C/2025/6442

1.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6442)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Salame Cremona“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-0265-AM01 — 15.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Salame Cremona“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт — Служба PQA 1

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация за ЗГУ „Salame Cremona“:

— не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование, и

— не съществува риск да обезсилят връзката, посочена в член 46, параграф 1, буква б) за защитените наименования за произход, или връзката, посочена в член 46, параграф 2, буква б) — за защитените географски указания, както и

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 1

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация и до точка 4.4 от единния документ.

Описание: с изменението се пренаписва разпоредбата относно доказателството за произход, като се уточнява, че е необходимо всички страни, които участват в производствената верига на ЗГУ, да бъдат наблюдавани и контролирани от контролния орган, за да се гарантира проследимостта и възможността за проследяване на продукта, чието наименование е регистрирано.

Основание: изменението е необходимо с цел привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с изискванията на действащото законодателство на Европейския съюз.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 2

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се уточнява генетичният произход на суровината, като се посочват всички възможни генетични комбинации, приети за мъжки и женски разплодни животни.

Основание: с изменението се уточняват разрешените комбинации от кръстоски. Оценяването на породата и на генетичния тип на двете разплодни животни е важно за запазване на характеристиките на свинете с високо кланично тегло, особено по отношение на оценката на съвместимостта с трите референтни породи в италианската родословна книга, предназначени за производството на свине с високо кланично тегло.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 3

Член 5.1 от продуктовата спецификация; без изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свине с разрешени и неразрешени комбинации.

Основание: включването на таблицата осигурява по-голяма яснота при определението на единствените възможни комбинации от генетично кръстосване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 4

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрен от Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Основание: позоваването на списъка и неговото актуализиране дават възможност за по-добро наблюдение на производствената верига.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 5

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се заличава позоваването на забраната за използване на чистопородни животни от породите Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc и Spotted Poland.

Основание: изменението е уместно, тъй като забраната за използване на тези породи е посочена както в нововъведения списък във връзка с разрешените и неразрешените генетични комбинации, така и в таблицата.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 6

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се дава определение за „угояване“, което е описано в настоящата продуктова спецификация като етапа от храненето на свинете с живо тегло между 30 kg и 80 kg — като се уточнява, че угояването е етапът след бозаенето и отбиването.

Основание: уточняването на етапа на „угояване“ е уместно с цел да се изясни съществуването на важен етап от метода на производство, който настъпва след етапите на бозаене и отбиване и по време на който свинете могат да бъдат хранени с всички суровини, разрешени съгласно действащите правила, за да се гарантира, че са задоволени хранителните им потребности, изискванията за хуманно отношение към животните и здравните им нужди.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 7

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималното тегло в края на етапа, наричан понастоящем „угояване“ — от 80 kg на 85 kg.

Основание: това увеличение е свързано с развитието в областите на генетиката и храненето, както и с прилагането на стандартите за хуманно отношение към животните (Директива 2008/120/ЕО), които са довели до общо подобрение в способността на свинете за угояване.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 8

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се обединяват трите таблици в продуктовата спецификация относно разрешените фуражи по време на първия етап (30—80 kg) и по време на втория етап (над 80 kg), както и таблицата за установените допълнителни изисквания, като те се обединяват в „Таблица на разрешените суровини“, която се въвежда за етапа на угояването и се използва също така за крайната фаза на угояване.

Наименованията на следните суровини са изменени, като е взета предвид номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието *mais*, а *granturco*,

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“,

— за „дехидратирана люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“,

— за „експелер от ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието *lino, expeller*, а *panello di lino*, като към него е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“,

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“,

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата *mais*) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата *granturco*),

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, като се уточнява, че това е „продукт, получен при производството на алкохол посредством ферментацията и дестилирането на шира от зърно и/или други съдържащи скорбяла и захари продукти“,

— за „цвекло, дехидратиран пулп“ вече се използва наименованието „дехидратиран пулп от цвекло“,

— за „брашно от херинга“ вече се използва наименованието „рибно брашно“.

Заличени са следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“,

— „протеинови лизати“,

— „дехидратирани картофи“,

— „маниока“,

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“,

— „слънчогледово семе, екстрахирано“,

— „животински протеини, когато законодателството на Общността разрешава“.

Конкретното позоваване на „овес“ е заличено.

Количеството на следните суровини е променено:

— „мътеница“ само за етапа на угояване (което се променя на максимум 250 g от приема на сухо вещество на животно на ден),

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %),

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %),

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %),

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %),

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %),

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %),

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %),

— „люцерна, изсушена при висока температура“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавени са следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „царевичен силаж“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „шрот от цели царевични кочани“,

— „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „паспал от експелер от ленено семе, шрот от ленено семе, паспал от шрот от ленено семе“,

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“,

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само за етапа на угояване.

Суровината „грах и/или други семена от бобови култури“ е разделена на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“, а количествата се увеличават („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване, се определя на 20 %.

„Слънчогледов шрот“ става „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата им се увеличава на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009 е изменено, като е заличено позоваването на допустимо отклонение от 10 %.

Добавена е възможност за използване на добавки.

Добавено е конкретно позоваване на възможността за даване на хранителната дажба както в течна форма с добавяне на вода и/или суроватка, и/или мътеница, така и в суха форма.

При храненето и на двата етапа максималната граница на мазнините в сухото вещество се определя на 5 %.

Заличават се химичните параметри за сурови влакнини, суров протеин, пепел и мая, изразени като процент от сухото вещество в хранителната дажба.

Основание: въвеждането на обединената „Таблица на разрешените суровини“ — както за етапа на угояване, така и за етапа на крайната фаза на угояване, и заличаването на трите предишни таблици правят продуктовата спецификация по-лесна за четене и прилагане и улесняват мониторинга.

Наименованията на суровините са променени също така с цел привеждане в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията, изменен с Регламент (ЕС) № 2017/1017. Актуализирането на термините е необходимо, за да се даде по-ясна представа за вида на посочените суровини.

Заличават се суровините „рожков с отстранени семена“, „протеинови лизати“, „дехидратирани картофи“, „маниока“, „пресован и силажиран пулп от цвекло“ и „сусамов шрот“ поради слабото им използване при храненето на свинете с високо кланично тегло по технически или свързани с качеството причини, или защото е трудно да се намерят, или са със слаба хранителна стойност.

Заличават се „животински протеини“, тъй като те вече не се използват предвид въведените през последните години регулаторни ограничения относно брашното от месо.

Позоваването на „овес“ е заличено, тъй като той попада в категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Процентът на използване на „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ е увеличен, тъй като тази суровина е с богато съдържание на полезни за пълноценното хранене белтъци (суров протеин) и е лесносмилаема.

Използването на „мътеница“ (през етапа на угояване), „царевица“, „сорго“, „пшеница“, „тритикале“, „дехидратиран пулп от цвекло“, „люцерна (изсушена при висока температура)“ и „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“ се е увеличило, тъй като тези суровини винаги са били в основата на традиционното хранене на свинете с високо кланично тегло. Освен това, благодарение на напредъка в сектора на фуражите през последното десетилетие, тези фуражни суровини спомагат за подобряване на приема на влакнини и на жизнените функции на свинете.

Използването на „липиди с точка на топене над 36 °C“ е въведено както за етапа на угояване, така и за крайната фаза на угояване, тъй като с ограничението от 5 % за мазнини в сухото вещество при храненето и ограничението от 2 % за линолова киселина се гарантира получаването на подходяща степен на залоеност на свинете, в случай че по време на крайната фаза на угояване се използва свинска мас.

Добавени са „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, тъй като по време на етапа на угояване те предоставят основната енергия, необходима за задоволяване на енергийните нужди на свинете.

„Шрот от цели царевични кочани“, който е много богат на влакнини, се използва като алтернатива на триците за хранене на животните с влакнини.

Увеличаването на процентното съдържание на „граха“ позволява да се гарантира подходяща степен на залоеност на свинете, тъй като за разлика от другите бобови култури, броят на съдържащите се в него вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества, е малък.

Добавят се „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“ и „паспал от шрот от ленено брашно“, тъй като са суровини, подобни на „експелер от ленено семе“, който се запазва в продуктовата спецификация, и са включени в Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

„Царевичен силаж“ и „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, които са богати на витамин B, вече са добавени и за крайната фаза на угояване и са идеални суровини, които осигуряват на свинете подходяща степен на залоеност, а поради високото си съдържание на влакнини се усвояват много по-добре от възрастните свине, отколкото от младите.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на рапично семе“, включването в списъка със суровини на „рапица“ е нововъведение, което отразява факта, че постигнатият напредък в генетиката е предоставил възможност за селекция на нови сортове, които не съдържат глюкозинолати и ерукова киселина (вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества); записът е формулиран така, че да съответства на структурата, използвана за продуктите от соя и слънчоглед.

Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от рапично семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията, бяха разделени на два записа — „шрот от рапично семе“ и „паспал от шрот от рапично семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията са изброени много различни продукти, получени при екстракция на рапично семе. Не е възможно да бъдат изброени всички фуражни суровини, като те подлежат на промяна в случай на актуализации на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията. В бележките към таблицата на разрешените суровини е определено максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване процентът е определен на 20 %, за да се гарантира, че свинете притежават степен на залоеност, подходяща за производството на „Salame Cremona“. Тъй като съдържанието на необработени мазнини в суровината е ключова характеристика, е определено максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, което и е включено в бележките, добавени след таблицата. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „соев шрот (шрот от соеви зърна)“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 1017/2017, бяха разделени на два записа — „соев шрот (шрот от соеви зърна)“ и „паспал от соев шрот (шрот от соеви зърна)“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 са изброени много различни продукти, получени при екстракция на соеви зърна. Не е възможно всички да бъдат изброени, като те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

По отношение на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, които понастоящем са определени на 10 %: съдържанието на необработени мазнини в суровината е важно, за да се гарантира, че свинете имат съответната степен на залоеност, подходяща за производството на „Salame Cremona“; поради това в бележките към таблицата е включено максимално съдържание на необработени мазнини в размер на 2,5 % от сухото вещество. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от слънчогледово семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 1017/2017, бяха разделени на два записа — „шрот от слънчогледово семе“ и „паспал от шрот от слънчогледово семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията са изброени много различни продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена. Не е възможно всички да бъдат изброени, като те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини позволява да се постигне съответствие с действащото законодателство в областта на фуражите, а именно член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009.

Позоваването на начините, по които може да се дава хранителната дажба, позволява на земеделския стопанин да избере кой метод да използва.

Използването на добавки може да подпомогне храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

Определението за „изсушена спиртоварска каша и извлеци“ е уточнено, като се използва формулировката в точка 1.12.9 от Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Съчетаването на максималната граница на мазнините (5 %) и ограничението за линолова киселина гарантира оптимална степен на залоеност за свинете, използвани за производството на „Salame Cremona“; тези два критерия са от съществено значение, тъй като суровините, които са потенциални източници на мазнини, способни да окажат отрицателно въздействие върху качеството на степента на залоеност на свинете, са били увеличени (царевица) или са били въведени (липиди с точка на топене над 36 °C).

Заличаването на химичните параметри за сурови влакнини, суров протеин, пепел и мая, изразени като процент от сухото вещество в хранителната дажба, е подходящо, тъй като промените в списъка на суровините и количествата заедно с въведените специфични параметри гарантират, че хранителните дажби са подходящи за свинете, предназначени за производството на „Salame Cremona“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 9

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до втория етап, сега наричан „крайна фаза на угояване“, се добавя позоваване на „Таблицата на разрешените суровини“, въведена за етапа на угояване, с някои уточнения, необходими за крайната фаза на угояване.

Основание: с изменението се предоставя ясна представа и за разрешените фуражи по време на крайната фаза на угояване.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 10

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава максималната възрастова граница от 15 месеца за клането на свинете.

Основание: заличаването на възрастовата граница е подходящо, тъй като нововъведената оценка на индивидуалното кланично тегло и използваните методи на отглеждане означават, че вече не е необходимо продуктовата спецификация да включва такава граница.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 11

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението критерият за средно живо тегло на партида от 160 kg ± 10 % се заменя с критерия за тегло на всеки отделен кланичен труп на свиня с високо кланично тегло между 110,1 kg и 180,0 kg, като се уточнява, че това трябва да бъде установено по време на клането.

Основание: премахването на живото тегло и включването на критерия за индивидуално кланично тегло позволяват по-прецизна проверка на изискванията за допустимост за всяка заклана свиня, тъй като това е по-прозрачен, точен, целенасочен и като цяло по-добър метод. Увеличаването на теглото на свинете е свързано с настоящата тенденция, наблюдавана в европейското свиневъдство в резултат на подобряване на генетиката, хуманното отношение към животните и храненето.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 12

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно фактите, които трябва да бъдат удостоверени от земеделските стопани във връзка с прехвърлянето на свине между стада или доставянето им в кланици.

Основание: заличаването на тази разпоредба е необходимо, тъй като тя се отнася до системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 13

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението препратките към Регламент (ЕИО) № 3220/84, Решение 2001/468/ЕО на Комисията от 8 юни 2001 г. и Министерско постановление от 11 юли 2002 г. се заменят с позоваване на действащото законодателство на Европейския съюз.

Основание: заличените препратки се отнасят до законодателство, което вече не е сила, което означава, че изменението е необходимо и дава възможност за привеждане в съответствие с разпоредбите на действащото законодателство на Европейския съюз относно класификацията на кланични трупове на свине.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 14

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението формулировката „отговарящи на средните класове“ се заменя с позоваване на класове „U“, „R“ и „O“ от скалата за търговска класификация на кланични трупове на свине, установена съгласно действащото законодателство на Европейския съюз.

Основание: изменението е необходимо, за да се определят по-точно класовете, към които трябва да принадлежат кланичните трупове, осигуряващи суровината за ЗГУ „Salame Cremona“, което е от полза за операторите и системата за контрол.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 15

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда разпоредба, съгласно която данните за теглото и класификацията на отделните кланични трупове в момента на клането трябва да бъдат записвани.

Основание: с изменението се уточнява моментът, в който теглото и класификацията трябва да бъдат записани, за да се улеснят свързаните проверки.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 16

Изменението се отнася до член 5.1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно въпросите, за които кланиците носят отговорност, и удостоверяването на съответствието на всяка партида суровина.

Основание: заличаването на тази разпоредба е необходимо, тъй като тя се отнася до системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 17

Изменението се отнася до член 5.6 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличават думите „предвиден в член 7“.

Основание: изменението е необходимо, тъй като в член 7 от новата продуктова спецификация се съдържа различна разпоредба.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7

Описание

Изменение 18

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и до точка 4.7 от единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно контролния орган.

Основание: тази актуализация е необходима с цел привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 19

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението член 8 се преномерира на член 7.

Основание: изменението е необходимо предвид новата структура на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 20

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението формулировката „знака на Общността, предвиден в член 1 от Регламент (ЕО) № 1726/98 на Комисията“ се заменя със „символът за ЗГУ на Европейския съюз“.

Основание: изменението е необходимо, за да стане продуктовата спецификация по-ясна, тъй като Регламент (ЕО) № 1726/98 на Комисията вече не е в сила.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Salame Cremona“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-0265-AM01 — 15.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Salame Cremona“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Salame Cremona“ представлява суров колбасарски продукт, поставен в черво и изсушен и който, при предлагането му за потребление, притежава следните характеристики:

Морфологични и физични характеристики:

— тегло след края на етапа на зреене не по-малко от 500 g,

— диаметър при приготвянето не по-малко от 65 mm,

— дължина при приготвянето не по-малко от 150 mm.

Химични и физикохимични характеристики:

— общо съдържание на белтъчини: най-малко 20,0 %,

— съотношение колагени/белтъчини: най-много 0,10,

— съотношение вода/белтъчини: най-много 2,00,

— съотношение мазнини/белтъчини: най-много 2,00,

— pH: повече или равно на 5,20.

Микробиологични характеристики:

— мезофилно съдържание на микроорганизми: > 1×10^7/g, по-специално лактобацили и коки.

Органолептични характеристики:

— външен вид: цилиндрична, понякога неправилна форма,

— консистенция: продуктът следва да е компактен и с мека консистенция,

— външен вид при срязване: разрезната повърхност е компактна и хомогенна и се характеризира с типичното смесване на мускулните и мастните късчета, при което липсва ясно разграничаване помежду им (това качество се нарича „smelmato“). Липса на видими части от сухожилия,

— цвят: наситеночервен,

— мирис: типичен аромат, с мирис на подправки.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производителите, които желаят да произвеждат ЗГУ „Salame Cremona“, са длъжни да се съобразяват стриктно с продуктовата спецификация, депозирана в Европейския съюз. Всички етапи на производството на „Salame Cremona“ — осоляване, смесване на съставките, пълнене на сместа в естествена обвивка, връзване, сушене и зреене, се осъществяват в района, определен в точка 4.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането и нарязването трябва да се извършват под надзора на контролния орган изключително в района на производство, определен в точка 4, за да се гарантират контролът и проследяемостта и да се съхранят качествените характеристики на продукта.

Ако опаковането е било извършено извън географския район, определен в продуктовата спецификация, би било невъзможно да се гарантира постоянният контрол във всички предприятия производители, което би довело до сериозни пропуски в системата за сертифициране на ЗГУ. Тези пропуски не биха позволили вече гарантирането на правилното използване на наименованието, което би било във вреда на производителите и потребителите. С други думи, ако не се осигури контрол върху операциите по опаковане, това би довело непосредствено до елиминирането на други два основни елемента: гарантирането на постоянно качество, което се проверява по време на всяка операция за контрол, и гарантирането на произхода, тоест осигуряването на цялостна проследяемост по време на всички етапи на преработката, включително и опаковането.

Освен това разрешението за опаковане извън традиционния географски район би било в ущърб и на качеството на „Salame Cremona“ предвид транспортирането при контролирана температура и „отдалеченото във времето и пространството“ разфасоване на продукта, което би променило органолептичните характеристики на колбаса.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

На етикета трябва да са посочени с четливи и незаличими букви, по-големи от всички други надписи върху етикета, наименованието „Salame Cremona“ и обозначението „Indicazione Geografica Protetta“ (Защитено географско указание) и/или съкращението „IGP“ (ЗГУ). Последното обозначение следва също да бъде преведено на езика на държавата, в която продуктът се продава.

Забранява се добавянето на всякакви други описания, които не са изрично предвидени. Разрешава се обаче използването на препратки към имена, търговски фирми или частни марки, при условие че те не възхваляват продукта и не са такива, че да въведат в заблуда потребителя. Върху етикета трябва да фигурира и символът за ЗГУ на Европейския съюз.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът, в който се произвежда „Salame Cremona“, обхваща следните региони: Ломбардия, Емилия-Романя, Пиемонт и Венето.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☐ определено качество

☐ други характеристики.

Обобщено описание на връзката

„Salame Cremona“ е много известен продукт с отдавна утвърдена репутация, което е видно от традиционното му участие в панаирите за продукти от селскостопанския и хранително-вкусовия сектор, провеждани в долината на река По, както и от силното му присъствие на основните национални и международни пазари, което само по себе си обосновава заявлението за признаването му като защитено географско указание. Това се потвърждава от присъствието на „Salame Cremona“ в списъците на основните продукти на италианската хранително-вкусова промишленост с наименования за произход, фигуриращи в приложенията към двустранните споразумения, сключени между Италия и другите европейски държави през годините 1950—1970 (Германия, Франция, Австрия, Испания), в областта на защитата на географските наименования за произход.

Производството на колбаси е тясно свързано с местните свинеферми, които датират от римско време. Между продукта „Salame Cremona“ и околната среда съществува тясна и утвърдена връзка, възникнала вследствие на постепенното развитие — отначало в района на Кремона, а после и по цялата долина на река По — на свиневъдството, обусловено от мандрите за производство на сирене и отглеждането на царевица.

Отличната синергия между традиционните методи на производство и посочения район, който се характеризира най-вече с мъгливо и не толкова ветровито време, придава на „Salame Cremona“ уникалните и следователно отличителни качества на мек колбас с пастообразна консистенция и пикантен аромат.

Районът на производство, който притежава почвените характеристики, типични за областите с алувиален произход, се използва от векове насам за свиневъдство — отначало в семейни стопанства, а впоследствие все повече в професионални предприятия. Пейзажът в района на производство в тази част от долината на река По е много еднообразен: напълно равен, прекосяван от реки и канали и покрит с растителност, по-специално пасища и царевични насаждения. В целия район на производство климатът се характеризира с относително сурови, много влажни и мъгливи есен и зима, докато пролетта е мека и дъждовна, а лятото се отличава с доста високи температури и с чести, краткотрайни, но нерядко силно интензивни валежи.

Тази съвкупност от условия обаче не би била достатъчна, за да придобие „Salame Cremona“ отличителните си качества, ако липсва човешкият фактор: с течение на времето в района на производство са били усъвършенствани много специфични техники на приготвяне и зреене на колбасите.

И днес „Salame Cremona“ се произвежда по методи, напълно съобразени с традицията, като същевременно се използват новите производствени технологии.

Природният фактор (климатът) и човешкият фактор (високоспециализираните технически умения на различните групи квалифицирани работници, участващи в производството на „Salame Cremona“) представляват и в наши дни основни и незаменими елементи, които гарантират специфичните характеристики и репутацията на продукта.

Основните исторически документи, засвидетелстващи по ясен и точен начин произхода на продукта и връзката му с региона, датират от 1231 г. и се съхраняват в Държавния архив на Кремона. Те потвърждават съществуването на търговия със свине и с продукти на базата на месото им между територията на Кремона и съседните държави. Документите от епохата на Ренесанса, открити в Litterarum (грамоти) и във Fragmentorum (откъси), разкриват по неоспорим начин наличието, а и най-вече значението на „колбаса“ в района на производство, определен в продуктовата спецификация. В докладите за посещението на епископ Чезаре Спечиано (от 1599 г. до 1606 г.) в женските манастири в региона се споменава, че било обичайно да се раздава определено количество колбаси „в дните, когато можело да се блажи“.

И днес „Salame Cremona“ заема все по-важно място на главните панаири за селскостопански храни в Ломбардия и по долината на река По. Социално-икономическите източници свидетелстват за наличието на многобройни производители, специализирани в преработката на свинско месо, които са се установили по цялата равнина на река По, защото тази дейност се допълва идеално с млекопреработвателната промишленост и производството на сирене, както и с отглеждането на зърнени култури (най-вече царевица).

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F8%252FD.968cd3c5f5a5a672d727/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download