

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 186/2013 VAN DE COMMISSIE

van 5 maart 2013

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Salame Felino (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 52, lid 3, onder b),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾ is de aanvraag van Italië tot registratie van de benaming „Salame Felino” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽³⁾.
- (2) Overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 hebben België, Nederland en Duitsland bezwaren ingediend uit hoofde van artikel 7, lid 3, onder a), c) en d), van Verordening (EG) nr. 510/2006. De Commissie heeft de betrokken partijen bij brief van 27 september 2011 verzocht op passende wijze overleg te plegen.
- (3) Na afloop van de overlegperiode hebben België en Nederland met Italië een akkoord bereikt. Bij dit akkoord is overeengekomen de kwalitatieve beschrijving van de grondstof voor de worst te wijzigen door een verwijzing in te voegen naar de indeling van de geslachte dieren in de beoordelingstabel van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽⁴⁾, de geografische beperking voor het in plakken snijden en verpakken van de worst op te heffen en enkele minimale tekstuele wijzigingen aan te brengen.
- (4) Duitsland kon tijdens de overlegperiode geen akkoord met Italië bereiken.
- (5) Aangezien niet door alle partijen een akkoord kon worden bereikt binnen de vastgestelde termijn van zes maanden, moet de Commissie een besluit nemen.
- (6) Het bezwaar van Duitsland had betrekking op de niet-naleving van artikel 5, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie ⁽⁵⁾ met betrekking tot de oorsprong van de grondstoffen. Er wordt opgemerkt dat het verzoek om registratie geen enkele geografische beperking in dat verband bevat en dat de door Italië voorgestelde wijziging die is gebaseerd op het met België en Nederland bereikte akkoord een en ander bevestigt.
- (7) De indiener van het bezwaar voerde ook aan dat aan de voorwaarde dat „een bepaalde hoedanigheid, de faam of andere kenmerken aan deze geografische oorsprong kunnen worden toegeschreven” niet is voldaan. Italië heeft zijn verzoek om registratie als geografische aanduiding gebaseerd op de faam die de „Salame Felino” heeft verworven; in het dossier is de argumentatie in die zin gevoerd. Er wordt op gewezen dat de indiener van het bezwaar niet betwist dat het product deze faam geniet en ook geen enkel argument aanhaalt om deze faam in twijfel te trekken. Aan de voorwaarden van artikel 2 van Verordening (EG) nr. 510/2006 is dus voldaan.
- (8) Het derde bezwaar van Duitsland, namelijk dat de voor registratie voorgestelde benaming een soortnaam is, werd met geen enkel element gestaafd. Dat de benaming een soortnaam zou zijn, werd dus geenszins aangetoond.
- (9) België heeft in zijn bezwaarschrift en als conclusie van zijn overleg, gewezen op artikel 7, lid 3, onder c), van Verordening (EG) nr. 510/2006. Volgens dat artikel zijn alleen de bezwaarschriften ontvankelijk „(...) [die] aantonen dat de registratie van de voorgestelde naam schade toebrengt aan een bestaande geheel of gedeeltelijk identieke naam of een handelsmerk, of aan bestaande producten die, te rekenen vanaf de in artikel 6, lid 2, genoemde datum van bekendmaking, ten minste vijf jaar legaal op de markt zijn”. Er mag dan een overgangperiode van maximaal vijf jaar worden ingesteld, maar uitsluitend wanneer een bezwaar om bovengenoemde redenen ontvankelijk is verklaard. In het bezwaarschrift van België werden het bedrijf Reulen en het bedrijf Salaisons Salamone SA opgevoerd en werden bewijzen geleverd van de productie en de verkoop door deze twee bedrijven van een worst van het type Felino.
- (10) In het licht van deze elementen moet de benaming dus worden geregistreerd en moet het gewijzigde enige document worden bekendgemaakt alsook een overgangperiode van 5 jaar ten gunste van de bovengenoemde bedrijven worden ingesteld.
- (11) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor beschermde geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming wordt geregistreerd.

Artikel 2

Er wordt een overgangperiode van 5 jaar ingesteld ten gunste van het bedrijf Reulen bvba en het bedrijf Salaisons Salamone SA die in het bezwaarschrift van België zijn genoemd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽³⁾ PB C 19 van 20.1.2011, blz. 11.

⁽⁴⁾ PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1.

⁽⁵⁾ PB L 369 van 23.12.2006, blz. 1.

Artikel 3

Het bijgewerkte enige document is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 4

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 5 maart 2013.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE I

In bijlage I bij het EG-Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

ITALIË

Salame Felino (BGA)

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 (*)

„SALAME FELINO”

EG-NUMMER: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Salame Felino”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Salame Felino” — de worst waarop de BGA van toepassing is — is, wanneer ze in de handel wordt gebracht, cilindrisch van vorm en heeft één uiteinde dat dikker is dan het andere en een witgrijze buitenkant die er lichtjes bepoederd uitziet als gevolg van de ontwikkeling van een klein aantal autochtone schimmels.

„Salame Felino” waarop de BGA van toepassing is, moet de volgende kenmerken vertonen:

- gewicht: tussen 200 g en 4,5 kg;
- afmetingen: onregelmatige cilindrische vorm met een lengte van 15 tot 130 cm;
- organoleptische kenmerken: een plak „Salame felino” is compact en niet-elastisch van consistentie, is homogeen, mager, robijnrood van kleur, niet gevlekt en zacht en verfijnd van smaak;
- chemische en fysisch-chemische kenmerken:

| | |
|----------------------------|-----------|
| eiwit totaal | min. 23 % |
| verhouding collageen/eiwit | max. 0,10 |
| verhouding water/eiwit | max. 2,00 |
| verhouding vet/eiwit | max. 1,50 |
| pH | > 5,3 |
| melkzuurbacteriën totaal | > 100 000 |

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Salame Felino” BGA wordt bereid van varkensvlees op de hierna beschreven wijze:

- toegestaan zijn: in het Italiaanse stamboek geregistreerde zuivere rasdieren, afgeleide dieren of veredelde soorten van de traditionele basisrassen Large White en Landrace;
- zijn eveneens toegestaan: in het Italiaanse stamboek geregistreerde, afgeleide dieren en veredelde soorten van het ras Duroc;
- zijn tevens toegestaan: dieren van andere rassen (kruisingen of hybriden) waarvan de karkassen worden ingedeeld in de klassen U, R of O van de tabel voor de indeling van geslachte varkens die is opgenomen in bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1234/2007, zoals gewijzigd;
- de traditie indachtig zijn hoe dan ook uitgesloten: varkens met antithetische eigenschappen — waarmee met name wordt bedoeld op het gen dat verantwoordelijk is voor stressgevoeligheid (PSS) — die voortaan ook op objectieve wijze „post mortem” en op de gedroogde producten kunnen worden gemeten;

(*) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

- zijn in ieder geval uitgesloten: zuivere rasdieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc en Spotted Poland;
- de gebruikte genotypen moeten ervoor zorgen dat een hoog gewicht en een goed rendement, en hoe dan ook een gemiddeld gewicht per partij (levend gewicht) van 160 kg, plus of min 10 %, worden bereikt;
- de minimale slachtleeftijd bedraagt negen maanden;
- er mag geen vlees worden gebruikt dat afkomstig is van beren of van zeugen;
- de varkens moeten perfect gezond zijn wanneer ze worden geslacht en moeten perfect leegbloeden;
- de delen van het varken die worden gebruikt voor de productie van „Salame Felino”, het product waarop de BGA van toepassing is, zijn het spier- en het vetweefsel zoals bijvoorbeeld de *testa di pancetta* (gedeelte van de borst) en/of de *trito di banco* (onder de schouder). Het gebruikte vlees mag op generlei wijze ingevroren zijn geweest.

Het spierweefsel en het vetweefsel worden grondig schoongemaakt: de grotere stukken bindweefsel en het zachte vetweefsel worden verwijderd.

Het vlees (het spierweefsel en het vetweefsel) dat voor het product met de BGA „Salame Felino” wordt gebruikt, moet rusten en moet hiertoe worden overgebracht naar een koelkamer met een temperatuur die niet lager mag zijn dan – 1 °C en zodanig is ingericht dat het spierweefsel goed kan drogen.

Het vlees moet worden gehakt met een vleesmolen (die is uitgerust met openingen van 6 à 8 mm).

Het vlees wordt gemengd met 2 % à 2,8 % zout, 0,03 % à 0,06 % hele peperbolletjes of gemalen peper en geplette knoflookteentjes.

Eveneens toegestane ingrediënten zijn:

- droge, witte wijn — maximaal 400 cl per 100 kg vlees — met als doel de geur en het aroma te versterken;
- suiker en/of dextrose en/of fructose: 0-0,3 %;
- melkzuurbacteriën: het inschakelen van deze melkzuurbacteriën moet plaatsvinden conform de goede praktijken, rekening houdend met de specifieke kenmerken die de giststoffen van de „Salame Felino” moeten hebben. Deze giststoffen moeten de smaak en het aroma van het product ontwikkelen dankzij de lipolytische en de proteolytische werking waardoor ook de kleur wordt gestabiliseerd en de verzuring onder controle wordt gehouden;
- natriumnitrat en/of kaliumnitrat: max. 300 mg/kg; natriumnitriet en/of kaliumnitriet: max. 150 mg/kg; ascorbinezuur en zijn natriumzout: max. 1 g/kg.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De in de handel gebrachte producten moeten conform de handelsnormen zijn. Het voeder wordt bij voorkeur verstrekt in vloeibare vorm (als brij of als mestvoer) waaraan traditioneel wei wordt toegevoegd. Bij het voeder dat is toegestaan tot de varkens een levend gewicht van 80 kg hebben bereikt, mogen granen niet minder dan 45 % van de droge stof uitmaken. Bij het voeder dat is toegestaan tijdens de afmestperiode, mogen granen niet minder dan 55 % van de droge stof uitmaken.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De specifieke productiestadia zijn de volgende:

- het vlees wordt gehakt met een vleesmolen;
- het hakvlees wordt gemengd met zout, peper en knoflook. Toevoeging van wijn, suikers, melkzuurbacteriën, natriumnitrat of kaliumnitrat, natriumnitriet of kaliumnitriet, ascorbinezuur en zijn natriumzout, zijn eveneens toegestaan;
- het hakvlees wordt in natuurlijke varkensdarm gestopt;
- de darm wordt met een touwtje dichtgehouden (er wordt geen net gebruikt);
- de salamiworst droogt en rijpt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.

Het in plakken snijden en verpakken van de „Salame Felino” mag uitsluitend plaatsvinden onder toezicht van de erkende controle-instansie en op de wijze die in het controleprogramma is vastgesteld.

Omdat de salamiworst dermate verfijnd is en het snijden en verpakken onder potentieel belastende omstandigheden plaatsvindt, is het noodzakelijk dat de tijdsperiode waarin de plakken salamiworst met de lucht in aanraking komen, zo kort mogelijk wordt gehouden teneinde te voorkomen dat het product bruin zou kleuren.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De „Salame Felino” met de BGA kan in de volgende vormen worden aangeboden: als een hele worst, uitsluitend voorzien van het etiket of eventueel van een zegel, als een deel van een worst, vacuümverpakt of verpakt onder beschermende atmosfeer, of in plakken, vacuümverpakt of verpakt onder beschermende atmosfeer.

De benaming „Salame Felino”, gevolgd door de vermelding „Indicazione Geografica Protetta” of door het acroniem „IGP” (vertaald in de taal van het land waar de worst in de handel wordt gebracht), moeten in onuitwisbare letters, klaar en duidelijk, goed te onderscheiden van andere eventuele vermeldingen en gevolgd door het grafische symbool van de EU en door het merkteken van de onderneming, op het etiket, of desnoods op het zegel, worden aangebracht.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

Het productiegebied van de „Salame Felino” BGA valt samen met het administratieve grondgebied van de provincie Parma.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het productiegebied van de „Salame Felino” BGA, dat volledig samenvalt met de provincie Parma, wordt gekenmerkt door zowel heuvels als vlakten en door meren en zoutmijnen.

De afbakening van het geografische gebied heeft plaatsgevonden op basis van een grondige historische reconstructie van de productiepraktijken die tot de creatie van dit typische product hebben geleid en die niet los kunnen worden gezien van de duizendjarige traditie op het gebied van varkens slachten en het laten rijpen van varkensvlees. Deze traditie bestaat reeds sinds de oudheid en wordt in stand gehouden door de aanwezigheid van zoutmijnen in de regio en door de bijzondere klimaatomstandigheden die er heersen als gevolg van de specifieke vochtigheidsgraad, de blootstelling aan zeebriezen en de grote concentratie aan uitgestrekte beboste vlakten.

In de Parmezaanse heuvels gingen de in de vlakten toegepaste technieken en het gebruik van het zout van Salsomaggiore steeds hand in hand.

Met „de in de vlakten toegepaste technieken” worden de praktijken om het varkensvlees te verwerken en te laten rijpen bedoeld die in de Etruskische en de Romeinse tijd werden ontwikkeld, onder meer doordat in deze regio varkenshouderijbedrijven gevestigd waren die met name de Romeinse legioenen van vlees moesten voorzien en die zich in de heuvels aan de rand van de vlakten bevonden, waar ze gemakkelijker gebruik konden maken van het zout uit de mijnen van Salsomaggiore, een gemeente in de heuvels waar van oudsher de zoutverwerking geconcentreerd was. Het zout, dat een kostbaar materiaal was, werd verwerkt op plekken die verder verwijderd lagen van de verbindingswegen en bijgevolg meer beschutting boden tegen eventuele diefstal.

Het is aan de aanwezigheid van deze zoutmijnen te danken dat de praktijken van het inzouten en van de verwerking van het varkensvlees vanaf 1300 hebben geleid tot de vervaardiging van producten die zowel op nationaal als op internationaal vlak op erkenning kunnen bogen.

5.2. *Specificiteit van het product*

De „Salame Felino” BGA onderscheidt zich van andere producten van dezelfde handelscategorie door de compacte en niet-elastische consistentie, de homogeniteit en de robijnrode kleur. De smaak is zacht en verfijnd.

Het is een salamiworst die, in tegenstelling tot het merendeel van de andere in de handel gebrachte worsten, uitsluitend in natuurlijke varkensdarm wordt aangeboden (nooit in kunstdarm). De „Salame Felino” bevat geen lactose of melkmeel, heeft een laag pH-gehalte, hetgeen de organoleptische kenmerken van het product nog sterker doet uitkomen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De faam van de „Salame Felino” BGA wordt geïllustreerd door de overvloedige bibliografie die verwijzingen naar het product bevat of waarin citaten met betrekking tot het product zijn opgenomen.

De eerste verwijzingen naar het product worden reeds aangetroffen bij bepaalde Latijnse auteurs uit de eerste eeuw na Christus. (Apicius, *De re coquinaria*).

De „Salame Felino” was zeer bekend aan de diverse hoven die elkaar in de hoofdstad zijn opgevolgd: van de Farneses via hertogin Marie-Louise tot de Bourbons.

De oudste voorstelling van het product blijkt deel uit te maken van het interne decor van het baptisterium van Parma (1196-1307). Daar kan men op de plaat die aan het astrologische teken Waterman is gewijd, boven het haardvuur, schrijlings op de draaiende ondersteuning van een kookpot geplaatst, twee worsten zien die aan de hand van de afmetingen en de vorm, die vandaag de dag nog steeds dezelfde zijn, als het product met de BGA „Salame Felino” kunnen worden geïdentificeerd.

In 1766 bleek uit een telling van de varkens dat het markgraafschap Felino de meest geanimeerde markt voor varkensvlees van de regio was. Uit diezelfde periode dateren ook uit de gemeente Felino afkomstige prijslijsten waarop de prijzen van de magere en de vette worsten zijn vermeld. Vanaf 1800 wordt in de kronieken met betrekking tot de culinaire en andere gewoonten melding gemaakt van een in de gemeente Felino toegepaste speciale werkwijze om varkensvlees tot worst te verwerken.

In 1905 werd de uitdrukking „Salame Felino” opgenomen in het Italiaanse woordenboek en in 1912 werd de worstproductie in Felino vermeld in het door de minister van Landbouw opgestelde verslag over de in dat jaar boekte economische vooruitgang.

Vanaf 1927 kenden de bevoegde plaatselijke overheidsinstanties aan de in de provincie Parma geproduceerde worst de benaming „Salame Felino” toe, een benaming waaraan uiteraard reeds een zekere roem en faam verbonden was en die het dus waard was erkend te worden, te meer trouwens omdat het gangbaar worden van de benaming in het handelsverkeer volgens *l'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale* voor meer welvaart in de provincie kon zorgen. Nu nog kan de verankering van de productie van de „Salame Felino” in de provincie Parma aan de hand van grondig onderzoek en grondige studies van de gastronomische cultuur van de Parmezaanse regio worden vastgesteld. Talrijk zijn namelijk de artikelen waarin de „Salame Felino” en de gastronomische cultuur van de provincie in één adem worden genoemd en waarin de worst wordt beschreven als één van de meest geapprecieerde, in darm afgevlude vleesproducten van Parma waarvan de kwaliteit onlosmakelijk verbonden is met de eeuwenoude traditie die in de vallei van de provincie Parma tot ontwikkeling kwam en ook uitsluitend hier werd bewaard. Vermelden we verder nog de talrijke, zowel in Italië als in het buitenland door de plaatselijke autoriteiten en de provinciale instellingen van Parma ter ere van de „Salame Felino” op touw gezette manifestaties en evenementen die de gelegenheid bieden om het product te proeven of om informatie in te winnen over de kenmerken en de historische productie van de „Salame Felino” in de provincie Parma.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de beschermde geografische aanduiding „Salame Felino” in de *Gazette Ufficiale* van Italië.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd

— via de volgende link:

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

of:

— rechtstreeks via de homepage van het ministerie van Landbouw-, voeding- en bosbeleid (www.politicheagricole.it): klikken op „Prodotti di Qualità” (links op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.