

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 186/2013

av den 5 mars 2013

om införande av en beteckning i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Salame Felino [SGB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionsätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 52.3 b, och

av följande skäl:

- (1) I enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾, har Italiens ansökan om registrering av beteckningen "Salame Felino" offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽³⁾.
- (2) Invändningar i enlighet med artikel 7 i förordning (EG) nr 510/2006 har inkommit till kommissionen från Belgien, Nederländerna och Tyskland och motiveras i enlighet med artikel 7.3 leden a, c och d i förordningen. I en skrivelse av den 27 september 2011 uppmanade kommissionen de berörda parterna att inleda lämpliga samråd.
- (3) Efter samråd har Belgien och Nederländerna nått en överenskommelse med Italien. Överenskommelsen innebär att det görs en ändring i kvalitetsbeskrivningen för råvaran genom att det införs en hänvisning till den skala för klassificering av slaktkroppar som återfinns i bilaga V till rådets förordning (EG) nr 1234/2007 ⁽⁴⁾, att bestämmelsen om att skivning och förpackning måste ske i det avgränsade geografiska området utgår och att det görs vissa smärre ändringar av själva texten.
- (4) Ingen överenskommelse mellan Tyskland och Italien har kunnat nås under samrådsperioden.
- (5) Eftersom ingen överenskommelse har kunnat nås mellan samtliga parter inom sexmånadersfristen måste kommissionen fatta ett beslut.
- (6) I sin invändning anger Tyskland att man anser att artikel 5.2 i kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006 ⁽⁵⁾ inte iaktas vad gäller råvarornas ursprung. Det bör emellertid påpekas att det i ansökan om registrering inte anges några geografiska begränsningar för

råvarans ursprung och att den ändring som föreslås av Italien på grundval av överenskommelsen med Belgien och Nederländerna innebär att problemet åtgärdas.

- (7) I invändningen anförs också att villkoret att det ska vara fråga om en viss kvalitet, ett visst anseende eller viss annan egenskap som kan hänföras till det geografiska ursprunget inte är uppfyllt. Italiens ansökan om registrering av den geografiska beteckningen bygger på Salame Felino och dess anseende. I invändningen anförs emellertid inga argument eller tvivel rörande produktens anseende. Villkoren i artikel 2 i förordning (EG) nr 510/2006 iaktas således.
- (8) Det tredje skäl som Tyskland anför i sin invändning är att den beteckning som ansökan om registrering avser skulle vara generisk, men man anför inga argument till stöd för detta, varför det inte har varit möjligt att påvisa att beteckningen är generisk.
- (9) Belgien hänvisar i sin invändning, och som avslutning på samråden, till artikel 7.3 c i förordning (EG) nr 510/2006. Enligt den artikeln kan invändningar tas upp till prövning om de "... visar att den föreslagna registreringen av beteckningen skulle äventyra överlevnaden ... för produkter som lagligen har marknadsförts under minst fem år före det offentliggörande som anges i artikel 6.2". En övergångsperiod på högst fem år får fastställas om en invändning anses giltig av detta skäl. I Belgiens invändning nämns företagen Reulen bvba och Salaisons Salamone SA, och Belgien bifogar bevis för att de båda företagen producerar och saluför en salami av Felino-typ.
- (10) Mot bakgrund av ovanstående bör beteckningen tas upp i registret, det sammanfattande dokumentet ändras och en övergångsperiod på fem år införs till förmån för de nämnda företagen.
- (11) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för skyddade geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den beteckning som anges i bilaga I till denna förordning ska föras in i registret.

Artikel 2

En övergångsperiod på fem år ska införas till förmån för de båda företag som anges i Belgiens invändning, dvs. företagen Reulen bvba och Salaisons Salamone SA.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ EUT C 19, 20.1.2011, s. 11.

⁽⁴⁾ EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.

⁽⁵⁾ EUT L 369, 23.12.2006, s. 1.

Artikel 3

Det aktualiserade sammanfattande dokumentet återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 4

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 5 mars 2013.

På kommissionens vägnar
José Manuel BARROSO
Ordförande

BILAGA I

Jordbruksprodukter avsedda att användas som livsmedel och som ingår i bilaga I till fördraget:

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

ITALIEN

Salame Felino (SGB)

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

FÖRORDNING (EG) nr 510/2006 (*)

"SALAME FELINO"

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

SGB (X) SUB ()

1. **Beteckning**

"Salame Felino"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2: Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

När "Salame Felino" SGB säljs har den cylindrisk form med en ände som är tjockare än den andra, och utsidan är gråvit och något mjölig eftersom en liten mängd naturligt mögel bildas på ytan.

"Salame Felino" SGB ska ha följande egenskaper:

- Vikt: mellan 200 g och 4,5 kg.
- Dimensioner: oregelbunden cylindrisk form och längd mellan 15 och 130 cm.
- Organoleptiska egenskaper: när korven skärs upp har skivorna kompakt, oelastisk konsistens, de är homogena och magra och rubinröda till färgen, saknar fläckar och har mild och utsökt smak.
- Kemiska och kemisk-fysiska egenskaper:

Total proteinhalt	minst 23 %
Förhållande kollagen/proteiner	högst 0,10
Förhållande vatten/proteiner	högst 2,00
Förhållande fett/proteiner	högst 1,50
pH	> 5,3
Mjölksyrabakterier totalt	> 100 000

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

"Salame Felino" SGB framställs av griskött enligt de metoder som beskrivs nedan:

- De djur som får användas är renrasiga djur eller djur som härletts från de traditionella raserna Large White och Landrace, liksom förädlade typer som finns förtecknade i den italienska stamboken.
- Även djur som härletts från rasen Duroc får användas, liksom de förädlade typer som finns förtecknade i den italienska stamboken.
- Korsningar och hybrider av andra raser är också tillåtna, förutsatt att slaktkropparna ingår i klasserna U, R och O enligt tabellen om klassificering av slaktkroppar av gris i bilaga V till förordning (EG) nr 1234/2007 i dess ändrade lydelse.
- I enlighet med traditionen är det dock inte tillåtet att använda djur med motsatta egenskaper, särskilt i fråga om stresskänslighet (PSS), vilket numera även kan mätas på ett objektivt sätt hos djuren efter slakt och i torkade produkter.

(*) Ersatt med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

- Renrasiga djur av raserna Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc och Spotted Poland får under inga omständigheter användas.
- De genetiska typer som används ska ge höga vikter och gott köttutbyte. Den genomsnittliga vikten per parti (levande vikt) ska under alla omständigheter vara 160 kg plus eller minus 10 %.
- Den lägsta slaktåldern är nio månader.
- Kött från galtar eller suggor får inte användas.
- Grisarna ska vid slakten vara vid utmärkt hälsa, och de ska därefter avblodas fullständigt.
- De styckningsdelar som används för produktion av "Salame Felino" SGB är utvalda muskeldelar och fettstycken, t.ex. *testa di pancetta* (del av bringa) och/eller *trito di banco* (bog). Det kött som används får inte ha varit fryst.

Muskeldelarna och fettstyckena putsas noggrant genom att större bindvävsdelar och mjuk fettvävnad avlägsnas.

Det kött (muskeldelar och fettstycken) som används till "Salame Felino" SGB ska vila i kylrum vid $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ som kallast. Köttet ska läggas på så sätt att muskeldelarna torkar ordentligt.

Malningen ska göras med köttkvarn (med en hålskiva med hål på 6–8 mm i diameter).

Köttet blandas med salt (2–2,8 %), hel och/eller krossad peppar (0,03–0,06 %) och krossad vitlök.

Därutöver får följande ingredienser användas:

- Torrt vitt vin (högst 400 cl per 100 kg kött), för att framhäva doft och smak.
- Socker och/eller dextros och/eller fruktos (0–0,3 %).
- Bakteriekulturer: jäsämnen ska användas i enlighet med god praxis och med beaktande av de särskilda egenskaperna. Jäsämnen tillsätts för att utveckla produktens smak och arom på lipolytisk och proteolytisk väg, varvid färgen stabiliseras och syringen kontrolleras.
- Natriumnitrat och/eller kaliumnitrat: högst 300 mg/kg; natriumnitrit och/eller kaliumnitrit: högst 150 mg/kg; askorbinsyra och natriumsalt av askorbinsyra: högst 1 g/kg.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Det foder som köps in ska överensstämma med handelsnormerna. Fodret ska helst ges i flytande form (välling eller sörpa), enligt traditionen med tillsats av vassle. I det foder som är tillåtet för djur med en levande vikt på högst 80 kg ska minst 45 % av den sammanlagda massan utgöras av torrs substans i form av spannmål. När det gäller det foder som är tillåtet under gödningsfasen ska torrs substansen i form av spannmål utgöra minst 55 % av den totala massan.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

De särskilda stegen i produktionsprocessen är följande:

- Malning med köttkvarn.
- Blandning av det malda köttet med salt, peppar och vitlök. Det är även tillåtet att tillsätta vin, socker, jäsämnen, natriumnitrat och kaliumnitrat, natriumnitrit och kaliumnitrit, askorbinsyra och salt av askorbinsyra.
- Stoppning i naturligt korvskinn från gris.
- Förslutning med snöre (inga nät).
- Torkning och mognadslagring.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Skivning och förpackning av "Salame Felino" måste ske under överinseende av det godkända organet i enlighet med de förfaranden som anges i kontrollplanen.

På grund av produktens känslighet, samt den potentiellt aggressiva skivnings- och förpackningsprocessen är det ett krav att skivorna kommer i kontakt med luften under så kort tid som möjligt, för att undvika brunfärgning.

3.7 Särskilda regler för märkning

"Salame Felino" SGB får säljas hel, endast försedd med etiketten eller eventuellt ett sigill, i bit, vakuumpförpackad eller förpackad i skyddad atmosfär, eller i skivor, vakuumpförpackad eller förpackad i skyddad atmosfär.

Beteckningen "Salame Felino", följd av angivelsen "Indicazione Geografica Protetta" eller förkortningen "IGP" (översatt till språket i det land där produkten säljs), ska anges på etiketten eller det eventuella sigillet, med tydliga och outplånliga bokstäver som skiljer sig tydligt från andra eventuella angivelser, tillsammans med gemenskapens grafiska symbol och företagets märkning.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Salame Felino" SGB motsvarar det administrativa område som utgörs av provinsen Parma.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Produktionsområdet för "Salame Felino" SGB, som motsvarar hela provinsen Parma, kännetecknas av både kuperade områden och slätter. Där finns även sjöar och saltgruvor.

Avgränsningen av det geografiska området har gjorts på grundval av en ingående historisk rekonstruktion av de produktionsmetoder som gett upphov till denna typiska produkt och som hänger samman med de tusenåriga traditionerna i fråga om slakt och mognadslagring av griskött. Traditionerna gynnas av de saltgruvor som funnits här sedan antiken och av de speciella klimatförhållanden som hänger samman med den specifika luftfuktigheten, exponeringen för luftströmmar från havet och de stora skogsbeklädda områdena.

I Parmas kuperade områden har de metoder som tillämpas på slätterna alltid inneburit att man använt salt från Salsomaggiore.

De metoder som tillämpas på slätterna innefattar de metoder för beredning och mognadslagring av griskött som utvecklades under etruskernas tid och romartiden i samband med uppfödningen av grisar som framför allt var avsedda som föda för de romerska legionerna. I de kuperade områden som gränsar till slätterna underlättades dessa metoder av den enkla tillgången till salt från gruvorna i Salsomaggiore, en kommun i det kuperade området dit saltframställningen av tradition varit koncentrerad. Det dyrbara saltet förädlades i områden som låg längre från kommunikationsvägarna, där risken för stölder var mindre.

Tack vare närheten till saltgruvorna har saltning och beredning av griskött ägt rum sedan 1300-talet och gett upphov till produkter med både nationellt och internationellt anseende.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Salame Felino" skiljer sig från andra produkter i samma handelskategori genom sin kompakta, oelastiska konsistens, homogeniteten, den låga fetthalten och den rubinröda färgen. Smaken är mild och utsökt.

Det rör sig om en korv som, till skillnad från det stora flertalet korvar som saluförs, endast stoppas i ett naturligt (och aldrig konstgjort) korvskinn. "Salame Felino" innehåller varken laktos eller mjölkpulver och har lågt pH-värde, vilket förstärker produktens organoleptiska egenskaper.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Anseendet för "Salame Felino" SGB illustreras av den stora mängden litteratur där produkten omnämns.

De första hänvisningarna till produkten återfinns redan hos vissa latinska författare från det första århundradet efter Kristus (Apicius, *De re coquinaria*).

"Salame Felino" var välkänd vid hoven i huvudstaden: från Farnese till Bourbon via hertiginnan Marie Louise.

Den äldsta skildringen av produkten tycks vara den som återfinns i den invändiga utsmyckningen av dopkyrkan i Parma (1196–1307). Där kan man, på den tavla som ägnas åt stjärntecknet Vattumannen, på den vridbara stängen för kitteln över härden, se två korvar hänga, vars dimensioner och form är desamma som hos dagens "Salame Felino" SGB.

En svinnräkning 1766 visade att markisatet Felino var regionens livligaste marknadsplats för griskött. Det finns även tariffer från samma tid för området Felino, med priser för magra och feta korvar. Från 1800 framgår det av krönikorna över seder och kokkonst att en särskild metod för förädling av griskött till korv förekom i området kring orten Felino.

Begreppet "Salame Felino" togs med i den italienska ordboken 1905, och 1912 togs korvproduktionen i Felino upp i en rapport från jordbruksministeriet om den ekonomiska utvecklingen under året.

Från 1927 tillerkände de lokala behöriga organen korv producerad i provinsen Parma beteckningen "Salame Felino". Korven hade uppenbarligen ett särskilt anseende och förtjänade därmed ett erkännande, eftersom bekräftelsen av denna beteckning i handelsbruket, enligt bedömningen av *l'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale*, kunde bidra till provinsens välfärd. Än i dag visar forskning och ingående undersökningar av den gastronomiska kulturen i Parmaregionen att produktionen av "Salame Felino" är fast förankrad i provinsen Parma. I ett stort antal artiklar förknippas "Salame Felino" också med provinsens gastronomi, och korven beskrivs som en av de mest uppskattade charkuterierna från Parma, vars kvalitet hänger nära samman med den sekelgamla tradition som utvecklats och bevarats endast i provinsen Parmas dalgångar. Därtill kommer de många evenemang som Parmas lokala myndigheter och provinsorgan fortfarande anordnar, både i Italien och utomlands, för att uppmärksamma "Salame Felino". Ett inlägg där är stånd för avsmakning och information om vad som kännetecknar den historiska produktionen av "Salame Felino" i provinsen Parma.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

[artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006]

Den behöriga förvaltningen har inlett det nationella invändningsförfarandet genom att offentliggöra begäran om erkännande av den skyddade geografiska beteckningen "Salame Felino" i Italiens officiella tidning.

Den konsoliderade texten med produktionsspecifikationen finns på

— följande adress:

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

eller

— kan nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>). Klicka på "Prodotti di Qualità" till vänster på skärmen och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)".
