

32013R0186

L 62/4

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

6.3.2013.

**PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 186/2013****od 5. ožujka 2013.****o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla  
(Salame Felino (ZOZP))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (b),

budući da:

- (1) U skladu s člankom 6. stavkom 2. Uredbe Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(2)</sup>, zahtjev Italije za registraciju naziva „Salame Felino” objavljen je u *Službenom listu Europske unije* <sup>(3)</sup>.
- (2) U skladu s člankom 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Belgija, Njemačka i Nizozemska podnijele su Komisiji izjavu o prigovoru na temelju članka 7. stavka 3. točaka (a), (c) i (d). U svom dopisu od 27. rujna 2011., Komisija poziva zainteresirane strane da započnu odgovarajuće savjetovanje.
- (3) Na kraju odgovarajućeg razdoblja savjetovanja Belgija i Nizozemska postigle su sporazum s Italijom. Na temelju tog sporazuma izmijenjen je kvalitativni opis sirovih materijala radi uključivanja upute na razvrstavanje, koje je utvrđeno u tablici za razvrstavanje trupova sadržanoj u Prilogu V. Uredbi Vijeća (EZ) br. 1234/2007 <sup>(4)</sup>, ukinuto je zemljopisno ograničenje vezano uz radnje rezanja i pakiranja te je uvedeno nekoliko manjih tekstualnih izmjena.
- (4) Međutim, Njemačka i Italija nisu uspjele postići sporazum tijekom odgovarajućeg razdoblja za savjetovanje.
- (5) S obzirom da između svih stranaka nije postignut sporazum unutar roka od šest mjeseci, Komisija mora donijeti odluku.
- (6) Prigovor Njemačke vezan je uz nepoštovanje članka 5. stavka 2. Uredbe Komisije (EZ) br. 1898/2006 <sup>(5)</sup> u odnosu na podrijetlo sirovina. Potrebno je navesti da zahtjev za registraciju ne sadržava zemljopisna ograničenja vezano uz takva podrijetla, kako je potvrdila izmjena koju je predložila Italija na temelju sporazuma postignutog između Belgije i Nizozemske.

- (7) Podnositelj prigovora također tvrdi da nije ispunjen zahtjev za „posebnu kvalitetu, ugled ili druga obilježja koja se mogu pripisati tom zemljopisnom podrijetlu”. S obzirom da je Italija temeljila svoj zahtjev za registraciju proizvoda kao oznake zemljopisnog podrijetla na ugledu koji je proizvod „Salame Felino” stekao, podnesena dokumentacija slijedi taj argument. Potrebno je navesti kako podnositelj prigovora ne osporava niti podnosi ikakav dokaz koji baca sumnju na taj ugled. Stoga su ispunjeni uvjeti utvrđeni u članku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006.
- (8) S obzirom da nisu podneseni dokazi koji bi potkrijepili treći razlog Njemačke za prigovor, posebno da je naziv predložen za registraciju generički naziv, ni u kojem slučaju nije utvrđena generička priroda naziva.
- (9) U svojoj izjavi o prigovoru i u daljnjem odgovarajućem savjetovanju, Belgija je citirala članak 7. stavak 3. točku (c) Uredbe (EZ) br. 510/2006, na temelju koje su izjave o prigovoru dopuštene ako dokažu da bi „registriranje predloženog naziva ugrozilo [...] opstojnost posve ili djelomično identičnog naziva ili zaštićene trgovačke oznake, ili opstojnost proizvoda koji je već bio zakonito na tržištu najmanje tijekom pet godina prije datuma objave iz članka 6. stavka 2”. U ovom slučaju kada se dokaže da je izjava o prigovoru prihvatljiva na temelju navedenog može se dozvoliti prijelazno razdoblje u trajanju do pet godina. Izjava o prigovoru Belgije odnosi se na poduzeća Reulen bvba i Salaisons Salamone SA te dokazuje da oni proizvode i stavljaju na tržište salamu vrste Felino.
- (10) Imajući u vidu navedeno, naziv je stoga potrebno registrirati, objaviti izmijenjeni jedinstveni dokument i uvesti petogodišnje prijelazno razdoblje u korist gore navedenih poduzeća.
- (11) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora o zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zaštićenim oznakama izvornosti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

*Članak 1.*

Oznaka sadržana u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u Registar.

*Članak 2.*

Prijelazno razdoblje od pet godina utvrđuje se u korist poduzeća Reulen bvba i Salaisons Salamone SA navedenih u izjavi o prigovoru Belgije.

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

*Članak 3.*

Izmijenjeni jedinstveni dokument sadržan je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

*Članak 4.*

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 5. ožujka 2013.

*Za Komisiju*  
*Predsjednik*  
José Manuel BARROSO

---

*PRILOG I.*

Poljoprivredni proizvodi namijenjeni prehrani ljudi navedeni u Prilogu I. Ugovoru:

**Razred 1.2.: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)**

ITALIJA

Salame Felino (ZOZP)

---

## PRILOG II.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006 (\*)

## „SALAME FELINO”

EZ br.: IT-PDO-0005-0597-11.04.2007.

ZOI (X) ZOZP (X.)

## 1. Naziv

„Salame Felino”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Italija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda:

Razred 1.2.: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

## 3.2. Opis proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 1.

Kada se stavlja u prodaju, ZOZP „Salame Felino” mora biti cilindrična, s jednim krajem debljim od drugog. Njezina vanjska površina mora biti bjelkasto/sivkaste boje i blago posuta prahom radi prisutnosti manje količine autohtone pljesni.

ZOZP „Salame Felino” mora imati sljedeće značajke:

- težina: između 200 g i 4, 5 kg,
- veličina: nepravilni cilindrični oblik, između 15 cm i 130 cm dužine,
- organoleptičke značajke: kada se reže, kriške moraju biti čvrste i neelastične; moraju biti homogene i nemasne, rubin crvene boje, bez mrlja, te imati blagi i nježan okus,
- kemijske i kemijsko-fizičke značajke:

ukupni protein	najmanje 23 %
omjer kolagen/bjelančevine	najviše 0,10
omjer voda/bjelančevine	najviše 2,00
omjer masti/bjelančevine	najviše 1,50
pH vrijednost	> 5,3
ukupni laktobacili	> 100 000

## 3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

ZOZP „Salame Felino” proizvodi se od svinjskog mesa na dolje opisani način:

- životinje koje se koriste moraju biti čistokrvne svinje osnovne tradicionalne pasmine velika bijela svinja (Large White) i Landrace ili životinje koje se dobivaju od tih pasmina, kao i poboljšane vrste navedene u talijanskoj matičnoj knjizi pasmina,
- također su dopuštene životinje dobivene od pasmine Duroc, te poboljšane vrste navedene u talijanskoj matičnoj knjizi pasmina,
- životinje drugih pasmina, križanci ili mješanci također su dopušteni pod uvjetom da njihovi trupovi spadaju u razrede U, R ili O kako je određeno u tablici za razvrstavanje trupova iz Priloga V. Uredbi (EZ) br. 1234/2007, kako je izmijenjena,
- u skladu s tradicijom, životinje koje nose nepoželjne osobine, te posebno osjetljivost na stres (PSS), ni u kom slučaju nisu dozvoljene; u današnje vrijeme, takve osobine mogu se objektivno utvrditi kod životinja nakon klanja, te u sušenim proizvodima,

(\*) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

- čistokrvne životinje pasmina belgijski Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland nisu dopuštene ni u kojem slučaju,
- genetički tipovi koji se koriste moraju omogućavati postizanje velike težine i dobre iskoristivosti, te u svakom slučaju prosječne težine po životinji od 160 kg +/- 10 % žive vage,
- najmanja starost u trenutku klanja iznosi devet mjeseci,
- nije dopušteno korištenje nerasta i krmača,
- svinje se moraju zaklati u najboljem zdravstvenom stanju te moraju potpuno iskrvariti,
- komadi mesa koji se koriste za proizvodnju ZOZP-a „Salame Felino” su probrani komadi mišića ili masnog tkiva poput na primjer kranijalnog dijela potrbušine (*testa di pancetta*) i/ili mljevenog mesa ispod plečke (*trito di banco (sottospalla)*). Meso koje se koristi ne smije biti zamrzavano.

Mišić i masno tkivo mora biti temeljito očišćeno, s odstranjenim mekanim masnim tkivom i velikim komadima vezivnog tkiva.

Meso (mišići i masno tkivo) koje se koristi za ZOZP „Salame Felino” mora biti spremljeno u hladnjaču na temperaturi ispod - 1 °C te raspoređeno na takav način da se omogući dobro sušenje mišićnog tkiva.

Mješavina se mora samljeti koristeći stroj za mljevenje mesa (opremljen s rešetkama na kojima se nalaze rupice od 6-8 mm).

Meso se tada mora miješati sa solju (2-2,8 %), paprom u zrnu i/ili prahu (0,03-0,06 %) i mljevenim češnjakom.

Također se može koristiti:

- suho bijelo vino, do najviše 400 cl na 100 kg mesa, kako bi se naglasio njegov okus i miris,
- šećer i/ili dekstroza i/ili fruktoza: 0-0,3 %,
- bakterijski fermenti: takve bakterijske kulture moraju se koristiti u skladu s najboljom praksom, uvažavajući posebne značajke fermentata za proizvod „Salame Felino”. Njihova funkcija je razvoj okusa i mirisa proizvoda kroz njihova lipolitični i proteolitični učinak, čime se stabilizira boja i ograničava kiselost,
- natrijev i/ili kalijev nitrat (najviše 300 mg/kg), natrijev i/ili kalijev nitrit ((najviše 150 mg/kg), askorbinska kiselina i natrijeva sol (najviše 1 g/kg).

### 3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porijekla)

Hrana za životinje koja se stavlja na tržište mora ispunjavati tržišne zahtjeve. Hrana za životinje bi trebala biti u tekućem obliku (napoj ili kaša), te se tradicionalno miješati sa sirutkom. Za hranu za životinje koja je dopuštena za životinje težine do 80 kg žive vage, sadržaj suhe tvari od žitarica ne smije biti manji od 45 %. Za hranu za životinje koja je dopuštena tijekom faze tovljenja, sadržaj suhe tvari od žitarica ne smije biti manji od 55 % ukupne smjese.

### 3.5. Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području

Posebne faze proizvodnje su:

- mljevenje s uređajem za mljevenje mesa,
- miješanje smjese s dodanom solju, paprom i češnjakom; može se koristiti vino, šećer, bakterijski fermenti, kalijev i natrijev nitrat, kalijev i natrijev nitrit i askorbinska kiselina i njezina kalijeva sol,
- punjene smjese u prirodno svinjsko crijevo,
- vezivanje s konopcem (nije mrežast),
- sušenje i dozrijevanje.

### 3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

„Salame Felino” mora se rezati i pakirati pod nadzorom ovlaštenog tijela u skladu s odredbama plana za nadzor.

Međutim, radi osjetljivosti proizvoda te zbog toga što se može oštetiti u fazama rezanja i pakiranja, ključno je da razdoblje tijekom kojeg kriške salame ostaju u kontaktu sa zrakom bude što je kraće moguće, kako bi se spriječilo da poprimе smeđu boju.

### 3.7. Posebna pravila za označavanje

ZOZP „Salame Felino” može se staviti u prodaju cijela, samo s oznakom i moguće pečatom; debelo rezana u vakuumiranim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi; ili rezana u vakuumiranim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi.

Naziv „Salame Felino” nakon kojeg slijedi napis „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” ili kratica „ZOZP” (prevedena na jezik zemlje gdje se proizvod stavlja na tržište) mora biti pričvršćena na etiketu ili prema potrebi pečat, napisana jasnim, čitljivim slovima koja se jasno razlikuju od bilo kojeg drugog napisa na etiketi/pečatu, koji slijede grafički simbol Zajednice i oznaka poduzeća.

## 4. Kratka definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje ZOZP-a „Salame Felino” je upravno područje pokrajine Parma.

## 5. Poveznica sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Područje proizvodnje ZOZP-a „Salame Felino”, koje obuhvaća cijelu pokrajinu Parma, karakterizira prisutnost brdovitih i nizinskih područja te jezera i rudnika soli.

Zemljopisno područje određeno je na temelju dubinske povijesne rekonstrukcije proizvodnih praksa koje su potaknule stvaranje ovog tipičnog proizvoda. Te prakse su povezane s drevnim tradicijama klanja svinja i sušenja njihovog mesa koje je omogućila prisutnost, još od davnine, slanah rudnika i osobitih klimatskih uvjeta koji su posljedica određene razine vlažnosti, izloženosti strujanjima morskog zraka, te koncentraciji velikih šumskih područja.

U brdima Parme, uvijek je bilo moguće spojiti tehnike ravnice sa solju iz Salsomaggiorea.

Izraz „tehnike ravnice” znači one metode za obradu i sušenje svinjskog mesa koje su se razvile još u vrijeme Etruščana i Rimljana radi prisutnosti farmi za uzgoj svinja koje su, između ostalog, služile za opskrbu rimskih legija hranom. U brdima oko ravnica, te tehnike su se kombinirale s mogućnošću lakšeg korištenja soli iz rudnika Salsomaggiorea jer su brda bili tradicionalna središnja točka za preradu soli, koja se, jer bila dragocjena tvar, prerađivala u područjima smještenim daleko od putova te su tako bila sigurnija od mogućih krađa.

Međutim, radi prisutnosti ovih rudnika soli, soljenje i prerada svinjskog mesa je od 1300. godine dovela do proizvodnje proizvoda koji su priznati na domaćoj i međunarodnoj razini.

### 5.2. Posebnost proizvoda

ZOZP-„Salame Felino” razlikuje se od drugih proizvoda iz iste kategorije radi svoje čvrstoće i neelastične konzistencije, te svoje ujednačenosti i rubin crvene boje. Njezin okus je blag i nježan.

Za razliku od većine drugih salama na tržištu, „Salame Felino” pakira se u prirodna svinjska crijeva (tj. nikad u sintetičke ovojce). Ona ne sadrži laktozu i mlijeko u prahu te ima umjereno visoku pH vrijednost, s posljedičnim poboljšanjem organoleptičkih kvaliteta.

### 5.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda (za ZOI) ili posebne kvalitete, ugleda ili drugih svojstava proizvoda (za ZOZP)

Ugled ZOZP-a „Salame Felino” potvrđuje niz bibliografskih zapisa i citata.

Prva uputa seže još u vrijeme latinskih pisaca iz 1. stoljeća naše ere (Apicus — De re coquinaria).

„Salame Felino” bila je dobro poznata na dvorovima koji su se uspostavili u prijestolnici, od dinastija Farnese do Burbona i vojvotkinje Marije Luize.

Najstariji prikaz proizvoda nalazi se na dekoraciji unutrašnjosti parmske krstionice (1196-1307). Na reljefu posvećenom horoskopskom znaku vodenjaka, dvije salame se mogu vidjeti u srcu okretnog nosača za kuhinjski lonac. Te salame su veličine i oblika koji se može pronaći još i danas te su iste kao i one ZOZP-a „Salame Felino”.

Po popisu svinjske populacije iz 1766. otkriveno je da je grofovija Felino bila najživlje tržište svinjama u regiji. Iz istog razdoblja su i cjenici za područje Felino koji navode cijene za nemasnu i masnu salamu. Izvješća o običajima i kulinarskim tradicijama iz ranog 19. stoljeća otkrila su da je postojala posebna metoda za preradu svinjskog mesa u salamu u području oko grada Felino.

Upis „Salame Felino” pojavio se u talijanskom rječniku 1905. i 1912., a proizvodnja salame u Felinu ispitana je u izvješću ministarstva poljoprivrede o gospodarskoj učinkovitosti iz te godine.

Od 1927. odgovarajuće javne ustanove dodijelile su salami koja se proizvodi u pokrajini Parma naziv „Salame Felino”. Međutim, ovaj naziv očito je već uživao posebni ugled i slavu, te je bio posebno prepoznatljiv, kada su ured i nacionalno gospodarsko vijeće pokrajine osjetili kako je promidžba njegove uporabe na tržištu sredstvo za poticanje prosperiteta pokrajine. Još i danas istraživanja i proučavanja gastronomske kulture dokazuju činjenicu da je proizvodnja „Salame Felino” ukorijenjena na području pokrajine Parma. Međutim, mnogi članci koji „Salame Felino” povezuju s gastronomijom pokrajine, navode da je ona jedan od najcjenjenijih suhomesnatih proizvoda Parme, čija je kvaliteta neraskidivo povezana sa stoljetnom tradicijom koja se razvila i koja se zadržala u nepromijenjenom obliku samo u dolinama pokrajine Parma. Ovo se mora dodati brojnim događajima koji se i dalje organiziraju u Italiji i inozemstvu od strane lokalnih i pokrajinskih vlasti Parme u čast „Salame Felino”, gdje se postavljaju štandovi i nudi kušanje iste te informativni materijal o značajkama proizvoda i njegove povijesne proizvodnje u pokrajini Parma.

#### Upućivanje na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

Dolje navedeno ministarstvo pokrenulo je nacionalni postupak povodom prigovora uz objavu prijedloga za priznavanje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Salame Felino” u Službenom listu Republike Italije.

Cijeli tekst specifikacije proizvoda dostupan je:

— na sljedećoj internetskoj stranici:

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

ili

— neposredno na početnoj stranici ministarstva poljoprivrede, prehrane i šumarstva ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), gdje odaberete „Prodotti di Qualità” (u lijevom kutu zaslona) i potom „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.