

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 19/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„SALAME FELINO”****NR WE: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Salame Felino”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2.: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

W momencie wprowadzenia do obrotu produkt objęty ChOG „Salame Felino” ma kształt cylindryczny, przy czym jeden z końców jest większy niż drugi, powierzchnię zewnętrzną barwy biało-szarawej, pokrytej lekkim nalotem, co związane jest z rozwijaniem się na powierzchni niewielkich ilości autochtonicznych pleśni.

Produkt objęty ChOG „Salame Felino” musi mieć następujące cechy:

— waga: od 200 g do 4,5 kg,

— wymiary: kształt cylindryczny nieregularny, długość od 15 do 130 cm,

— cechy organoleptyczne: po przekrojeniu mięso ma konsystencję zbitą, nieelastyczną i jednorodną, jest chude, ma barwę rubinową, bez plam, w smaku jest delikatne,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

— cechy chemiczne i chemiczno-fizyczne:

łączna zawartość białka:	min. 23 %
stosunek kolagen/białko:	maks. 0,10
stosunek woda/białko:	maks. 2,00
stosunek tłuszcz/białko:	maks. 1,50
pH:	> 5,3
bakterie mlekowe ogółem:	> 100 000

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Produkt objęty ChOG „Salame Felino” otrzymuje się z mięsa wieprzowego o cechach opisanych poniżej:

- dopuszcza się zwierzęta ras tradycyjnych, czystych lub pochodnych, wywodzących się z ras Large White i Landrace, uszlachetnionych zgodnie z *Libro Genealogico Italiano* (włoską księgą rodowodową),
- dopuszcza się również zwierzęta ras pochodzących od rasy Duroc, uszlachetnionych zgodnie z *Libro Genealogico Italiano*,
- dopuszcza się ponadto zwierzęta innych ras, ich krzyżówek i hybryd, pod warunkiem, że osobniki te pochodzą ze schematów selekcji lub krzyżówek opracowanych w celach zgodnych z *Libro Genealogico Italiano* dla produkcji włoskiej wieprzowiny tłustej,
- zgodnie z tradycją nie dopuszcza się osobników posiadających cechy przeciwstawne, w szczególności podatność na stres, które dzisiaj obiektywnie można stwierdzić u zwierząt również *post mortem* i w produktach sezonowanych,
- nie dopuszcza się osobników czystych ras: Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland,
- stosowane typy genetyczne muszą gwarantować osiągnięcie dużej masy i wysokiej wydajności oraz średniej wagi na sztukę (masa żywa) 160 kg z tolerancją 10 %,
- minimalny wiek w momencie uboju wynosi dziewięć miesięcy,
- zabrania się stosowania do produkcji mięsa knurów i macior,
- wieprze muszą być poddawane ubojowi w doskonałym stanie zdrowia i dokładnie pozbawione krwi.

Kawałki mięsa stosowane do produkcji produktu objętego ChOG „Salame Felino” to wybrane fragmenty tkanki mięśniowej i tłuszczowej, takie jak na przykład: *testa di pancetta* (fragment klatki piersiowej) lub *trito di banco* (mięso między łopatką a karczkiem, łopatka dolna). Stosowane do produkcji mięso nie może być poddawane jakimkolwiek procesom zamrażania.

Fragmenty tkanki mięśniowej i tłuszczowej są starannie czyszczone. Usuwa się przy tym większe części tkanki łącznej oraz miękkiej tkanki tłuszczowej.

Mięso (fragmenty tkanki mięśniowej i tłuszczowej) stosowane do produkcji produktu objętego ChOG „Salame Felino” musi być przechowane w komorze chłodniczej w temperaturze nie niższej niż  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  i wyposażonej tak, by umożliwić odwodnienie fragmentów tkanki mięśniowej. Mielenie masy wykonuje się za pomocą maszynki do mielenia mięsa (otwory o średnicy 6–8 mm).

Następnie mięso jest mieszane z solą w ilości 2,0 do 2,8 %, pieprzem ziarnistym lub mielonym w ilości od 0,03 do 0,06 % i roztartym czosnkiem.

Można również stosować:

- wino białe wytrawne w ilości nie większej niż 400 cl/100 kg mięsa w celu podkreślenia smaku i zapachu,
- cukier lub dekstrozę lub fruktozę: 0–0,3%,

- kultury bakterii fermentacyjnych: kultury bakterii fermentacyjnych muszą być stosowane zgodnie z dobrą praktyką, z uwzględnieniem specyficznych cech kultur bakteryjnych „Salame Felino”. Ich zadaniem jest wzmocnienie smaku i zapachu produktu przez działanie lipolityczne i proteolityczne oraz stabilizowanie barwy i regulowanie zakwaszania,
- azotan sodu lub potasu w ilości nie większej niż 300 mg/kg, azotyn sodu lub potasu w ilości nie większej niż 150 mg/kg, kwas askorbinowy i sól sodową kwasu askorbinowego w ilości nie większej niż 1 g/kg.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Wprowadzane na rynek produkty żywnościowe muszą być zgodne z normami handlowymi. Zalecane jest, by produkty żywnościowe były sprzedawane w zalewie (wywar lub masa) i – tradycyjnie – w serwatce. Zawartość suchej masy pochodzącej ze zbóż w przypadku produktów dopuszczonych, mających nie więcej niż 80 kg żywej wagi, nie może być mniejsza niż 45 % całkowitej masy. W przypadku produktów dopuszczonych na etapie tuczenia zawartość suchej masy pochodzącej ze zbóż nie może być mniejsza niż 55 % całkowitej masy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Poszczególnymi etapami produkcji są:

- mielenie za pomocą maszynki do mięsa,
- mieszanie masy z solą, pieprzem i czosnkiem; można również stosować: wino, cukry, bakterie fermentacyjne, azotan sodu lub potasu, azotyn sodu lub potasu, kwas askorbinowy i sól sodową kwasu askorbinowego,
- pakowanie do naturalnej kiszki wieprzowej,
- wiązanie sznurkiem (nie za pomocą siatek),
- suszenie i sezonowanie,
- krojenie i pakowanie próżniowe lub w ochronnej atmosferze.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Czynności krojenia i pakowania „Salame Felino” mogą być wykonywane tylko w zakładach zlokalizowanych na obszarze produkcji i pod kontrolą upoważnionego organu w sposób opisany w planie kontroli.

Z powodu delikatności produktu, bogatego w nienasycone kwasy tłuszczowe i zawierającego niewielkie ilości konserwantów oraz ze względu na potencjalnie szkodliwy charakter fazy krojenia i pakowania konieczne jest, by czynności te były wykonywane przez osoby posiadające specyficzną wiedzę o produkcie. W szczególności konieczne jest, by czas, przez który kawałek mięsa ma kontakt z powietrzem, był jak najkrótszy, aby zapobiec ciemnieniu barwy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Produkt objęty ChOG „Salame Felino” może być wprowadzony do obrotu: w całości – opatrzony jedną etykietą lub ewentualnie pieczęcią; w kawałkach pakowanych próżniowo lub w atmosferze ochronnej; w plastrach pakowanych próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

Nazwa „Salame Felino”, a po niej wyrażenie „Indicazione Geografica Protetta” lub skrót „IGP” (przetłumaczone na język kraju, w którym produkt jest wprowadzany na rynek) musi być naniesiona na etykietę lub ewentualną pieczęć czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego widniejącego na niej napisu, a po niej należy umieścić wspólnotowy znak graficzny oraz logo przedsiębiorstwa.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszarem produkcji produktu objętego ChOG „Salame Felino” jest obszar administracyjny prowincji Parma.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji produktu objętego ChOG „Salame Felino”, obejmujący całą prowincję Parma, wyróżnia się obecnością obszarów zarówno pagórkowatych, jak i równinnych, oraz jezior i kopalni soli.

Obszar geograficzny wyznaczono na podstawie rekonstrukcji stosowanych w przeszłości praktyk produkcyjnych, dzięki którym stworzono ten typowy produkt i które związane są z wieloletnią tradycją uboju świń i sezonowania mięsa wieprzowego, czemu sprzyja obecność istniejących tu od czasów starożytnych kopalni soli, a także szczególne warunki klimatyczne związane z występowaniem specyficznej wilgotności, ekspozycji na prądy powietrza morskiego oraz rozległych obszarów leśnych.

Wzgórza parmeńskie zawsze były miejscem, w którym technologię pochodzącą z równin łączono z wykorzystaniem soli pochodzącej z regionu Salsomaggiore.

Przez technologię pochodzącą z równin należy rozumieć praktyki przetwórstwa i sezonowania mięsa wieprzowego, które wypracowano jeszcze w epoce Etrusków i Rzymian, również dzięki istnieniu hodowli przeznaczonych między innymi na dostawy pożywienia dla legionów rzymskich. W tych praktykach opracowanych na okolicznych wzgórzach wykorzystywano łatwo dostępną sól, pochodzącą z kopalni w Salsomaggiore – regionu, gdzie tradycyjnie koncentrowało się przetwórstwo soli. Jako cenny surowiec była ona przetwarzana w miejscach oddalonych od szlaków komunikacyjnych i dlatego mniej narażonych na ewentualne kradzieże.

Również ze względu na fakt, że kopalnie soli są tu obecne od XIV w., tradycja peklowania i przetwórstwa mięsa wieprzowego spowodowała powstanie produktów uznawanych zarówno na rynkach krajowych, jak i międzynarodowych.

### 5.2. Specyfika produktu:

Produkt objęty ChOG „Salame Felino” odróżnia się od innych produktów należących do tej samej klasy towarowej zbitą i nieelastyczną konsystencją, jednorodnością i chudością mięsa oraz rubinową barwą. Jego smak jest łagodny i delikatny.

Jest to salami, które w odróżnieniu od większości dostępnych w sprzedaży produktów tego typu jest pakowane wyłącznie do kiszki naturalnej (nigdy do syntetycznej). „Salame Felino” nie zawiera laktozy ani mąki mącznej, posiada umiarkowanie wysokie pH, co podkreśla cechy organoleptyczne produktu. „Salame Felino” charakteryzuje się wyższą zawartością białka i niższą zawartością tłuszczu w porównaniu z innymi produktami tego typu.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

O renomie produktu objętego ChOG „Salame Felino” świadczy liczna bibliografia zawierająca odniesienia i cytaty o przedmiotowym produkcie.

Najstarsze wzmianki o produkcie można znaleźć już u niektórych łacińskich autorów z I w n.e. (Apicjusz, *De Re cocquinaria*).

„Salame Felino” było dobrze znane na dworach rodzin, które kolejno panowały w stolicy: ród Farnese, Burbonowie, Księżna Maria Ludwika.

Najstarsze graficzne przedstawienie produktu znajduje się w dekoracji wnętrza Baptysterium w Parmie (1196–1307), gdzie na płycie poświęconej znakowi zodiakalnemu Wodnikowi widnieją, przewieszone przez obrotowy stojak garnka wiszącego nad paleniskiem, dwa pęta salami, które ze względu na podobne do aktualnych wymiary i kształt można uznać za produkt objęty ChOG „Salame Felino”.

Ze spisu pogłowa świń przeprowadzonego w 1766 r. wynika, że *Marchesato di Felino* był najbardziej ożywionym rynkiem w okręgu pod względem handlu wieprzowiną. Z tego samego okresu pochodzą cenniki urzędowe obowiązujące w rejonie miasta Felino, w których wycenione jest chude i tłuste salami. Od początku XIX w. kroniki opisujące obyczaje i tradycje kulinarne wspominają o szczególnym sposobie przetwarzania mięsa wieprzowego na salami w regionie miasta Felino.

W 1905 r. w słowniku włoskim pojawia się hasło „Salame Felino”, a w 1912 r. produkcja salami w Felino jest uwzględniona w rocznym sprawozdaniu Ministra Rolnictwa na temat sytuacji gospodarczej.

Od 1927 r. właściwe lokalne instytucje publiczne przyznają salami produkowanemu w prowincji Parma nazwę „Salame Felino”, które zapewne już wówczas musiało cieszyć się szczególną renomą i uznaniem, a więc i było rozpoznawalne, skoro stosowanie w użyciu handlowym tej nazwy przyczyniło się, w ocenie Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale (Urzędu i Rady Prowincji ds. Gospodarki Narodowej), do poprawy dobrobytu w prowincji. Również i dzisiaj dzięki badaniom parmeńskiej kultury gastronomicznej można stwierdzić, że tradycja produkcji „Salame Felino” jest silnie zakorzeniona na terenie prowincji Parmy. Liczne opisy łączą „Salame Felino” z gastronomią prowincji, wymieniając je jako jedną z najbardziej cenionych wędlin parmeńskich, której smak związany jest niewątpliwie z wielowiekową tradycją, która powstała i zachowała się niezmienną tylko w dolinach prowincji Parmy. Do powyższego można jeszcze dodać liczne imprezy i wydarzenia poświęcone „Salame Felino”, które w dalszym ciągu są organizowane zarówno we Włoszech, jak i zagranicą przez lokalne władze i instytucje prowincji Parma. Podczas tych wydarzeń na stoiskach odbywają się degustacje produktu i rozdawane są materiały informujące o cechach salami i tradycyjnej produkcji „Salame Felino” z regionu parmeńskiego.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Salame Felino” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej*.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

— za pośrednictwem poniższego linku: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

---