

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 186/2013

af 5. marts 2013

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Salame Felino (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 52, stk. 3, litra b), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Italiens ansøgning om registrering af betegnelsen »Salame Felino« er i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾ blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽³⁾.
- (2) I henhold til artikel 7 i forordning (EF) nr. 510/2006 modtog Kommissionen en indsigelse fra Belgien, Tyskland og Nederlandene, som var begrundet i artikel 7, stk. 3, litra a), c) og d) i samme forordning. Ved brev af 27. september 2011 opfordrede Kommissionen de berørte parter til at indlede passende konsultationer.
- (3) Belgien og Nederlandene indgik en aftale med Italien ved afslutningen af disse konsultationer. Aftalen indebærer, at der i den kvalitative beskrivelse af råvaren skal henvises til EU's handelsklasseskema for slagtekroppe, der er anført i bilag V til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 ⁽⁴⁾, samt at udsækning og emballering ikke længere skal begrænses til det geografiske område, og at der foretages visse mindre ændringer i teksten.
- (4) Det kom i løbet af konsultationsperioden ikke til nogen aftale mellem Tyskland og Italien.
- (5) Da parterne ikke nåede til enighed inden for fristen på seks måneder, skal Kommissionen træffe en afgørelse.
- (6) Tysklands indsigelse er begrundet i den manglende overholdelse af artikel 5, stk. 2, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 ⁽⁵⁾ om råvarernes oprindelse. Det skal her bemærkes, at ansøgningen om registrering ikke indeholder en geografisk afgrænsning, hvilket bekræftes af den ændring, som Italien har foreslået ud fra aftalen med Belgien og Nederlandene.
- (7) Indsigeren fremhæver ligeledes, at kravet om, at »bestemte egenskaber, omdømme eller andre kendetegn [skal kunne] tilskrives den geografiske oprindelse«, ikke er opfyldt. Italien har baseret argumenterne i sin ansøgning om registrering af den beskyttede geografiske betegnelse på Salame Felinos berømmelse. Det skal her bemærkes, at indsigeren ikke anfægter denne berømmelse eller fremfører argumenter, der kan rejse tvivl herom. Bestemmelserne i artikel 2 i forordning (EF) nr. 510/2006 er derfor blevet overholdt.
- (8) Det tredje punkt i Tysklands indsigelse, nemlig at den betegnelse, der søges registreret, er en generisk betegnelse, bliver ikke underbygget med dokumentation, hvorfor det ikke er bevist, at der er tale om en generisk betegnelse.
- (9) Belgien henviser både i sin indsigelse og i konklusionen på de passende konsultationer til artikel 7, stk. 3, litra c), i forordning (EF) nr. 510/2006. Ifølge denne artikel kan indsigelser kun antages, hvis »(...) registreringen af den foreslåede betegnelse vil skade [...] produkter, som lovligt har været markedsført i mindst de seneste fem år forud for datoen for den i artikel 6, stk. 2, omhandlede offentliggørelse«. Der kan i indtræffende tilfælde gives tilladelse til en overgangsperiode på maksimalt fem år, såfremt en indsigelse er blevet antaget. Belgien nævner virksomhederne Reulen bvba og Salaisons Salamone SA og fremlægger beviser på disses produktion og markedsføring af en pølse af Felino-typen.
- (10) Ovenstående taget i betragtning bør betegnelsen følgelig registreres, det ændrede enhedsdokumentet offentliggøres, og en overgangsperiode på fem år fastsættes til gavn for førnævnte virksomheder.
- (11) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Beskyttede Geografiske Betegnelser og Beskyttede Oprindelsesbetegnelser —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen i bilag I registreres.

Artikel 2

Der fastsættes en overgangsperiode på fem år for virksomhederne Reulen bvba og Salaisons Salamone SA, som er nævnt i Belgiens indsigelse.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ EUT C 19 af 20.1.2011, s. 11.

⁽⁴⁾ EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.

⁽⁵⁾ EUT L 369 af 23.12.2006, s. 1.

Artikel 3

Det ændrede enhedsdokument, som er angivet i bilag II til denne forordning, finder anvendelse.

Artikel 4

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 5. marts 2013.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

BILAG I

Landbrugsprodukter i traktatens bilag I, der er bestemt til konsum:

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

ITALIEN

Salame Felino (BGB)

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006 (*)

»SALAME FELINO«

EF-nr.: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

BGB (X) BOB ()

1. Navn

»Salame Felino«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produktets art

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Når Salame Felino bringes i handelen, har den en cylindrisk form med en ende, som er tykkere end den anden, og en hvidgrå meleret overflade, som skyldes udviklingen af en lille mængde naturlig skimmelsvamp, der ligger som et fint lag støv på overfladen.

Salame Felino skal have følgende egenskaber:

- Vægt: Mellem 200 gram og 4,5 kg
- Dimensioner: uregelmæssig cylindrisk form, længde mellem 15 og 130 cm
- Organoleptiske egenskaber: Ved skæring ser skiverne kompakte, faste og ensartede ud, farven er rubinrød fri for pletter, og smagen er sød og mild
- Kemiske og kemisk-fysiske egenskaber:

Samlet proteinindhold:	mindst 23 %
Forholdet kollagen/protein:	højest 0,10
Forholdet vand/protein:	højest 2,00
Forholdet fedt/protein:	højest 1,50
pH-værdi	> 5,3
Samlet indhold af mælkesyrebakterier	> 100 000

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Salame Felino fremstilles af svinekød, der opfylder følgende kriterier:

- Det er tilladt at anvende svin, som er renracer eller krydsracer, af de traditionelle stamracer Large White og Landrace som forædlet gennem den italienske stambog
- Det er ligeledes tilladt at anvende svin af krydsracer af racen Duroc, som forædlet gennem den italienske stambog
- Ligeledes er det tilladt at anvende svin fra andre bastard- eller hybridracer, forudsat at de er klassificeret som U, R eller O i EU's handelsklasseskema for svinekroppe, der er angivet i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007 og de efterfølgende ændringer
- I overensstemmelse med traditionen må ikke anvendes svin med antitetiske træk, især bærere af det gen, der medfører følsomhed over for stress (PSS), som det nu er muligt at konstatere objektivt på også slagtede dyr og på lagrede produkter

(*) Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

- Der må ikke anvendes dyr, der er renracer af Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc og Spotted Poland
- De anvendte genetiske typer skal sikre, at der opnås tunge dyr og et godt kødudbytte. Den gennemsnitlige vægt pr. individ (levende vægt) skal under alle omstændigheder være $160 \text{ kg} \pm 10 \%$
- Slagtealderen er mindst ni måneder
- Anvendelse af orner og søer er ikke tilladt
- Ved slagtingen skal svinene være i god sundhedstilstand og aflødes fuldstændigt
- De kødudskæringer, som anvendes til fremstilling af Salame Felino, består af udvalgte muskel- og fedtstykker, som f.eks. testa di pancetta (brystflæsk) og/eller trito di banco (bov) Det kød, der anvendes, må ikke have været frosset ned

Muskel- og fedtstykker afpudses grundigt for de større bindevævsdele og blødt fedtvæv.

Det anvendte kød (muskel- og fedtdel) til fremstilling af Salame Felino skal opbevares i kølerum ved en temperatur på højst $1 \text{ }^\circ\text{C}$ for at sikre god tørring af muskeldelene.

Fremstillingen af pøsemassen sker ved hjælp af en kødhakker (hulskive med huldiameter på 6-8 mm).

De hakkede kødbestanddele blandes dernæst med 2,0-2,8 % salt, 0,03-0,06 % hel eller stødt peber og knust hvidløg.

Derudover må tilsættes:

- Tør hvidvin (højst 400 cl pr. 100 kg kød) for at forstærke duft og aroma
- Sukker og/eller dekstrose og/eller fruktose: 0-0,3 %
- Starterkulturer: anvendelse af disse skal følge god praksis og ske under hensyntagen til de specifikke egenskaber ved Salame Felinos starterkulturer. Disse kulturer har til formål at opbygge smag og aroma gennem deres lipolytiske og proteolytiske virkning sam at stabilisere farven og regulere syringen
- Natrium- og/eller kaliumnitrat: højst 300 mg/kg. Natrium- og/eller kaliumnitrit: højst 150 mg/kg Ascorbinsyre og natriumascorbat: højst 1 g/kg.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

De anvendte fodermidler skal overholde godkendte varestandarder. De bør så vidt muligt være i flydende form (vælling eller grød) og traditionelt være tilsat valle. Andelen af korn (på tørstofbasis) i de tilladte fodermidler skal for dyr på op til 80 kg levende vægt være mindst 45 %. I opfedningsfasen skal de tilladte fodermidler indeholde mindst 55 % korn (på tørstofbasis) af det samlede foder.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

De enkelte trin i fremstillingen er:

- Findeling med kødhakker
- Blanding af kødmassen under tilsætning af salt, peber og hvidløg Derudover må tilsættes vin, sukker, starterkulturer, natrium- og kaliumnitrat og natrium- og kaliumnitrit såvel som ascorbinsyre og natriumascorbat
- Fyldning i svinenaturtarmer
- Tilbinding med snor (intet net)
- Tørring og modning.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

Udskivningen og pakningen af Salame Felino finder sted under det bemyndigede organs tilsyn i henhold til kontrolplanens forskrifter.

Da produktet er sart og udskivnings- og pakningsprocessen kan foregå under hektiske forhold, er det afgørende, at de enkelte skiver i så kort tid som muligt er i kontakt med luften, da de ellers hurtigt bliver brune.

3.7. Særlige mærkningsregler

Salame Felino kan markedsføres i følgende former: som helt produkt kun med etiket eller segl, i stykker pakket i vakuum eller i beskyttende atmosfære eller i skiver pakket i vakuum eller beskyttende atmosfære.

Benævnelsen Salame Felino efterfulgt af betegnelsen »Indicazione Geografica Protetta« eller af forkortelsen »BGB« (på sproget i det land, hvor produktet markedsføres) anbringes på etiketten eller seglet med tydelige og uudslettelige skrifttyper, der let lader sig skelne fra enhver anden indskrift på etikette eller segl, efterfulgt af EU-logoet og virksomhedens varemærke.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for Salame Felino ligger i provinsens Parmas forvaltningsområde.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Produktionsområdet for Salame Felino, som omfatter hele provinsen Parma, er kendetegnet ved både bakkede og flade områder og tilstedeværelsen af søer og saltminer.

Afgrænsningen af det geografiske område er foretaget på baggrund af en nøje historisk rekonstruktion af den produktionspraksis for dette typiske produkt, der er tæt forbundet med den flere tusind år gamle tradition for slagtning og modning af svinekød. At denne tradition har udviklet sig, skyldes, at der siden antikken har været saltminer, og at der hersker særlige klimaforhold med bestemt luftfugtighed, tilstrømning af luft fra havet og tætbeliggende, vidtstrakte skovarealer.

I Parmas bakkeland har man altid forstået at anvende salt fra Salsomaggiore i de forskellige forarbejdningsteknikker på sletten.

Et eksempel herpå er den praksis for forarbejdning og lagring af svinekød, som allerede indførtes på etruskisk tid og i romertiden, ikke mindst på grund af tilstedeværelsen af svinebedrifter, som bl.a. skulle levere fødevarer til de romerske legionærer, som i kraft af den beliggenhed på bakkerne i kanten af sletten har haft let adgang til salt fra minerne i Salsomaggiore. Forarbejdningen af salt var nemlig på grund af saltets høje værdi traditionelt henlagt til områder fjernt fra rejseruter for at være mindre udsat for tyveri.

På grund af tilstedeværelsen af disse saltminer har saltningen af svinekødet og forarbejdningen heraf siden 1300-tallet ført til fremstilling af produkter, som nyder anerkendelse i Italien og udenlands.

5.2. Produktets egenart

Salame Felino adskiller sig fra andre produkter i denne varekategori ved sin kompakthed, fasthed og homogenitet såvel som den rubinrøde farve og sødlige milde smag.

Til forskel fra langt de fleste salamityper, som er i handelen, fyldes Salame Felino ikke i kunsttarm, men udelukkende i naturtarm. Produktet indeholder hverken laktose eller mælkepulver og har en middelhøj pH-værdi, hvilket understreger dens organoleptiske egenskaber.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Den anseelse, som Salame Felino nyder, fremgår af den omfangsrige litteratur, som indeholder henvisninger og omtale af produktet.

De første henvisninger til produktet findes allerede hos visse latinske forfattere fra det første århundrede e.Kr. (f.eks. Apicius' klassiske værk om kogekunsten, »De re coquinaria«).

Salame Felino var velkendt ved de på hinanden følgende hoffer i Parma: fra slægten Farnese over slægten Bourbon til hertuginde Marie Luise.

Den ældste afbildning af produktet er efter sigende den, som findes i udsmykningen i dåbskapellet i Parma (1196-1307): På den tavle, som er tilegnet stjernetegnet vandmanden, ser man på den drejelige støtte for gryden over et ildsted hænge to salamipølser, der i størrelse og form er som den nutidige Salame Felino.

En optælling af svin i 1766 viser, at på markedet i markgrevsområdet Felino foregik regionens mest livlige handel med svinekød. I samme tidsrum findes der i Felino-området sågar faste prisangivelser for mager og for fed salamipølse. Fra begyndelsen af 1800-tallet fremgår det af krøniker over skik og brug og kogekunst, at der findes en særlig teknik for forarbejdning af svinekød til salamipølse i området omkring byen Felino.

I 1905 findes indgangsordet Salame Felino i ordbogen over det italienske sprog, og i 1912 omhandles produktionen af salamipølse i Felino i landbrugsministeriets årsberetning om den økonomiske udvikling.

Siden 1927 har de lokale myndigheder anerkendt den i provinsen Parma fremstillede salamipølse som Salame Felino. Dette navn nød allerede dengang en særlig anseelse og besad en høj genkendelsesværdi, eftersom bekræftelsen af denne betegnelse i handelsbrug, ifølge bedømmelsen fra *Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale*, kunne bidrage til provinsens velstand. Endnu i dag viser forskning og indgående undersøgelser af den gastronomiske kultur i regionen Parma, at produktionen af Salame Felino er fast forankret i provinsen Parma. I et stort antal artikler forbindes Salame Felino med provinsens gastronomi, hvor den nævnes som værende en af de mest skattede pølsevarer, hvis kvalitet hænger uløseligt sammen med den århundredgamle tradition, som er opstået og kun bevaret intakt i dalstrøgene i provinsen Parma. Dertil kommer de mange begivenheder og arrangementer, som Parmas lokale myndigheder og provinsmyndigheder til stadighed afholder i både Italien og udenlands, for at fremme kendskabet til Salame Felino, med støtte med prøvesmagning og uddeling af informationsmateriale om egenskaberne ved denne salamipølse og oplysning om, hvad der kendetegner den historiske produktion af Salame Felino i provinsen Parma.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse Salame Felino i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (det italienske statstidende).

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på:

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

eller

direkte på webstedet for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)«.