

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 186/2013

ze dne 5. března 2013

**o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení
(Salame Felino (CHZO))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽²⁾ byla v *Úředním věstníku Evropské unie*⁽³⁾ zveřejněna žádost Itálie o zápis názvu „Salame Felino“.
- (2) Belgie, Nizozemsko a Německo oznámily Komisi své námítky podle článku 7 nařízení (ES) č. 510/2006, a to v souvislosti s čl. 7 odst. 3 písm. a), c) a d) nařízení (ES) č. 510/2006. Dopisem ze dne 27. září 2011 vyzvala Komise zúčastněné strany, aby přistoupily k příslušným jednáním.
- (3) Na konci lhůty pro příslušná jednání Belgie a Nizozemsko dospěly s Itálií k dohodě. Z této dohody vyplývá změna kvalitativního popisu suroviny, a to uvedením odkazu na klasifikaci v tabulce s klasifikační stupnicí pro jatečně upravená těla v příloze V nařízení Rady (ES) č. 1234/2007⁽⁴⁾, dále zrušení zeměpisného omezení u krájení a balení a několik textových změn menšího rozsahu.
- (4) Během lhůty určené ke konzultacím však nebylo dosaženo dohody mezi Německem a Itálií.
- (5) Jelikož ve lhůtě šesti měsíců nebylo dosaženo dohody mezi všemi stranami, Komise musí přijmout rozhodnutí.
- (6) Námitka Německa se týkala nedodržení čl. 5 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006⁽⁵⁾, pokud jde o původ surovin. Je třeba poznamenat, že žádost o zápis

žádné zeměpisné omezení týkající se původu surovin neobsahuje a že ve změně navrhované Itálií na základě dohody s Belgií a s Nizozemskem se to potvrzuje.

- (7) Namítající strana dále uvedla, že není splněna podmínka, podle níž musí mít produkt „určitou jakost, pověst, nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu“. Itálie svoji žádost o zápis jako zeměpisné označení založila na pověsti, kterou si „Salame Felino“ získal, a žádost o zápis v tomto smyslu argumentuje. Je třeba poznamenat, že namítající strana tuto pověst nezpochybnuje a neuvádí ani argumenty na její zpochybnění. Podmínky stanovené v článku 2 nařízení (ES) č. 510/2006 tedy byly dodrženy.
- (8) Třetí důvod námítky Německa, že název navrhovaný k zápisu je druhové povahy, nebyl podložen žádným důkazem, jeho druhová povaha tedy nebyla prokázána.
- (9) Belgie v rámci svého prohlášení o námitce a závěrem příslušných konzultací citovala čl. 7 odst. 3 písm. c) nařízení (ES) č. 510/2006. Podle uvedeného článku jsou přípustná ta prohlášení o námitce, „(...) [která] prokazují, že navrhovaný zápis názvu do rejstříku by ohrozil [...] existenci produktů, které byly v souladu s právem na trhu po dobu nejméně pěti let před datem zveřejnění podle čl. 6 odst. 2“. V daném případě lze povolit stanovení až pětiletého přechodného období, pokud vznesená námitka byla z uvedeného důvodu prohlášena za přípustnou. Prohlášení o námitce Belgie uvádí a předkládá důkazy, že společnost Reulen bvba a společnost Salaisons Salamone SA produkuje a uvádí na trh salám typu Felino.
- (10) Z výše uvedených důvodů musí být tedy tento název zapsán, pozměněný jednotný dokument musí být zveřejněn a pro výše uvedené společnosti musí být zavedeno přechodné pětileté období.
- (11) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Pro společnosti Reulen bvba a Salaisons Salamone SA uvedené v prohlášení o námitce Belgie se zavádí přechodné pětileté období.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Úř. věst. C 19, 20.1.2011, s. 11.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 369, 23.12.2006, s. 1.

Článek 3

Pozměněný jednotný dokument je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 4

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 5. března 2013.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

ITÁLIE

(Salame Felino (CHZO))

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ (ES) č. 510/2006 (*)

„SALAME FELINO“

č. ES: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Salame Felino“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

V okamžiku uvedení na trh má produkt s CHZO „Salame Felino“ válcovitý tvar na jedné straně silnější. Vnější povrch je práškovitý bílo-popelavé barvy, což je způsobeno povrchovou tvorbou malého množství autochtonních plísní.

Produkt s CHZO „Salame Felino“ musí mít tyto vlastnosti:

- Hmotnost: v rozmezí od 200 gramů do 4,5 kilogramu,
- rozměry: nepravidelný válcovitý tvar délky v rozmezí od 15 do 130 centimetrů,
- organoleptické vlastnosti: na řezu je plátek kompaktní, nepružné a soudržné konzistence, libový, rubínově červené barvy, bez skvrn, sladké a jemné chuti,
- chemické a chemicko-fyzikální vlastnosti:

bílkoviny celkem	min. 23 %
poměr kolagen/bílkoviny	max. 0,10
poměr voda/bílkoviny	max. 2,00
poměr tuky/bílkoviny	max. 1,50
pH	> 5,3
laktobacily celkem	> 100 000

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Produkt s CHZO „Salame Felino“ se získává z vepřového masa níže popsáním způsobem:

- připouštějí se prasata z čistého plemene nebo pocházející z křížení, přičemž základem jsou tradiční plemena Large White a Landrace, geneticky vylepšená podle italské plemenné knihy,
- připouštějí se také zvířata pocházející z křížení plemene Duroc, geneticky vylepšená podle italské plemenné knihy,
- dále se připouštějí zvířata jiných plemen, míšená a křížená, za předpokladu, že jejich jatečně upravená těla spadají do kategorií U, R nebo O definovaných v klasifikační stupnici Společenství pro jatečně upravená těla prasat uvedené v příloze V nařízení (ES) č. 1234/2007 ve znění pozdějších předpisů,
- tradičně jsou však vyloučeni nositelé opačných znaků, zejména s ohledem na odolnost vůči stresu (PSS), které jsou dnes objektivně zjistitelné i na zvířatech po porážce a na zralých produktech,

(*) Nahrazené nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

- v každém případě jsou vyloučena čistokrevná zvířata plemen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spotted Poland,
- používané genotypy musí zajišťovat dosažení vysokých hmotností s dobrou účinností a průměrnou hmotností kusu (živé váhy) 160 kilogramů plus minus 10 %,
- minimální věk při porážce je devět měsíců,
- nesmějí se používat chovná kanci a prasnice,
- prasata musí být porážena ve výborném zdravotním stavu a perfektně odkrvena,
- naporcované kusy masa používané při výrobě produktu s CHZO „Salame Felino“ jsou tvořeny vybranými svalovými a tukovými částmi, jako je například přední část bůčku a/nebo plecko; maso nesmí před použitím projít žádným procesem zmrazení.

Svalové a tukové části se pečlivě očistí a odstraní se vazivové tkáně větších rozměrů a měkké tukové tkáně.

Maso (svalové a tukové části) používané pro výrobu produktu s CHZO „Salame Felino“ musí být uloženo do chladicího boxu při teplotě, která nesmí být nižší než $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$, vybaveného tak, aby umožňoval dobrou dehydrataci svalových částí.

Maso musí být pomleto strojkem na maso (deska s otvory o průměru 6–8 mm).

Poté se maso smíchá se solí (2,0 až 2,8 %), celým a/nebo drceným pepřem (0,03 až 0,06 %) a utřeným česnekem.

Lze také použít:

- suché bílé víno, v maximální dávce 400 cl/100 kg masa pro zvýraznění vůně,
- cukr a/nebo dextrózu a/nebo fruktózu: 0–0,3 %,
- kultury pro nastartování fermentace: kultury pro nastartování fermentace musí být používány v souladu s osvědčenou praxí s přihlédnutím ke zvláštním vlastnostem kultur pro nastartování fermentace produktu „Salame Felino“. Jejich funkcí je rozvinout chuť a aroma působením lipolytických a proteolytických enzymů, stabilizovat barvu a kontrolovat kyselost,
- dusičnan sodný a/nebo draselný: max. 300 mg/kg; dusičnan sodný a/nebo draselný: max. 150 mg/kg; kyselina askorbová a její sodná sůl max. 1 g/kg.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Krmiva uváděná na trh musí splňovat obchodní normy. Krmivo se přednostně podává v tekuté podobě (pomyje nebo šlichta) a tradičně se syrovátkou. Podíl sušiny sestávající z obilovin u krmiv přípustných až do 80 kg živé váhy nesmí být nižší než 45 % celkového množství sušiny. Pokud jde o krmivo přípustné ve fázi výkrmu, nesmí být podíl sušiny sestávající z obilovin nižší než 55 % celkového množství sušiny.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Specifické kroky při produkci zahrnují:

- mletí strojkem na maso,
- přípravu směsi mletého masa s přídavkem soli, pepře a česneku; lze také použít víno, cukr, kultury pro nastartování fermentace, dusičnan sodný nebo draselný, dusitan sodný nebo draselný, kyselinu askorbovou a její sodnou sůl,
- plnění do přírodních vepřových střev,
- vázání provázkem bez sítky,
- vysoušení a zrání.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Krájení a balení produktu „Salame Felino“ probíhá pod kontrolou oprávněného orgánu v souladu s plánem kontrol.

Vzhledem k delikátnosti produktu a k povaze fázi krájení a balení, která může být stresující, je nezbytné, aby doba kontaktu plátku se vzduchem byla co nejkratší, aby se zamezilo tmavnutí barvy.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

CHZO „Salame Felino“ může být uváděn na trh: celý, pouze s etiketou nebo případnou pečeti; rozkrájený na kusy a balený ve vakuu nebo v ochranné atmosféře; nakrájený na plátky a balený ve vakuu nebo v ochranné atmosféře.

Označení „Salame Felino“, za kterým následuje údaj „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO) (v překladu do jazyka země, ve které je výrobek uváděn na trh), musí být na etiketě nebo případné pečeti uvedeno jasnými a nesmazatelnými písmeny, která se výrazně odlišují od jakéhokoliv dalšího textu na etiketě či pečeti. Za ním následuje grafický symbol Společenství a obchodní značka.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce produktu s CHZO „Salame Felino“ se nachází na správním území provincie Parma.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Území produkce produktu s CHZO „Salame Felino“, které zahrnuje celou provincii Parma, se vyznačuje střídáním kopců a nížin a jezery a solnými doly.

Tato zeměpisná oblast byla vymezena s ohledem na historické výrobní postupy, které umožnily vznik tohoto typického produktu, spojené s tisíciletou tradicí porážky a zrání vepřového masa již od pradávna podporovanou přítomností solných dolů a zvláštními klimatickými podmínkami, které způsobuje charakteristická úroveň vlhkosti, proudění mořského vzduchu a koncentrace rozsáhlých zalesněných ploch.

V parmských kopcích se vždy potkávaly nížinné technologie a sůl pocházející z dolů v Salsomaggiore.

Nížinnou technologií se rozumí postupy zpracování a zrání vepřového masa, které se poprvé objevily ještě v době Etrusků a Římanů také díky chovům prasat mimo jiné určených k zásobování římských legií a které v kopcích lemujících nížinu využívaly možnosti snadnějšího přístupu k soli pocházející z dolů v Salsomaggiore. V kopcích se totiž tradičně soustředilo zpracování soli, která se jakožto cenný materiál zpracovávala v oblastech vzdálených od komunikací, a tedy více chráněných proti případným krádežím.

Právě díky přítomnosti těchto solných dolů umožnilo solení a zpracování vepřového masa již od roku 1300 výrobu produktů uznávaných jak na vnitrostátní, tak na mezinárodní úrovni.

5.2 Specifičnost produktu

Produkt s CHZO „Salame Felino“ se od jiných produktů stejné kategorie zboží odlišuje svou kompaktností a nepružnou konzistencí, svou homogenitou a rubínově červenou barvou. Chuť je sladká a jemná.

Jedná se o salám, který se na rozdíl od převážné většiny těch, které jsou v prodeji, balí výlučně do přírodních střev (tedy nikdy do umělých). Produkt „Salame Felino“ neobsahuje laktózu a krupici a má mírně vyšší hodnotu pH, díky které vynikají organoleptické vlastnosti.

5.3 Přičinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Pověst produktu s CHZO „Salame Felino“ je doložena rozsáhlou bibliografií obsahující zmínky o daném produktu.

První zmínky o tomto produktu se objevují již u některých latinských autorů 1. století n. l. (Apicius – De Re coquinaria).

Produkt „Salame Felino“ byl dobře znám i na dvorech, které se postupně vystřídaly v hlavním městě provincie: rod Farnese, Bourboni, vévodkyně Marie Luisa.

Nejstarší vyobrazení produktu je pravděpodobně součástí vnitřní výzdoby křítelnice v Parmě (1196–1307), kde se na desce věnované znamení zvěrokruhu vodnář, zavěšeny přes otočný držák hrnce umístěný na krbu, objevují dva salámy, které lze podle dodnes stejných rozměrů a stejného tvaru považovat za produkt s CHZO „Salame Felino“.

Sčítání prasat z roku 1766 ukazuje, že markýzství Felino mělo nejrůšnější prasečí trh v celém okolí. Ve stejném období se objevují úředně stanovené ceny pro území obce Felino, které uvádějí libový a tučný salám. Od počátku 19. století zmiňují kroniky zvyků a kulinářské kroniky zvláštní způsob zpracování vepřového masa na salám na území obce Felino.

V roce 1905 se v italském slovníku objevuje heslo „Salame Felino“ a v roce 1912 je výroba salámů v obci Felino zmiňována ve zprávě ministerstva zemědělství o stavu hospodářství v daném roce.

Příslušné místní veřejné orgány přiznávají salámu vyráběnému v provincii Parma označení „Salame Felino“ již od roku 1927. Vzhledem k tomu, že komerční využívání tohoto označení představovalo v hodnocení Úřadu a rady pro národní hospodářství této provincie důvod zlepšení blahobytu provincie, musel se již zjevně těšit zvláštní proslulosti a pověsti, a tím i odlišnosti. Zakořenění výroby produktu „Salame Felino“ na území provincie Parma dodnes dosvědčují výzkumy a pátrání věnované gastronomické kultuře této provincie. Četné recenze spojují produkt „Salame Felino“ s gastronomií provincie a zmiňují jej jako jeden z nejocenovanějších salámů balených v provincii Parma, jehož kvalita je nevyhnutelně spojena s jeho staletou tradicí, která vznikla a udržela se nedotčena pouze v údolích provincie Parma. Navíc se konají četné prezentace a akce, které jak v Itálii, tak v zahraničí stále organizují místní orgány a instituce provincie Parma na počest produktu „Salame Felino“, zahrnující instalace degustačních a informačních stánků s materiály o vlastnostech a o historické výrobě produktu „Salame Felino“ v provincii Parma.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námítce tím, že zveřejnil návrh na uznání chráněného zeměpisného označení „Salame Felino“ v Úředním věstníku Italské republiky.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici

— na adrese:

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

nebo

— přímo z domovské stránky ministerstva zemědělství, potravin a lesnictví (www.politicheagricole.it): kliknout na odkaz „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce) a poté na odkaz „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.