C/2025/6442

1.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6442)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»SALAME CREMONA«

EU-referencenr.: PGI-IT-0265-AM01 — 15.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Salame Cremona«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport – kontor PQA 1

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne i produktspecifikationen for Salame Cremona BGB:

— omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

— risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning, der er omhandlet i artikel 46, stk. 1, litra b), for beskyttede oprindelsesbetegnelser, eller den tilknytning, der er omhandlet i artikel 46, stk. 2, litra b), for beskyttede geografiske betegnelser

— medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen og punkt 4.4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen omformulerer bestemmelsen om bevis for oprindelse og præciserer, at det er nødvendigt, at alle parter i BGB-produktionskæden overvåges og placeres under kontrolorganets kontrol for at sikre, at det produkt, hvis navn er registreret, kan spores.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med kravene i den gældende EU-lovgivning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer råmaterialets genetiske oprindelse og angiver alle de mulige genetiske kombinationer, der accepteres for både han- og hunavlsdyr.

Begrundelse: Ændringen præciserer de tilladte kombinationer af avlskrydsninger. Det er vigtigt at vurdere begge avlsdyrs race og genetiske type for at bevare tunge svins karakteristika, især med hensyn til vurderingen af foreneligheden med de tre referenceracer i den italienske stambog, der er beregnet til produktion af tunge svin.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 3

Artikel 5.1 i produktspecifikationen: ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der en tabel, som forklarer de genetiske krav til svin og viser de tilladte og ikke tilladte kombinationer.

Begrundelse: Medtagelsen af tabellen giver større klarhed i definitionen af de eneste mulige genetiske krydsningskombinationer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der en henvisning til listen over genetiske typer, der er godkendt af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug.

Begrundelse: Henvisningen til listen og dens ajourføring gør det muligt at overvåge produktkæden bedre.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringsforslaget fjerner henvisningen til forbuddet mod at anvende racerene dyr af racerne Belgisk Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc og Spotted Poland.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig, da forbuddet mod at anvende disse racer er udtrykt både i den nyligt indførte liste over tilladte og ikke-tilladte genetiske kombinationer og i tabellen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen defineres »vækststadiet« som det stadie, der i den gældende produktspecifikation er beskrevet som stadiet med fodring af svin med en levende vægt på mellem 30 kg og 80 kg, og det præciseres, at vækststadiet er stadiet efter dieperioden og fravænningen.

Begrundelse: Det er hensigtsmæssigt at præcisere »vækststadiet« for at tydeliggøre, at der findes et vigtigt trin i produktionsmetoden, hvor svin kan fodres med alle de råvarer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, for at få dækket deres ernæringsmæssige behov, samtidig med at deres sundhed og velfærd sikres, og dette stadie følger efter diegivning og fravænning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forøges den maksimale vægt ved afslutningen af stadiet – nu kaldet »vækststadiet« – fra 80 kg til 85 kg.

Begrundelse: Denne forøgelse hænger sammen med udviklingen inden for genetik og ernæring samt anvendelsen af dyrevelfærdsstandarder (direktiv 2008/120/EF), som har medført en generel forbedring af svinenes evne til at vokse.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: I ændringen samles de tre tabeller i produktspecifikationen vedrørende de foderstoffer, der er tilladt i første stadie (30-80 kg) og i andet stadie (over 80 kg), samt de yderligere krav, der er fastsat, og de kombineres i »tabel over tilladte råvarer«, som er indført for vækststadiet og også skal anvendes til slutstadiet.

Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til den nomenklatur, der er fastsat i EU-reglerne i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017:

— »majs« betegnes på italiensk ikke længere som »*mais*«, men i stedet som »*granturco*«

— »semulje« betegnes nu som »skrå«

— »dehydreret lucerne« betegnes nu som »lucerne, tørret ved høj temperatur«

— »hørfrøkage« betegnes på italiensk ikke længere som »*lino, expeller*«, men i stedet som »*panello di lino*«, og følgende er blevet tilføjet: »hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder«

— »æble- og pærepulp, drue- og tomatskind som bærere af kosttilskud« betegnes nu som »frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere«

— »ølgær og/eller torulagær« betegnes nu som »gær«

— »majskimekstraktionsskrå« (hvor ordet »*mais*« bruges på italiensk) betegnes nu som »majskimskrå« (hvor ordet »*granturco*« bruges på italiensk)

— »bærme« benævnes nu »kornbærme, tørret«, idet det præciseres, at disse forstås som produkter, der fremstilles ved produktion af alkohol ved gæring og destillation af mæsk af korn og/eller andre stivelses- og sukkerholdige produkter.

— »roer, tørret pulp« benævnes nu »kunsttørrede roesnitter«

— »sildemel« benævnes nu »fiskemel«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfrit johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »cassava«

— »våde pressede og ensilerede roesnitter«

— »solsikkeskrå«

— »animalske proteiner, hvor det er tilladt i henhold til fællesskabslovgivningen«.

Den specifikke henvisning til »havre« er blevet slettet.

Mængden af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« udelukkende til vækstfasen (ændres til højst 250 g pr. dyr pr. dag i tørstof)

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (fra op til 55 % til op til 65 %)

— »sorghum« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »byg« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »hvede« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »triticale« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »kunsttørrede roesnitter« (fra op til 4 % til op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %).

Følgende råvarer er blevet tilføjet:

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder«, også i slutfedningsstadiet

— »majsensilage«, også i slutfedningsstadiet

— »grove majsskrå«

— »kornbærme, tørret«, også i slutfedningsstadiet

— »hørfrøkagefoder, hørfrøskrå og hørfrøskråfoder«

— »lipider med smeltepunkt over 36 °C«, også i slutfedningsstadiet"

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakager«, kun til vækststadiet.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgplantefrø« er blevet opdelt i to: »ærter« og »andre bælgplantefrø«, og mængderne er sat op (»ærter« op til 25 % og »andre bælgplantefrø« op til 10 %).

»Sojaekstraktionsskrå« er ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, og anvendelsesprocenten i både vækst- og slutfedningsstadiet er blevet sat op til 20 %.

»Solsikkeekstraktionsskrå« er blevet ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, og deres anvendelse er blevet sat op til 10 %.

I note 4 til tabellen fastsættes et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet for produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og raps.

Henvisningen til tolerancer for enkelte råvarer i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009 er blevet ændret, idet henvisningen til procentsatsen på 10 % udgår.

Muligheden for at anvende tilsætningsstoffer er blevet tilføjet.

Der er indført en specifik henvisning til muligheden for at administrere foderrationen enten i flydende form ved brug af vand og/eller valle og/eller kærnemælk eller i tør form.

Maksimumsgrænsen for fedt i tørstoffet i kosten er fastsat til 5 % for begge faser.

De kemiske parametre for træstof, råprotein, aske og gær, udtrykt som procent af tørstofindholdet i foderrationen, er fjernet.

Begrundelse: Indsættelsen af den sammenlagte »tabel over tilladte råvarer« for både vækst- og slutfedningsstadierne og fjernelsen af de tre tidligere tabeller gør produktspecifikationen lettere at læse og anvende og letter overvågningen.

Råvarernes navne er også blevet ændret i overensstemmelse med bestemmelserne i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved forordning (EU) 2017/1017. Det er nødvendigt at ajourføre terminologien for at give en klarere indikation af, hvilken type råvare der henvises til.

Råvarerne »frøfrit johannesbrød«, »proteinhydrolysater«, »kunsttørret kartoffel«, »cassava«, »våde pressede og ensilerede roesnitter« og »sesamekstraktionsskrå« udgår, da disse råvarer stort set ikke anvendes til fodring af tunge svin af tekniske eller kvalitetsmæssige årsager, eller fordi de er vanskelige at skaffe eller har lav næringsværdi.

»Dyreproteiner« er blevet fjernet, da de ikke længere anvendes på grund af de lovgivningsmæssige restriktioner for kødmel, der er indført i den senere tid.

Henvisningen til »havre« udgår, da denne råvare falder ind under kategorien »mindre udbredte kornsorter«.

Procentsatsen for »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« er blevet forøget, da det er en råvare med et højt proteinindhold, som er nyttig i foderet (råprotein), og som er letfordøjelig.

Anvendelsen af »kærnemælk« (i vækststadiet), »majs«, »sorghum«, »hvede«, »triticale«, »kunsttørrede roesnitter«, »lucerne (tørret ved høj temperatur)« og »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« er blevet forøget, da disse råvarer altid har været grundlaget for tunge svins traditionelle foder og i lyset af de forbedringer, der er sket i fodersektoren i det seneste årti, bidrager til at øge svinenes fiberindtag og forbedre deres vitale funktioner.

Anvendelsen af »lipider med smeltepunkt over 36 °C« er blevet medtaget for både vækst- og slutfedningsstadiet, eftersom det med grænsen på 5 % for fedt i tørstoffet i foderet og grænsen på 2 % for linolsyre sikres, at svinene har et passende spæklag, hvis der anvendes svinefedt i slutfedningsstadiet.

»Ristede hele sojabønner og/eller sojakage« er blevet tilføjet, da de i vækststadiet giver energi, som er afgørende for at opfylde svinenes energibehov.

»Grove majsskrå«, som er meget fiberholdige, anvendes som et alternativ til klid som fiberkilde til dyrene.

Stigningen i procentdelen af »ærter« sikrer, at svinene har et passende spæklag, og i modsætning til andre bælgplanter indeholder de en lav koncentration af næringshæmmende faktorer.

»Hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder« er blevet tilføjet, da der er tale om råvarer svarende til »hørfrøkage«, som er bibeholdt i produktspecifikationen, og de er medtaget i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

»Majsensilage« og »kornbærme, tørret«, hvoraf sidstnævnte er rig på B-vitamin, er nu også blevet tilføjet til slutfedningsstadiet og er ideelle råvarer, der sikrer et passende spæklag hos svinene og, som på grund af deres høje fiberindhold fordøjes meget bedre af voksne svin end af unge svin.

Med hensyn til »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps« er »raps« for nylig blevet tilføjet til listen over råvarer, eftersom fremskridtene inden for genetik har gjort det muligt at udvælge nye sorter, der er fri for glukosinolater og erucasyre (næringshæmmende faktorer). Angivelsen er affattet således, at den svarer til den struktur, der anvendes for soja- og solsikkeprodukter.

Disse produkter var tidligere omfattet af en enkelt angivelse – »rapsskrå« – i forordning (EU) nr. 575/2011 og blev derefter opdelt i to angivelser – »rapsskrå« og »rapsskråfoder« – i 2013 i forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af raps. Det er ikke muligt at opstille en liste over alle fodermidler, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer af Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. For at sikre et passende spæklag er der i noterne til tabellen over tilladte råvarer fastsat et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet.

Med hensyn til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner« er procentsatsen blevet sat til 20 % i både vækst- og slutfedningsstadiet for at sikre, at svinene har et passende spæklag til produktionen af »Salame Cremona«. Eftersom råvarens råfedtindhold er et væsentligt kendetegn, er der fastsat et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet, og det er medtaget i noterne efter tabellen. Disse produkter var tidligere omfattet af en enkelt angivelse – »soja(bønne) skrå« – i forordning (EU) nr. 575/2011 og blev derefter opdelt i to angivelser – »soja(bønne)skrå« og »soja(bønne) skråfoder« – i 2013 i forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af sojabønner. Det er ikke muligt at opstille en liste over dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

Med hensyn til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« (nu fastsat til 10 %) er råvarens råfedtindhold vigtigt for at sikre, at svinene har et passende spæklag, der er egnet til fremstilling af »Salame Cremona«. Derfor er et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet medtaget i noterne til tabellen. Disse produkter var tidligere omfattet af en enkelt angivelse – »solsikkeskrå« – i forordning (EU) nr. 575/2011 og blev derefter opdelt i to angivelser – »solsikkeskrå« og »solsikkeskråfoder« – i 2013 i forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø. Det er ikke muligt at opstille en liste over dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

Henvisningen til tolerancerne for de enkelte råvarer gør det muligt at sikre overensstemmelsen med den gældende foderstoflovgivning, navnlig artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009.

Henvisningen til de måder, hvorpå foderrationen kan administreres, giver landmanden mulighed for at vælge, hvilken metode der skal anvendes.

Brugen af tilsætningsstoffer kan fremme fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer.

Definitionen af »kornbærme, tørret« er blevet præciseret ved at anvende ordlyden i punkt 1.12.9 i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

Den maksimale grænse for fedt (5 %) kombineret med linolsyregrænsen sikrer et optimalt spæklag for de svin, der anvendes til produktion af Salame Cremona. Disse to kriterier er afgørende, da råvarer, der er potentielle kilder til fedt, som kan have en negativ indvirkning på kvaliteten af svinenes spæklag, enten er blevet øget (majs) eller indført (lipider med smeltepunkt over 36 °C).

Fjernelsen af de kemiske parametre for træstof, råprotein, aske og gær, udtrykt som procent af tørstofindholdet i foderrationen, er hensigtsmæssig, da ændringerne af listen over og mængderne af råvarer sammen med de specifikke parametre, der indføres, sikrer, at foderrationerne er egnede til svin bestemt til produktion af Salame Cremona.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen i reglerne om fodring af svin i andet stadie, nu kendt som »slutfedningsstadiet«, tilføjer en henvisning til »tabellen over tilladte råvarer«, som er blevet indført for vækststadiet, med visse specifikationer, der er nødvendige for slutfedningsstadiet.

Begrundelse: Ændringen giver også et klart billede af det foder, der er tilladt i slutfedningsstadiet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen fjerner den øvre aldersgrænse på 15 måneder for slagtesvin.

Begrundelse: Det er hensigtsmæssigt at fjerne denne aldersgrænse, fordi den nyligt indførte vurdering af den enkelte slagtekrops vægt og de anvendte opdrætsmetoder betyder, at produktspecifikationen ikke længere behøver at indeholde en sådan grænse.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes kriteriet om en gennemsnitlig levende vægt pr. parti på 160 kg ± 10 % med en vægt af hver individuel slagtet tung svinekrop på mellem 110,1 kg og 180,0 kg, og det præciseres, at dette skal kontrolleres på slagtetidspunktet.

Begrundelse: Fjernelsen af kriteriet om levende vægt og medtagelsen af kriteriet om den individuelle slagtede vægt muliggør en mere præcis kontrol af kravene til de enkelte slagtede svin for at komme i betragtning, da det er en mere gennemsigtig, nøjagtig, målrettet og generelt bedre metode. Stigningen i svinenes vægt hænger sammen med den aktuelle tendens inden for europæisk svineavl som følge af forbedret genetik, dyrevelfærd og ernæring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fjernes bestemmelsen om de forhold, som landbrugere skal attestere i forbindelse med svin, der overføres mellem besætninger eller leveres til slagterier.

Begrundelse: Det er nødvendigt at fjerne denne bestemmelse, da den vedrører kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen erstatter henvisningerne til forordning (EØF) nr. 3220/84, Kommissionens beslutning 2001/468/EF af 8. juni 2001 og ministerielt dekret af 11. juli 2002 med en henvisning til gældende EU-lovgivning.

Begrundelse: De henvisninger, der er blevet fjernet, vedrører lovgivning, der ikke længere er i kraft, hvilket betyder, at ændringen er nødvendig og gør det muligt at bringe teksten i overensstemmelse med bestemmelserne i den gældende EU-lovgivning om klassificering af svinekroppe.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen erstatter udtrykket »i gennemsnit falder inden for de centrale klasser« med en henvisning til klasserne »U«, »R« og »O« i skalaen for handelsklassificering af svinekroppe, som er fastsat i gældende EU-lovgivning.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for mere præcist at angive, hvilke klasser slagtekroppe skal tilhøre, når råvaren til Salame Cremona BGB leveres, hvilket er til gavn for de erhvervsdrivende og kontrolsystemet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen indsætter en bestemmelse, hvorefter vægt- og klassificeringsdata for de enkelte slagtekroppe skal registreres på slagtetidspunktet.

Begrundelse: Ændringen præciserer det tidspunkt, hvor vægt og klassificering skal registreres for at lette den tilknyttede kontrol.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 16

Ændringen vedrører artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen fjerner bestemmelsen om de forhold, som slagterierne er ansvarlige for, samt attesteringen af overensstemmelse for hvert parti råvarer.

Begrundelse: Det er nødvendigt at fjerne denne bestemmelse, da den vedrører kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 17

Ændringen vedrører artikel 5.6 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår ordene »omhandlet i artikel 7«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi artikel 7 i den nye produktspecifikation indeholder en anden bestemmelse.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 7

Beskrivelse

Ændring 18

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 4.7 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om kontrolorganet.

Begrundelse: Dette er en nødvendig ajourføring for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 19

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omnummereres artikel 8 som artikel 7.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig i betragtning af produktspecifikationens nye artikelstruktur.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 20

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen erstatter udtrykket »EF-symbol, der er omhandlet i artikel 1 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1726/98« med »EU's BGB-symbol«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at gøre produktspecifikationen klarere, da Kommissionens forordning (EF) nr. 1726/98 ikke længere er i kraft.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Salame Cremona«

EU-referencenr.: PGI-IT-0265-AM01 — 15.9.2025

1. **Navn(e)**

»Salame Cremona«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Salame Cremona« er en pølsevare af modnet, råt kød og har ved markedsføring følgende egenskaber:

Vægt og størrelse

— vægt på modningstidspunktet: mindst 500 g

— diameter på fremstillingstidspunktet: mindst 65 mm

— længde på fremstillingstidspunktet: mindst 150 mm.

Kemiske og fysiske egenskaber

— samlet proteinindhold: mindst 20,0 %

— forholdet kollagen/protein: højst 0,10

— forholdet vand/protein: højst 2,00

— forholdet fedt/protein: højst 2,00

— pH-værdi: mindst 5,20.

Mikrobiologiske egenskaber:

— indhold af mesofile bakterier: > 1×10^7 kolonidannende bakterier pr. g, overvejende lactobacillus og coccus-bakterier.

Organoleptiske egenskaber:

— udseende: cylinderformet med uregelmæssigheder

— konsistens: kompakt, men eftergivende

— snitbillede: skiven udviser et ensartet kompakt snitbillede, med en typisk binding mellem kød og fedt, uden synlig afgrænsning mellem disse. Der er ingen synlige senerester

— farve: dyb rød

— lugt typisk, krydret.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Producenter, der ønsker at producere »Salame Cremona« med BGB-betegnelsen, skal nøje overholde den produktspecifikation, der er deponeret hos Den Europæiske Union. Alle faser af produktionen, saltning, blanding af ingredienserne, påfyldning i tarme, binding, tørring og modning i forbindelse med Salame Cremona finder sted i det område, der er angivet i punkt 4.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballering og udskæring skal under kontrolorganets tilsyn udelukkende finde sted i det produktionsområde, der er angivet i punkt 4, for at muliggøre kontrol, sikre sporbarhed og bevare produktets kvalitetsmæssige egenskaber.

Hvis emballeringen sker uden for det geografiske område, der er defineret i produktspecifikationen, vil det være umuligt at sikre en løbende kontrol i alle produktionsvirksomheder, hvilket vil give mangler ved BGB-certificeringssystemet. Disse mangler vil medføre, at det ikke længere vil være muligt at sikre en korrekt anvendelse af betegnelsen til skade for producenterne og forbrugerne. Med andre ord vil manglende sikring af, at emballeringsprocessen er underlagt kontrol, direkte føre til, at to andre grundlæggende elementer bortfalder: garantien for et ensartet kvalitetsniveau, som kontrolleres ved hver enkelt kontrol, og oprindelsesgarantien, dvs. garantien for fuldstændig sporbarhed gennem alle forarbejdningsfaser, herunder emballering.

Hvis der tillades emballering uden for det typiske geografiske område, vil dette ligeledes være til skade for kvaliteten af »Salame Cremona«, når produktet underkastes en varmebehandling med henblik på transport og opskæres på et senere tidspunkt og et andet sted, hvilket vil ændre produktets organoleptiske egenskaber.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Etiketten påføres følgende oplysninger med klar, uudslettelig skrift, trykt med større typer end al anden tekst: »Salame Cremona« og »Indicazione Geografica Protetta« (beskyttet geografisk betegnelse) og/eller forkortelsen IGP (BGB). Disse oplysninger oversættes til det sprog, der tales, der hvor produktet sælges.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte. Dog er det tilladt at anføre person- eller virksomhedsnavne eller private mærker, forudsat at der ikke er tale om anprisning eller vildledende oplysninger. EU-symbolet for BGB skal også fremgå af etiketten.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det område, hvor »Salame Cremona« fremstilles, omfatter følgende regioner: Lombardiet, Emilia-Romagna, Piemonte og Veneto.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ produktets kvalitet

☐ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

»Salame Cremona« er kendt og har et godt omdømme: Produktet udstilles traditionelt på fødevaremesser i ikke blot Po-dalen, men også ofte på de vigtigste markeder i ind- og udland, hvilket berettiger ansøgningen om en beskyttet geografisk betegnelse. Dette underbygges også af, at »Salame Cremona« optræder på de lister over de vigtigste italienske landbrugsfødevarer med oprindelsesbetegnelser, som er anført i de bilaterale aftaler om beskyttelse af geografiske oprindelsesbetegnelser, der blev indgået mellem Italien og andre europæiske lande i årene 1950-1970 (Tyskland, Frankrig, Østrig og Spanien).

Produktionen af salami er tæt knyttet til det lokale svineopdræt, der går tilbage til romertiden. Produktionen af »Salame Cremona« er nært forbundet med de lokale forhold, dvs. svineavl i tilknytning til ostefremstilling og majsdyrkning, som med tiden har fået stor udbredelse, først i Cremona og siden i Po-dalen.

Den fuldstændige og vellykkede synergi mellem den typiske produktion og det pågældende område, der især er præget af et tåget og ret vindstille klima, giver »Salame Cremona« produktets unikke og dermed identificerbare kendetegn af at være en pølsevare, der er meget aromatisk, blød og mild.

Jordbundsforholdene er typiske for dette alluviale område, som i mange århundreder har været brugt til svineavl, først i form af familiebrug og siden i stadig mere professionel målestok. Produktionsområdet består af meget ensartet landskab i denne del af Po-dalen: helt fladt, gennemskåret af floder og kanaler og bevokset med afgrøder, især græs og majs. Klimaet i hele produktionsområdet er ret koldt, fugtigt og tåget efterår og vinter, foråret er tempereret og regnfuldt, mens sommeren er præget af relativt høje temperaturer, med ret hyppige, kortvarige og meget kraftige regnskyl.

Alt dette ville imidlertid ikke have været tilstrækkeligt til at frembringe den karakteristiske kvalitet, der er nødvendig for »Salame Cremona«, uden den menneskelige faktor: Med tiden er meget specifikke teknikker til tilberedning og modning af salami blevet perfektioneret i produktionsområdet.

Også i vore dage fremstilles »Salame Cremona« ved hjælp af de traditionelle metoder, om end i kombination med moderne teknologi.

Produktets særlige egenskaber og omdømme bygger således fortsat på to fundamentale og uundværlige elementer, nemlig det lokale klima i forening med de faglige kundskaber, som endnu i dag er nødvendige til fremstilling af »Salame Cremona«.

De vigtigste historiske dokumenter, som klart vidner om produktets oprindelse og dets tilknytning til området, stammer helt tilbage fra 1231 og opbevares i Cremonas statsarkiv. De viser, at Cremona-området og de omliggende stater handlede med svin og svinekødsprodukter. Af en række renæssance-dokumenter i »Litterarum« og »Fragmentorum« fremgår det ikke blot klart, at pølsevaren fandtes, men også, at den spillede en vigtig rolle i det produktionsområde, som er anført i produktspecifikationen. Det fremgår af rapporterne om biskop Cesare Speciano (1599-1606) visitats i nonneklostrene i området, at der »på fastefrie dage« også blev uddelt en vis mængde »salame«, som altså således indgik i den daglige kost.

Endnu i dag gør »Salame Cremona« sig stærkt gældende på de vigtigste fødevaremesser i Lombardiet og i Po-dalen. De foreliggende sociale og økonomiske data vidner om det store antal producenter, der forarbejder svinekød i Po-dalen; denne aktivitet har bredt sig på grund af de gode muligheder for integration med mejeri- og osteproduktion samt korndyrkning (i første række majs).

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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