

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2014/C 88/18)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Änderungsantrag einzulegen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„SALAME PIACENTINO“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

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

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

**2. Art der Änderung(en)**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 3. Änderung(en)

#### *Beschreibung des Erzeugnisses*

- Streichung der Vorgabe in der Zusammenfassung (Punkt 4.2 Beschreibung), dass zur Herstellung von „Salame Piacentino“ frische Schweinekeulen zu verwenden seien. Mit dieser Änderung soll ein Widerspruch zwischen der im Amtsblatt der Europäischen Union C 122 vom 11.5.2010, Seite 17, veröffentlichten Zusammenfassung und der Produktspezifikation ausgeräumt werden. Tatsächlich beinhalten die Anforderungen an die Rohware zur Herstellung von „Salame Piacentino“ gemäß Artikel 3 der Spezifikation nicht die Verwendung von Schweinekeulen, wie es die Zusammenfassung nahelegen scheint, sondern vielmehr die Verwendung unterschiedlicher Fleischstücke vom schweren italienischen Landschwein.

#### *Herstellungsverfahren*

- Die Einführung der Verwendung von Nitriten in den gesetzlich festgelegten Mengen ist erforderlich, weil deren Einsatz zusammen mit dem von Nitraten die Wirkung gegen Krankheitserreger und Oxidationserscheinungen bei der Herstellung von „Salame Piacentino“ g.U. verstärkt.
- Die neu hinzugefügte Zugabe von Muskatnuss zum Pökelsalz soll die Möglichkeit einer Alternative zum traditionellen Herstellungsverfahren eröffnen.
- Mit der Zulassung von Starterkulturen soll der Gärprozess beschleunigt werden, der sich immer schwieriger gestaltet, weil aufgrund der gegenwärtigen Hygieneanforderungen die Bakterienflora der Räume und Gerätschaften abgenommen hat.
- Die Einführung eines Höchstwertes für den Durchmesser trägt der Herstellungstradition von „Salame Piacentino“ Rechnung, nach der diese Wurst eine geringe Dicke aufweist. Aus diesem Grund wird in der Spezifikation ausdrücklich ein entsprechender Höchstwert angegeben; dieser ist auf die in der Spezifikation festgelegte Reifungsdauer abgestimmt und ermöglicht so eine ideale homogene Reifung. Außerdem wird durch die Festlegung eines Höchstdurchmessers sichergestellt, dass die Anhebung des zulässigen Höchstgewichts bei dem zum Aufschneiden bestimmten Erzeugnis um 2 kg nicht zu einer Veränderung der qualitativen Merkmale führt. Somit sind für beide Versionen (das als Ganzes vermarktete Erzeugnis und das zum Aufschneiden bestimmte) die Einheitlichkeit des Reifungsprozesses und das Aussehen der Scheiben gleichermaßen gewährleistet.
- Das zum Aufschneiden bestimmte Erzeugnis wird in ein Netz aus elastischen Schnüren verpackt, das vor dem Aufschneiden problemlos entfernt werden kann.
- Die Einführung einer Toleranzspanne von + 10 % für die Luftfeuchtigkeitswerte in den Reifekammern trägt zur Steigerung der Qualität des Erzeugnisses bei. Heute werden Produkte mit einer immer längeren Reifungsdauer nachgefragt, die gelegentlich sogar die in der Produktspezifikation festgelegte Mindestdauer überschreitet. Dabei hat sich herausgestellt, dass eine längere Reifung zum Eindringen von Luft und in der Folge zu Oxidationserscheinungen führen kann, wenn die Luftfeuchtigkeit in der Reifekammer zu niedrig ist. Aus diesem Grund erscheint ein größerer Spielraum bei den Vorgaben zur Luftfeuchtigkeit in den Reifekammern angezeigt.
- Das zulässige Höchstgewicht des zum Aufschneiden in Scheiben bestimmten Erzeugnisses wurde angehoben, um Probleme im Zusammenhang mit der entstehenden Abfallmenge und den geringen Erträgen beim Aufschneiden gering dimensionierter Fleischerzeugnisse zu beseitigen.
- Die Reduzierung des Mindestaschegehalts von 4 % auf 1,5 % erfolgt im Einklang mit dem zulässigen Mindestsalzgehalt, der wiederum den Aschegehalt bestimmt; dies entspricht der generellen Tendenz zur Reduzierung des Salzgehalts in Lebensmitteln.
- Die Senkung des pH-Werts des Endprodukts von 5,4 auf 5,2 steht im Einklang mit der oben dargelegten, neu eingeführten Möglichkeit des Einsatzes von Starterkulturen. Die geringfügige Veränderung des pH-Werts um 0,2 hat keinen Einfluss auf die qualitativen und organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses.

## EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(3)</sup>

## „SALAME PIACENTINO“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

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

## 1. Name

„Salame Piacentino“

## 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 Piacentino“ gehört zu den gesalzenen, natürlich gereiften Erzeugnissen, die — gefüllt in Schweinedarm — roh verzehrt werden. Für die Herstellung von „Salame Piacentino“ wird mageres Schweinefleisch unter Zusatz eines Fettanteils von 10 % bis 30 % verwendet. Das Enderzeugnis hat eine zylindrische Form, der Anschnitt ist kräftig rot mit rosig-weißen Fettagungen in Linsengröße. Der Geschmack des Erzeugnisses ist unverwechselbar, sehr intensiv und eher mild, mit dem charakteristischen Aroma einer Wurstware.

## 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Salame Piacentino“ wird aus dem Fleisch von Schweinen gewonnen, die in der Emilia Romagna und in der Lombardei geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Die Bezeichnung „Salame Piacentino“ fällt unter die Ausnahmeregelung gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

## 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Hinsichtlich Futtereinsatz und -zusammensetzung sind detaillierte Vorschriften zu befolgen. Die Fütterung der Schweine gliedert sich in zwei Phasen und beruht hauptsächlich auf Getreideerzeugnissen aus dem unter Punkt 3.3 abgegrenzten Gebiet. Die durchschnittliche Futterration der Schweine besteht zum Großteil aus Nassfutter aus Mais, gefolgt von Gerste, Kleie, Soja und Nahrungsergänzungsmitteln. Die Nebenprodukte der Käseherstellung (Molke, Käsebruch und Buttermilch) werden zum größten Teil von Käsereien im abgegrenzten geografischen Gebiet geliefert.

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

Alle Phasen der Herstellung von „Salame Piacentino“ (Salzen, Kneten der Wurstmasse, Einfüllen und Reifung) finden in dem unter Punkt 4 spezifizierten Gebiet statt.

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

Aufschneiden, Portionieren und Verpacken müssen unter Aufsicht der entsprechenden Kontrollstelle in dem unter Punkt 4 genannten Verarbeitungsgebiet erfolgen. Damit die ursprünglichen besonderen Merkmale des Erzeugnisses erhalten bleiben, müssen diese Arbeitsgänge im Erzeugungsgebiet von Mitarbeitern mit spezifischen Kenntnissen des Erzeugnisses durchgeführt werden. Luftkontakt und

<sup>(3)</sup> Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

unbekannte Umgebungseinflüsse auf das nicht mit Schweinedarm umhüllte aufgeschnittene oder portionierte Erzeugnis können Oxidationsprozesse auslösen, wodurch sich Anschnitt oder Scheiben braun verfärben, die mageren Fleischteile ihre kräftig rote Färbung verlieren, das Fett ranzig wird und sich folglich der Geschmack verändert.

### 3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Das Erzeugnis muss beim Inverkehrbringen die Aufschrift „Salame Piacentino“ tragen.

Die Bezeichnung „Salame Piacentino“ muss auf dem Etikett in gut lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein; diese muss sich deutlich von anderen auf dem Etikett enthaltenen Aufschriften abheben, und der Hinweis „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) muss sich direkt daran anschließen.

Jede nicht ausdrücklich vorgesehene Bezeichnung ist verboten.

Zulässig sind jedoch Hinweise, die sich auf Namen, Firmen oder private Marken beziehen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben oder geeignet sind, den Verbraucher in die Irre zu führen, sowie gegebenenfalls die Namen der Schweinehaltungsbetriebe, aus deren Beständen das Erzeugnis stammt.

## 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Herstellungsgebiet von „Salame Piacentino“ umfasst das gesamte Gebiet der Provinz Piacenza, aufgrund der besonderen klimatischen Bedingungen beschränkt auf die Gebiete unterhalb von 900 m ü. d. M.

## 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

### 5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Erzeugung von „Salame Piacentino“ geht bis in die Römerzeit zurück; sie wurde weiter überliefert und hat sich schließlich auf das Gebiet der Provinz Piacenza konzentriert.

Die Bedeutung des Erzeugungsgebiets von „Salame Piacentino“ ist auf die Entwicklung einer typischen ländlichen Kultur in der gesamten Po-Ebene zurückzuführen, aus der die Rohware für das Erzeugnis stammt (Emilia Romagna und Lombardei). In diesem Gebiet ist die Entwicklung der Tierhaltung eng verbunden mit dem weit verbreiteten Getreideanbau und den spezialisierten Verarbeitungssystemen der Käseherstellung, die die besondere Ausrichtung der lokalen Schweinezucht geprägt haben.

Die Erzeuger in der Provinz Piacenza haben spezifische Kenntnisse über die Auswahl geeigneter Fleischstücke und die Verarbeitung der mageren und fetten Teile entwickelt und diese Kenntnisse weiter überliefert. Die kühlen, wasserreichen Täler und die bewaldeten Hügellandschaften der Provinz wirken sich günstig auf die Lagerungsbedingungen in den Reifekammern aus.

### 5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Salame Piacentino“ bildet im Verlauf des Reifungsprozesses einen eher milden, intensiven Geschmack heraus. Der magere Teil des Anschnitts ist kräftig rot mit weißen Fettaugen in Linsengröße. Die Rohware für die Herstellung von „Salame Piacentino“ besteht aus verschiedenen sorgfältig ausgewählten und geputzten Fleischstücken von Schweinen mit den typischen Eigenschaften des schweren italienischen Landschweins.

### 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 typischen Anforderungen an „Salame Piacentino“ stehen in direkter Verbindung mit den Umgebungsbedingungen und mit den natürlichen und menschlichen Faktoren. Vor allem der Charakter der Rohware ist eng mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet verknüpft, in dem sich spezielle Techniken für die Aufzucht des schweren italienischen Landschweins entwickelt haben, die von großer Bedeutung für die Qualität der zur Erzeugung von „Salame Piacentino“ verwendeten Fleischstücke sind.

Darüber hinaus ist die Herstellung von „Salame Piacentino“ in der Provinz Piacenza eng mit den hier ansässigen Verarbeitungsbetrieben verbunden, die sich eine besondere Expertise bei der Auswahl der mageren Fleischstücke und der Mischung mit fetten Teilen und Gewürzen angeeignet haben. Die ausgefeilten Techniken beim Zerkleinern und Verarbeiten des Fleisches und die Kenntnis der Phasen des Reifungsprozesses sind weitere Belege für den Zusammenhang zwischen „Salame Piacentino“ und dem Erzeugungsgebiet.

Die Umweltfaktoren stehen in engem Zusammenhang mit den Merkmalen des Erzeugungsgebiets; dies gilt insbesondere für das Klima, das von großer Bedeutung für einen erfolgreichen Reifungsprozess ist und die Merkmale des Endprodukts prägt.

Das Zusammenspiel von Rohware, Erzeugnis und Bezeichnung führt in Verbindung mit der spezifischen sozioökonomischen Entwicklung des betreffenden Gebiets zu Merkmalen, die sich anderswo nicht nachbilden lassen.

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

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link:

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

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

---

<sup>(4)</sup> Vgl. Fußnote 3.