C/2025/6442

1.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6442)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Salame Cremona“

Referenční číslo EU: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Název produktu**

„Salame Cremona“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – Odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví, kancelář PQA1)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHOP „Salame Cremona“

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu nebo

— nemohou způsobit narušení souvislosti uvedené v čl. 46 odst. 1 písm. b) pro chráněná označení původu, nebo souvislosti uvedené v čl. 46 odst. 2 písm. b) ohledně chráněných zeměpisných označení nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Změna článku 4

Popis

Změna č. 1

Změna se týká článku 4 specifikace produktu a bodu 4.4 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se mění obsah ustanovení týkajícího se důkazu o původu tak, že se upřesňuje potřeba sledovat a kontrolovat všechny strany produkčního řetězce CHZO kontrolním subjektem, aby se zajistilo, že produkt, jehož název je zapsán, je sledovatelný a vysledovatelný.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná pro uvedení specifikace do souladu s požadavky platných právních předpisů Evropské unie.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 2

Tato změna se týká článku 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje genetický původ suroviny a uvádí všechny možné přípustné genetické kombinace týkající se plemenných samců i samic.

Odůvodnění: touto změnou se upřesňují přípustné kombinace křížení. Posouzení plemen a genetických typů samců i samic je důležité pro zachování vlastností prasat těžké hmotnostní kategorie, zejména pokud jde o profil slučitelnosti se třemi referenčními plemeny podle italské plemenné knihy určenými k produkci prasat těžké hmotnostní kategorie.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 3

Článek 5.1 specifikace produktu: nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis: touto změnou se vkládá vysvětlující tabulka genetických požadavků na prasata s uvedením povolených a nepovolených kombinací.

Odůvodnění: zahrnutí tabulky umožňuje větší přehlednost při definování jediných možných kombinací genetického křížení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 4

Změna se týká článku 5.1 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis: touto změnou se zahrnuje odkaz na seznam genetických typů schválených Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Odůvodnění: odkaz na seznam a jeho aktualizace umožňuje lepší kontrolu dodavatelského řetězce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 5

Tato změna se týká článku 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje zákaz používání čistokrevných zvířat plemen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spotted Poland.

Odůvodnění: tato změna je vhodná, neboť příslušný zákaz používání těchto plemen je uveden jak v nově zavedeném seznamu povolených a nepovolených genetických kombinací, tak v tabulce.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 6

Tato změna se týká článku 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se jako „růst“ definuje fáze, která je ve stávající specifikaci produktu popsaná jako fáze krmení prasat o živé hmotnosti 30 až 80 kilogramů, a upřesňuje se, že „růst“ je fáze následující po fázi kojení a odstavení.

Odůvodnění: vyjasnění fáze „růstu“ je vhodné, aby se vysvětlila existence důležité fáze metody produkce, během níž mohou být prasata krmena všemi surovinami povolenými podle platných právních předpisů, aby se zajistily jejich výživové potřeby a dobré životní podmínky i zdravotní stav po fázi kojení a odstavení.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 7

Tato změna se týká článku 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální hmotnost prasat na konci fáze, nyní označované jako „růst“, z 80 kilogramů na 85 kilogramů.

Odůvodnění: zvýšení je spojeno s vývojem genetiky, výživy a uplatňování pravidel pro dobré životní podmínky zvířat (směrnice 2008/120/ES), které obecně zlepšily růstovou schopnost prasat.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 8

Tato změna se týká článku 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se slučují tři tabulky ve specifikaci, v nichž jsou uvedena krmiva povolená v první fázi (30–80 kg) a ve druhé fázi (nad 80 kg) spolu s doplňujícími specifikacemi, přičemž jejich kombinací vzniká „Tabulka přípustných surovin“, která se vkládá pro fázi růstu a má se rovněž používat pro fázi výkrmu.

S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017, byl změněn název těchto surovin:

— italský výraz pro kukuřici byl změněn z „mais“ na „granturco“,

— „krupice (semola)“ se označuje jako „mouka“,

— „sušená vojtěška“ se označuje jako „horkovzdušně sušená vojtěška“,

— „lněné výlisky“ se označují jako „lněné expelery“, k čemuž se doplňují „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“, „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína nebo rajských jablek podporující průchodnost střev“ jsou uvedeny jako „ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu“,

— „pivovarské a/nebo lihovarské kvasnice (torula)“ se označují jako „kvasnice“,

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“,

— „lihovarnické odpady“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“, přičemž se upřesňuje, že touto definicí „se rozumí produkty získané při výrobě alkoholu fermentací a destilací rozemleté obilné hmoty a/nebo jiných produktů obsahujících škrob a cukr“,

— „řepa, dehydrované řízky“ se označuje jako „dehydratované cukrovarské řízky“,

— „sleďová moučka“ se označuje jako „rybí moučka“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „řepa, lisované a silážované mokré řízky“,

— „sezam f.e.“,

— „živočišné bílkoviny, jsou-li povoleny právními předpisy Společenství“.

Vypouští se zvláštní odkaz na „oves“.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze ve fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den),

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed) (z až 5 % na až 10 %),

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %),

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %),

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %),

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %),

— „dehydratované cukrovarské řízky“ (z až 4 % na až 10 %),

— „vojtěška horkovzdušně sušená“ (2 % až 4 %).

Doplňují se tyto suroviny:

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičný šrot z celých klasů“,

— „sušená zrna a výpalky z destilace“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „tuky s bodem tání vyšším než 36 °C“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „výrobky získané při extrakci řepkových semen“,

— „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, pouze ve fázi růstu.

Surovina „hrách a/nebo jiná semena luštěnin“ byla rozdělena do dvou položek: „hrách“ a „jiná semena luštěnin“, jejichž množství se zvyšuje („hrách“ až do 25 % a „jiná semena luštěnin“ až do 10 %).

„Extrahovaný šrot ze sóji“ se mění na „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, jejichž používání se ve fázi růstu a ve fázi výkrmu stanoví až do 20 %.

„Slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, jejichž používání se zvyšuje až do 10 %.

Pro výrobky získané při extrakci sójových bobů, slunečnicových semen a řepkových semen se v poznámce 4 k tabulce stanoví maximální obsah hrubého tuku nejvýše 2,5 % sušiny.

Mění se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 tím, že se vypouští procentní podíl ve výši 10 %.

Zahrnuje se možnost použití přídatných látek.

Specificky se uvádí forma, v níž je podáváno krmivo, a to buď v tekuté formě za použití vody a/nebo syrovátky a/nebo podmáslí, nebo ve formě suché.

Maximální limit tuku v sušině v krmivu je pro obě fáze stanoven na 5 %.

Byly odstraněny chemické procentuální parametry surové vlákniny, hrubého proteinu, popela a škrobu související se složením sušiny v krmné dávce.

Odůvodnění: vložení jednotné „Tabulky přípustných surovin“ pro fázi růstu a fázi výkrmu a vypuštění tří předcházejících tabulek zjednodušuje čtení specifikace, její uplatňování a kontrolu.

Nomenklatura surovin se mění rovněž v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017. Tato revize terminologie byla nutná pro jasnější určení typu suroviny, na kterou se odkazuje.

Vypouští se suroviny „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“, „proteinové lyzáty“, „dehydratované brambory“, „maniok“, „řepa, lisované a silážované mokré řízky“ a „extrahovaný šrot ze sezamu“, protože jsou z technických nebo kvalitativních důvodů ke krmení prasat těžké hmotnostní kategorie málo využívány nebo jsou vzácné nebo mají nízkou výživovou kvalitu.

„Živočišné bílkoviny“ se vypouští, protože se již nepoužívají kvůli regulačním omezením týkajícím se masové moučky v nedávné minulosti.

Odkaz na „oves“ jakožto suroviny v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Zvyšuje se procentní podíl použití suroviny „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, neboť se jedná o surovinu, která se vyznačuje vysokým obsahem bílkovin, je užitečná ve stravě (hrubý protein) a je velmi dobře stravitelná.

„Podmáslí“ (ve fázi růstu), „kukuřice“, „čirok“, „ječmen“, „pšenice“, „tritikále“, „dehydratované cukrovarské řízky“, „horkovzdušně sušená vojtěška“, „výrobky získané při extrakci sójových bobů“ a „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ jsou suroviny, jejichž používání se zvýšilo, neboť byly vždy základem tradiční výživy prasat těžké hmotnostní kategorie a s ohledem na zlepšení, k němuž došlo v odvětví krmiv v posledním desetiletí, rovněž zlepšují přísun vlákniny a životně důležité funkce prasat.

Použití „tuků s bodem tání vyšším než 36 °C“ je stanoveno jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, neboť doplněním požadavku na nejvýše 5 % tuku v sušině v potravě k limitu 2 % pro kyselinu linolovou se zajišťuje, aby v případě použití vepřového sádla během fáze výkrmu existovala přiměřená úroveň protučnělosti prasete.

Vkládají se „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, neboť ve fázi růstu poskytují energii, která je nezbytná pro uspokojení energetických potřeb prasat.

„Kukuřičný šrot z celých klasů“ je velmi vláknitá surovina, která se používá jako alternativa k otrubám pro dodávání vlákniny zvířatům.

Zvýšení procentního podílu „hrachu“ zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasete, neboť na rozdíl od jiných luštěnin se vyznačuje nízkou koncentrací antinutričních faktorů.

Zařazují se „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“ a „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“, neboť se jedná o suroviny, které se podobají „lněným expelerům“ — zachovaným ve specifikaci — a jsou uvedeny v nařízení Komise (EU) 2017/1017.

„Kukuřičná siláž“ a „sušená zrna a výpalky z destilace“, která jsou bohatá na vitamín B, jsou nyní rovněž zahrnuty do fáze výkrmu a představují vynikající surovinu, která zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasat, a vzhledem k tomu, že jsou tato krmiva vysoce vláknitým produktem, jsou lépe trávena dospělými zvířaty než mladými prasaty.

Pokud jde o „produkty získané extrakcí ze semen řepky“, byla „řepka“ nově zařazena do seznamu surovin, neboť genetické zlepšování umožnilo vyšlechtit nové odrůdy bez glukosinolátů a kyseliny erukové (antinutuční faktory); znění položky odpovídá struktuře použité u sójových a slunečnicových produktů.

Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“ a „řepkový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci řepkových semen; není reálné sestavit seznam všech krmných surovin, které se v případě aktualizací nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou změnit. Pro zajištění vhodné protučnělosti prasat se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k Tabulce přípustných surovin.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, stanoví se procentní podíl ve výši 20 % jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, aby se zajistila vhodná protučnělost prasat k výrobě produktu Salame Cremona; vzhledem k tomu, že obsah hrubého tuku v surovině je nezbytnou charakteristikou, je stanoven maximální obsah hrubého tuku 2,5 % sušiny. Tento požadavek je uveden v poznámkách vložených za tabulku. Výrobky, které byly původně podle nařízení Komise (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „sójový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „sójový extrahovaný šrot (moučka)“ a „sójový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci sójových bobů; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ stanovených na 10 %: k zajištění správné protučnělosti prasat pro získání suroviny vhodné k výrobě Salame Cremona je důležitý obsah hrubého tuku v surovině: v poznámkách k tabulce je proto uveden maximální obsah hrubého tuku 2,5 % v sušině. Výrobky, které byly původně podle nařízení Komise (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“ a „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci slunečnicových semen; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin umožňuje přizpůsobit se platným právním předpisům v oblasti krmiv odkazem na čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009.

Odkaz na různé formy podání krmiva umožňuje chovateli zvolit, jakou formu použít.

Používání přídatných látek může podpořit trávení živin a jejich vstřebávání.

Definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“ byla vyjasněna odkazem na bod 1.12.9 nařízení Komise (EU) 2017/1017.

Maximální limit tuku 5 % spolu s limitem kyseliny linolové zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasete pro výrobu produktu Salame Cremona. Tato dvě kritéria jsou nezbytná, neboť se zvyšuje podíl (kukuřice) nebo se zařazují suroviny (tuky s bodem tání vyšším než 36 °C, rovněž ve fázi výkrmu), které mohou vést ke vzniku tuků, které negativně ovlivňují kvalitu protučnělosti prasat.

Odstranění chemických procentních parametrů surové vlákniny, hrubého proteinu, popela a škrobu souvisejících se složením sušiny v krmné dávce je vhodné, neboť změna seznamu a množství surovin spolu se zavedenými specifickými parametry zajišťuje, že krmné dávky pro prasata jsou vhodné pro produkci výrobku Salame Cremona.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 9

Změna se týká čl. 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se při úpravě krmení prasat ve druhé fázi (nyní nazývané „výkrm“) stanoví odkaz na „Tabulku přípustných surovin“ zařazenou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

Odůvodnění: tato změna poskytuje jasný obraz krmiva povoleného rovněž ve fázi výkrmu.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 10

Změna se týká článku 5.1 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis: tato změna stanoví vypuštění maximálního stáří 15 měsíců jatečného prasete v souvislosti s jeho porážkou.

Odůvodnění: vypuštění je vhodné, neboť zavedení posouzení hmotnosti jednotlivých jatečně upravených těl a používané chovatelské metody již nevyžadují zahrnutí tohoto limitu do specifikace.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 11

Tato změna se týká článku 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazuje kritérium průměrné živé hmotnosti na šarži 160 kilogramů ±10 % hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla prasete těžké hmotnostní kategorie v rozmezí 110,1 kilogramu až 180,0 kilogramu, za předpokladu, že musí být ověřena při porážce.

Odůvodnění: vypuštění živé hmotnosti a zahrnutí kritéria hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla umožňuje přesnější kontrolu požadavků na způsobilost každého poraženého prasete, což je transparentnější, přesnější, preciznější a lepší metoda. Nárůst hmotnosti prasat souvisí se současným trendem v evropském chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 12

Změna se týká článku 5.1 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis: touto změnou se vypouští ustanovení o osvědčeních chovatelů při přemísťování prasat mezi hospodářstvími nebo při jejich přepravě na jatka.

Odůvodnění: vypuštění je nezbytné, neboť se jedná o ustanovení týkající se kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 13

Tato změna se týká článku 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazují odkazy na nařízení (EHS) č. 3220/84, rozhodnutí Komise 2001/468/ES ze dne 8. června 2001 a ministerskou vyhlášku č. 11.7.2002 odkazy na stávající právní předpisy EU.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, neboť právní předpisy, na něž se odkazovalo, již nejsou v platnosti a změnou se umožňuje sladění s ustanoveními platných právních předpisů EU týkajících se klasifikace jatečně upravených těl prasat.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 14

Tato změna se týká článku 5.1 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se slova „podle charakteristik pro prostřední skupiny“ nahrazují odkazem na třídy „U“, „R“ a „O“ v systému obchodní klasifikace jatečně upravených těl prasat stanoveném ve stávajících právních předpisech EU.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná pro upřesnění tříd, do nichž mají patřit jatečně upravená těla, z nichž pochází surovina pro účely produkce CHZO „Salame Cremona“, přičemž prospěch z této změny mají hospodářské subjekty a systém kontrol.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 15

Změna se týká článku 5.1 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis: touto změnou se zavádí ustanovení, podle něhož mají být údaje o hmotnosti a klasifikaci jednotlivých jatečně upravených těl shromažďovány při porážce.

Odůvodnění: změna upřesňuje okamžik, kdy je třeba zaznamenat hmotnost a klasifikaci, aby se usnadnila i příslušná kontrola.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 16

Změna se týká článku 5.1 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis: touto změnou se odstraňuje ustanovení o odpovědnosti řezníka a o ověřování shody u každé šarže suroviny.

Odůvodnění: vypuštění je nezbytné, neboť se jedná o ustanovení týkající se kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 5

Popis

Změna č. 17

Změna se týká článku 5.6 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis: touto změnou se zrušují slova „podle článku 7“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná s ohledem na odlišné uspořádání článku 7 v nové specifikaci produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 7

Popis

Změna č. 18

Změna se týká článku 7 specifikace produktu a bodu 4.7 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje ustanovení o kontrolním subjektu.

Odůvodnění: toto vypuštění je nezbytné pro aktualizaci specifikace produktu, aby bylo možné ji uvést do souladu se stávajícími právními předpisy EU.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 8

Popis

Změna č. 19

Změna se týká článku 8 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis: touto změnou se přečísluje článek 8 na článek 7.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání článků specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna článku 8

Popis

Změna č. 20

Změna se týká článku 8 specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazují slova „symbol Společenství uvedený v článku 1 nařízení Komise (ES) č. 1726/98“ slovy „symbol CHZO Evropské unie“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná pro lepší jasnost specifikace, neboť nařízení Komise (ES) č. 1726/98 již není v platnosti.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Salame Cremona“

Referenční číslo EU: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Salame Cremona“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Salame Cremona“ je syrový uzenářský produkt plněný do střev a sušený, který při propuštění ke spotřebě vykazuje následující vlastnosti:

Fyzikálně-morfologické vlastnosti

— hmotnost na konci zrání je nejméně 500 g

— průměr v okamžiku výroby je nejméně 65 mm

— délka v okamžiku výroby je nejméně 150 mm

Chemické a chemicko-fyzikální vlastnosti

— celkový obsah proteinů: 20,0 %

— poměr kolagenu a proteinů: max. 0,10

— poměr vody a proteinů: max. 2,00

— poměr tuků a proteinů: max. 2,00

— pH: min. 5,20.

Mikrobiologické vlastnosti

— mezofilní mikrobiální kontaminace: > 1×10^7 jednotek tvořících kolonii/g, zejména laktobacilů a koků.

Organoleptické vlastnosti

— vnější vzhled: válcovitý tvar s nepravidelnými úseky,

— konzistence: produkt musí být kompaktní s jemnou konzistencí,

— vzhled na řezu: plátek je kompaktní a homogenní, charakterizuje jej typická mozaika z částí svaloviny a tuku, nelze však jasně určit jejich ohraničení („rozpitý“ vzhled). V produktu je významné množství vazivové tkáně.

— barva: sytě červená,

— vůně: typická kořenitá vůně.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Producenti výrobku „Salame Cremona“ s CHZO musí přísně dodržovat specifikace předložené EU. Všechny fáze produkce, tj. solení, promíchání, plnění, vázání, sušení a zrání produktu „Salame Cremona“, probíhají v oblasti uvedené v bodě 4.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Operace spojené s balením nebo porcováním musí probíhat pod dohledem kontrolního subjektu výhradně v oblasti produkce uvedené v bodě 4, aby byla zajištěna kontrola a sledovatelnost a nedošlo ke změně jakostních vlastností produktu.

Pokud by se balení uskutečnilo mimo zeměpisnou oblast stanovenou ve specifikaci, nebylo by možné zajistit stálou kontrolu všech výrobních společností, což by způsobilo vážné nedostatky v systému certifikace CHZO. Tyto nedostatky by již neumožňovaly zaručit správné používání označení, a to na úkor producentů a spotřebitelů. Jinými slovy skutečnost, že by operace spojené s balením nepodléhaly kontrole, by přímo způsobila zánik dalších dvou základních prvků: záruky chráněné jakosti, která je předmětem ověřování během všech kontrolních operací, a záruky původu, neboli zajištění perfektní vysledovatelnosti během všech etap zpracování, včetně balení.

Mimoto by povolení balit mimo typickou zeměpisnou oblast zároveň poškodilo kvalitu „Salame Cremona“, neboť produkt by kvůli přepravě a krájení, které by bylo „vzdálené v čase a prostoru“, musel projít tepelným zpracováním, jež by poškodilo organoleptické vlastnosti salámu.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě musí být uvedeny čitelnými a nesmazatelnými písmeny o větší velikosti, než jsou písmena jiných údajů, následující údaje: „Salame Cremona“ a „Indicazione Geografica Protetta“ a/nebo ve zkratce „IGP“. Tento poslední údaj musí být přeložen do jazyka, v němž je produkt obchodován.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Přesto je povoleno uvádět údaje odkazující na jména, obchodní firmy nebo soukromé obchodní značky pod podmínkou, že nejsou pochvalného rázu a nemohou uvést spotřebitele v omyl. Na etiketě musí být rovněž uveden symbol CHZO Evropské unie.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce salámu „Salame Cremona“ zahrnuje území následujících krajů: Lombardie, Emilia Romagna, Piemont a Benátsko.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na těchto faktorech:

☑ dobrá pověst

☐ stanovená jakost

☐ jiné vlastnosti

Shrnutí souvislosti

„Salame Cremona“ požívá určité proslulosti a pověsti, jak o tom svědčí jeho pravidelná přítomnost na zemědělsko-potravinářských veletrzích v Pádské nížině, jakož i jeho silná účast na vnitrostátních i zahraničních trzích, což je odůvodněním žádosti o uznání chráněného zeměpisného označení. Tuto skutečnost potvrzuje i přítomnost výrobku „Salame Cremona“ na seznamech hlavních italských potravinářských produktů s označením původu, které jsou předmětem bilaterálních dohod uzavřených mezi Itálií a dalšími evropskými zeměmi v letech 1950–1970 (Německo, Francie, Rakousko, Španělsko) v oblasti ochrany zeměpisných označení původu.

Produkce salámů úzce souvisí s chovem prasat, který je na tomto území přítomen již od římského období. Tento produkt představuje těsnou a ustálenou souvislost s prostředím vyplývající z postupného zavádění chovu prasat spolu se sýrárnami a pěstováním kukuřice nejdříve v regionu Cremona a poté v celé Pádské nížině.

Tato dokonalá a úspěšná souhra mezi typickou produkcí a příslušným územím, charakterickým svými mlhami a bezvětřím, pomáhá výrobku „Salame Cremona“ získat jeho ojedinělé vlastnosti měkkosti, krémovitosti a vynikající aromatičnosti.

Území produkce „Salame Cremona“ se díky svým půdním vlastnostem, typickým pro oblasti záplavového území, již po staletí využívá pro chov prasat, nejdříve v tzv. rodinném systému a poté na profesionální úrovni. Krajina území produkce je v části Pádské nížiny velmi jednotvárná: pouze rovinná, protknutá řekami a kanály a s vegetací především v podobě travin a kukuřice. Podnebí je na celém území produkce charakterizováno poměrně tuhými, velmi vlhkými a mlhavými podzimy a zimami, jaro přináší mírné teploty a deště, zatímco léto se odlišuje pro své poměrně vysoké teploty a časté, krátké, ale prudké deště.

Veškeré výše uvedené charakteristiky by salámu „Salame Cremona“ nemohly zajistit příslušné jakostní vlastnosti, pokud by nedošlo k přispění lidského faktoru, který na tomto území produkce dokázal vytříbit zcela ojedinělé technologie produkce a zrání salámů.

Ještě dnes se produkce „Salame Cremona“ řídí postupy, které plně respektují tradici a které se zároveň velmi dobře doplňují s novými výrobními technologiemi.

Faktor prostředí ovlivněný podnebím a lidský faktor, který se vyznačuje vynikající odbornou dovedností pracovníků vykonávajících jednotlivá povolání zastoupená při výrobě „Salame Cremona“, zůstává i dnes základním a nenahraditelným prvkem zajišťujícím jedinečnou pověst tohoto produktu.

Základní historické dokumenty, které jasným a přesným způsobem potvrzují původ tohoto produktu a jeho souvislost s regionem, sahají až do roku 1231 a jsou uloženy v Cremonském státním archivu. Tyto dokumenty potvrzují obchodování s vepřovým masem a masnými výrobky mezi cremonským územím a okolními státy. Dokumenty z období renesance nacházející se v sériích „Litterarum“ a „Fragmentorum“ jednoznačně prokazují přítomnost a především důležitost tohoto „salámu“ na území jeho produkce uvedeném ve specifikaci. Ze zpráv, které byly sepsány u příležitosti návštěvy biskupa Cesara Speciana (1599–1606) v ženských klášterech v tomto regionu a které zmiňují „způsob každodenního života“, vyplývá, že bylo „ve dnech, kdy se jí tučná jídla“, rozdělováno i určité množství salámu.

I dnes je „Salame Cremona“ stále více přítomen na hlavních zemědělsko-potravinářských veletrzích Lombardie a Pádské nížiny. O přítomnosti mnoha producentů, kteří se věnují zpracování vepřového masa a kteří se usadili v Pádské nížině v perfektní návaznosti na mlékárenský a sýrařský průmysl, jakož i pěstování obilnin (zejména kukuřice), svědčí sociálně-hospodářské reference.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

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