



C/2025/2973

5.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af varespecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2025/2973)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Salame Felino«

EU PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

1. Betegnelse

»Salame Felino«

2. Type geografisk betegnelse

- ☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)
☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)
☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. Sektor

- ☒ Landbrugsprodukter
☐ Vin
☐ Spiritus

4. Medlemsstat, som det geografiske område tilhører

Italien

5. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

MASAF (ministeriet for landbrug, fødevarer, skovbrug og fiskeri)

6. Klassificering som standardændring

Ændringerne af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse:

- omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse
- risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet, eller
- medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer

1. Ændring af artikel 4

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 4 i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

⁽¹⁾ Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplerende af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes udskivningsvirksomheder til de kategorier af BGB-erhvervsdrivende, der er omfattet af kontrolordningen.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi det skiveskårne produkt i henhold til varespecifikationen er en af de former, som »Salame Felino« kan markedsføres i.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

2. Ændring af artikel 5

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes henvisningen til forordning (EF) nr. 1234/2007 med en henvisning til forordning (EU) nr. 1308/2013.

Begrundelse: Med ændringen ajourføres henvisningerne til gældende EU-lovgivning om klassificering af svine kroppe.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. Ændring af artikel 5

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes kriteriet om en gennemsnitlig levende vægt pr. parti på 160 kg $\pm$ 10 % med en individuel slagtet vægt på mellem 110,1 kg og 190 kg, og det præciseres, at dette skal kontrolleres på slagtetidspunktet.

Begrundelse: Fjernelsen af kriteriet om levende vægt og medtagelsen af kriteriet om den individuelle slagtede vægt muliggør en mere præcis kontrol af kravene til de enkelte slagtede svin for at komme i betragtning, da det er en mere gennemsigtig, nøjagtig, målrettet og generelt bedre metode. Stigningen i svinenes vægt hænger sammen med den aktuelle tendens inden for europæisk svineavl som følge af forbedret genetik, dyrevelfærd og ernæring.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. Ændring af artikel 5

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages kriteriet for beregning af svinenes alder med henblik på slagtning.

Begrundelse: Med ændringen præciseres varespecifikationen for de erhvervsdrivende og med henblik på kontrol.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. Ændring af artikel 5

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 5, sidste stykke, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår ordene »omhandlet i artikel 7«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi artikel 7 i den nye varespecifikation indeholder en anden bestemmelse.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

6. Ændring af artikel 7

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 7 i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om kontrolorganet.

Begrundelse: Dette er en nødvendig ajourføring for at bringe varespecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

7. Ændring af artikel 8

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 8 i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omnummereres artikel 8 som artikel 7.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig i betragtning af varespecifikationens nye artikelstruktur.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Salame Felino«

EU-nr.: PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse (på BOB eller BGB)

»Salame Felino«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Kode i den kombinerede nomenklatur

— 16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

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« BGB 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	højst 0,10
Forholdet vand/protein	højst 2,00
Forholdet fedt/protein	højst 1,50
pH-værdi	> 5,3
Samlet indhold af mælkesyre bakterier	> 100 000

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Der er ingen bestemmelser i hverken varespecifikationen eller enhedsdokumentet, som er offentliggjort i EUT C 19 af 20.1.2011.

»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 svine kroppe, der er angivet i bilag IV til Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 og de efterfølgende ændringer
- I overensstemmelse med traditionen må der 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
- 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, og den slagtede vægt pr. individ skal under alle omstændigheder være mellem 110,1 kg og 190 kg
- Slagtealderen er mindst ni måneder
- Anvendelse af orner og søer er ikke tilladt
- Ved slagtingen skal svinene være i god sundhedstilstand og afblødes 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 afpudsес 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 ikke under -1 °C for at sikre god tørring af muskeldelene.

Fremstillingen af pølsemassen 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 (højest 400 cl pr. 100 kg kød) for at forstærke duft og aroma
- Sukker og/eller dextrose og/eller fruktose: 0-0,3 %
- Starterkulturer: anvendelse af disse skal følge god praksis og ske under hensyntagen til de specifikke egenskaber ved de starterkulturer, der anvendes til »Salame Felino«. Disse kulturer har til formål at opbygge smag og aroma gennem deres lipolytiske og proteolytiske virkning samt 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. 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 der tilsættes vin, sukker, starterkulturer, natrium- og kaliumnitrat og natrium- og kaliumnitrit såvel som ascorbinsyre og natriumascorbat
- Fyldning i svinenaturtarme
- Tilbinding med snor (intet net)
- Tørring og modning.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

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.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Salame Felino« BGB 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 med tydelige og uudslettelige skrifttyper, der let lader sig skelne fra enhver anden indskrift på etiketten, efterfulgt af EU-logoet og virksomhedens varemærke.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Salame Felino« BGB ligger i provinsens Parmas forvaltningsområde.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Produktionsområdet for »Salame Felino« BGB, 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 beliggenheden 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 det 14. århundrede 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. *Sammenhængen 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« BGB 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« BGB.

En optælling af svin i 1766 viser, at på markedet i markgrevskabet 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 stande 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

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fe%252F5%252FD.3526679936c72412af8b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download>