

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 186/2013 DELLA COMMISSIONE

del 5 marzo 2013

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Salame Felino (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾, la domanda di registrazione della denominazione «Salame Felino», presentata dall'Italia, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽³⁾.
- (2) A norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006, il Belgio, i Paesi Bassi e la Germania hanno notificato alla Commissione delle dichiarazioni di opposizione motivate ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 3, lettere a), c) e d) del regolamento (CE) n. 510/2006. Con lettera del 27 settembre 2011 la Commissione ha invitato le parti interessate a procedere alle consultazioni del caso.
- (3) Al termine del periodo di consultazioni previsto, il Belgio e i Paesi Bassi hanno raggiunto un accordo con l'Italia. Tale accordo prevede la modifica della descrizione qualitativa della materia prima attraverso l'introduzione di un riferimento alla classificazione citata nella tabella di definizione delle carcasce riportata nell'allegato V del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽⁴⁾, l'abolizione della limitazione geografica per le operazioni di taglio e confezionamento nonché altre variazioni testuali minori.
- (4) La Germania e l'Italia non sono giunte ad un accordo durante il periodo previsto allo scopo.
- (5) Dal momento che non è stato raggiunto un accordo tra tutte le parti entro il termine di sei mesi, la Commissione deve adottare una decisione.
- (6) L'opposizione della Germania riguardava il mancato rispetto dell'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione ⁽⁵⁾ relativo all'origine delle materie prime. Va rilevato che la domanda di registrazione non contiene alcuna restrizione geografica,

come confermato anche dalla modifica proposta dall'Italia in virtù dell'accordo con il Belgio e i Paesi Bassi.

- (7) L'opponente affermava inoltre che la condizione secondo la quale «una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica» non è soddisfatta. Poiché l'Italia ha basato la propria domanda di registrazione come indicazione geografica sulla reputazione acquisita dal «Salame Felino», il fascicolo si attiene a tale motivazione. Va osservato che l'opponente non contesta la suddetta reputazione e non adduce alcun argomento che possa metterla in discussione. Le condizioni stabilite dall'articolo 2 del regolamento CE n. 510/2006 sono quindi state rispettate.
- (8) A sostegno del terzo motivo di opposizione della Germania, secondo cui la denominazione proposta per la registrazione è una denominazione generica, non vengono forniti elementi giustificativi; la genericità non viene dunque in alcun modo dimostrata.
- (9) Nell'ambito della propria dichiarazione di opposizione e a conclusione delle consultazioni del caso, il Belgio ha invocato l'articolo 7, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 510/2006. Secondo tale articolo sono ricevibili le dichiarazioni di opposizione «[...] che] dimostrano che la registrazione della denominazione proposta danneggerebbe [...] l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'articolo 6, paragrafo 2». Nella fattispecie, può essere istituito un periodo transitorio non superiore a cinque anni nel caso in cui un'opposizione sia stata dichiarata ricevibile per tale motivo. La dichiarazione di opposizione del Belgio cita le società Reulen bvba e Salaisons Salamone SA, fornendo prove della produzione e commercializzazione di un salame di tipo Felino da parte di queste due imprese.
- (10) Alla luce di tali elementi, la suddetta denominazione deve pertanto essere registrata, il documento unico aggiornato deve essere pubblicato e deve essere introdotto un periodo transitorio di cinque anni a favore delle imprese citate.
- (11) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le indicazioni geografiche protette e le denominazioni d'origine protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura all'allegato I del presente regolamento è registrata.

Articolo 2

Viene istituito un periodo transitorio di cinque anni a favore delle società Reulen bvba e Salaisons Salamone SA citate nella dichiarazione di opposizione del Belgio.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽³⁾ GU C 19 del 20.1.2011, pag. 11.

⁽⁴⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU L 369 del 23.12.2006, pag. 1.

Articolo 3

Il documento unico aggiornato figura all'allegato II del presente regolamento.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 marzo 2013

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO I

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

Classe 1.2: Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

ITALIA

Salame Felino (IGP)

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 (*)

«SALAME FELINO»

N. CE: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Salame Felino»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

All'atto dell'immissione al consumo il «Salame Felino» IGP si presenta di forma cilindrica, con una estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastro leggermente polverulenta determinata dallo sviluppo superficiale di una modica quantità di muffe autoctone.

Il «Salame Felino» IGP deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso: compreso tra 200 grammi e 4,5 chilogrammi,
- dimensioni: forma cilindrica irregolare con una lunghezza compresa tra 15 e 130 centimetri,
- caratteristiche organolettiche: al taglio la fetta presenta una consistenza compatta non elastica, omogenea e magra, di colore rosso rubino, senza macchie e dal gusto dolce e delicato,
- caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

proteine totali	min. 23 %
rapporto collagene/proteine	max 0,10
rapporto acqua/proteine	max 2,00
rapporto grasso/proteine	max 1,50
pH	> 5,3
Lattobacilli totali	> 100 000

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il «Salame Felino» IGP è ottenuto dalla carne di suino secondo le modalità descritte in appresso:

- sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano,
- sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano,
- sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci e ibridi, purché le loro carcasse rientrino nelle classi U, R e O definite nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 1234/2007 e successive modifiche,
- in osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi gli animali portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali «post mortem» e sui prodotti stagionati,

(*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

- sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Piétrain, Duroc e Spotted Poland,
- i tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 (più o meno 10 %),
- l'età minima di macellazione è di nove mesi,
- è proibita l'utilizzazione di verri e scrofe,
- i suini devono essere macellati in ottimo stato di salute e perfettamente dissanguati,
- i tagli di carne utilizzati per la produzione del «Salame Felino» IGP sono costituiti da frazioni muscolari e adipose selezionate quali, ad esempio, la testa di pancetta e/o il trito di banco (sottospalla). Le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento.

Le frazioni muscolari e adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni e il tessuto adiposo molle.

La carne (frazione muscolare e adiposa) utilizzata per il «Salame Felino» IGP deve essere fatta sostare in cella frigorifera a temperatura non inferiore a -1°C attrezzata in modo tale da permettere una buona disidratazione delle frazioni muscolari.

La macinatura dell'impasto deve essere effettuata con il tritacarne (provvisto di griglia perforata: fori di 6-8 mm di diametro).

Le carni sono quindi impastate con sale in percentuale da 2 a 2,8, pepe intero e/o a pezzi in percentuale da 0,03 a 0,06 e aglio pestato.

Possono essere inoltre impiegati i seguenti ingredienti:

- vino bianco secco, con una proporzione massima di 400 cl/100 kg di carne, al fine di accentuarne la fragranza ed il profumo,
- zucchero e/o destrosio e/o fruttosio: 0-0,3 %,
- colture di avviamento alla fermentazione: l'utilizzo di dette colture di avviamento deve essere effettuato secondo buona prassi, considerando le caratteristiche specifiche delle colture di avviamento del «Salame Felino». La loro funzione è di sviluppare il sapore e l'aroma del prodotto attraverso l'azione lipolitica e proteolitica con stabilizzazione del colore e controllo dell'acidificazione,
- nitrato di sodio e/o di potassio: max 300 mg/kg; nitrito di sodio e/o di potassio: max 150 mg/kg; acido ascorbico e suo sale sodico: max 1 g/kg.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Gli alimenti commercializzati devono essere conformi alle norme commerciali. Gli alimenti dovranno essere presentati preferibilmente in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte. La presenza di sostanza secca da cereali, per gli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo, non dovrà essere inferiore al 45 % di quella totale. Per quanto riguarda gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso, la presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 55 % di quella totale.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi specifiche della produzione sono:

- macinatura con tritacarne,
- impasto del macinato con l'aggiunta di sale, pepe e aglio. Possono inoltre essere impiegati vino, zuccheri, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio o di potassio, nitrito di sodio o di potassio, acido ascorbico e suo sale sodico,
- insaccatura in budello naturale suino,
- legatura con spago (non a rete),
- asciugatura e stagionatura.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Le operazioni di affettatura e confezionamento del «Salame Felino» sono effettuate sotto il controllo dell'organismo autorizzato secondo le modalità previste dal piano dei controlli.

Infatti, per la delicatezza del prodotto e la natura potenzialmente stressante delle fasi di taglio e confezionamento, è necessario che il tempo di permanenza della fetta a contatto con l'aria sia il più breve possibile, al fine di prevenire fenomeni di imbrunimento del colore.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Il «Salame Felino» IGP può essere immesso al consumo intero, con la sola etichetta o eventuale sigillo, in trancio, sottovuoto o in atmosfera protettiva, oppure affettato, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La denominazione «Salame Felino», seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» o dall'acronimo «IGP» (tradotto nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato) deve essere apposta sull'etichetta o eventuale sigillo in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulla stessa, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Salame Felino» IGP corrisponde al territorio amministrativo della Provincia di Parma.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione del «Salame Felino» IGP, corrispondente all'intera provincia di Parma, è contraddistinta dalla compresenza di aree collinari e pianeggianti e dalla presenza di laghi e miniere di sale.

La delimitazione della zona geografica è stata compiuta facendo riferimento ad un'approfondita ricostruzione storica delle prassi produttive che hanno dato luogo alla creazione di questo prodotto tipico, legate alle millenarie tradizioni della macellazione e della stagionatura delle carni suine. Tali tradizioni sono favorite dalla presenza, fin dall'antichità, di miniere di sale e da particolari condizioni climatiche dovute alla presenza di specifici livelli di umidità, all'esposizione a correnti d'aria marine e alla concentrazione di vaste distese boschive.

Sulle colline parmensi, è sempre stato possibile l'incontro tra la tecnologia della pianura ed il sale di Salsomaggiore.

Per «tecnologie della pianura» devono intendersi quelle prassi di lavorazione e di stagionatura delle carni suine che si sono formate in epoca etrusca e romana anche per la presenza di allevamenti suini destinati, fra l'altro, alla fornitura di alimenti per le legioni romane e che, sulle colline in prossimità della pianura, si sono avvalse della possibilità di un più facile utilizzo del sale proveniente dalle miniere di Salsomaggiore, luogo di collina in cui si concentrava per tradizione la lavorazione del sale. Quest'ultimo, essendo un materiale prezioso, veniva trasformato nelle zone più lontane dalle vie di comunicazione e, pertanto, più sicure da eventuali furti.

Infatti, anche per la presenza di tali miniere di sale, sin dal 1300, la salagione e la lavorazione delle carni di maiale hanno portato alla produzione di prodotti riconosciuti sia a livello nazionale che internazionale.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Salame Felino» IGP si distingue dagli altri prodotti della stessa categoria merceologica per la sua compattezza e consistenza non elastica, per la sua omogeneità e per la colorazione rosso rubino. Il gusto è dolce e delicato.

Si tratta di un salame che, a differenza della grande maggioranza di quelli in commercio, viene insaccato esclusivamente in budello naturale (mai sintetico). Il «Salame Felino» è privo di lattosio e di farine di latte, presenta un pH moderatamente alto con conseguente esaltazione delle qualità organolettiche del prodotto.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La reputazione del «Salame Felino» IGP è dimostrata dalla copiosa bibliografia recante riferimenti e citazioni al prodotto in argomento.

I primi riferimenti al prodotto si trovano già in alcuni autori latini del I secolo d.C. (Apicio, *De re coquinaria*).

Il «Salame Felino» era ben noto nelle corti che si sono succedute nella capitale: dai Farnese, ai Borbone, alla Duchessa Maria Luigia.

La più antica raffigurazione del prodotto pare sia quella rappresentata nella decorazione interna del Battistero di Parma (1196-1307), dove, nella lastra dedicata al segno zodiacale dell'Acquario, compaiono, posti a cavallo di un sostegno girevole di una pentola, sul focolare, due salami che per dimensioni e forma, ancora attuali, sono riconducibili al «Salame Felino» IGP.

Nel 1766 un censimento dei suini indica che il Marchesato di Felino era la piazza più vivace della regione per il mercato dei suini. Nello stesso periodo si rinvennero inoltre dei calmieri riferiti al territorio felinese (di Felino) che fissano il prezzo del salame magro e grasso. A partire dal 1800 le cronache di costume e quelle culinarie segnalano la presenza di un particolare modo di trasformazione dalla carne suina in salame nel territorio della località di Felino.

Nel 1905 nel dizionario italiano compare l'espressione «Salame Felino» e nel 1912 la produzione dei salami a Felino viene affrontata nella relazione del ministro dell'agricoltura sull'andamento economico dell'anno.

Le istituzioni pubbliche locali competenti riconoscono fin dal 1927 la denominazione di «Salame Felino» al salame prodotto nella Provincia di Parma, che evidentemente doveva già godere di particolare fama e reputazione, quindi anche di riconoscibilità, se l'affermazione nell'uso commerciale di tale denominazione costituiva, nella valutazione dell'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale, motivo di promozione del benessere della provincia. Ancora oggi il radicamento della produzione del «Salame Felino» nel territorio della provincia di Parma è constatabile attraverso ricerche e approfondimenti sulla cultura gastronomica del parmense. Numerosi sono infatti gli articoli che associano il «Salame Felino» alla gastronomia della provincia citandolo come uno dei più apprezzati salumi insaccati di Parma, la cui qualità è legata inevitabilmente alla sua secolare tradizione sviluppatasi e mantenuta intatta soltanto nella valle della provincia di Parma. A questo si aggiungono anche le numerose manifestazioni e gli eventi che continuano ad essere organizzati sia in Italia che all'estero dalle autorità locali e dalle istituzioni provinciali di Parma in onore del «Salame Felino», con allestimenti di stand di degustazione e di informazione sulle caratteristiche e sulla storica produzione del «Salame Felino» nel parmense.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento dell'indicazione geografica protetta «Salame Felino» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— al seguente indirizzo:

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

oppure

— accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto al centro dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
