

A BIZOTTSÁG 186/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. március 5.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Salame Felino [OF])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjára,

mivel:

- (1) A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelet⁽²⁾ 6. cikkének (2) bekezdésével összhangban a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Olaszország kérelmét⁽³⁾ a „Salame Felino” elnevezés bejegyzésére.
- (2) Összhangban az 510/2006/EK rendelet 7. cikkével Belgium, Hollandia és Németország az 510/2006/EK rendelet 7. cikke (3) bekezdésének a), c) és d) pontján alapuló kifogást nyújtott be a Bizottsághoz. A Bizottság 2011. szeptember 27-i levelében felhívta az érdekelt feleket, hogy folytassák le a megfelelő egyeztetéseket.
- (3) A megfelelő egyeztetésekre kiszabott határidőn belül Belgium és Hollandia megállapodásra jutott Olaszországgal. A megállapodás nyomán módosult a nyersanyag minőségi leírása: a szöveg kiegészült az 1234/2007/EK tanácsi rendelet⁽⁴⁾ V. mellékletében foglalt, a hasított testek meghatározására vonatkozó táblázatban szereplő osztályozásra való hivatkozással, továbbá törölték a szeletelési és csomagolási műveletekre vonatkozó földrajzi korlátozást és a szövegben néhány kisebb módosítást is végrehajtottak.
- (4) Ezzel szemben Németországnak és Olaszországnak nem sikerült megállapodásra jutnia a megfelelő egyeztetésekre kiszabott határidőn belül.
- (5) Mivel hat hónapon belül nem jött létre megállapodás az összes érdekelt között, a Bizottságnak határozatot kell hoznia.
- (6) A Németország által benyújtott kifogás szerint a nyersanyagok származása vonatkozásában nem teljesül az 1898/2006/EK bizottsági rendelet⁽⁵⁾ 5. cikkének (2) bekezdése. Megjegyzendő, hogy a bejegyzési kérelem nem tartalmaz semmilyen ide vonatkozó földrajzi korlátozást, amit megerősít az Olaszország által a Belgiummal és Hollandiával létrejött megállapodás értelmében javasolt módosítás is.
- (7) A kifogást benyújtó fél azt is előterjesztette, hogy nem teljesül az a feltétel, miszerint az elnevezés „különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője ennek a földrajzi eredetnek tulajdonítható”. Olaszország a földrajzi jelzéseként történő bejegyzésre irányuló kérelmét a „Salame Felino” hírnevére alapozta, és a dokumentáció is erre az érvelésre épül. Megjegyzendő, hogy a kifogást benyújtó fél nem vitatja a szóban forgó hírnevet és nem szolgál olyan érveléssel, amely azt megkérdőjelezné. Így teljesültek az 510/2006/EK rendelet 2. cikkében megállapított feltételek.
- (8) Mivel Németország semmivel sem támasztotta alá az általa benyújtott kifogás harmadik elemét, miszerint a bejegyzésre javasolt elnevezés szokásos elnevezésnek minősül, a szokásos jelleg semmilyen módon sem kerül bizonyításra.
- (9) Belgium az általa benyújtott kifogásban és a megfelelő egyeztetések lezárásakor hivatkozott az 510/2006/EK rendelet 7. cikke (3) bekezdésének c) pontjára. Az említett cikk szerint a kifogások akkor fogadhatók el, ha „azt jelzik, hogy a javasolt elnevezés bejegyzése veszélyeztetné [...] olyan termékek létét, amelyeket a 6. cikk (2) bekezdése szerinti közzététel napját megelőzően már legalább öt éven keresztül jogszerűen forgalmaztak”. Ha egy kifogás ezen az alapon elfogadhatónak minősül, akkor egy legfeljebb ötéves átmeneti időszak megállapítása engedélyezhető. A Belgium által benyújtott kifogás említést tesz a Reulen bvba és a Salaisons Salamone SA társaságokról, és bizonyítékokkal szolgál azzal kapcsolatban, hogy e két társaság egy Felino típusú szalámit állít elő és forgalmaz.
- (10) Mindezek alapján helyénvaló a szóban forgó elnevezést bejegyezni, a módosított egységes dokumentumot közzétenni és a fent említett vállalkozások javára egy ötéves átmeneti időszakot megállapítani.
- (11) Az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekkel és az oltalom alatt álló eredetmegjelölésekkel foglalkozó állandó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

2. cikk

Ötéves átmeneti időszak kerül megállapításra a Belgium által benyújtott kifogásban említett Reulen bvba és Salaisons Salamone SA társaságok javára.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.⁽³⁾ HL C 19., 2011.1.20., 11. o.⁽⁴⁾ HL L 299., 2007.11.16., 1. o.⁽⁵⁾ HL L 369., 2006.12.23., 1. o.

3. cikk

A módosított egységes dokumentumot e rendelet II. melléklete tartalmazza.

4. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. március 5-én.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

OLASZORSZÁG

Salame Felino (OF)

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

510/2006/EK RENDELET (*)

„SALAME FELINO”

EK-szám: IT-PGI-0005-0597-2007.4.11.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Salame Felino”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A „Salame Felino” OFJ forgalomba kerüléskor henger alakú, egyik vége vastagabb a másiknál, színe kívül szürkés-fehér, felületét a csekély mennyiségű felületi autokton penészgomba-képződés miatt kis mértékben nemespenész borítja.

A „Salame Felino” OFJ az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

- tömeg: 200 g és 4,5 kg közötti,
- méretek: szabálytalan henger alakú, hosszúsága 15 és 130 cm között van,
- organoleptikus (érzékszervi) jellemzők: szeletelve tömör, nem rugalmas, homogén és sovány, rubinvörös színű, nincsenek benne foltok, íze édes, enyhe,
- kémiai és fizikai-kémiai jellemzők:

| | |
|--------------------------------|-----------|
| teljes fehérjetartalom: | min. 23 % |
| kollagén-fehérje arány: | max. 0,10 |
| víz-fehérje arány: | max. 2,00 |
| zsír-fehérje arány: | max. 1,50 |
| pH-érték: | > 5,3 |
| teljes laktobacillus-tartalom: | > 100 000 |

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

A „Salame Felino” OFJ sertéshúsból készül, az alábbi előírások szerint:

- Az előállításához fajtatiszta, az olasz törzskönyvből (Libro genealogico italiano) nemesített Large White és Landrace hagyományos fajták, illetve ezek leszármazottai használhatók fel.
- Felhasználhatók továbbá az olasz törzskönyvből nemesített Duroc sertésfajtából származó egyedek.
- A termék más fajtájú, keresztezett vagy hibrid sertésekből is készülhet, feltéve, hogy a hasított testek az 1234/2007/EK rendelet V. mellékletében a hasított sertések közösségi osztályozására vonatkozó táblázat szerinti U, R és O osztályok valamelyikébe tartoznak.
- Az előállításához nem használhatók a hagyományosan ellenjavallt tulajdonságokat hordozó egyedek, különös tekintettel a stressz-érzékenységre (PSS) – ami napjainkban már objektíven mérhető az állatokon „post mortem”, illetőleg az érlelt termékeken.

(*) Az említett rendelet helyébe a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet lépett.

- Az előállításához semmiképpen sem használhatók a Landrace Belga, a Hampshire, a Pietrain, a Duroc és a Spotted Poland fajtákból származó fajtatiszta sertések.
- Elengedhetetlen, hogy a felhasznált genetikai típusok esetében hatékonyan elérhető legyen a nagy testtömeg: az állatok darabonkénti átlagos tömegének (élő súly) mindenképpen 160 kg-nak kell lennie (plusz-mínusz 10 %-os eltéréssel).
- A sertéseket legkorábban kilenc hónapos korukban vágják le.
- Az előállításához nem használhatók felnőtt kan- vagy nősténysertések.
- Csak tökéletes egészségi állapotban lévő sertéseket vágunk le, és azokat teljesen kivéreztetik.
- A „Salame Felino” OFJ előállításához felhasznált serteshús a hasított test válogatott izmos és zsíros részeiből származik, mint például a dagadó elülső része, és/vagy a vagdalt lapocka. Fagyasztott húсок felhasználása tilos.

Az izmos, illetve zsíros részeket gondosan megtisztítják, azaz eltávolítják a nagyobb méretű kötőszövetdarabokat, valamint a lágy hájszöveteket.

A „Salame Felino” OFJ előállításához használt hús (izmos és zsíros részek) tárolása olyan hűtőcellában történik, ahol a hőmérséklet $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál nem alacsonyabb, és biztosított az izmos részek megfelelő dehidratációja.

A hús ledarálása (6–8 mm-es lyukakkal rendelkező rácscsal felszerelt) húsdarálóval történik.

Ezt követően a húst besózzák (2,0–2,8 százalék só hozzáadásával), egész vagy törött borsot adnak hozzá (0,03–0,06 százalékban), és préselt fokhagymával ízesítik.

Esetleges további összetevők:

- száraz fehérbor – 100 kg húshoz legfeljebb 4 dl – a termék aromájának és illatának kiemelésére,
- cukor és/vagy dextróz, és/vagy fruktóz: 0–0,3 %,
- erjesztőbaktériumok: az erjesztőbaktériumok használata a jól bevált gyakorlat szerint történik, a „Salame Felino” erjesztőbaktériumai specifikus jellemzőinek figyelembevételével. Ezek a baktériumok, lipolitikus és proteolitikus folyamatok során kialakítják a termék zamatát és aromáját, stabilizálják a színét, fékezik a túlzott savképződését,
- nátrium- és/vagy kálium-nitrát max. 300 mg/kg, nátrium- és/vagy kálium-nitrit max. 150 mg/kg, aszkorbinsav és nátriumos sója max. 1 g/kg.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A forgalomba kerülő takarmányok megfelelnek a vonatkozó szabványoknak. A takarmány lehetőség szerint folyékony (leveses vagy kásás), és hagyományosan tejsavót is tartalmaz. Gabonából származó szárazanyag 80 kg-os élő súlyig megengedett, és az összes takarmány legalább 45 %-át teszi ki. A hizlalás szakaszában megengedett takarmányban a gabonából származó szárazanyag-tartalom legalább 55 %.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Az előállítás fázisai a következők:

- húsdarálón történő ledarálás,
- só, bors és fokhagyma hozzáadását követően a darált hús összekeverése; a keverékhez továbbá bor, cukrok, erjesztőbaktériumok, nátrium- vagy kálium-nitrát, nátrium- vagy kálium-nitrit, aszkorbinsav és annak nátriumos sója adható,
- valódi sertésbélbe töltés,
- kötözés nem hálós spárgával,
- szárítás, érlelés.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Salame Felino” szeletelési és csomagolási műveleteit a kijelölt szervezet felügyelete alatt, az ellenőrzési tervben foglaltak szerint kell végezni.

A termék érzékenysége miatt, valamint azért, mert a szeletelés és a csomagolás a terméket potenciálisan károsíthatja, különösen fontos, hogy a szeletelt termék a lehető legrövidebb ideig álljon levegőn – ezzel elkerülhető a felületének megbarnulása.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Salame Felino” OFJ forgalomba kerülhet: egészben, csak címkézve, esetleg pecséttel ellátva, darabolva, vákuum- vagy védőgáz csomagolásban, illetve szeletelve, vákuum- vagy védőgáz csomagolásban.

A címkén vagy pecséten a „Salame Felino” felirat után egyértelműen, letörölhetetlenül, minden más felirattól világosan megkülönböztethető módon fel kell tüntetni az „Indicazione geografica protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, vagy az „IGP” (OFJ) rövidítést is, (annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák), a közösségi logót, valamint a vállalat márkajelzését is.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Salame Felino” OFJ előállítását Parma megye közigazgatási területén végzik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Salame Felino” OFJ Parma megye teljes területét felölelő előállítási területére dombos területek és sík vidékek együttes jelenléte, tavak és sóbányák jellemzők.

A jellegzetes termék előállítási területének meghatározására a gyártási szokások alapos történeti elemzését követően került sor. A sertéshús-feldolgozás és -érelés évezredes hagyományaira kedvező hatással voltak az ókortól meglévő sóbányák, a speciális nedvességtartalommal jellemezhető különleges időjárási viszonyok, a tenger felől érkező légáramlatok, illetve a tartományban sűrűn előforduló erdős területek.

A parmai dombságokon mindig kiváló alkalom kínálkozott a sík vidék technológiája, illetve a Salsomaggiore-i só szerencsés találkozására.

A sík vidékek technológiáján a sertéshús feldolgozásának és érlelésének a területen többek között a római légiósok élelmiszer-ellátására tenyésztett sertések húsának még az etruszkok és rómaiak idejében kialakult szokásai értendők; ezen a vidéken könnyebb volt hozzájutni a Salsomaggiore bányáiból származó sóhoz is – aminek a feldolgozása, drága és értékes anyag lévén, az utaktól távolabb eső, rablásoktól kevésbé veszélyeztetett területeken történt.

A területen már 1300-tól meglévő sóbányák miatt valójában az itt sózott és feldolgozott sertésárúk országos és nemzetközi elismertségre tettek szert.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Salame Felino” OFJ tömör, nem rugalmas, homogén, színe rubinvörös – ezen tulajdonságai miatt különbözik az ugyanebbe az áru kategóriába tartozó többi terméktől. Íze édes, enyhe.

A forgalomba kerülő szalámik jelentős részétől eltérően ezt a terméket kizárólag valódi bélbe töltik (soha nem használnak műbelet). A „Salame Felino” nem tartalmaz laktózt, sem tejlisztet, pH-értéke nem túlságosan magas, ennél fogva fokozottan érzékelhető a termék organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Salame Felino” OFJ közismertségét bizonyítja a nagyszámú bibliográfia, amelyben említés, illetve utalás történik a termékre.

A termékre tett legkorábbi utalások latin szerzők tollából származnak, az i.sz. I. századból (Apicio De Re cocquinaria).

A „Salame Felino” gyakorta előfordult a fővárosban egymást követő udvarok asztalán: a Farnese család, a Bourbonház és Mária Lujza bárónő udvarában egyaránt ismerték.

A termék legrégebbi ábrázolása vélhetőleg a Pármai Keresztelőkápolnában (1196–1307) található, ahol a Vízöntő csillagképének szentelt táblán, egy tűz fölött lógó lábas felett, forgatható rúdon átvetve két, a maival megegyező méretű és formájú szalámi látható, amelyekre a „Salame Felino” OFJ visszavezethető.

Egy 1766-ban végzett sertés-számlálásból kiderül, hogy Felino őrgrófságának területén van a környék legélénkebb sertéspiaca – és ugyanebből az időből előkerültek a Felino környékéről származó sovány és zsíros szalámikra vonatkozó hatóságilag maximált árak. A népszokásokat és kulináris szokásokat megőrkítő feljegyzések az 1800-as évek elejétől tesznek említést a sertéshús egyedi, szalámivá történő feldolgozásáról Felino község területén.

1905-ben az olasz szótárba bekerül a „Salame Felino” szócikk, 1912-ben pedig az olasz Mezőgazdasági Miniszter az év gazdasági eredményeiről szóló jelentésében méltatja a felinói szalámigyártást.

Az illetékes helyi közhivatalok már 1927-től kezdve a „Salame Felino” elnevezéssel illetik a Parma megyében előállított szalámit, amely már akkortájt egyértelműen nagy hírnévre és közismertségre tartott számot, és így módon a többi terméktől könnyen megkülönböztethető volt, hiszen a megyei nemzetgazdasági hivatal és tanács (Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale) a megye jólétének fejlődését az elnevezésnek a kereskedelmi szóhasználatban történt meghonosodásával indokolja. Napjainkban is kimutatható az a tény, hogy a „Salame Felino” előállításának módszere Parma megye területéről származik: elég, ha Parma környékének gasztronómiai kultúráját vizsgáljuk, kutatjuk. Valóban számos tanulmány kapcsolja össze a „Salame Felino”-t a megyével, hangsúlyozva, hogy ez az egyik legkedveltebb parmai felvágott, ami mindenképpen csak a Parma megye völgyeiben érintetlenül megőrzött évszázados hagyományoknak köszönheti ízletességét. A fentiekhez társul az a számos, a parmai hatóságok és megyei intézmények szervezésében, Olaszországban és külföldön egyaránt, a „Salame Felino” kóstoltatását célzó standokkal megrendezésre kerülő rendezvény és esemény, amelyeken a kóstoltatás mellett a termék tulajdonságairól, Parma környékén való előállításának történeti áttekintéséről szóló tájékoztató anyagokat is terjesztenek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

Ez a közigazgatási szerv a „Salame Felino” oltalom alatt álló földrajzi jelölés elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyében történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető:

— az alábbi linken:

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

vagy

— közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő bal oldalán) a „Prodotti di qualità” (Minőségi termékek) címszóra, majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (Az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva.