

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 186/2013 DER KOMMISSION****vom 5. März 2013****zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Salame Felino (g.g.A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag Italiens auf Eintragung der Bezeichnung „Salame Felino“ wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(2)</sup> im *Amtsblatt der Europäischen Union*<sup>(3)</sup> veröffentlicht.
- (2) Belgien, Deutschland und die Niederlande haben bei der Kommission gemäß Artikel 7 Absatz 3 Buchstaben a, c und d der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch eingelegt. Die Kommission hat mit Schreiben vom 27. September 2011 die Beteiligten aufgefordert, untereinander geeignete Konsultationen aufzunehmen.
- (3) Aufgrund dieser Konsultationen haben Belgien und die Niederlande mit Italien eine einvernehmliche Regelung erzielt. Diese Regelung beinhaltet eine Änderung der qualitativen Beschreibung des Rohstoffs durch Einfügung eines Verweises auf das gemeinschaftliche Handelsklassenschema für Schlachtkörper in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates<sup>(4)</sup>, die Streichung der geografischen Abgrenzung für das Schneiden und die Verpackung sowie einige kleinere redaktionelle Änderungen.
- (4) Deutschland und Italien haben bei den einschlägigen Konsultationen keine einvernehmliche Regelung erzielt.
- (5) Da innerhalb der vorgesehenen Frist von sechs Monaten keine einvernehmliche Regelung zwischen allen beteiligten Parteien erzielt wurde, muss die Kommission einen Beschluss fassen.
- (6) Der Einspruch Deutschlands betraf die Nichteinhaltung von Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission<sup>(5)</sup> in Bezug auf den Ursprung der Rohstoffe. Hierbei ist hervorzuheben, dass der Eintragungsantrag keine diesbezügliche geografische Einschränkung vorsieht und dies durch die von Italien vorgeschlagene Änderung auf der Grundlage der mit Belgien und den Niederlanden erzielten einvernehmlichen Regelung bestätigt wird.
- (7) Der Einspruchsführer machte außerdem geltend, dass die Bedingung, wonach „eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder sonstige Eigenschaften des Erzeugnisses auf diesen geografischen Ursprung zurückgeführt werden können“, nicht erfüllt sei. Italien hat sich bei seinem Antrag auf Eintragung einer geschützten geografischen Angabe auf die erworbene Wertschätzung von „Salame Felino“ gestützt, und im Antragsdossier wird diese Begründung angeführt. Es sei darauf hingewiesen, dass der Einspruchsführer diese Wertschätzung nicht bestreitet und kein Argument anführt, um diese in Zweifel zu ziehen. Insofern wurden die Bedingungen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eingehalten.
- (8) Der dritte Einspruchsgrund Deutschlands, bei der zur Eintragung vorgeschlagenen Bezeichnung handele es sich um eine Gattungsbezeichnung, wurde nicht durch Nachweise untermauert, so dass der Gattungscharakter der Bezeichnung in keiner Weise belegt wurde.
- (9) Belgien hat sich bei seinem Einspruch und zu Ende der einschlägigen Konsultationen auf Artikel 7 Absatz 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 berufen. Gemäß diesem Artikel ist ein Einspruch nur zulässig „[wenn] dargelegt wird, dass sich die Eintragung des vorgeschlagenen Namens nachteilig [...] auf das Bestehen von Erzeugnissen auswirken würde, die sich zum Zeitpunkt der in Artikel 6 Absatz 2 genannten Veröffentlichung bereits seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig im Verkehr befinden.“ Hierbei kann eine Übergangszeit von höchstens fünf Jahren in den Fällen vorgesehen werden, in denen ein Einspruch aus diesem Grund für zulässig erklärt wurde. Im Einspruch Belgiens sind die Unternehmen Reulen bvba und Salaisons Salamone SA genannt, wobei nachgewiesen wurde, dass diese beiden Unternehmen Salami vom Typ „Felino“ herstellen und vermarkten.
- (10) In Anbetracht dessen sollte die betreffende Bezeichnung daher eingetragen, das geänderte Einzige Dokument veröffentlicht und eine Übergangszeit von fünf Jahren zugunsten der genannten Unternehmen festgelegt werden.
- (11) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für geschützte geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die in Anhang I dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

*Artikel 2*

Zugunsten der im Einspruch Belgiens genannten Unternehmen Reulen bvba und Salaisons Salamone SA wird eine Übergangszeit von fünf Jahren festgelegt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.<sup>(3)</sup> ABl. C 19 vom 20.1.2011, S. 11.<sup>(4)</sup> ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.<sup>(5)</sup> ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.

*Artikel 3*

Das geänderte Einzige Dokument findet sich in Anhang II dieser Verordnung.

*Artikel 4*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 5. März 2013

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
José Manuel BARROSO

---

*ANHANG I*

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse gemäß Anhang I des Vertrags:

**Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)**

ITALIEN

Salame Felino (g.g.A.)

---

## ANHANG II

## EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 (\*)

## „SALAME FELINO“

EG-Nr.: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

g.g.A. (X) g.U. ( )

## 1. Name

„Salame Felino“

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

## 3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.2 — Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

## 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Salame Felino“ g.g.A. besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens eine zylindrische Form mit einem verdickten und einem sich verjüngenden Ende und eine weißgrau melierte Oberfläche, die wegen einer geringen Menge autochthoner Schimmelpilze wie mit feinem Staub bedeckt wirkt.

„Salame Felino“ g.g.A. muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Gewicht: zwischen 200 g und 4,5 kg;
- Abmessungen: unregelmäßige zylindrische Form, 15-130 cm lang;
- organoleptische Eigenschaften: fester und homogener magerer Anschnitt von nichtelastischer Konsistenz, rubinrote Farbe, keine Flecken, leicht süßer und aromatischer Geschmack;
- chemische und chemisch-physikalische Eigenschaften:

Gesamteiweißgehalt	mindestens 23 GHT
Verhältnis Kollagen/Eiweiß	höchstens 0,1
Verhältnis Wasser/Eiweiß	höchstens 2,0
Verhältnis Fett/Eiweiß	1,5
pH-Wert	> 5,3
Gesamtgehalt an Milchsäurebakterien	> 100 000

## 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Salame Felino“ g.g.A. wird wie folgt aus Schweinefleisch hergestellt:

- Zugelassen sind reinrassige oder von den traditionellen Grundrassen Large White und Landrace abstammende Schweine, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch (Libro Genealogico Italiano).
- Ebenfalls zugelassen sind von der Rasse Duroc abstammende Tiere, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch.
- Zugelassen sind ferner Schweine anderer, auch gemischter und hybrider Rassen, sofern sich ihre Schlachtkörper in die Fleischigkeitsklassen U, R oder O des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und ihrer anschließenden Änderungen einstuft lassen.
- Nicht zulässig sind traditionsgemäß Tiere, die Träger antithetischer Merkmale (insbesondere des für Stressempfindlichkeit (PSS) verantwortlichen Gens) sind, die sich heute auch am Schlachtkörper und am ausgereiften Erzeugnis objektiv nachweisen lassen.

(\*) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

- Nicht zulässig sind reinrassige Tiere der Rassen Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spotted Poland.
- Bei den verwendeten Rassen/Linien müssen ein hohes Gewicht und hohe Leistungsfähigkeit sowie ein Durchschnittsgewicht (Lebendgewicht) der Tiere von 160 kg  $\pm$  10 % sichergestellt sein.
- Das Mindestschlachtalter beträgt neun Monate.
- Die Verwendung von Ebern und Sauen ist nicht gestattet.
- Die Schweine müssen sich zum Zeitpunkt Schlachtung in einem einwandfreien Gesundheitszustand befinden und anschließend vollständig ausgeblutet werden.
- Die zur Herstellung von „Salame Felino“ g.g.A. verwendeten Fleischstücke bestehen aus ausgewählten Muskel- und Fettanteilen wie „testa di pancetta“ (oberer Teil des Bauchfleischs) oder „trito di banco“ (Teil unterhalb der Schulter). Tiefgefrorenes Fleisch darf nicht verwendet werden.

Muskelfleisch und Fett werden sorgfältig von größeren Bindegewebsanteilen bzw. weichem Fettgewebe befreit.

Das zur Herstellung von „Salame Felino“ g.g.A. verwendete Fleisch (Muskeln und Fett) ist in einem Kühlraum bei nicht weniger als -1 °C aufzubewahren, damit die Muskelbestandteile gründlich trocknen können.

Die Herstellung der Wurstmasse erfolgt mit dem Fleischwolf (Lochscheibe mit Löchern von 6-8 mm Durchmesser).

Anschließend wird das Fleisch mit Salz (2,0-2,8 %), ganzen oder grob geriebenen Pfefferkörnern (0,03-0,06 %) und zerstoßenem Knoblauch vermengt.

Weitere mögliche Zutaten:

- trockener Weißwein (max. 400 cl/100 kg Fleisch) zur Unterstreichung des Duftes;
- Zucker und/oder Dextrose und/oder Fruktose: 0-0,3 %
- Gärkulturen: Ihr Einsatz muss nach guter fachlicher Praxis und unter Berücksichtigung der spezifischen Eigenschaften der Starterkulturen von „Salame Felino“ erfolgen. Durch ihre lipolytische und proteolytische Wirkung mit Stabilisierung der Farbe und Kontrolle der Säuerung tragen sie zur Ausbildung von Geschmack und Duft bei.
- Natrium- und/oder Kaliumnitrat (max. 300 mg/kg); Natrium- und/oder Kaliumnitrit (max. 150 mg/kg); Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz (max. 1 g/kg).

#### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die verwendeten Futtermittel müssen den warenkundlichen Standards entsprechen. Sie sind vorzugsweise in flüssiger Form (als Futtersuppe oder -brei) und traditionell mit Molke zu verabreichen. Der Anteil an Trockensubstanz aus Getreide in den zulässigen Futtermitteln muss für Tiere bis zu 80 kg Lebendgewicht mindestens 45 % und in der Endmastphase mindestens 55 % betragen.

#### 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die einzelnen Erzeugungsschritte sind:

- Zerkleinern mit dem Fleischwolf;
- Vermischen des Wurstbräts unter Zugabe von Salz, Pfeffer und Knoblauch; außerdem können Wein, Zucker, Starterkulturen, Natrium- oder Kaliumnitrat und Natrium- oder Kaliumnitrit sowie Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz zugefügt werden;
- Abfüllen in Schweinenaturdärme;
- Abbinden mit Schnur (kein Netz);
- Trocknen und Reifen.

#### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Das Aufschneiden und Verpacken von „Salame Felino“ erfolgen unter Aufsicht der zugelassenen Stelle und nach den Vorschriften des Kontrollplans.

Wegen der Empfindlichkeit des Erzeugnisses und der möglichen Beeinträchtigung durch den Schneide- und Verpackungsvorgang muss die Dauer, während der die Scheiben der Luft ausgesetzt sind, so kurz wie möglich sein, um eine Braunfärbung zu verhindern.

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

„Salame Felino“ g.g.A. kann in den folgenden Aufmachungen vermarktet werden: als nur mit Etikett oder Siegel versehenes ganzes Erzeugnis oder als Teilstück bzw. Scheiben in Vakuum- oder Schutzgasverpackung.

Die Bezeichnung „Salame Felino“, gefolgt vom Hinweis „geschützte geografische Angabe“ oder der Abkürzung „g.g.A.“ (in der Sprache des Landes, in dem das Erzeugnis in den Handel gelangt), ist auf dem Etikett bzw. dem Siegel in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift anzubringen, die sich klar von jeder anderen Inschrift auf Etikett oder Siegel abhebt, gefolgt vom Gemeinschaftszeichen und vom Markenzeichen des Erzeugerbetriebs.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Salame Felino“ g.g.A. liegt im Verwaltungsgebiet der Provinz Parma.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

#### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Salame Felino“ g.g.A., das der gesamten Provinz Parma entspricht, ist durch ein Nebeneinander von Hügelland und Ebene sowie durch das Vorhandensein von Seen und Salzbergwerken gekennzeichnet.

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets erfolgte anhand einer sorgfältigen historischen Rekonstruktion der Erzeugungspraktiken dieses typischen Erzeugnisses, die eng verbunden sind mit den traditionsreichen Schlachtverfahren und den Verfahren zur Reifung des Schweinefleisches, begünstigt seit dem Altertum durch die Salzbergwerke und die besonderen klimatischen Bedingungen wie spezifische Luftfeuchtigkeitswerte und Seewinde sowie ausgedehnte Waldflächen.

Im Hügelland von Parma hat man sich seit jeher das Salz von Salsomaggiore bei verschiedenen Verarbeitungstechniken zunutze gemacht.

Unter „tecnologie della pianura“ („Techniken der Ebene“) sind die Praktiken der Verarbeitung und Reifung von Schweinefleisch zu verstehen, die sich bereits in etruskischer und römischer Zeit herausgebildet haben, auch wegen der vorhandenen Schweinebestände, die in erster Linie dazu dienten, die römischen Legionen zu versorgen. Dazu nutzten die Haltungsbetriebe auf den Hügeln am Rande der Ebene den günstigen Zugang zum Salz der Salzbergwerke von Salsomaggiore, die sich seit langer Zeit in großer Zahl auf diesen Hügeln befanden; da Salz ein wertvolles Gut war, wurde es abseits der Verkehrswege verarbeitet, weil es so besser vor Diebstahl geschützt war.

Auch wegen der Nähe zu diesen Salzbergwerken kam hier bereits im vierzehnten Jahrhundert das Verfahren des Einsalzens und der Verarbeitung von Schweinefleisch zur Anwendung, aufgrund dessen diese Erzeugnisse im In- und Ausland geschätzt werden.

#### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Salame Felino“ g.g.A. unterscheidet sich von anderen Erzeugnissen dieser Warenkategorie durch Kompaktheit, seine nichtelastische Konsistenz und seine Homogenität sowie durch die rubinrote Farbe und den leicht süßen, aromatischen Geschmack.

Anders als der Großteil der im Handel befindlichen Salamisorten wird „Salame Felino“ nicht in Kunstdarm, sondern ausschließlich in Naturdarm abgefüllt. Das Erzeugnis ist laktose- und milchpulverfrei und hat einen mäßig hohen pH-Wert, was seine organoleptischen Eigenschaften unterstreicht.

#### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die Wertschätzung von „Salame Felino“ g.g.A. ist durch zahlreiche Dokumente belegt, die Hinweise auf das Erzeugnis und entsprechende Zitate enthalten.

Erste Bezugnahmen finden sich bereits bei einigen lateinischen Autoren aus dem ersten Jahrhundert n. Chr., so z. B. im römischen Kochbuch „De Re cocquinaria“ von Apicius.

„Salame Felino“ war an den Fürstenhöfen von Parma — von den Farnesern über die Bourbonen bis zur Herzogin Marie Louise — gut bekannt.

Die älteste bildliche Darstellung des Erzeugnisses findet sich vermutlich im Inneren des Baptisteriums von Parma (1196-1307): Auf dem Relief des Sternzeichens Wassermann sieht man an einem als Topfhalterung dienenden Balken über einer Feuerstelle zwei Würste hängen, die in Größe und Form der heutigen „Salame Felino“ g.g.A. entsprechen.

1766 ergab eine Zählung aller Schweine, dass auf dem Markt der Markgrafschaft Felino der lebhafteste Handel mit diesen Tieren im gesamten Umland betrieben wurde; aus dieser Zeit finden sich für das Gebiet von Felino Preisverzeichnisse für magere und für fette Salami. Seit Beginn des neunzehnten Jahrhunderts wird in Chroniken des Brauchtums und der Kochkunst von einem besonderen Verfahren der Verarbeitung von Schweinefleisch zu Salami im Umland des Dorfes Felino berichtet.

1905 findet der Begriff „Salame Felino“ Eingang ins Wörterbuch der italienischen Sprache, und im Jahr 1912 wird im Jahresbericht des Landwirtschaftsministeriums über die wirtschaftliche Entwicklung auf die Erzeugung von „Salame di Felino“ eingegangen.

Seit 1927 erkennen die zuständigen lokalen Behörden die Bezeichnung „Salame Felino“ für in der Provinz Parma erzeugte Salami an, die offenbar schon damals besonders geschätzt wurde und damit auch eine hohe Bekanntheit genoss, denn nach Auffassung des *Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale* (Wirtschaftsamt und Wirtschaftsrat der Provinz) trug die kommerzielle Verwertung der Bezeichnung zur Steigerung des Wohlstands in der Provinz bei. Die feste Verwurzelung der Erzeugung von „Salame Felino“ in der Provinz Parma ist auch heute noch durch Untersuchungen zur gastronomischen Kultur dieser Region belegt. In zahlreichen Besprechungen wird auf die enge Verbindung von „Salame Felino“ mit der lokalen Gastronomie hingewiesen und dieses Erzeugnis als eine der beliebtesten Wurstsorten von Parma bezeichnet, deren Qualität eng mit der Tradition verknüpft ist, die sich nur in den Tälern der Provinz Parma entwickeln und über Jahrhunderte hinweg erhalten konnte. Hinzu kommen die vielen Veranstaltungen, die die örtlichen bzw. die Provinzbehörden im In- und Ausland zu Ehren von „Salame Felino“ durchführen, mit Verkostungsständen, an denen auch Informationsmaterial zu den Eigenschaften dieser Salami und zur Geschichte ihrer Erzeugung in der Provinz Parma verteilt wird.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Diese Verwaltung hat mit der Veröffentlichung des Antrags auf Anerkennung der g.g.A. „Salame Felino“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar

— unter dem Link

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

oder

— durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), dort zunächst auf dem Bildschirm links auf „Prodotti di Qualità“ klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)“).