

## KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 186/2013

(2013. gada 5. marts)

par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Salame Felino* (AĢIN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta b) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes 2006. gada 20. marta Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(2)</sup> Itālijas pieteikums reģistrēt nosaukumu *Salame Felino* ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* <sup>(3)</sup>.
- (2) Beļģija, Nīderlande un Vācija saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantu ir paziņojušas Komisijai par iebildumiem, pamatojoties uz Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta 3. punkta a), c) un d) apakšpunktu. Ar 2011. gada 27. septembra vēstuli Komisija aicināja ieinteresētās puses uzsākt apspriedes par šo tematu.
- (3) Pēc minētajām apspriedēm atvēlētā laika beigām Beļģija un Nīderlande ir panākušas vienošanos ar Itāliju. Saskaņā ar šo vienošanos izejvielas kvalitātes aprakstā iekļauta atsauce uz liemeņu klasifikācijas tabulu, kas ievietota Padomes Regulas (EK) Nr. 1234/2007 <sup>(4)</sup> V pielikumā, atcelts ģeogrāfiskais ierobežojums attiecībā uz liemeņu sadales un iesaiņošanas darbību veikšanu, kā arī izdarīti nenozīmīgi redakcionāli grozījumi.
- (4) Turpretim starp Vāciju un Itāliju nekāda vienošanās minētajām apspriedēm atvēlētajā laikā nav panākta.
- (5) Ievērojot to, ka sešu mēnešu laikā starp visām iesaistītajām Pusēm nekāda vienošanās nav panākta, Komisijai ir jāpieņem lēmums.
- (6) Vācijas iebildums bija par Komisijas Regulas (EK) Nr. 1898/2006 <sup>(5)</sup> 5. panta 2. punkta neievērošanu attiecībā uz izejvielu izcelsmi. Jāatgādina, ka reģistrēšanas pieteikumā nekāda ģeogrāfiskā ierobežojuma saistībā ar to nav

un ka Itālijas ierosinātais grozījums, pamatojoties uz panākto vienošanos ar Beļģiju un Nīderlandi, to apstiprina.

- (7) Iebildumu cēlājs apgalvoja arī, ka nosacījums, saskaņā ar kuru "ar šo ģeogrāfisko izcelsmi var tikt saistīta noteikta kvalitāte, reputācija vai citi faktori", nav izpildīts. Itālija pieteikumu reģistrēt *Salame Felino* kā ģeogrāfiskās izcelsmes norādi pamatoja ar reputāciju, ko šis produkts iemantojis, un dokumentācijā par to ir minēti attiecīgi argumenti. Iebildumu cēlājs neapstrīd minēto reputāciju un nemin arī nevienu argumentu, kas to apšaubītu. Tādējādi Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. pantā minētie nosacījumi ir ievēroti.
- (8) Par Vācijas iebildumu trešo iemeslu, proti, to, ka reģistrēšanai pieteiktais nosaukums ir sugas vārds, nekāds pamatojums nav sniegts, tātad šā apgalvojuma patiesums nav pierādīts.
- (9) Beļģija saskaņā ar savu iebildumu paziņojumu attiecīgo apspriežu noslēgumā minēja Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta 3. punkta c) apakšpunktu. Saskaņā ar minēto pantu pieņemami ir tādi iebildumu paziņojumi, "[kas] norāda, ka ierosinātā nosaukuma reģistrācija apdraudētu (...) tādu produktu pastāvēšanu, kas likumīgi tirgoti vismaz piecus gadus pirms 6. panta 2. punktā paredzētās publicēšanas dienas". Šādā gadījumā ir atļauts noteikt ne vairāk kā piecu gadu pārejas periodu tad, ja iebildumu paziņojums šā iemesla dēļ ir ticis atzīts par pieņemamu. Beļģijas iebildumu paziņojumā minēta uzņēmēj sabiedrība *Reulen bvba* un uzņēmēj sabiedrība *Salaisons Salamone SA* ar pierādījumiem par to, ka abi šie uzņēmumi ražo un laiž tirdzniecībā *Felino* tipa salami desu.
- (10) Tātad, ievērojot šos faktus, minētais nosaukums ir jāreģistrē, vienotais dokuments ar izdarītajiem grozījumiem ir jāpublicē un iepriekš minēto uzņēmumu labā ir jānosaka piecu gadu pārejas periods.
- (11) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietas nosaukumu pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

### 1. pants

Šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu ieraksta reģistrā.

### 2. pants

Beļģijas iebildumu paziņojumā minēto uzņēmēj sabiedrību *Reulen bvba* un *Salaisons Salamone SA* labā tiek noteikts piecu gadu pārejas periods.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

<sup>(3)</sup> OV C 19, 20.1.2011., 11. lpp.

<sup>(4)</sup> OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.

<sup>(5)</sup> OV L 369, 23.12.2006., 1. lpp.

*3. pants*

Vienotais dokuments, kurā izdarīti grozījumi, ir pievienots šīs regulas II pielikumā.

*4. pants*

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 5. martā

Komisijas vārdā –  
priekšsēdētājs  
José Manuel BARROSO

---

*I PIELIKUMS*

Līguma I pielikumā uzskaitītie produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

**1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)**

ITĀLIJA

*Salame Felino* (AÇIN)

---

## II PIELIKUMS

## VIENOTS DOKUMENTS

REGULA (EK) Nr. 510/2006 (\*)

## SALAME FELINO

EK Nr. IT-PGI-0005-0597-11.04.2007.

## AĢIN ( X ) ACVN ( )

## 1. Nosaukums

*Salame Felino*

## 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

## 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

## 3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sāļīti, kūpināti u. c.)

## 3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

Piedāvājot tirdzniecībā, ar AĢIN *Salame Felino* apzīmētais produkts pēc formas ir cilindrisks, viens tā gals ir resnāks par otru; no ārpuses izstrādājums ir balti pelēks, nedaudz klāts ar pulverveida vielu vietējās izcelsmes pelējuma sēņu attīstības dēļ uz tā virsas.

*Salame Felino* jābūt ar šādām īpašībām:

- svars – no 200 gramiem līdz 4,5 kilogramiem,
- izmēri – pēc formas neregulārs cilindrs 15 līdz 130 centimetru garumā,
- organoleptiskās īpašības – šķēle griezumā pēc konsistences kompakta, neelastīga, viendabīga un liesa, pēc krāsas rubīnsarkana, bez plankumiem, pēc garšas maiga un izsmalcināta,
- ķīmiskās un ķīmiski fizikālās īpašības:

kopējais proteīnu saturs	vismaz 23 %
kolagēna un proteīnu attiecība	nepārsniedz 0,10
ūdens un proteīnu attiecība	nepārsniedz 2,00
tauku un proteīnu attiecība	nepārsniedz 1,50
pH	> 5,3
kopējais pienskābes baktēriju daudzums	> 100 000

## 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Ar AĢIN *Salame Felino* apzīmēto produktu izgatavo no cūkgaļas, kas iegūta no cūkām ar turpmāk aprakstītajām īpašībām.

- Izmanto tradicionālo *Large White* un *Landrace* tīršķirņu cūkas vai to krustojumus, kā arī cūkas ar Itālijas ciltsgrāmatā reģistrētiem šķirņu uzlabojumiem.
- Atļauts izmantot dzīvniekus, kas no *Duroc* šķirnes krustojumiem izaudzēti saskaņā ar Itālijas ciltsgrāmatā reģistrētiem šķirņu uzlabojumiem.
- Ir atļauts izmantot arī cūkas, kas ir citu šķirņu, šķirņu krustojumu vai hibrīdšķirņu cūkas, ja vien to liemeņi atbilst U, R vai O uzbūves klasei saskaņā ar Kopienas tabulu cūku liemeņu klasifikācijai, kas ieviesta Regulas (EK) Nr. 1234/2007 V pielikumā.
- Tomēr, ievērojot tradīciju, nav atļauts izmantot dzīvniekus, kam piemīt šķirnes prasībām pretējas īpašības, jo sevišķi attiecībā uz cūku stresa sindromu (CSS), kura pazīmes tagad var atklāt arī pēc dzīvnieka nokaušanas un žāvētos produktos.

(\*) Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

- Taču nav atļauts izmantot šādu tīršķirņu dzīvniekus: Beļģijas *Landrace*, *Hampshire*, *Pietrain*, *Duroc* un *Spotted Poland*.
- Izmantotajiem ģenētiskajiem tiptiem ir jābūt tādiem, lai izaudzētu dzīvniekus ar lielu svaru un labiem rādītājiem; jebkurā gadījumā dzīvnieka vidējam svaram (dzīvsvaram) katrā partijā ir jābūt 160 kg, pieļaujot 10 % atkāpi.
- Minimālais kaušanas vecums ir deviņi mēneši.
- Nedrīkst izmantot (vaislas) kuļus un sivēnmātes.
- Kaujamajām cūkām jābūt labā veselības stāvoklī, un kautķermeņiem jābūt pilnībā atasiņotiem.
- Lai ražotu produktu ar AĢIN *Salame Felino*, atlasa muskuļaudu un speķa veidotos izcirtņus, piemēram, krūtsgabalu (*testa di pancetta*) un/vai pleca apakšdaļu (*trito di banco*). Izmantotā gaļa nedrīkst būt nekādā veidā sasaldēta.

Muskuļaudu un speķa gabalus rūpīgi attīra no rupjākajiem saistaudiem un mīkstākajiem speķa audiem.

Produkta ar AĢIN *Salame Felino* izgatavošanai izmantotā gaļa (muskuļaudu un speķa daļas) jātur aukstuma kamerā, kurā temperatūra nav zemāka par  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ , tik ilgi, līdz muskuļaudi ir labi atūdeņojušies.

Maisījumu iegūst, samāļot sastāvdaļas ar gaļasmašīnu (sieta caurumu diametram jābūt 6–8 mm).

Gaļu samaisa, pievienojot sāli 2,0–2,8 % apjomā pēc masas, veselus un/vai maltus melnos piparus 0,03–0,06 % apjomā un saspaidītus ķiplokus.

Turklāt var izmantot arī:

- sauso baltvīnu, nepārsniedzot 400 cl/100 kg gaļas, lai izceltu aromātu un smaržu,
- cukuru un/vai dekstrozi, un/vai fruktozi – 0–0,3 %,
- ierauga kultūras: tās jāizmanto saskaņā ar labāko praksi, ņemot vērā *Salame Felino* ierauga kultūru specifiskās īpašības. Ierauga uzdevums ir lipolīzes un proteolīzes ceļā pastiprināt produkta garšu un aromātu, stabilizējot krāsu un ierobežojot paskābināšanos,
- nātrija un/vai kālija nitrātu, nepārsniedzot 300 mg/kg, nātrija un/vai kālija nitrītu, nepārsniedzot 150 mg/kg, askorbīnskābi un tās nātrija sāli, nepārsniedzot 1 g/kg.

#### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Izmantotajai barībai jāatbilst tirdzniecības standartiem. Barību vēlams izēdināt šķidrā veidā (biezputra vai putriņa), kurai pēc tradīcijas pievienotas piena sūkalas. Atļautajā barībā līdz 80 kg dzīvsvara panākšanai vismaz 45 % sausas jābūt labībai. Nobarošanas laikā atļautajos barības līdzekļos labībai jābūt vismaz 55 % sausas.

#### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ražošanas īpašie posmi ir šādi:

- malšana ar gaļasmašīnu,
- maltās gaļas maisīšana, pievienojot sāli, piparus un ķiplokus. Turklāt var izmantot vīnu, cukurus, ierauga kultūras, nātrija vai kālija nitrātu, nātrija vai kālija nitrītu, askorbīnskābi un tās nātrija sāli,
- iepildīšana dabīgā cūkas zarnu apvalkā,
- pārsiešana ar auklu, taču ne tīklu,
- žāvēšana un nogatavināšana.

#### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

*Salame Felino* desas sagriešanu šķēlēs un iesaiņošanu drīkst veikt tikai aprīkotās vietās, kas atrodas ražošanas teritorijā un apstiprinātas pārbaudes struktūras uzraudzībā saskaņā ar kontroles plānā paredzēto kārtību.

Tā kā šī desa ir izsmalcināts produkts un tā kā sagriešanas un iepakojšanas laikā produkts var sākt bojāties, ir vajadzīgs, lai sagriezto šķēļu saskares laiks ar gaisu būtu iespējami īsāks, tādējādi ierobežojot gaļas brūnināšanās procesus.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Produktu ar AĢIN *Salame Felino* var piedāvāt tirdzniecībā šādos veidos: veselu, tam pievieno tikai etiķeti vai, ja vajadzīgs, apzīmogo, sagrieztu gabalos vakuumpakojumā vai aizsargatmosfērā, sagrieztu šķēlēs vakuumpakojumā vai aizsargatmosfērā.

Nosaukums *Salame Felino* un tam sekojošā norāde *Indicazione Geografica Protetta* (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai akronīms IGP (AĢIN) (tulkots tās valsts valodā, kurā produktu tirgo) uz etiķetes vai zīmogā jāatveido ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kas krasi atšķiras no jebkura cita uzraksta tajā; līdztekus tam atveido Kopienas grafisko simbolu un uzņēmuma zīmolu.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Produkta ar AĢIN *Salame Felino* ražošanas apgabals un visa Parmas provinces administratīvā teritorija.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Teritorijai, kurā ražo desu ar AĢIN *Salame Felino* un kura sakrīt ar Parmas provinces teritoriju, raksturīgi tas, ka tajā līdztekus sastopami gan pakalni, gan līdzenumi un ka tajā ir ezeri un sālsraktuves.

Ģeogrāfiskā apgabala noteikšana īstenota, padziļināti rekonstrējot vēsturiski nostiprinājušos ražošanas praksi, kuras rezultātā radīts šis tipiskais produkts un kura saistīta ar tradicionāliem cūku kaušanas un cūkgaļas nogatavināšanas paņēmieniem, ko veicinājušas jau izsenis saimnieciski izmantotās sālsraktuves un īpašie klimatiskie apstākļi: sevišķs gaisa mitruma režīms, jūras gaisa plūsmas un daudz meža plašumu.

Parmas pakalnos līdzenuma apvidus saimnieciskajā dzīvē izmantotie tehnoloģiskie paņēmieni vienmēr ir gājuši roku rokā ar Salsomadžores (*Salsomaggiore*) sāls izmantošanu.

Līdzenuma apvidū lietotie saimnieciski tehnoloģiskie paņēmieni ir cūkgaļas apstrādes un nogatavināšanas prakse, kas veidojusies jau etrusku un romiešu laikā un ko noteikusi arī cūku audzēšana, lai cita starpā apgādātu ar pārtiku romiešu leģionus, prasmīgi izmantojot viegli pieejamo Salsomadžores raktuvēs iegūto sāli. Ar šā vērtīgā produkta apstrādi tradicionāli nodarbojās pakalnos – no satiksmes ceļiem nostāk esošos apgabalos, kas tādējādi bija labāk pasargāti no iespējamām zādzībām.

Sālsraktuvju izmantošana bija par iemeslu tam, ka jau kopš 1300. gada cūkgaļas sāļšana un apstrāde bija noteicošs faktors gan valsts, gan starptautiskā mērogā atzītu produktu ražošanas izveidei.

### 5.2. Produkta specifika

Desa ar AĢIN *Salame Felino* no citiem šīs pašas tirdzniecības kategorijas produktiem atšķiras ar to, ka pēc konsistences tā ir kompakta, neelastīga, viendabīga un liesa, bet pēc krāsas – rubīnsarkana. Tās garša ir maīga un izsmalcināta.

Tas ir sāļtas gaļas produkts, kas atšķirībā no vairuma tirdzniecībā pieejamo sāļtas gaļas izstrādājumu ir iepildīts dabīgā cūkas zarnu apvalkā (sintētiskā – nekad). *Salame Felino* desā nav laktozes un piena miltu, tā pH ir nedaudz paaugstināts, tādējādi uzlabojot organoleptiskās kvalitātes īpašības.

### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Ar AĢIN *Salame Felino* apzīmētā produkta reputāciju pierāda tam veltītais plašais tādu grāmatu klāsts, kurās minētas atsauces un sniegti ar to saistīti citāti.

Pirmās atsauces uz šo produktu atrodamas jau dažu mūsu ēras I gadsimta latīņu autoru (*Apicio, De Re coquinaria*) darbos.

*Salame Felino* bija labi pazīstama galvaspilsētas galmos, sākot ar Farnēzes un beidzot ar Burbonu dinastiju, kā arī hercogienes Marijas Luīzas laikā.

Visvecākais šā produkta atveidojums, šķiet, ir Parmas kristītavas (1196–1307) iekšējā izgreznojumā, kurā uz plāksnītes, kas veltīta zodiaka zīmei Ūdensvīram, atveidots uz pavarda uzlikts katls, uz kura grozāmā roktura kā zirga mugurā novietotas divas desas, kuru izmērs un forma ir tādi paši, kādi šodien ir desai ar AĢIN *Salame Felino*.

1766. gadā veiktā cūku uzskaitē liecina, ka Felīno markgrāfistes cūku tirgus laukums bija visapmeklētākā vieta reģionā. Tajā pašā laikposmā noteiktas maksimālās cenas, kādas Felīno teritorijā nav bijis atļauts pārsniegt, tirgojot liesas un treknas gaļas sāļījumus. Sākot ar 1800. gadu, paražu aprakstos un pavārmākslai veltītos rakstos atrodamas norādes par to, ka Felīno zemes teritorijā cūkgaļas pārstrāde desā notikusi īpašā veidā.

1905. gadā nosaukums *Salame Felino* ierakstīts itāļu valodas vārdnīcā, bet 1912. gadā desu ražošanu Felīno apskatīta lauksaimniecības ministra pārskata ziņojumā par ekonomiskās attīstības ikgadējiem rezultātiem.

Kopš 1927. gada valsts kompetentās iestādes atzīst, ka Parmas provincē izgatavotajai desai piešķirams nosaukums *Salame Felino*, kurš acīmredzami jau bija lielā cieņā, un tam bija īpaša reputācija, tātad arī atpazīstamība, ja jau šāda nosaukuma apstiprināšana lietošanai tirdzniecībā Itālijas Valsts ekonomikas biroja un provinces padomes (*Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale*) vērtējumā bija pamats provinces labklājības veicināšanai. Arī šodien izpēte un sīki pētījumi par pārtikas gatavošanas tradīcijām Parmā liecina, ka *Salame Felino* ražošana provinces teritorijā ir dziļi iesakņojusies. Ir daudz rakstu, kuros *Salame Felino* desa saistīta ar provinces gastronomiskajām paražām un kuros tā minēta kā viens no Parmā visiecienītākajiem zarnu apvalkā pildītajiem sāļtas gaļas izstrādājumiem, kura labā kvalitāte nesaraunami saistīta ar gadsimtiem ilgi izkoptu tradīciju un tāda saglabājusies vienīgi Parmas provinces ielejās. Turklāt gan Itālijā, gan aiz tās robežām Parmas vietējās un provinces iestādes organizē daudzus pasākumus un notikumus par godu *Salame Felino*, ierīkojot degustācijas standus un informējot par šīs desas īpašībām un tās ražošanas vēsturi Parmas provincē.

#### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Salame Felino* atzīšanas pieteikumu publicējot Itālijas Republikas *Oficiālajā Vēstnesī* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*).

Ar produkta specifiskācijas konsolidēto redakciju var iepazīties:

— šādā adresē:

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

vai

— tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) un tad uzklikšķinot uz "Qualità e sicurezza" (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)".