

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 186/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Μαρτίου 2013

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Salame Felino (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>, η αίτηση της Ιταλίας για την καταχώριση της ονομασίας «Salame Felino» δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* <sup>(3)</sup>.
- (2) Δηλώσεις ένστασης, σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, κοινοποιήθηκαν στην Επιτροπή από το Βέλγιο, τις Κάτω Χώρες και τη Γερμανία, αιτιολογημένες βάσει του άρθρου 7 παράγραφος 3 στοιχεία α), γ) και δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/06. Η Επιτροπή, με επιστολή της 27ης Σεπτεμβρίου 2011, κάλεσε τα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη να προβούν στις προβλεπόμενες διαβουλεύσεις.
- (3) Με τη λήξη της προβλεπόμενης περιόδου διαβουλεύσεων, το Βέλγιο και οι Κάτω Χώρες κατέληξαν σε συμφωνία με την Ιταλία. Η συμφωνία περιλαμβάνει την τροποποίηση της ποιοτικής περιγραφής της πρώτης ύλης εισάγοντας αναφορά στην ταξινόμηση όπως αναφέρεται στον πίνακα ορισμού των σφαγίων, του παραρτήματος V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου <sup>(4)</sup>, την κατάργηση του γεωγραφικού ορίου για τις εργασίες τεμαχισμού και συσκευασίας καθώς και ορισμένες ελάσσονες φραστικές αλλαγές.
- (4) Αφετέρου, δεν κατέστη δυνατή η επίτευξη συμφωνίας μεταξύ Γερμανίας και Ιταλίας κατά την προβλεπόμενη περίοδο διαβουλεύσεων.
- (5) Δεδομένου ότι δεν επήλθε συμφωνία μεταξύ όλων των μερών εντός της εξάμηνης προθεσμίας, η Επιτροπή οφείλει να εκδώσει απόφαση.
- (6) Η ένσταση της Γερμανίας αφορούσε τη μη τήρηση του άρθρου 5 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής <sup>(5)</sup> όσον αφορά την καταγωγή των πρώτων υλών. Επισημαίνεται ότι η αίτηση καταχώρισης δεν περιλαμβάνει κανέναν γεωγραφικό περιορισμό και ότι η

προτεινόμενη από την Ιταλία τροποποίηση βάσει της συμφωνίας μεταξύ Βελγίου και Κάτω Χωρών το επιβεβαιώνει.

- (7) Ο ενιστάμενος υποστήριξε επίσης ότι δεν πληρούται η προϋπόθεση σύμφωνα με την οποία «μια συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή». Η Ιταλία βάσισε την αίτηση καταχώρισης του «Salame Felino» ως γεωγραφικής ένδειξης στη φήμη του προϊόντος και σε αυτό το στοιχείο στηρίξε την επιχειρηματολογία που περιλαμβάνει ο φάκελος. Πρέπει να σημειωθεί ότι ο ενιστάμενος δεν αμφισβητεί την εν λόγω φήμη, ούτε παρουσίασε κάποιο επιχειρήμα που να τη θέτει υπό αμφισβήτηση. Πληρούνται επομένως οι προϋποθέσεις του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006.
- (8) Ο τρίτος λόγος ένστασης της Γερμανίας, δηλαδή ότι η προτεινόμενη προς καταχώριση ονομασία αποτελεί κοινή ονομασία, δεν τεκμηριώθηκε με κανένα αιτιολογικό στοιχείο, επομένως ουδόλως αποδείχθηκε ο κοινός χαρακτήρας.
- (9) Το Βέλγιο, στο πλαίσιο της δήλωσης ένστασης και ολοκληρώνοντας τις προβλεπόμενες διαβουλεύσεις, επικαλέστηκε το άρθρο 7 παράγραφος 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006. Σύμφωνα με το άρθρο αυτό, γίνονται δεκτές οι δηλώσεις ένστασης «[...] [οι οποίες] δεικνύουν ότι η καταχώριση της προτεινόμενης ονομασίας θα έβλαπτε [...] την ύπαρξη προϊόντων τα οποία κυκλοφορούσαν νομίμως στην αγορά επί πέντε τουλάχιστον έτη πριν από την ημερομηνία δημοσίευσης που αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 2». Η θέσπιση μεταβατικής περιόδου πέντε ετών κατ' ανώτατο όριο σε περίπτωση που μια δήλωση ένστασης έχει κριθεί παραδεκτή με τη συγκεκριμένη αιτιολόγηση μπορεί, στην προκειμένη περίπτωση, να επιτραπεί. Η δήλωση ένστασης του Βελγίου αναφέρει την εταιρεία Reulen bvba και την εταιρεία Salaisons Salamone SA παρέχοντας αποδείξεις παραγωγής και εμπορίας σαλαμιού τύπου Felino από τις εν λόγω δύο επιχειρήσεις.
- (10) Βάσει των ανωτέρω, πρέπει να καταχωριστεί η εν λόγω ονομασία, να δημοσιευθεί το τροποποιημένο ενιαίο έγγραφο και να προβλεφθεί μεταβατική περίοδος πέντε ετών προς όφελος των προαναφερόμενων επιχειρήσεων.
- (11) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Προβλέπεται μεταβατική περίοδος 5 ετών υπέρ των εταιρειών Reulen bvba και Salaisons Salamone SA οι οποίες αναφέρονται στη δήλωση ένστασης του Βελγίου.

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

*Άρθρο 3*

Το ενημερωμένο ενιαίο έγγραφο εμφανίζεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 4*

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 5 Μαρτίου 2013.

Για την Επιτροπή  
Ο Πρόεδρος  
José Manuel BARROSO

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Γεωργικά προϊόντα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση τα οποία απαριθμούνται στο παράρτημα I της Συνθήκης:

**Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)**

ΙΤΑΛΙΑ

Salame Felino (ΠΓΕ)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΙΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ (\*)

## «SALAME FELINO»

Αριθ. ΕΚ: ΠΤ-PGI-0005-0597-11.04.2007

ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

## 1. Ονομασία

«Salame Felino»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση το σαλάμι «Salame Felino» ΠΓΕ έχει κυλινδρικό σχήμα, με το ένα άκρο παχύτερο από το άλλο και εξωτερική επιφάνεια λευκόφαιου χρώματος ελαφρώς κονιώδη, οφειλόμενη στην επιφανειακή ανάπτυξη μέτριας ποσότητας αυτόχθονων μυκήτων.

Το προϊόν «Salame Felino» ΠΓΕ πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- βάρος: μεταξύ 200 γραμμαρίων και 4,5 χιλιογράμμων,
- διαστάσεις: κυλινδρικό ακανόνιστο σχήμα με μήκος μεταξύ 15 και 130 cm,
- οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: μετά την κοπή η φέτα εμφανίζει συμπαγή σύσταση, μη ελαστική και ομογενή, είναι άπαχη και έχει χρώμα βαθυπόφυρο, χωρίς στίγματα και γεύση γλυκιά και λεπτή,
- χημικά και φυσικοχημικά:

ολικές πρωτεΐνες	ελάχιστο 23 %
αναλογία κολλαγόνου/πρωτεϊνών	μέγιστο 0,10
αναλογία νερού/πρωτεϊνών	μέγιστο 2,00
αναλογία λίπους/πρωτεϊνών	μέγιστο 1,50
pH	> 5,3
Ολικοί γαλακτοβάκิลλοι	> 100 000

## 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το προϊόν «Salame Felino» ΠΓΕ παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας ως ακολούθως:

- είναι δεκτοί οι χοίροι, καθαρόαιμοι ή από διασταύρωση, των βασικών παραδοσιακών φυλών Large White και Landrace, όπως έχουν βελτιωθεί στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας),
- είναι επίσης δεκτά τα ζώα της φυλής Duroc, όπως έχει βελτιωθεί στο Libro Genealogico Italiano,
- είναι επίσης αποδεκτά ζώα άλλων φυλών, μιγάδες ή υβρίδια, εφόσον τα σφαγιά τους κατατάσσονται στις κλάσεις U, R και O, όπως αυτές ορίζονται στον κοινό πίνακα ταξινόμησης των σφαγίων χοίρων που προβλέπονται στο παράρτημα V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 και των μετέπειτα τροποποιήσεών του,
- σύμφωνα με την παράδοση, αποκλείονται ωστόσο οι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως αυτών που παρουσιάζουν ευαισθησία στο στρες (PSS), οι οποίοι σήμερα μπορούν να μετρηθούν με αντικειμενικό τρόπο ακόμη και στα ζώα «post mortem» και τα ωριμασμένα προϊόντα,

(\*) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

- αποκλείονται ωστόσο τα καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc και Spotted Poland,
- οι χρησιμοποιούμενοι γενετικοί τύποι πρέπει να εξασφαλίζουν την επίτευξη υψηλού βάρους με καλή απόδοση και, σε κάθε περίπτωση, ένα μέσο βάρος ανά παρτίδα (ζων βάρος) 160 kg συν ή πλην 10 %,
- η ελάχιστη ηλικία σφαγής είναι οι εννέα μήνες,
- απαγορεύεται η χρησιμοποίηση ενήλικων αρσενικών και θηλυκών ζώων,
- οι χοίροι κατά τη σφαγή πρέπει να βρίσκονται σε βέλτιστη υγειονομική κατάσταση και να υποβάλλονται σε πλήρη αφαίμαξη,
- τα τεμάχια κρέατος που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Salame Felino» ΠΓΕ αποτελούνται από επιλεγμένα μυϊκά και λιπώδη τμήματα όπως, για παράδειγμα, το testa di pancetta (ανώτερο τμήμα της κοιλιάς) και/ή το trito di banco (sottospalla) (λεπτοτεμαχισμένο κατώτερο τμήμα ωμοπλάτης). Τα χρησιμοποιούμενα κρέατα δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία διαδικασία κατάψυξης.

Τα μυϊκά και λιπώδη τμήματα καθαρίζονται ενδελεχώς με την αφαίρεση των τμημάτων του συνδετικού ιστού μεγάλων διαστάσεων και του μαλακού λιπώδους ιστού.

Το κρέας (μυϊκό και λιπώδες τμήμα) που χρησιμοποιείται για το «Salame Felino» ΠΓΕ πρέπει να παραμένει σε ψυκτικό θάλαμο ελάχιστης θερμοκρασίας  $-1^{\circ}\text{C}$  εξοπλισμένο με τρόπο που να επιτρέπει την καλή αφυδάτωση των μυϊκών τμημάτων.

Το μείγμα αλέθεται με μηχανή άλεσης (με διάμετρο σπών 6-8 mm).

Τα κρέατα κατόπιν αναμιγνύονται με αλάτι σε ποσοστό 2,0 έως 2,8 %, πιπέρι σε ακέραιους κόκκους και/ή τεμαχισμένο σε ποσοστό από 0,03 έως 0,06 και κοπανισμένο σκόρδο.

Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν:

- ξηρό λευκό κρασί, με μέγιστη δόση 400 cl / 100 kg κρέατος προκειμένου να τονιστούν η οσμή και το άρωμα,
- ζάχαρη και/ή δεξτρώζη και/ή φρουκτόζη: 0-0,3 %,
- καλλιέργειες εκκίνησης της ζύμωσης: η χρήση καλλιιεργειών εκκίνησης πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με την καλή πρακτική, λαμβάνοντας υπόψη τα ειδικά χαρακτηριστικά των καλλιιεργειών εκκίνησης του Salame Felino. Η λειτουργία τους είναι να αναπτύσσουν τη γεύση και το άρωμα μέσω της λιποδιαλυτικής και πρωτεολυτικής δράσης με σταθεροποίηση του χρώματος και έλεγχο της οξίνισης,
- νιτρικό νάτριο και/ή νιτρικό κάλιο, μέγιστο 300 mg/kg, νιτρώδες νάτριο και/ή κάλιο μέγιστο 150 mg/kg· ασκορβικό οξύ και το άλας νατρίου του, μέγιστο 1 g/kg.

#### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι ζωοτροφές του εμπορίου πρέπει να ανταποκρίνονται στα πρότυπα που ισχύουν για το προϊόν αυτό. Το σιτηρέσιο παρουσιάζεται κατά προτίμηση σε υγρή μορφή (ζωμού ή υδαρούς μάζας) και, παραδοσιακά, με ορό γάλακτος. Η ξηρά ουσία από σιτηρά για τις τροφές που είναι αποδεκτές για ζώα ζώντος βάρους έως 80 kg, πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον το 45 % της συνολικής ξηράς ουσίας. Όσον αφορά τα τρόφιμα που είναι αποδεκτά κατά τη φάση της πάχυνσης, η αναλογία ξηράς ουσίας από σιτηρά δεν πρέπει να είναι μικρότερη από το 55 % της συνολικής ξηράς ουσίας.

#### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα ειδικά στάδια της παραγωγής είναι:

- άλεση με μηχανή άλεσης,
- καρύκευση του αλεσμένου πολτού με προσθήκη αλατιού, πιπεριού και σκόρδου· μπορούν επιπλέον να χρησιμοποιηθούν κρασί, σάκχαρο, καλλιέργειες εκκίνησης της ζύμωσης, νιτρικό νάτριο ή κάλιο, νιτρώδες νάτριο ή κάλιο, ασκορβικό οξύ και το άλας νατρίου του,
- πλήρωση του περιβλήματος από φυσικό έντερο χοίρου,
- περίδεση με σπάγκο χωρίς δικτυωτό,
- ξήρανση και ωρίμαση.

#### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Οι εργασίες τεμαχισμού σε φέτες και συσκευασίας του Salame Felino εκτελούνται υπό τον έλεγχο του εγκεκριμένου οργανισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο πρόγραμμα ελέγχων.

Πράγματι, λόγω της ευαισθησίας του προϊόντος, λόγω των δυνητικών κινδύνων που ενέχουν οι φάσεις κοπής και συσκευασίας είναι αναγκαίο να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος ο χρόνος παραμονής της φέτας σε επαφή με τον αέρα, ώστε να προλαμβάνονται τα φαινόμενα αμαύρωσης του χρώματος.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Το προϊόν «Salame Felino» ΠΓΕ μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο υπό τις ακόλουθες μορφές: ακέραιο, φέροντας μόνον την ετικέτα ή ενδεχομένως σφραγίδα· τεμαχισμένο, υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα· σε φέτες, υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα.

Η ονομασία «Salame Felino», ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) ή το αρκτικόλεξο «IGP» (ΠΓΕ) (μεταφρασμένα στη γλώσσα της χώρας στην οποία το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο) πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα ή την ενδεχόμενη σφραγίδα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, διακρινόμενους σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη που περιέχεται στην ετικέτα ή τη σφραγίδα, ακολουθούμενη από το κοινοτικό γραφικό σύμβολο και το εμπορικό σήμα της επιχείρησης.

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Salame Felino» ΠΓΕ βρίσκεται ολόκληρη στο έδαφος της επαρχίας Πάρμας.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

#### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Salame Felino» ΠΓΕ που καλύπτει το σύνολο της επαρχίας Πάρμας διακρίνεται από τις λοφώδεις περιοχές που τείνουν προς πεδινές και από την παρουσία λιμνών και αλατωρυχείων.

Ο προσδιορισμός της γεωγραφικής περιοχής στηρίχθηκε σε εμπειρισταωμένη ιστορική αναπαράσταση των πρακτικών παραγωγής που οδήγησαν στη δημιουργία αυτού του τυπικού προϊόντος, οι οποίες συνδέονται με τη χλιετή παράδοση της σφαγής και ωρίμασης χοιρινών κρεάτων την οποία ευνόησε η παρουσία στην περιοχή, από την αρχαιότητα ακόμη, αλατωρυχείων καθώς και ιδιαίτερων κλιματικών συνθηκών οφειλόμενων στην παρουσία ιδιαίτερων επιπέδων υγρασίας, στην έκθεση στη θαλασινή αύρα και στη συγκέντρωση μεγάλων δασικών εκτάσεων.

Οι λόφοι της περιοχής ανέκαθεν αποτελούν σημείο συνάντησης των τεχνικών των πεδινών περιοχών με το αλάτι του Salsomaggiore.

Τεχνικές των πεδινών περιοχών αποτελούν οι πρακτικές μεταποίησης και ωρίμασης των χοιρινών κρεάτων που διαμορφώθηκαν κατά την εποχή των Ετρούσκων και των Ρωμαίων χάρη και στην παρουσία χοιροτροφείων τα οποία προμήθευαν με τρόφιμα τις ρωμαϊκές λεγεώνες και τα οποία, χάρη στην παρουσία τους στους λόφους που γειτνιάζαν με την πεδιάδα, μπόρεσαν να εκμεταλλευθούν τη δυνατότητα ευκολότερης χρησιμοποίησης του αλατιού των αλατωρυχείων του Salsomaggiore. Πράγματι, στους λόφους γινόταν, παραδοσιακά, η μεταποίηση του αλατιού το οποίο, καθώς αποτελούσε πολύτιμη πρώτη ύλη, υποβαλλόταν σε μεταποίηση σε περιοχές απομακρυσμένες από τις οδούς επικοινωνίας και, επομένως, ασφαλές ως προς το ενδεχόμενο της κλοπής.

Χάρη στην παρουσία των αλατωρυχείων, από το 1300, η αλάτιση των χοιρινών κρεάτων και η μεταποίησή τους οδήγησε στην παραγωγή προϊόντων αναγνωρισμένων τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

#### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Salame Felino» ΠΓΕ διακρίνεται από τα άλλα προϊόντα της ίδιας κατηγορίας επειδή εμφανίζει συμπαγή και συνεκτική μη ελαστική σύσταση, είναι ομογενές και έχει βαθύπορφυρο χρώμα. Η γεύση είναι γλυκιά και λεπτή.

Πρόκειται για ένα σαλάμι το οποίο, σε αντίθεση με τη συντριπτική πλειοψηφία αυτών που κυκλοφορούν στο εμπόριο, έχει περίβλημα από φυσικό έντερο (δηλαδή ποτέ τεχνητό). Το Salame Felino δεν περιέχει λακτόζη και άλευρα γάλακτος, έχει μετρίου υψηλό pH με επακόλουθη έξαρση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών.

#### 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η φήμη του «Salame Felino» ΠΓΕ αποδεικνύεται από τη σημαντική βιβλιογραφία με αναφορές και παραπομπές στο εν λόγω προϊόν.

Οι πρώτες αναφορές στο προϊόν περιλαμβάνονται ήδη σε έργα ορισμένων λατίνων συγγραφέων του 1ου αιώνα μ.Χ. (Aricius, *De Re coquinaria*).

Το Salame Felino ήταν ήδη πολύ γνωστό στις βασιλικές αυλές που διαδέχθηκαν η μία την άλλη στην πρωτεύουσα: από τους Φαρνέζε, στους Βουρβόνους και κατόπιν στη Δούκισσα Μαρία Λουίζα.

Η παλαιότερη αναπαράσταση του προϊόντος φαίνεται πως είναι αυτή στον εσωτερικό διάκοσμο του Βαπτιστηρίου της Πάρμας (1196-1307), όπου, στο τμήμα που είναι αφιερωμένο στο ζώδιο του υδροχόου, εμφανίζονται πάνω στην εστία, τοποθετημένα εγκάρσια στο κινούμενο υποστήριγμα ενός τηγανιού, δύο σαλάμια τα οποία, από τις διαστάσεις και το σχήμα τους, που παραμένουν αμετάβλητα έως σήμερα, παραπέμπουν στο «Salame Felino» ΠΓΕ.

Το 1766 μια απογραφή των χοίρων αναφέρει ότι το «Marchesato di Felino» ήταν η πλατεία της περιοχής με την πιο έντονη δραστηριότητα όσον αφορά την αγορά χοίρων. Κατά την ίδια περίοδο απαντώνται πίνακες τιμών της περιοχής του Felino οι οποίοι περιλαμβάνουν την τιμή του άπαχου και του παχίου σαλαμιού. Από τις αρχές του 1800 στα χρονικά εθίμων και γαστρονομίας αναφέρεται η παρουσία ενός ιδιαίτερου τρόπου μεταποίησης του χοιρινού κρέατος σε σαλάμι στην περιοχή του χωριού Felino.

Το 1905 στο ιταλικό λεξικό εμφανίζεται το λήμμα «Salame Felino» και το 1912 η παραγωγή των σαλαμιών στο Felino αναφέρεται στην έκθεση του Υπουργείου Γεωργίας για την πορεία της οικονομίας κατά το εν λόγω έτος.

Οι τοπικοί αρμόδιοι δημόσιοι οργανισμοί από το 1927 αναγνωρίζουν στο σαλάμι που παράγεται στην επαρχία Πάρμας την ονομασία Salame Felino, η οποία προφανώς έχαιρε ήδη μεγάλης φήμης, και επομένως αναγνώρισης, καθώς η εμπορική χρήση της ονομασίας, σύμφωνα με την έκθεση αξιολόγησης του Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale, αποτελούσε στοιχείο προαγωγής της ευημερίας της επαρχίας. Ακόμη και σήμερα οι βαθιές ρίζες της παραγωγής του Salame Felino στην επαρχία Πάρμας διαπιστώνονται από έρευνες και μελέτες για τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής. Πολυάριθμες καταγραφές συνδέουν το Salame Felino με τη γαστρονομία της επαρχίας αναφέροντάς το σαν ένα από τα καλύτερα αλλαντικά με περίβλημα της Πάρμας, του οποίου τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά συνδέονται αναπόφευκτα με την παράδοση αιώνων η οποία αναπτύχθηκε και διατηρήθηκε ανέπαφη μόνον στις κοιλάδες της επαρχίας Πάρμας. Σε αυτό το στοιχείο προστίθενται οι πολυάριθμες εκδηλώσεις που εξακολουθούν να οργανώνονται στην Ιταλία και στο εξωτερικό από τις τοπικές αρχές και από τους οργανισμούς της επαρχίας Πάρμας προς τιμήν του Salame Felino με εκθεσιακά περιπτερά γευσιγνωσίας και προώδησης ενημερωτικού υλικού αναφερόμενου στα χαρακτηριστικά και την ιστορική παραγωγή του Salame Felino στην επαρχία Πάρμας.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Carpentero di Pantelleria» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο,

— στην ιστοσελίδα:

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

ή

— απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)): επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».