както и няколко незначителни поправки в текста.
- (4) Германия и Италия не успяха да постигнат съгласие в рамките на периода за консултации.
- (5) Като се има предвид, че не се постигна съгласие между всички страни в рамките на предвидения срок от шест месеца, Комисията трябва да приеме решение.
- (6) Възражението на Германия се отнасяше до неспазването на член 5, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията⁽⁵⁾ относно произхода на суровините. Трябва да се отбележи, че заявката за регистрация не съдържа никакво географско ограничение в тази връзка

и че предложената от Италия промяна въз основа на съгласието, постигнато с Белгия и Нидерландия, затвърждава това.

- (7) Във възражението също така се твърдеше, че условието за притежаване на „специфично качество, репутация или други характеристики, присъщи на географския произход“ не е изпълнено. Италия основава своята заявка за регистрация като географско указание на придобитата репутация от „Salame Felino“, досието е аргументирано в тази светлина. Следва да се отбележи, че с възражението не се оспорва въпросната репутация и не се представя аргумент, който би я поставил под съмнение. Следователно условията по член 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 са спазени.
- (8) Третият мотив за възражение от страна на Германия, а именно, че наименованието, предложено за регистрация, е родово наименование, не се обосновава по никакъв начин, тоест родовият характер не е доказан.
- (9) Във възражението си и в заключение на съответните консултации Белгия се позовава на член 7, параграф 3, буква в) от Регламент (ЕО) № 510/2006. Съгласно посочения член допустими са възраженията „[...] [които] показват, че регистрацията на предложеното наименование ще накърнява [...] съществуването на продукти, които са били законно на пазара за период от поне пет години, предшестваш датата на публикацията, предвидена в член 6, параграф 2“. Ако възражение е обявено за допустимо на това основание, може да се разреши в случая въвеждането на максимален преходен период до пет години. Във възражението на Белгия се посочват дружествата Reulen bvba и Salaisons Salamone SA с доказателства за производство и търговия на салам от вида Felino от двете дружества.
- (10) Предвид горепосоченото въпросното наименование трябва да бъде регистрирано, измененият единен документ трябва да бъде публикуван и трябва да се приложи преходен период от 5 години в полза на посочените дружества.
- (11) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет за защитените географски указания и защитените наименования за произход,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се названието, посочено в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Определя се преходен период от 5 години в полза на дружествата Reulen bvba и Salaisons Salamone SA, посочени в декларацията за възражение на Белгия.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

⁽³⁾ ОВ С 19, 20.1.2011 г., стр. 11.

⁽⁴⁾ ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1.

⁽⁵⁾ ОВ L 369, 23.12.2006 г., стр. 1.

Член 3

Измененият единен документ се намира в приложение II към настоящия регламент.

Член 4

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 5 март 2013 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Селскостопански продукти, предназначени за консумация от човека, изброени в приложение I към Договора:

Клас 1.2: Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

ИТАЛИЯ

Salame Felino (ЗГУ)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 (*)

„SALAME FELINO“

ЕО №: IT-PGI-0005-0597-11.4.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Salame Felino“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.2: Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

При пускането си за консумация ЗГУ „Salame Felino“ има цилиндрична форма, като единият му край е по-дебел от другия, а външната му повърхност е със сиво-бял цвят, леко запрашена поради повърхностното образуване на неголямо количество плесени.

ЗГУ „Salame Felino“ трябва да притежава следните характеристики:

- тегло: между 200 g и 4,5 kg,
- размери: неправилна цилиндрична форма с дължина между 15 и 130 cm,
- органолептични характеристики: резенът е стегнат, нееластичен, хомогенен, немазен с рубиночервен цвят, без петна, с нелют и деликатен вкус,
- химични и химико-физични свойства:

общо белтъчини	мин. 23 %
съотношение колагени/белтъчини	максимум 0,10
съотношение вода/белтъчини	максимум 2,00
съотношение мазнини/белтъчини	максимум 1,50
pH	> 5,3
общо лактобацили	> 100 000

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

ЗГУ „Salame Felino“ се произвежда от свинско месо съгласно следното описание:

- допускат се чистопородни животни или кръстоски, от традиционните основни породи Large White и Landrace, както и подобрени породи, вписани в италианската родословна книга,
- освен това се допускат и животни от хибридна порода Dugos, както и подобрени видове, както са описани в италианската родословна книга,
- допускат се и животни от други породи — кръстоски и хибридни, при условие че техните кланични трупове попадат в класове U, R и O по скалата на Общността за класификация на кланичните трупове от свине, посочена в приложение V към Регламент (ЕО) № 1234/2007 и последващите му изменения,
- в съответствие с традицията не се допускат свине, носители на несъвместими белези, особено по отношение на чувствителност към стрес синдрома при свинете (PSS), които понастоящем обективно може да се установят при животни, дори и след умъртвяването им, както и в производните им, вече узрели продукти,

(*) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

- не се допускат и чистокръвни екземпляри от породите Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc и Spotted Poland,
- използваните генотипове трябва да осигурят достигането на високо тегло и добър рандеман на месо, тоест средно (живо) тегло на партидата 160 килограма, плюс или минус 10 %,
- минималната възраст, на която се извършва клането, е девет месеца,
- не се допуска използването на месо от нерези и женски свине,
- клането на свинете се извършва при отлично здравно състояние, като обезкървяването трябва да е пълно,
- месните разфасовки, използвани за производство на ЗГУ „Salame Felino“, се състоят от отбрани мускули и сланина, например предната част на корема (testa di pancetta) и/или смляно месо от подраменната част (trito di banco). Използваното месо не трябва да е било замразявано.

Мускулите и сланината трябва да са внимателно почистени, като съединителните тъкани с големи размери и меката сланина са премахнати.

Месото (мускули и сланина), използвано за ЗГУ „Salame Felino“, трябва да е престояло в хладилна камера при температура не по-ниска от -1°C , която е оборудвана по такъв начин, че да се осигури доброто изсушаване на мускулните тъкани.

Смилането трябва да се осъществява с месомелачка (снабдена с приставки с отвори с диаметър 6—8 mm).

Месото се смесва със сол в съотношение от 2 до 2,8 %, пипер на зърна и/или на парченца в съотношение от 0,03 до 0,06 % и смлян чесън.

Освен това може да се използва:

- сухо бяло вино, за да се подчертаят ароматът и вкусът, като максималната доза е 400 cl на 100 kg месо,
- захар и/или декстроза и/или фруктоза: 0—0,3 %,
- стартерни култури: използването им трябва да се извършва съгласно добрата практика, като се вземат предвид специфичните характеристики на културите, подходящи за ферментацията на „Salame Felino“. Тяхната задача е да развият вкуса и аромата чрез липолитично и протеолитично действие, като стабилизират цвета и контролират окисляването,
- натриев и/или калиев нитрат: максимално 300 mg/kg; натриев и/или калиев нитрит: максимално 150 mg/kg; аскорбинова киселина и натриевата ѝ сол: максимално 1 g/kg.

3.4. Фураж (сало за продукти от животински произход)

Използваните храни трябва да отговарят на търговските стандарти. За препоръчване е храната да се дава в течно състояние (каша или ярма), с добавена – според традицията – суроватка. В храната, предназначена за животни с живо тегло до 80 kg, съдържанието на сухо вещество от зърно не трябва да бъде по-ниско от 45 %. В храната, предназначена за фазата на утаяване, съдържанието на сухо вещество от зърно не трябва да е по-ниско от 55 %.

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Специфичните етапи на производството са:

- смилане с месомелачка,
- смесване на каймата с добавка на сол, пипер и чесън, могат да бъдат добавени и вино, захари, култури, спомагащи ферментацията, натриев или калиев нитрат, натриев или калиев нитрит, аскорбинова киселина и натриевата ѝ сол,
- пълнене на сместа в естествени свински черва,
- завързване с канап (немрежест),
- сушене и зреене.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Рязането и опаковането на „Salame Felino“ се извършват под контрола на отговорния орган съгласно условията, предвидени в плана за контрол.

Поради деликатността на продукта и поради това, че при етапите на рязане и опаковане съществува риск от нараняване на продукта, е необходимо времето, през което всеки резен остава в досег с въздуха да бъде възможно най-кратко, така че да се предотврати придобиването на кафеникав цвят.

3.7. Специфични правила за етикетирание

ЗГУ „Salame Felino“ може да се пусне за консумация цял, само с етикет или евентуално печат; на парче — вакууирано или в защитна атмосфера, или нарязан — под вакуум или в защитна атмосфера.

Наименованието „Salame Felino“, следвано от надпис „Indicazione Geografica Protetta“ (Защитено географско указание) или от съкращението „IGP“ (ЗГУ) (преведено на езика на държавата, в която продуктът се продава), трябва да се изпише върху етикета или върху евентуалния печат с ясни и незаличими букви, различаващи се от всеки друг надпис върху него, и да бъде последвано от графичния символ на Общността и от логото на производителя.

4. Кратко определение на географския район

Областта на производство на ЗГУ „Salame Felino“ е административната територия на провинция Парма.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Районът на производство на ЗГУ „Salame Felino“, обхващащ цялата провинция Парма, се характеризира с присъствието както на хълмисти, така и на равнинни части, на езера и солни находища.

Географският район е определен чрез задълбочена историческа реконструкция на производствените практики, които са довели до създаването на този типичен продукт, свързани с хилядолетните традиции на клане и зреене на свинското месо. Тези традиции са подпомогани от античността от присъствието на солни находища и от особените климатични условия, дължащи се на специфичните нива на влажност, изложеността на морски въздушни течения и наличието на обширни горски масиви.

По хълмовете около Парма винаги е било възможно да се съчетаят характерните за равнините похвати и солта на Салсомаджоре.

Под похвати, използвани в равнината, следва да се разбират методите на обработка и зреене на свинското месо, развили се още през епохата на етруските и римляните поради наличието на свинеферми, предназначени за доставка на храна за римските легиони, и които, по хълмовете около равнините, са се съчетали с възможността по-лесно да се използва солта от мините на Салсомаджоре, която е типична за хълмовете, където традиционно са се концентрирали дейностите по преработка на сол. Солта като ценна суровина се е обработвала на места, далеч от основните пътища, които са били по-безопасни по отношение на евентуални набези.

Всъщност присъствието на тези солни находища е една от причините, поради които от 1300 г. насам осолването и обработката на свинско месо е довело до производство на продукти, признати на национално и международно равнище.

5.2. Специфична характеристика на продукта

ЗГУ „Salame Felino“ се различава от другите продукти от същата търговска категория по своята компактна и нееластична структура, хомогенност, както и по рубиночервения си цвят. Вкусът му е нелют и деликатен.

За разлика от повечето салами в търговската мрежа „Salame Felino“ се предлага само в естествена обвивка (никога в синтетична). В него липсват лактоза и мляко на прах, а нивото на рН е леко повишено, в резултат на което се подобряват органолептичните му качества.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Репутацията на ЗГУ „Salame Felino“ е отразена в обширната библиография, съдържаща препратки и цитати относно въпросния продукт.

За пръв път продуктът се споменава още през 1 век сл. Хр. от някои латински автори (Апиций, De Re cocquinaria).

„Salame Felino“ е бил добре известен в кралските фамилии, които са се сменяли в столицата — от Фарнезе до херцогиня Мария-Луиза и Бурбоните.

Най-старото изображение на продукта изглежда е това, което се съдържа във вътрешната украса на Пармския баптистерий (1196—1307 г.), където във фриза, посветен на зодиакалния знак Водолей, се виждат два салама, провесени на подпората за тенджери над огнището. Тяхната форма и размер все още могат да се разпознаят в ЗГУ „Salame Felino“.

Преброяване на свинете през 1766 г. показва, че маркизство Felino е било най-оживеният пазар на свинско в областта. От същия период са и ценоразписите, които съдържат цени за немазни и за мазни салами на територията на Felino. Хрониките на обичаите и кулинарните традиции от 1800 г. насам говорят за наличието на особен метод на преработка на свинско месо в салами на територията около град Felino.

През 1905 г. в речника на италианския език се появява изразът „Salame Felino“, а през 1912 г. производството на салами във Felino се разглежда в доклада на Министерството на земеделието относно икономическото развитие за годината.

Още през 1927 г. компетентните местни обществени институции дават на салама, произведен в провинция Парма, името „Salame Felino“, което очевидно още тогава се е радвало на особено реноме и репутация, тоест и на разпознаваемост, щом като Провинциалният съвет по национална икономика е счел, че насърчаването на търговската употреба с това название е начин за подобряване на икономическото благосъстояние на провинцията. И днес корените на производството на „Salame Felino“ на територията на провинция Парма могат да се открият в проучванията за гастрономическата култура на региона. И наистина много статии свързват „Salame Felino“ с гастрономията на провинцията, като го считат за един от най-ценените колбаси на Парма, чието качество е неразривно свързано с вековната традиция, развила се и запазила се само в равнините на провинция Парма. Към това се прибавят и многобройните събития, които продължават да се организират в Италия и в чужбина от местните органи и регионалните институции на Парма, посветени на „Salame Felino“, като се организират шандове за дегустация и за разпространение на информационни материали за свойствата и за историята на производство на „Salame Felino“ в провинция Парма.

Препратка към публикуваната спецификация

[член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006]

Администрацията е започнала национална процедура за възражение, като е публикувала предложение за признаване на защитеното географско указание „Salame Felino“ в Официален вестник на Италианската република.

Справка с консолидирания текст на производствената спецификация може да бъде направена

— на следния адрес:

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

или

— като се отвори директно началната страница на уеб сайта на Министерството на земеделието, храните и горите (www.politicheagricole.it): и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.