

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 186/2013

z 5. marca 2013,

ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [Salame Felino (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. b),

keďže:

- (1) Žiadosť Talianska o zápis názvu „Salame Felino“ do registra bola v súlade s článkom 6 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽²⁾ uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie*⁽³⁾.
- (2) Belgicko, Holandsko a Nemecko predložili Komisii námietky v súlade s článkom 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 odôvodnené v zmysle článku 7 ods. 3 písm. a), c) a d) nariadenia (ES) č. 510/2006. Listom z 27. septembra 2011 Komisia vyzvala zainteresované strany, aby pristúpili k príslušným vzájomným konzultáciám.
- (3) Po lehote určenej na príslušné vzájomné konzultácie Belgicko a Holandsko dosiahli s Talianskom dohodu. V tejto dohode sa vyžaduje zmena a doplnenie kvalitatívneho opisu suroviny, prostredníctvom ktorej sa uvedie odkaz na klasifikáciu uvedenú v stupnici klasifikácie jatočných tiel, ktorá sa nachádza v prílohe V k nariadeniu Rady (ES) č. 1234/2007⁽⁴⁾, vypustenie geografického obmedzenia, pokiaľ ide o krájanie a balenie, ako aj niekoľko malých textových úprav.
- (4) Počas lehoty určenej na príslušné vzájomné konzultácie sa nedosiahla žiadna dohoda medzi Nemeckom a Talianskom.
- (5) Vzhľadom na to, že nedošlo k žiadnej dohode medzi všetkými stranami v lehote šiestich mesiacov, Komisia musí prijať rozhodnutie.
- (6) Námietka Nemecka sa týkala nedodržania článku 5 ods. 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1898/2006⁽⁵⁾ vo veci pôvodu surovín. Treba podotknúť, že žiadosť o zápis do registra neobsahuje žiadne geografické obmedzenie

týkajúce sa pôvodu surovín a že v zmene a doplnení, ktoré navrhlo Taliansko na základe dohody s Belgickom a Holandskom, sa to potvrdzuje.

- (7) Namietajúca strana ďalej uviedla, že sa nespĺnila podmienka, podľa ktorej „možno pripísať určitú vlastnosť, povest' alebo iné charakteristiky tomuto zemepisnému pôvodu“. Taliansko podložilo svoju žiadosť o zápis zemepisného označenia do registra povestou, ktorú si výrobok „Salame Felino“ získal, a aj dokumentácia bola odôvodnená v tomto zmysle. Treba poznamenať, že namietajúca strana nevzniesla námietky proti uvedenej povesti ani neuviedla žiadny argument, ktorý by ju spochybňoval. Podmienky stanovené v článku 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 sa teda dodržali.
- (8) Tretím dôvodom námietky Nemecka bol názov. Podľa Nemecka je názov navrhnutý na zápis do registra iba druhovým označením. Tento argument však nebol podložený žiadnym dôkazovým materiálom, a teda druhový charakter nebol vôbec dokázaný.
- (9) V rámci svojej námietky a na záver príslušných vzájomných konzultácií sa Belgicko odvolalo na článok 7 ods. 3 písm. c) nariadenia (ES) č. 510/2006. Podľa uvedeného článku sú prípustné tie námietky „[...] [ktoré] preukazujú, že zápis navrhovaného názvu do registra by ohrozil [...] existenciu výrobkov, ktoré sa legálne uvádzali na trh aspoň päť rokov pred dátumom uverejnenia ustanoveným v článku 6 ods. 2“. Ustanovenie prechodného obdobia, ktorého dĺžka je maximálne päť rokov, sa teda v prípade, ak bola námietka vyhlásená za prípustnú z uvedeného dôvodu, povoľuje. V námietke Belgicka sa uvádzajú podniky Reulen bvba a Salaison Salamone SA s dôkazmi o tom, že tieto dva podniky vyrábajú a uvádzajú salámu typu Felino na trh.
- (10) Vzhľadom na tieto skutočnosti sa tento názov musí zapísať do registra, zmenený a doplnený jednotným dokumentom sa musí uverejniť a musí sa stanoviť päťročné prechodné obdobie v prospech uvedených podnikov.
- (11) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre chránené zemepisné označenia a chránené označenia pôvodu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov uvedený v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

Článok 2

Stanovuje sa päťročné prechodné obdobie v prospech podnikov Reulen bvba a Salaisons Salamone SA uvedených v námietke Belgicka.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ C 19, 20.1.2011, s. 11.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.

⁽⁵⁾ Ú. v. EÚ L 369, 23.12.2006, s. 1.

Článok 3

Zmenený a doplnený jednotný dokument je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 5. marca 2013

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA I

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu uvedené v prílohe I k zmluve:

Trieda 1.2: Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

TALIANSKO

Salame Felino (CHZO)

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006 (*)

„SALAME FELINO“

ES č. IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Salame Felino“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2: Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.).

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pri uvedení na trh má „Salame Felino“ CHZO valcovitý tvar, pričom jeden koniec je širší než druhý, vonkajší povrch je sivobielej farby a má mierne práškovitý vzhľad, ktorý je spôsobený povrchovou tvorbou malého množstva autochtónnych plesní.

„Salame Felino“ CHZO sa musí vyznačovať týmito typickými vlastnosťami:

- hmotnosť: 200 gramov až 4,5 kilogramu,
- veľkosť: nepravidelný valcovitý tvar s dĺžkou 15 až 130 centimetrov,
- organoleptické vlastnosti: pri krájaní je plátok celistvej, nepružnej a homogénnej konzistencie, bez tuku, rubínovočervenej farby bez škvrn, lahodnej a jemnej chuti,
- chemické a chemicko-fyzikálne vlastnosti:

celkový obsah bielkovín	min. 23 %
pomer kolagénu a bielkovín	max. 0,10
pomer vody a bielkovín	max. 2,00
pomer tukov a bielkovín	max. 1,50
pH:	> 5,3
celkový obsah laktobacilov	> 100 000

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Salame Felino“ CHZO sa vyrába z bravčového mäsa, pričom sa musia dodržiavať tieto podmienky:

- prípustné sú len čistokrvné zvieratá základných tradičných plemien Large White a Landrace alebo zvieratá pochádzajúce z týchto plemien, vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy,
- prípustné sú tiež zvieratá pochádzajúce z plemena Duroc vyšľachteného podľa talianskej plemennej knihy,
- okrem toho sú prípustné aj zvieratá iných plemien, krížence aj hybridy, a to pod podmienkou, že ich jatočné telá patria do tried U, R, O stupnice Spoločenstva na klasifikáciu jatočných tiel ošípaných uvedenej v prílohe V k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 v znení zmien a doplnení,
- v súlade s tradíciou sú v každom prípade vylúčené zvieratá, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov, najmä pokiaľ ide o citlivosť ošípaných na stres (PSS), ktoré možno v súčasnosti už objektívne zistiť na zvieratách „post mortem“ a na sušených výrobkoch,

(*) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

- v každom prípade sú vylúčené čistokrvné zvieratá plemien Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc a Spotted Poland,
- pri využívaných genetických druhoch sa musí zabezpečiť dosiahnutie vysokej hmotnosti a vysokej úžitkovosti a v každom prípade priemerná hmotnosť na kus (živú hmotnosť) 160 kg \pm 10 %,
- zvieratá sa zabíjajú po dosiahnutí minimálneho veku deväť mesiacov,
- využívanie mäsa kancov a prasníc je takisto zakázané,
- ošípané určené na zabitie musia byť vo výbornom zdravotnom stave a musia byť dokonale odkrvené,
- kusy mäsa používané na výrobu „Salame Felino“ CHZO tvoria vybrané časti svaloviny a tuku, ako napríklad *testa di pancetta* (kus bôčika) a/alebo *trito di banco* (podpliecko). Použité mäso nesmie prejsť žiadnym procesom zmrazenia.

Kusy svaloviny a tuku sú dôkladne očistené odstránením väzivových častí väčších rozmerov a mäkkého tukového tkaniva.

Mäso (kusy svaloviny a tuku) používané na výrobu „Salame Felino“ CHZO musí byť uložené v chladiacom boxe pri teplote, ktorá nesmie byť nižšia ako $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$, tak, aby sa zabezpečilo správne sušenie svaloviny.

Zmes sa musí pomlieť mlynčekom na mäso (s mriežkou s otvormi s priemerom 6 mm až 8 mm).

Do mäsa sa prímieša soľ v pomere 2 % až 2,8 %, celé a/alebo mleté čierne korenie v pomere 0,03 % až 0,06 % a roztláčený cesnak.

Okrem toho sa môže použiť:

- suché biele víno v pomere najviac 400 cl na 100 kg mäsa na zvýraznenie arómy a vône,
- cukor a/alebo dextróza a/alebo fruktóza: 0 % – 0,3 %,
- štartovacie fermentačné kultúry: používanie týchto štartovacích kultúr musí byť v súlade s osvedčenými postupmi s prihliadnutím na charakteristické vlastnosti štartovacích kultúr „Salame Felino“. Tieto fermenty majú rozvinúť chuť a arómu výrobku prostredníctvom lipolytickej a proteolytickej reakcie a zároveň stabilizovať farbu a regulovať zvyšovanie obsahu kyselín,
- dusičnan sodný a/alebo dusičnan draselný: max. 300 mg/kg; dusitan sodný a/alebo dusitan draselný: max. 150 mg/kg; kyselina askorbová a soľ sodná: max. 1 g/kg.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Predávané krmivo musí byť v súlade s obchodnými normami. Krmivo sa podáva prednostne v tekutej podobe (kaša alebo pomyje) a podľa tradície je doplnené o srvátku. V krmive povolenom do 80 kg živej hmotnosti musí sušina v zrne predstavovať najmenej 45 % celkového objemu. V krmive povolenom počas fázy výkrmu musí sušina v zrne predstavovať najmenej 55 % celkového objemu.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Konkrétne kroky pri výrobe sú:

- mletie pomocou mlynčeka na mäso,
- miešanie mäsa so soľou, čiernym korením a cesnakom, používanie vína, cukrov, štartovacích fermentačných kultúr, dusičnanu sodného alebo draselného, dusitanu sodného alebo draselného, kyseliny askorbovej a soli sodnej je tiež povolené,
- plnenie do prírodných bravčových čriev,
- viazanie špagátom (nie do sieťok),
- sušenie a dozrievanie.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

Proces krájania a balenia „Salame Felino“ sa môže vykonávať len pod kontrolou oprávneného orgánu v súlade s podmienkami stanovenými v pláne kontroly.

Vzhľadom na jemnosť výrobku a vzhľadom na potenciálne škodlivý vplyv fázy krájania a balenia je nevyhnutné, aby kontakt rezu so vzduchom bol čo možno najkratší, aby sa predišlo stmavnutiu výrobku.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

„Salame Felino“ CHZO sa môže predávať vcelku, označená len etiketou alebo prípadne pečatou, v kusoch balených vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére, alebo v plátkoch balených vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére.

Názov „Salame Felino“, za ktorým nasleduje označenie „Indicazione Geografica Protetta“ (chránené zemepisné označenie) alebo skratka „CHZO“ (preložená do jazyka krajiny, v ktorej sa výrobok predáva), musí byť uvedený na etikete alebo prípadne na pečati zreteľným a nezmazateľným písmom, ktoré sa dá jednoznačne odlíšiť od akéhokoľvek iného nápisu na etikete, za ktorým nasleduje grafický symbol Spoločenstva a značka podniku.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Výrobnou oblasťou „Salame Felino“ CHZO je správne územie provincie Parma.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť výroby „Salame Felino“ CHZO, ktorá zahŕňa celé územie provincie Parma, sa vyznačuje kopcovito-nížinatými regiónmi, ako aj výskytom jazier a soľných baní.

K vymedzeniu zemepisnej oblasti došlo na základe podrobnej historickej rekonštrukcie výrobných postupov, ktorými sa dospelo k zrodu tohto typického výrobku a ktoré sa spájajú s tisícročnými tradíciami zabíjania ošípaných a dozrievania bravčového mäsa. Tieto tradície vznikli už v staroveku vďaka prítomnosti soľných baní a špecifickým klimatickým podmienkam vyplývajúcim zo špecifickej úrovne vlhkosti, z pôsobenia prúdov morského vzduchu a koncentrácie rozsiahlych zalesnených oblastí.

Na kopcoch v oblasti Parmy bolo vždy možné nájsť spojenie technológie používanej na nížine a soli zo Salsomaggiore.

„Postupmi z nížin“ treba chápať postupy spracovania a dozrievania bravčového mäsa, ktoré sa rozvinuli v dobe etruskej a rímskej, a to aj z dôvodu chovu ošípaných určených najmä na zabezpečenie stravy pre rímske légie, ktoré na kopcoch lemujúcich nížiny ťažili z jednoduchšieho využívania soli zo soľných baní v Salsomaggiore, kopcovitej obci, kde sa tradične sústreďili aktivity spracovania soli. Spracovanie soli, vzácnnej suroviny, prebiehalo v oblastiach vzdialenejších od pozemných komunikácií, čím bola viac chránená pred prípadnými krádežami.

Aj vďaka výskytu týchto soľných baní vyústilo solenie a spracovanie bravčového mäsa už od roku 1300 do výroby výrobkov uznávaných na národnej i medzinárodnej úrovni.

5.2. Špecifickosť výrobku

„Salame Felino“ CHZO sa od iných výrobkov tej istej triedy akosti odlišuje pevnou a nepružnou konzistenciou, homogénnosťou a rubínovočerveným sfarbením. Chuť je lahodná a jemná.

Ide o salámu, ktorá sa na rozdiel od veľkej väčšiny predávaných salám plní výlučne do prírodných čriev (nikdy nie do umelých). „Salame Felino“ neobsahuje laktózu ani práškové mlieko, má nízke pH, čo zvyrazňuje organoleptické vlastnosti výrobku.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Povešť „Salame Felino“ CHZO je doložená bohatou bibliografiou, ktorá obsahuje odkazy na tento výrobok, ako aj citácie o tomto výrobku.

Prvé odkazy na výrobok sa objavujú už u niektorých latinských autorov v 1. storočí nášho letopočtu (Apicius, De Re coquinaria).

„Salame Felino“ dobre poznali dvory, ktoré sa postupne vystriedali v hlavnom meste: od rodu Farnese po Bourbonovcov, cez vojvodkyňu Máriu Lujzu.

Zdá sa, že najstarším zobrazením výrobku je vyobrazenie vo vnútornej výzdobe Baptistéria v Parme (1196 – 1307), kde na tabuli venovanej zverokruhovému znameniu Vodnár možno na ohnisku vidieť dve salámy prevesené cez otáčajúci sa stojan kotlíka. Z ich rozmerov a tvaru, ktoré sú rovnaké ako dnes, je zrejme, že ide o „Salame Felino“ CHZO.

Sčítanie ošípaných v roku 1766 ukazuje, že marka obce Felino bola najrušnejším miestom regiónu, pokiaľ ide o obchod s ošípanými. Z toho istého obdobia pochádzajú aj tabuľky týkajúce sa felinského územia (lokality Felino), ktoré stanovujú ceny chudých a tučných salám. Od začiatku 19. storočia sa v kronikách zvykov a v kuchárskych kronikách začínajú objavovať zmienky o osobitnom spôsobe spracovania bravčového mäsa na salámy na území lokality Felino.

V talianskom slovníku z roku 1905 je zaznamenaný výraz „Salame Felino“ a v roku 1912 sa o výrobe salám v obci Felino zmieňuje správa ministerstva poľnohospodárstva o hospodárskom rozvoji v danom roku.

Od roku 1927 príslušné miestne verejné orgány udeľujú saláme vyrábanej v provincii Parma názov „Salame Felino“. Tento názov musel mať zjavne už v tom čase mimoriadnu prestíž a povest, a teda musel byť uznávaný, ak úrad l'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale považoval používanie tohto názvu na obchodné účely za spôsob, ako podporiť prosperitu provincie. Ešte aj dnes možno pevnú spätosť výroby „Salame Felino“ s územím provincie Parma sledovať prostredníctvom podrobných výskumov a štúdií o gastronomickej kultúre parmského regiónu. Existuje množstvo článkov, ktoré spájajú „Salame Felino“ s gastronómiou provincie a ktoré ju uvádzajú ako jeden z najviac cenených parmských solených plnených výrobkov, ktorých kvalita sa nerozlučne spája so stáročnou tradíciou, ktorá vznikla a zachovala sa len v údolí provincie Parma. Miestne orgány a inštitúcie provincie Parma okrem toho naďalej organizujú množstvo podujatí a udalostí na počesť „Salame Felino“ v Taliansku, ako aj v zahraničí a otvárajú stánky, kde možno degustovať a získať informácie o typických vlastnostiach výrobku a historickej výrobe „Salame Felino“ v provincii Parma.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o uznanie chráneného zemepisného označenia „Salame Felino“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii:

— na tejto webovej stránke:

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

alebo

— priamo na webovej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesnej politiky (www.politicheagricole.it): kliknúť na „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke), potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.