

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 186/2013,

5. märts 2013,

millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [Salame Felino (KGT)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 52 lõike 3 punkti b,

ning arvestades järgmist:

- (1) Kooskõlas nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) ⁽²⁾ artikli 6 lõikega 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* ⁽³⁾ Itaalia taotlus registreerida nimetus „Salame Felino”.
- (2) Belgia, Madalmaad ja Saksamaa esitasid komisjonile kooskõlas määruse (EÜ) nr 510/2006 artikliga 7 registreerimist käsitlevad vastuväited, mis põhinesid määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 lõike 3 punktidel a, c ja d. Komisjon kutsus 27. septembri 2011. aasta kirjas huvitatud osalisi üles pidama asjakohaseid läbirääkimisi.
- (3) Belgial ja Madalmaadel õnnestus asjakohasteks läbirääkimisteks ettenähtud tähtaja jooksul Itaaliaga kokkuleppele jõuda. Kokkulepe hõlmab muudatust tooraine omaduste kirjelduses, kuhu lisatakse viide nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 ⁽⁴⁾ V lisas olevas tabelis esitatud rümpade klassifitseerimise skaalale, geograafilise piirangu tühistamist tükeldamise ja pakendamise puhul ning teatavaid vähetähtsaid muudatusi sõnastuses.
- (4) Saksamaal ja Itaalia ei õnnestunud asjakohasteks läbirääkimisteks ettenähtud tähtaja jooksul kokkuleppele jõuda.
- (5) Kuna ettenähtud kuue kuu jooksul ei ole kõik osapooled omavahel kokkuleppele jõudnud, peab komisjon võtma vastu otsuse.
- (6) Saksamaa vastuseis põhineb väitel, et komisjoni määruse (EÜ) nr 1898/2006 artikli 5 lõikega 2, milles käsitletakse tooraine päritolu, ⁽⁵⁾ ei ole arvestatud. Tuleb märkida, et

registreerimistaotlus ei sisalda ühtegi sellekohast geograafilist piirangut ja et Itaalia poolt pakutud muudatus, mis põhineb Belgia ja Madalmaadega saavutatud kokkuleppel, kinnitab seda.

- (7) Vastuväite esitaja märkis ka, et tingimus, mille kohaselt „eriline kvaliteet, maine või muud omadused tulenevad peamiselt asjaomastest geograafilisest piirkonnast” ei ole täidetud. Itaalia taotlus registreerida toode kaitstud geograafilise tähisena põhines toote „Salame Felino” mainel ning spetsifikaat on sellekohaselt põhjendatud. Tuleb märkida, et vastuväitja ei vaidlusta kõnealust mainet ega esita ühtegi põhjendust, mis selle väite kahtluse alla paneksid. Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikliga 2 kehtestatud tingimused on seega täidetud.
- (8) Kolmas Saksamaa vastuargument, mille kohaselt on registreerimiseks esitatud nimetus üldnimetus, ei sisalda ühtegi põhjendust ja seega ei leia nimetuse üldine iseloom kinnitust.
- (9) Belgia viitas oma vastuväites ja asjakohaste konsultatsioonide järeldustes määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 lõike 3 punktile c. Kõnealuse artikli kohaselt on vastuvõetavad sellised vastuväited, [—] [mis] „näitavad, et pakutud nime registreerimine ohustaks [—] tooteid, mida on õiguspäraselt turustatud vähemalt viis aastat enne artikli 6 lõikega 2 ette nähtud avaldamise kuupäeva”. Juhul kui vastuväide on tunnustatud osutatud põhjusel vastuvõetavaks, võib lubada vastavalt kuni viieaastase üleminekupeerioidi kehtestamist. Belgia vastuväites on osutatud ettevõtjale Reulen bvba ja ettevõtjale Salaisons Salamone SA ning lisatud tõendusmaterjal, et kõnealused ettevõtjad toodavad ja turustavad Felino tüüpi salaamit.
- (10) Lähtuvalt osutatud üksikasjadest tuleks kõnealune nimetus registreerida, avaldada muudetud koonddokument ja kehtestada eespool osutatud ettevõtjate jaoks viieaastane üleminekupeerioid.
- (11) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas kaitstud geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus registreeritakse.

Artikkel 2

Belgia vastuväites osutatud ettevõtjate Reulen bvba ja Salaisons Salamone SA jaoks kehtestatakse viieaastane üleminekupeerioid.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.⁽³⁾ ELT C 19, 20.1.2011, lk 11.⁽⁴⁾ ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.⁽⁵⁾ ELT L 369, 23.12.2006, lk 1.

Artikkel 3

Muudetud koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 4

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 5. märts 2013

Komisjoni nimel
president
José Manuel BARROSO

I LISA

Aluslepingu I lisas loetletud inimtoiduks ettenähtud põllumajandustooted:

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

ITAALIA

Salame Felino (KGT)

II LISA

KOONDDOKUMENT

MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006 (*)

„SALAME FELINO”

EÜ nr: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Salame Felino”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Tarbimisse laskmisel on salaami „Salame Felino” (KGT) silindrilise kujuga, üks ots on teisest jämedam ning suitsuvorsti välispind on hallikasvalge ja kaetud õrna tolmja kihiga, mis on tekkinud väikesest kogusest hallitusseentest.

Salaamil „Salame Felino” (KGT) peavad olema järgmised omadused:

- kaal: vahemikus 200 grammi kuni 4,5 kilogrammi;
- mõõtmed: ebakorrapärase silindrilise kujuga, pikkus 15 kuni 130 sentimeetrit;
- organoleptilised omadused: lõikepind on tihke, jäik, ühtlane ja taine, rubiinpunase värvusega ja plekitu; maitse on magus ja hõrk;
- keemilised ja keemilis-füüsikalised omadused:

valgusisaldus	vähemalt 23 %
kollageeni ja valkude suhe	kuni 0,10
vee ja valkude suhe	kuni 2,00
rasvade ja valkude suhe	kuni 1,50
pH	> 5,3
piimhappebaktereid kokku	> 100 000

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Salaamit „Salame Felino” (KGT) valmistatakse sealihast järgmiste tingimuste kohaselt.

- Lubatud on vastavalt Itaalia tõuraamatule („Libro Genealogico Italiano”) parandatud traditsiooniliste standardtõugude Large White ja Landrace puhtatõulised sead või hübriidid.
- Ühtlasi on lubatud vastavalt Itaalia tõuraamatule parandatud Duroci tõugu sead.
- Lubatud on ka muudest tõugudest sead, ristandid ja hübriidid, kui nende rümbad kuuluvad määruse (EÜ) nr 1234/2007 (ja selle järgnevalt muudetud versioonide) V lisas esitatud ühenduse searümpade klassifitseerimise skaalas olevasse U-, R- või O-klassi.
- Traditsioonide kohaselt ei ole siiski lubatud kasutada sigu, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige loomi, kes kannavad stressitundlikkusega seotud geeni, mida on tänapäeval võimalik kontrollida ka tapetud loomadel ja laagerdatud toodetel.

(*) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

- Samuti ei ole lubatud kasutada Belgia Landrace'i, Hampshire'i, Piétraini, Duroci ja Spotted Polandi tõugu sigu.
- Loomade genotüüp peab võimaldama saavutada tõhusalt suure kaalu nii, et igas partiis oleks loomade keskmine eluskaal 160 kilogrammi, lubatud hälve on 10 %.
- Laagerdamisaeg on vähemalt üheksa kuud.
- Kultide ja aretusemiste liha ei tohi kasutada.
- Loomad tuleb tappa korralikes hügieenitingimustes ning rümp täielikult veretustada.
- Salaami „Salame Felino” (KGT) valmistamiseks kasutatakse valitud lihas- ja rasvkoetükke, mida saadakse näiteks ribist ja/või kaenlaalusest osast. Liha ei tohi olla mingil viisil külmutatud.

Kasutatavad lihas- ja rasvkoetükid sorteeritakse hoolikalt ning suuremad kõõlused ja pehme rasvkude eemaldatakse.

Salaami „Salame Felino” (KGT) valmistamiseks kasutatavat liha (lihas- ja rasvkude) tuleb hoida külmutis nii, et temperatuur ei langeks alla $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$. Külmuti peab võimaldama liha korralikku dehüdreerumist.

Lihasegu valmistamine toimub hakklihamasinaga (augu diameeter 6–8 mm).

Lihasegusse lisatakse soola koguses 2,0–2,8 %, jahvatatud pipart ja piprateri koguses 0,03–0,06 % ning purustatud küüslauku.

Lisaks võib kasutada järgmisi komponente:

- kuiva valget veini, et tuua esile spetsiifilisi lõhnu. Veini kogus 100 kg liha kohta ei tohi olla rohkem kui 400 cl;
- suhkrut ja/või dekstroosi ja/või fruktoosi: 0–0,3 %;
- käärimisprotsessi soodustavaid pärmiensüüme: nende kasutamine peab toimuma heade tavade kohaselt ja võttes arvesse „Salame Felino” (KGT) ensümaatilisi omadusi. Selliste lüpolüütiliste ja proteolüütiliste ensüümide abil on võimalik teravdada maitset ja lõhna, stabiliseerida värvust ja hoida happelisus kontrolli all;
- naatrium- ja/või kaaliumnitraati kuni 300 mg/kg; naatrium ja/või kaaliumnitritit kuni 150 mg/kg; askorbiinhapet ja sellest naatriumsoola kuni 1 g/kg.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Kasutatav sööt peab vastama kaubanduseeskirjadele. Sööt peaks eelistatavalt olema vedelal kujul (vedeliku või meskina) ja tavaliselt koos vadakuga. Kuni 80 kg eluskaaluga sigade puhul peab kuivainete osakaal söödas olema vähemalt 45 %. Nuumamisetapis peab kuivaine osakaal olema vähemalt 55 %.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmisprotsess jaguneb järgmisteks etappideks:

- liha hakkimine hakklihamasinas;
- lihasegu valmistamine ning soola, pipra ja küüslaugu lisamine; lisaks võib kasutada veini, suhkruid, pärmiensüüme, naatrium- või kaaliumnitraati, naatrium- või kaaliumnitritit, askorbiinhapet ja sellest saadud naatriumsoola;
- toppimine naturaalsesse seasoolde;
- sidumine nööriaga (ei kasutata võrku);
- kuivatamine ja laagerdumine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

„Salame Felino” viilutatakse ja pakendatakse kontrollplaani kohaselt volitatud asutuse kontrolli all.

Selleks et säilitada toote kvaliteeti ning viilutamise ja pakendamise keerukuse tõttu, samuti pruunika värvuse ärahoidmiseks on eelkõige oluline, et aeg, mille kestel viilud õhuga kokku puutuvad, oleks võimalikult lühike.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Salaamit „Salame Felino” (KGT) võib tarbimisse lasta: tervikuna, märgistatuna märgise või templiga; tükkidena, pakituna vaakum- või gaasipakendisse; viilutatuna, pakituna vaakum- või gaasipakendisse.

Nimetus „Salame Felino”, millele järgneb märg „kaitstud geograafiline tähis” või lühend „KGT” (tõlgituna selle riigi keelde, kus toodet müüakse), peab olema märgisel selgete kustutamatu tähtedega ning eristuma selgelt kõigist muudest märgetest. Nimetusele lisatakse ühenduse graafiline sümbol ja ettevõtte logo.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Salame Felino” (KGT) tootmispiirkond kattub Parma provintsi haldusterritooriumiga.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

„Salame Felino” (KGT) tootmispiirkonda ehk Parma provintsi iseloomustavad ühtaegu künklikud ja tasased pinnavormid ning seal leidub järvi ja soolakaevandusi.

Geograafilise piirkonna kindlaksmääramisel on tuginetud rikkalikule ajaloolisele tõendusmaterjalile, mis näitab, et seakasvatusel ja sealiha laagerdamisel, mis on pannud aluse sellele iseloomulikule tootele, on siinmail aastatuhandete pikkused traditsioonid. Sealjuures on aidanud kaasa juba antiikajal rajatud soolakaevandused ning erilised kliimatitingimused, mille puhul on kõige olulisemaks sobiv õhuniiskus, avatus meretuultele ja suurte metsaga kaetud alade naabus.

Parma ümbruse künklikel aladel on viidud kokku tasandikel viljeletud seakasvatustraditsioon ja Salsomaggiore kaevanduste soolatoodang.

Tasandikel on sealiha töötlemise ja laagerdamise traditsioon väga vana, pärinedes juba Etruski ja Rooma ajast, mil rajati seakasvatused, mille abil tagati muu hulgas Rooma leegionite varustamine toiduga. Liha töötlemine toimus tasandikku ääristavatel nõlvadel, kus oli paremini kättesaadav Salsomaggiore kaevanduste sool, sest sool oli hinnaline kaup; ning selleks, et pakkuda röövlitele vähem võimalusi, eelistati seda töödelda peamistest kaubateedest eemal.

Muu hulgas tänu soolakaevandustele hakkas alates 1300. aastast tekkima soolaliha valmistamise traditsioon, pannes aluse toodetele, mis on kogunud tuntust nii Itaalias kui ka väljaspool seda.

5.2. Toote eripära

„Salame Felino” (KGT) erineb teistest sama kaubakategooria toodetest tihkuse, vähese elastsuse, ühtluse ja iseloomuliku rubiinpunase värvuse poolest. Selle maitse on hõrk ja magus.

Erinevalt tavalistest salaamidest kasutatakse „Salame Felino” (KGT) juures eranditult naturaalselt soolt (mitte kunagi sünteetilist materjali). „Salame Felino” (KGT) valmistamisel ei kasutata laktoosi ega piimapulbrit, aga selle pH on küllaltki kõrge, mis tugevdab loomulikke organoleptilisi omadusi.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

„Salame Felino” (KGT) tuntuusest annavad tunnistust rohked tekstid, milles tootele viidatakse.

Esimesi vihjeid sellele võib leida I sajandi (m.a.) ladina autoritelt (Apiciuse „Kokakunstist”).

Felino salaami oli hästi tuntud Parma õukonnas nii Farnesede, Bourbonide kui ka hertsoginna Maria Luisa ajal.

Kõige vanema kujutise tootest võib leida Parma baptisteeriumi (1196–1307) interjööri, kus Veevalaja tähtkujule pühendatud paneelil on kujutatud tulel rippuva paja kohal kahte salaamit, mille suuruse ja kuju järgi võib aru saada, et tegu on Felino salaamiga.

1766. aasta sigade loenduse põhjal ilmneb, et Marchesato väljak Felinos on kogu ümbruskonna kõige elavam seaturg, ning samast perioodist pärinevad hinnamäärused, milles viidatakse Felinost rääkides sealsele taisele ja rasvasele salaamile. Alates 1800. aasta algusest hakkasid ringlema kulinaariat ja rahvalikke tavasid käsitlevad tekstid, milles räägitakse iseloomulikust sealihasalami valmistamise viisist, mis oli levinud Felino aladel.

1905. aastal tehti itaalia keele sõnaraamatusse kirje „Salame Felino” ja 1912. aastal viidatakse Felino küla salaamitootangule põllumajandusministri aruandes tolle aasta majandusolukorra kohta.

1927. aastal kehtestasid kohalikud pädevad asutused Parma provintsis toodetud salaami suhtes õiguse kasutada nimetust „Salame Felino”, mis tähendab, et selle toote tuntus ja kuulsus oli juba nii suur, et nimetuse kasutamine kaubanduses tähendas rahvamajanduse provintsinõukogu hinnangul provintsi heaolu üldist paranemist. Ka tänapäeval leiab „Salame Felino” tootmise juurdumise kohta Parma kandi kulinaariapärandis rohkelt märke. Paljudes allikates räägitakse sellest kui Parma piirkonna kõige hinnatumast soolesalaamist, mille kvaliteet on tihedalt seotud sajandite jooksul Parma provintsi orgudes juurdunud traditsioonidega. Sellele lisanduvad paljud üritused ja sündmused, mida Parma kommuuni ja provintsi asutused nii Itaalias kui ka välisriikides Felino salaami auks korraldavad ja mille puhul kasutatakse nii degusteerimislette kui ka jagatakse teavet „Salame Felino” omaduste ja selle tootmise ajalooliste traditsioonide kohta.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

[Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7]

Ministeerium algatas riikliku vastuväitemenetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Salame Felino” spetsifikaadi tunnustamise ettepaneku ametlikus teatajas *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav:

— järgmisel aadressil:

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

ja

— minnes otse põllumajandusministeeriumi veebilehele (www.politicheagricole.it), seejärel klõpsates „Prodotti di Qualità” („Kvaliteettooted”; ekraanil vasakul) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” („Eli läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid (määrus (EÜ) nr 510/2006)”).