

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 186/2013

2013 m. kovo 5 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas [*Salame Felino* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies b punktą,

kadangi:

- (1) pagal 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾ 6 straipsnio 2 dalį Italijos paraiška įregistruoti pavadinimą *Salame Felino* paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽³⁾;
- (2) Komisija gavo Belgijos, Nyderlandų ir Vokietijos prieštaravimo pareiškimus pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį, grindžiamus Reglamento (EB) Nr. 510/06 7 straipsnio 3 dalies a, c ir d punktais. 2011 m. rugsėjo 27 d. raštu Komisija suinteresuotąsias šalis pakvietė pradėti atitinkamas konsultacijas;
- (3) atitinkamoms konsultacijoms baigiantis, Belgija ir Nyderlandai su Italija susitarimą pasiekė. Pagal susitarimą reikia pakeisti kokybinį žaliavos aprašymą įtraukiant nuorodą į klasifikaciją, nurodytą Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 ⁽⁴⁾ V priede skerdenas apibūdinančioje lentelėje, išbraukti geografinį apribojimą išpjaustymo ir pakavimo operacijoms bei atlikti dar kelis nereikšmingus redakcinio pobūdžio pakeitimus;
- (4) konsultacijų laikotarpiu Vokietija ir Italija susitarimo nepasiekė;
- (5) per šešis mėnesius visos šalys susitarimo nepasiekė, todėl Komisija turi priimti sprendimą;
- (6) Vokietija prieštarauja dėl to, kad nesilaikoma Komisijos reglamento (EB) Nr. 1898/2006 ⁽⁵⁾ 5 straipsnio 2 dalies dėl žaliavų kilmės. Pastebėtina, kad įregistravimo paraiškoje geografinis apribojimas tokiai kilmei netaikomas ir kad tą užtikrina Italijos siūlomas pakeitimas pagal susitarimą su Belgija ir Nyderlandais;
- (7) prieštaraujanti šalis taip pat teigė, kad netenkinama sąlyga, pagal kurią „specifinė kokybė, reputacija ar kitos savybės priskiriamos tai geografinėi kilmei“. Geografinės nuorodos įregistravimo paraišką Italija pagrindė „Salame Felino“ reputacija, taigi dokumentai šiuo požiūriu yra tvarkingi. Pažymėtina, kad prieštaraujanti šalis neginčija minėtos reputacijos ir nepateikia argumentų, kurie verstų ta reputacija abejoti. Taigi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnio sąlygų laikomasi;
- (8) trečiasis Vokietijos prieštaravimo motyvas – kad įregistruoti siūlomas pavadinimas yra bendrinis – neparemtas įrodančiais duomenimis, todėl bendrinis jo pobūdis niekaip neįrodytas;
- (9) prieštaravimo pareiškimė ir atitinkamų konsultacijų išvadoje Belgija paminėjo Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnio 3 dalies c punktą. Minėtame straipsnyje nurodoma, kad prieštaravimo pareiškimai yra priimtini jei juose „[...]parodoma, kad siūlomo pavadinimo įregistravimas pakenktų [...] produktams, kurie teisėtai rinkoje yra ne mažiau kaip penkerius metus nuo 6 straipsnio 2 dalyje numatytos paskelbimo datos[...]“. Šiuo atveju leidžiama, jei prieštaravimo pareiškimas buvo pripažintas priimtiniu pagal tą motyvą, numatyti ne ilgesnį kaip penkerių metų pereinamąjį laikotarpį. Belgijos prieštaravimo pareiškimė minimos *Reulen bvba* ir *Salaisons Salamone SA* bendrovės kartu su *Felino* rūšies saliamio gamybos ir prekybos įrodymais;
- (10) atsižvelgus į visus šiuos faktus, turi būti įregistruotas minėtas pavadinimas, paskelbtas iš dalies pakeistas bendrasis dokumentas ir nustatytas 5 metų pereinamasis laikotarpis minėtų bendrovių naudai;
- (11) šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ;

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas.

2 straipsnis

Nustatomas 5 metų pereinamasis laikotarpis Belgijos prieštaravimo pareiškimė minimų *Reulen bvba* ir *Salaisons Salamone SA* bendrovių naudai.⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.⁽³⁾ OL C 19, 2011 1 20, p. 11.⁽⁴⁾ OL L 299, 2007 11 16, p. 1.⁽⁵⁾ OL L 369, 2006 12 23, p. 1.

3 straipsnis

Iš dalies pakeistas bendrasis dokumentas pateiktas šio reglamento II priede.

4 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. kovo 5 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
José Manuel BARROSO

I PRIEDAS

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai:

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

ITALIJA

Salame Felino (SGN)

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006 (*)

„SALAME FELINO“

EB Nr. IT-PGI-0005–0597–11.04.2007

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Salame Felino“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Pateikiama vartoti SGN „Salame Felino“ dešra yra cilindro formos; vienas jos galas yra didesnis nei kitas. Jos paviršius padengtas baltai pilkšvu miltelių pavidalo dešros pelėsiu, susidariusiu dėl nedidelio kiekio vietos pelėsio.

Savybės, kuriomis turi pasižymėti SGN „Salame Felino“:

- svoris – nuo 200 gramų iki 4,5 kg,
- netaisyklingo cilindro formos ir 15–130 cm ilgio,
- organoleptinės savybės: pjūvio vietoje griežinėliai yra vientisi, standžios netąsios konsistencijos, neriebūs, ryškiai raudonos spalvos, be defektų, malonaus ir subtilaus skonio,
- cheminės ir fizinės savybės:

iš viso baltymų	ne mažiau kaip 23 %
kolageno ir baltymų santykis	ne daugiau kaip 0,10
vandens ir baltymų santykis	ne daugiau kaip 2,00
riebalų ir baltymų santykis	ne daugiau kaip 1,50
pH	> 5,3
iš viso <i>lactobacillus</i> bakterijų	> 100 000

3.3. Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams)

SGN „Salame Felino“ gaminamas iš kiaulienos, laikantis toliau nurodytų reikalavimų:

- leidžiama naudoti tradicinių *Large White* ir *Landrace* grynųjų veislių ir iš jų išvestų veislių, taip pat pagerintų veislių, įtrauktų į Italijos gyvulių kilmės knygą, gyvulių mėsą,
- taip pat leidžiama naudoti iš *Duroc* veislės išvestų ir pagerintų veislių, įtrauktų į Italijos gyvulių kilmės knygą, gyvulių mėsą,
- taip pat leidžiama naudoti kitų veislių, mišrūnų ir hibridų gyvulių mėsą, jei jų skerdenos gali būti priskirtos U, R, O klasėms, apibrėžtoms Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 su vėlesniais pakeitimais V priede pateiktoje Bendrijos kiaulių skerdenų klasifikavimo skalėje,
- laikantis tradicijų, griežtai neleidžiama naudoti kiaulių, turinčių priešingų veislei bruožų, ir ypač geno, lemiančio polinkį išvystyti kiaulių streso sindromą (KSS), nešiotojų mėsos; dabar tokius bruožus galima objektyviai nustatyti *post mortem* gyvuliuose ir vytintuose produktuose,

(*) Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

- griežtai neleidžiama naudoti Belgijos landrasų, *Hampshire*, *Piértrain*, *Duroc* ir *Spotted Poland* grynaveislių gyvulių mėsos,
- turi būti naudojami tokie genetiniai tipai, kad kiaulės būtų didelio svorio, taip pat pasižymėtų gera išeiga ir bet kokių atveju vieno gyvulio vidutinis gyvasis svoris būtų 160 kg (galima 10 % paklaida),
- skerdžiamos ne jaunesnės kaip devynių mėnesių kiaulės,
- negalima naudoti kuilių ir paršavedžių mėsos,
- skerdžiamos kiaulės turi būti visiškai sveikos, paskerdus išleidžiamas visas kraujas,
- gaminant SGN „Salame Felino“ dešrą turi būti naudojami rinktiniai raumenų ir riebalų gabalai, pavyzdžiui, priekinė papildvės dalis (ital. *testa di pancetta*) ir (arba) malta mentės mėsa (ital. *trito di banco (sottospalla)*). Naudojama mėsa prieš tai negali būti sušaldyta.

Raumenų ir riebalų gabalai kruopščiai nuvalomi pašalinant didesniąsias jungiamojo audinio dalis ir minkštąjį riebalinį audinį.

Gaminant SGN „Salame Felino“ dešrą naudojama mėsa (raumenų ar riebalų gabalai) laikoma šaldymo patalpoje ne žemesnėje nei - 1 °C temperatūroje taip, kad raumeninis audinys gerai išdžiūtų.

Mišinys malamas mėsmale, kurios sietelio skylės yra 6–8 mm skersmens.

Mėsa sumaišoma su druska (2–2,8 %), negrūstais ir (arba) grūstais pipirais (0,03–0,06 %) bei trintais česnakais.

Taip pat galima naudoti:

- sausą baltąjį vyną (ne daugiau kaip 400 cl/100 kg mėsos) – taip išryškinamas kvapas ir skonis,
- cukrų ir (arba) gliukozę ir (arba) fruktozę – 0–0,3 %,
- pirmines kultūras – jas galima naudoti laikantis geros praktikos ir atsižvelgiant į konkrečias „Salame Felino“ pirminių kultūrų ypatybes. Jos naudojamos, kad gaminys dėl lipolitinio ir proteolizinio poveikio įgautų savo skonį ir kvapą, nusistovėtų spalva ir būtų ribojamas jo rūgštingumas,
- natrio nitrata ir (arba) kalio nitrata – ne daugiau kaip 300 mg/kg; natrio nitrata ir (arba) kalio nitrata – ne daugiau kaip 150 mg/kg; askorbo rūgštį ir jos natrio druską – ne daugiau kaip 1 g–kg.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

Parduodami pašarai turi atitikti prekybos standartus. Pageidautina, kada pašarai būtų skysti (jovalas ar košė), į juos tradiciškai dedama išrūgų. Gyvulių, kurių gyvasis svoris neviršija 80 kg, pašarus sudaro ne mažiau kaip 45 % grūdų sausosios medžiagos. Penėjimo etapu grūdų sausoji medžiaga sudaro ne mažiau kaip 55 % visų leidžiamų naudoti pašarų.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Specialūs gamybos etapai:

- mėsos malimas mėsmale,
- maltos mėsos sumaišymas su druska, pipirais ir česnaku; taip pat leidžiama naudoti vyną, cukrų, kultūras, natrio ar kalio nitrata, natrio ar kalio nitrata, askorbo rūgštį ir jos natrio druską,
- kimšimas į natūralias kiaulių žarnas,
- užrišimas virvute (tinkeliai nenaudojami),
- vytinimas ir brandinimas.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

„Salame Felino“ dešra pjaustoma ir pakuojiama kontroliuojant pagal kontrolės planą patvirtintai institucijai.

Kadangi su gaminiu turi būti elgiamasi atsargiai ir jis pjaustymo ir pakavimo etapais gali būti pažeidžiamas, būtina, kad griežinėlių sąlytis su oru truktų kuo trumpiau ir dešra neparuoduotų.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

SGN „Salame Felino“ dešra gali būti pateikiama vartoti nepjaustyta, tik su etikete arba apsauginiu lipduku, pjaustyta gabalais, vakuuminėje pakuotėje arba apsauginėje atmosferoje.

Ant etiketės arba apsauginio lipduko, jei toks dedamas, įskaitomais ir nenutrinamais rašmenimis, kurie ryškiai skiriasi nuo kitų etiketės užrašų, nurodomas pavadinimas „Salame Felino“ su užrašu „Indicazione Geografica Protetta“ (Saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa „IGP“ (SGN) (išversta į šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą), taip pat grafinis Bendrijos simbolis ir įmonės prekės ženklas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

SGN „Salame Felino“ gamybos vietovė apima Parmos provincijos administracinę teritoriją.

5. Ryšys su geografinė vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

SGN „Salame Felino“ gamybos vietovė, kuri apima visą Parmos provinciją, yra kalvų ir kartu lygumų regionas; jame yra ežerų ir druskos kasyklų.

Geografinės vietovės ribos nustatytos remiantis išsamiai atkurtais gamybos būdais, kurie davė pradžią šiam tradiciniam gaminiui; šie gamybos būdai susiję su šimtmečių senumo kiaulių skerdimo ir kiaulienos brandinimo tradicijomis. Prie šių tradicijų prisidėjo nuo antikos laikų čia veikusios druskos kasyklos, taip pat ypatingos klimato sąlygos, susidariusios dėl tam tikro drėgnio, jūros oro srovių ir didelių miškingų plotų koncentracijos.

Kalvotose Parmos vietovėse visada buvo naudojami lygumų metodai ir *Salsomaggiore* druska.

Lygumoje naudojami metodai – tai kiaulienos perdirbimo ir brandinimo būdai, kurie atsirado dar etruskų ir romėnų laikais, kadangi čia buvo kiaulininkystės ūkių, kurie, be kita ko, tiekdavo maistą romėnų legionams. Šie kalvose aplink lygumą esantys ūkiai taip pat naudojami galimybė nesunkiai gauti druskos iš *Salsomaggiore* kasyklų – tos kalvų vietovės tradiciškai buvo druskos perdirbimo centras. Kadangi druska buvo brangi prekė, ji būdavo perdirbama atokiau nuo susisiekimo kelių esančiose vietovėse, tuo pačiu apsaugant nuo galimų jos vagysčių.

Šio Italijoje ir tarptautiniu mastu pripažinto gaminio atsiradimą 1300 m. lėmė tai, kad veikė minėtos druskos kasyklos ir naudoti kiaulienos apdirbimo būdai.

5.2. Produkto ypatumai

SGN „Salame Felino“ iš tokios pat kategorijos produktų išsiskiria vientisumu, standžia netąsia konsistencija ir ryškiai raudona spalva. Ji yra malonaus ir subtilaus skonio.

Tai dešra, kuri skirtingai nei daugelis kitų pardavinėjamų dešrų kemšama tik į natūralias kiaulės žarnas – sintetiniai apvalkalai nenaudojami. „Salame Felino“ dešroje laktozės ir pieno miltų nėra; jos pH neaukštas, todėl išryškėja organoleptinės gaminio savybės.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Gerą SGN „Salame Felino“ dešros vardą esant liudija daug bibliografinių nuorodų ir citatų.

Pirmieji įrašai, kuriuose minimas šis gaminys, randami jau I amžiaus lotynų autorių darbuose (Apicijus, *De Re coquinaria*).

„Salame Felino“ buvo gerai žinomas valdovų rūmuose sostinėje – šį gaminį žinojo tiek Farnezių giminė, tiek Burbonai ar kunigaikštienė Marija Luiza.

Panašu, kad seniausias šio produkto atvaizdas yra Parmos krikštyklos (1196–1307 m.) vidaus puošybos dalis – frizo plokštės, skirtos zodiako ženklui vandeniui, centre matomos dvi ant besisukančios puodo atramos kabančios dešros, kurias pagal iki šių laikų nepakitusį dydį ir formą galima spręsti esant SGN „Salame Felino“.

1766 m. atlikto kiaulių surašymo duomenys liudija, kad markizo valdoma Felino vietovė turėjo didžiausią kiaulių turgų regione. Rasti ir to paties laikmečio Felino vietovės kainoraščiai, kuriuose pateiktos liesos ir riebios dešros kainos. XIX a. pradžios papročių ir kulinarijos kronikose rašoma, kad Felino vietovėje naudotas ypatingas kiaulienos perdirbimo į dešrą būdas.

1905 m. žodžių junginys „Salame Felino“ įtrauktas į italų kalbos žodyną, o 1912 m. dešrų gamyba Felino vietovėje minima žemės ūkio ministerijos metinės ekonominės pažangos ataskaitoje.

Nuo 1927 m. kompetentingos vietos valdžios institucijos Parmos provincijoje pagamintai dešrai suteikė „Salame Felino“ pavadinimą. Šis pavadinimas jau turėjo būti žinomas ir gerbiamas, todėl vertėjo jį pripažinti, jei *Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale* atlikus tyrimą bus nustatyta, kad šio pavadinimo naudojimas komerciniais tikslais yra provincijos gerovės skatinimo priemonė. Ir šiandien „Salame Felino“ produkcija glaudžiai susijusi su Parmos provincija – tai liudija išsamių tyrimų ir studijų apie šios vietovės gastronomicinę kultūrą duomenys. Yra nemažai straipsnių, kuriuose „Salame Felino“ dešra siejama su provincijos gastronomia. Ši dešra minima kaip viena labiausiai vertinamų Parmos dešrų, o jos kokybę be jokių abejonių lemia šimtmečių senumo tradicijos, susiformavusios ir išlikusios tik Parmos provincijos slėnyje. Taip pat reiktų paminėti „Salame Felino“ dešrai skirtas įvairias šventes bei renginius, kuriuos vietos valdžios institucijos ir Parmos provincijos valdžia ir toliau organizuoja Italijoje ir užsienio šalyse. Šiuose renginiuose įrengiami standai, kuriuose galima šio gaminio paragauti, juose taip pat apibūdinamos „Salame Felino“ skiriamosios savybės ir gamybos Parmos provincijoje istorija.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis]

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą ir paskelbė saugomos geografinės nuorodos „Salame Felino“ pripažinimo paraišką Italijos Respublikos oficialiame leidinyje.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti

— interneto svetainėje:

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

arba

— tiesiogiai žemės ūkio politikos, maisto ir miškininkystės ministerijos svetainėje (www.politicheagricole.it), paspaudus nuorodą „Prodotti di Qualità“ (kairėje ekrano pusėje), paskui – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg (CE) no 510/2006“.