

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 186/2013 DA COMISSÃO

de 5 de março de 2013

relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Salame Felino (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea b),

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽³⁾ o pedido de registo da denominação «Salame Felino», apresentado pela Itália.
- (2) A Bélgica, os Países Baixos e a Alemanha manifestaram oposição ao registo nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, fundamentada no artigo 7.º, n.º 3, alíneas a), c) e d), do referido regulamento. Por ofício de 27 setembro de 2011, a Comissão convidou as partes interessadas a efetuar as consultas adequadas.
- (3) Decorrido o período de consultas previsto, a Bélgica e os Países Baixos chegaram a acordo com a Itália. O acordo implica a alteração da descrição qualitativa da matéria-prima, introduzindo uma referência à classificação mencionada no quadro de definição das carcaças que figura no anexo V do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽⁴⁾, a supressão da limitação geográfica para as operações de corte e acondicionamento e algumas reformulações menores do texto.
- (4) Além disso, a Alemanha e a Itália não chegaram a acordo no prazo previsto para o efeito.
- (5) Dada a ausência de acordo entre todas as partes no prazo de seis meses, a Comissão deve adotar uma decisão.
- (6) A oposição da Alemanha incide no incumprimento do artigo 5.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão ⁽⁵⁾, relativamente à origem das matérias-primas. Salienta-se que o pedido de registo não inclui restrições

geográficas sobre este ponto e que a alteração proposta pela Itália com base no acordo com a Bélgica e os Países Baixos reitera tal facto.

- (7) O oponente argumentava ainda não ser preenchida a condição «uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto». A Itália fundamentou o pedido de registo de indicação geográfica na reputação adquirida pelo «Salame Felino» e o processo está instruído neste sentido. Salienta-se que o oponente não contesta a referida reputação nem apresenta argumentos que a ponham em causa. Por conseguinte, respeita-se o disposto no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006.
- (8) O terceiro motivo de oposição da Alemanha — a saber, que a denominação proposta para registo é genérica —, não é fundamentado, mantendo-se assim por demonstrar o caráter genérico.
- (9) No âmbito da declaração de oposição e na conclusão das consultas pertinentes, a Bélgica invocou o artigo 7.º, n.º 3, alínea c), do Regulamento (CE) n.º 510/2006. Nos termos do referido artigo, são admissíveis as declarações de oposição «(...) [que] mostrem que o registo da denominação proposta iria prejudicar a existência de uma denominação total ou parcialmente homónima ou de uma marca ou a existência de produtos que se encontrem legalmente no mercado há pelo menos cinco anos à data da publicação prevista no n.º 2 do artigo 6.º». Assim sendo, pode prever-se um período transitório máximo de cinco anos, no caso de uma oposição ter sido declarada admissível por este motivo. A declaração de oposição da Bélgica menciona a sociedade Reulen bvba e a sociedade Salaisons Salamone SA, com atestação da produção e comercialização de um enchido tipo *Felino* por ambas as empresas.
- (10) À luz do que precede, a referida denominação deve ser registada, deve proceder-se à publicação do Documento Único alterado e prever-se um período transitório de cinco anos em benefício das referidas empresas.
- (11) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Indicações Geográficas e das Denominações de Origem Protegidas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação constante do anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

Estabelece-se um período transitório de 5 anos em benefício das sociedades Reulen bvba e Salaisons Salamone SA, mencionadas na declaração de oposição da Bélgica.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽³⁾ JO C 19 de 20.1.2011, p. 11.⁽⁴⁾ JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.⁽⁵⁾ JO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

Artigo 3.º

O Documento Único alterado consta do anexo II do presente regulamento.

Artigo 4.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 5 de março de 2013.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

ITÁLIA

Salame Felino (IGP)

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 (*)

«SALAME FELINO»

N.º CE: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Salame Felino»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O «Salame Felino» IGP introduzido no consumo apresenta forma cilíndrica, com uma extremidade mais grossa do que a outra e superfície exterior de cor branco acinzentada, ligeiramente farinhenta, devido ao desenvolvimento superficial de uma pequena quantidade de bolores autóctones.

Características do «Salame Felino» IGP:

- Peso: entre 200 g e 4,5 kg;
- Dimensões: forma cilíndrica irregular de comprimento compreendido entre 15 e 130 cm;
- Características organolépticas: a secção apresenta consistência compacta não elástica, homogénea e magra, de cor rubida, desprovida de manchas, de sabor suave e delicado;
- Características químicas e físico-químicas:

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Proteínas (total) | 23 % mín. |
| Relação colagénio/proteínas | 0,10 máx. |
| Relação água/proteínas | 2,00 máx. |
| Relação gordura/proteínas | 1,50 máx. |
| pH | > 5,3 |
| Lactobacilos (total) | > 100 000 |

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

O «Salame Felino» IGP obtém-se a partir de carne de porco, segundo as modalidades seguintes:

- admitem-se animais (de raça pura ou derivadas) das raças tradicionais de base *Large White* e *Landrace*, bem como os tipos melhorados que constam do livro genealógico italiano;
- admitem-se igualmente os animais derivados da raça *Duroc* e os tipos melhorados que constam do livro genealógico italiano;
- admitem-se ainda animais de outras raças, mestiças e híbridas, desde que as carcaças pertençam às classes U, R e O da grelha comunitária de classificação de carcaças de suínos constante do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 e sucessivas alterações;
- de acordo com a tradição, excluem-se obrigatoriamente os animais portadores de caracteres antitéticos, nomeadamente no que respeita à sensibilidade ao *stress* (síndrome do *stress* dos suínos), que já podem ser medidos objetivamente nos animais *post mortem* e nos produtos curados;

(*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

- excluem-se, em qualquer circunstância, os animais de raça pura *Landrace* belga, *Hampshire*, *Piértrain*, *Duroc* e *Spotted Poland*;
- os tipos genéticos utilizados devem assegurar a obtenção de peso elevado e de bom rendimento e, em qualquer circunstância, um peso médio por lote (peso vivo) de 160 kg (mais ou menos 10 %);
- idade mínima de abate: nove meses;
- é proibida a utilização de varrascos ou fêmeas;
- os animais devem ser abatidos em perfeito estado de saúde e devidamente sangrados;
- os cortes utilizados para o fabrico do «Salame Felino» IGP são constituídos por porções musculares e adiposas selecionadas, como, por exemplo, a *testa di pancetta* (entremeada) e/ou *trito di banco* (carne sem nervos, com muito pouca gordura). A carne utilizada não pode ter sido submetida a congelação.

Os pedaços de músculo e gordura são cuidadosamente limpos por eliminação do tecido conjuntivo de grandes dimensões e do tecido adiposo mole.

A carne (pedaços musculares e adiposos) utilizada para o «Salame Felino» IGP tem de repousar em câmara frigorífica a temperatura não inferior a -1°C , disposta de forma a permitir a secagem das partes musculares.

A trituração da mistura deve ser efetuada com triturador de carne (munido de grelha perfurada: orifícios de 6 mm a 8 mm de diâmetro).

A carne é amassada com sal numa proporção compreendida entre 2 % e 2,8 %, pimenta inteira e/ou esmagada, numa proporção de 0,03 % a 0,06 %, e alho esmagado.

Ingredientes facultativos:

- vinho branco seco, numa proporção de 400 cl (máximo) por 100 kg de carne, para acentuação do aroma e perfume;
- açúcar e/ou dextrose e/ou frutose: 0-0,3 %;
- fermentos bacterianos: o recurso a este tipo de fermentos tem de observar as boas práticas, tendo em consideração as características específicas dos fermentos do «Salame Felino». Estes destinam-se a acentuar o sabor e o aroma do produto, por ação lipolítica e proteolítica com estabilização da cor e controlo da acidificação;
- nitrato de sódio e/ou de potássio: 300 mg/kg (máximo); nitrato de sódio e/ou de potássio: 150 mg/kg (máximo); ácido ascórbico e respetivo sal sódico: 1 g/kg (máximo).

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Os alimentos comercializados devem observar as normas comerciais. Devem ser distribuídos, preferencialmente, sob forma líquida (papa ou pasta), com adição de soro de leite, no respeito da tradição. Nos alimentos admitidos até aos 80 kg de peso vivo, a matéria seca dos cereais deve representar, no mínimo, 45 % da matéria total. No que respeita aos alimentos autorizados durante a fase de engorda, a matéria seca de cereais tem de representar 55 % (no mínimo) da matéria total.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Etapas específicas de produção:

- trituração da carne, com trituradora;
- mistura da carne picada com sal, pimenta e alho; é autorizada a utilização de vinho, açúcares, fermentos, nitrato de sódio ou de potássio, nitrito de sódio ou de potássio, ácido ascórbico e respetivo sal sódico;
- ensacamento em intestino natural de suíno;
- atadura com fio (sem rede);
- secagem e cura.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

As operações de corte e acondicionamento do «Salame Felino» só podem ocorrer sob o controlo do organismo homologado, nos termos do plano de controlo.

Efetivamente, pela fragilidade do produto e devido à natureza potencialmente agressiva das etapas de corte e acondicionamento, é imperioso que o tempo de contacto da secção com o ar seja tão breve quanto possível, para evitar fenómenos de alteração da cor.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

O «Salame Felino» IGP só pode ser introduzido no consumo apresentando-se inteiro e devidamente munido de rótulo ou, eventualmente, de selo, e em pedaços ou fatiado, embalado em vácuo ou em atmosfera protegida.

A denominação «Salame Felino», acompanhada da menção «Indicazione Geografica Protetta» ou do acrónimo «IGP» (traduzido na língua do país em que seja comercializado) é obrigatória no rótulo ou selo, em caracteres claros e indeléveis nitidamente distintos de qualquer outra indicação, e acompanhada do logótipo comunitário e da marca da empresa.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção do «Salame Felino» IGP corresponde ao território administrativo da província de Parma.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área de produção do «Salame Felino» IGP, que corresponde à província de Parma, caracteriza-se pela presença simultânea de regiões onduladas e de planície e pela presença de lagos e minas de sal.

A área geográfica foi delimitada com base numa reconstrução histórica aprofundada das práticas de fabrico que estão na origem deste produto típico e se encontram associadas às tradições milenares de abate e cura da carne de porco. Estas tradições muito devem à existência, desde a antiguidade, de minas de sal e às condições climáticas peculiares proporcionadas pela presença de níveis de humidade específicos, exposição a correntes de ar marítimo e concentração de vastas extensões arborizadas.

Nas colinas de Parma, cruzam-se desde sempre as técnicas utilizadas na planície e o sal de Salsomaggiore.

Por «técnicas da planície», deve entender-se as práticas de transformação e cura da carne de porco desenvolvidas na época etrusca e romana, pela conjugação com a presença da suinicultura destinada, nomeadamente, a fornecer alimentos às legiões romanas que, nas colinas e faldas, tiravam partido da fácil utilização do sal das minas de Salsomaggiore, comuna das colinas em que se concentravam tradicionalmente as atividades de transformação do sal. Esta matéria preciosa era transformada nas zonas mais afastadas das vias de comunicação e, logo, mais resguardada de roubos.

Efetivamente, foi graças à presença das minas de sal que, a partir de 1300, a salga e tratamento da carne de porco deram origem ao fabrico de produtos reconhecidos, quer a nível nacional quer internacional.

5.2. Especificidade do produto

O «Salame Felino» IGP distingue-se dos restantes produtos da mesma categoria comercial pela sua consistência compacta e não elástica, homogeneidade e ausência de gordura, bem como pela cor rúbida. Possui sabor suave e delicado.

Trata-se de um enchido que, contrariamente à grande maioria do enchido comercializado, é ensacado exclusivamente em tripa natural (nunca artificial). O «Salame Felino» é isento de lactose e farinha láctea e apresenta pH pouco elevado, o que acentua as qualidades organolépticas do produto.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP), ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A reputação do «Salame Felino» IGP é ilustrada pela abundante bibliografia que inclui referências ao produto e pelas citações que o invocam.

As primeiras referências ao produto encontram-se já em alguns autores latinos do século I AD. (Apicius, *De re coquinaria*).

O «Salame Felino» era já bem conhecido nas cortes que se sucederam na capital: dos Farnese aos Bourbon, passando pela Duquesa Maria-Luísia.

A representação mais antiga do produto parece ser a que figura na decoração interior do Batistério de Parma (1196-1307). Aí, na placa dedicada ao signo do Aquário, podem ver-se, na lareira, encavalitados sobre a suspensão de um tacho, dois exemplares de enchido cujas dimensões e forma (as mesmas de hoje) permitem identificá-los como «Salame Felino» IGP.

Em 1766, um recenseamento suíno indica que o marquesado de Felino era o mais animado da região para feiras de suínos. Na mesma época, encontram-se listas sobre o território de Felino, nas quais se fixa o preço do enchido gordo e magro. A partir de 1800, as crónicas de costumes e as crónicas culinárias assinalam a presença de um modo especial de transformação da carne de suíno em enchido, no território da localidade de Felino.

Em 1905, o dicionário italiano regista a expressão «Salame Felino» e, em 1912, a produção de enchido de Felino é mencionada no relatório sobre a evolução económica do ano, do ministro da agricultura.

A partir de 1927, as instituições públicas locais competentes atribuem ao enchido produzido na província de Parma a denominação «Salame Felino», que, obviamente, tinha de deter fama e reputação especiais, que lhe conferiam direito ao reconhecimento, se a implantação comercial da denominação constituísse, na avaliação do *Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale*, motivo de promoção da prosperidade da província. O enraizamento do fabrico de «Salame Felino» no território da província de Parma pode constatar-se ainda hoje, nos trabalhos de investigação e estudos pormenorizados sobre a cultura gastronómica da região de Parma. Efetivamente, muitos são os artigos que associam o «Salame Felino» à gastronomia da província e que o referem como um dos enchidos mais apreciados de Parma, cuja qualidade está inevitavelmente ligada à tradição secular desenvolvida e preservada unicamente no vale desta província. São ainda de referir as inúmeras manifestações e eventos que as autoridades locais e as instituições da província de Parma continuam a organizar, quer na Itália quer no estrangeiro, para promoção do «Salame Felino», com a apresentação de pavilhões de prova e de informação sobre as características e a produção histórica do «Salame Felino» nesta província.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

A presente administração deu início ao procedimento nacional de oposição, mediante a publicação da proposta de reconhecimento da IGP «Salame Felino» na *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana*.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado

— no sítio *web*:

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

ou

— acedendo diretamente à página inicial do sítio do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (www.politicheagricole.it) e clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)».