C/2025/6442

1.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6442)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Salame Cremona“

EU-Nr.: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Salame Cremona“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forestry - Department for Food Sovereignty and Equestrian Sports - Office PQA 1

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation der g.g.A. „Salame Cremona“ handelt es sich um Standardänderungen, da sie

— keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen und

— nicht das Risiko bergen, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 46 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen oder der Zusammenhang gemäß Artikel 46 Absatz 2 Buchstabe b für geschützte geografische Angaben verloren geht, und

— nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses führen.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 4.4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über den Ursprungsnachweis umformuliert, wobei festgelegt wird, dass alle an der Erzeugungskette für die g.g.A. „Salame Cremona“ Beteiligten überwacht und der Kontrolle der Kontrollstelle unterstellt werden müssen, um sicherzustellen, dass das Erzeugnis, dessen Name eingetragen ist, rückverfolgbar ist.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um die Produktspezifikation mit den Anforderungen der geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union in Einklang zu bringen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die genetische Abstammung der weiblichen und männlichen Zuchttiere genauer festgelegt, wobei alle zulässigen Kreuzungskombinationen angegeben werden.

Begründung: Mit der Änderung werden die zulässigen Kreuzungskombinationen genau angegeben. Die Prüfung der Rassen und Kreuzungstypen sowohl der Mutter- als auch der Vatertiere ist wichtig, um die Merkmale von schweren Schweinen aufrechtzuerhalten, insbesondere im Hinblick auf die Vereinbarkeit mit den drei Referenzrassen des italienischen Zuchtbuchs für schwere Schweine.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 3

Nummer 5.1 der Produktspezifikation; keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine erläuternde Tabelle zu den genetischen Merkmalen der Schweine mit Angabe der zulässigen und unzulässigen Kreuzungskombinationen hinzugefügt.

Begründung: Die Aufnahme der Tabelle ermöglicht ein besseres Verständnis der Festlegung der einzig möglichen Kreuzungskombinationen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassenen Kreuzungstypen verwiesen.

Begründung: Der Verweis auf die Liste und ihre Aktualisierung ermöglichen eine bessere Überwachung der Erzeugungskette.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis auf das Verbot der Verwendung reinrassiger Tiere der Rassen Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spotted Poland gestrichen.

Begründung: Die Änderung ist angemessen, da das Verbot der Verwendung dieser Rassen sowohl in der neu eingeführten Liste zulässiger und unzulässiger Kreuzungskombinationen als auch in der Tabelle zum Ausdruck gebracht wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: In der Änderung wird die in der geltenden Produktspezifikation beschriebene Phase der Fütterung von Schweinen zwischen 30 kg und 80 kg Lebendgewicht als „Vormast“ definiert, wobei präzisiert wird, dass die Phase der Vormast nach dem Säugen und Absetzen beginnt.

Begründung: Die Definition des Begriffs „Vormast“ ist angebracht, um zu verdeutlichen, dass es sich um eine wichtige Phase des Erzeugungsverfahrens handelt, in der die Schweine mit allen nach den geltenden Vorschriften zulässigen Futtermitteln gefüttert werden dürfen, um sicherzustellen, dass die Anforderungen in Bezug auf den Nährstoffbedarf, das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere erfüllt werden, wobei diese Phase auf das Säugen und Absetzen folgt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Höchstgewicht am Ende der Phase, die nunmehr „Vormast“ genannt wird, von 80 kg auf 85 kg erhöht.

Begründung: Diese Erhöhung hängt mit den Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie mit der Anwendung von Tierschutzstandards (Richtlinie 2008/120/EG) zusammen, die zu einer allgemeinen Verbesserung der Wachstumsfähigkeit der Schweine geführt haben.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die drei Tabellen der Produktspezifikation über die in der ersten Phase (30-80 kg) und in der zweiten Phase (über 80 kg) zugelassenen Futtermittel sowie die festgelegten zusätzlichen Anforderungen zusammengeführt und in der „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ zusammengefasst, die für die Vormastphase eingeführt wurde und auch für die Endmastphase verwendet werden soll.

Die Bezeichnung der folgenden Futtermittel wird geändert und an die Nomenklatur der Europäischen Union gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angepasst:

— Der italienische Begriff für „Mais“ wird von „mais“ in „granturco“ geändert.

— Die italienische Bezeichnung „semolina“ (Grieß) wird in „farina“ (Mehl) geändert.

— Die Bezeichnung „getrocknete Luzerne“ wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ geändert.

— Der italienische Begriff „lino, expeller“ (Leinexpeller) wird in „panello di lino“ (Leinkuchen) geändert, dem „Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ beigefügt werden.

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze“ werden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger“ geändert.

— „Bier- und/oder Torula-Hefe“ wird in „Hefen“ geändert.

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen“ wird in „Maiskeimmehl“ geändert.

— „Brennereiabfallprodukte“ wird in „getrocknete Schlempe“ geändert, wobei präzisiert wird, dass diese „als Erzeugnis der Alkoholherstellung“ gilt, „die bei der Fermentation und Destillation von Maische aus Getreidekörnern und/oder anderen stärke- und zuckerhaltigen Erzeugnissen gewonnen wird“.

— „Zuckerrüben, getrocknete Pulpe“ wird in „getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ geändert.

— „Heringsmehl“ wird in „Fischmehl“ geändert.

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „Entkernte Johannisbrotschoten“

— „Eiweißlysate“

— „Getrocknete Kartoffeln“

— „Maniok“

— „Zuckerrüben, gepresste und silierte nasse Pulpe“

— „Sonnenblumenextraktionsschrot“

— „tierische Proteine, sofern per Gemeinschaftsrecht zulässig“.

Der spezifische Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ nur in der Vormastphase (ihr Anteil wird auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt)

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf bis zu 10 %)

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %)

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %)

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %)

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %)

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %)

— „getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %)

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %).

Die folgenden Futtermittel werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Vollkolben-Maismehl“;

— „getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“;

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen;

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“;

— „geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in zwei Einträge „Erbsen“ und „andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf 10 % erhöht wird.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die in einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- als auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert und ihr Anteil wird auf bis zu 10 % erhöht.

In Anmerkung 4 der Tabelle wird für die Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wird geändert, indem die Angabe des Anteils von 10 % gestrichen wird.

Die Möglichkeit der Verwendung von Zusatzstoffen wird hinzugefügt.

Ein spezifischer Hinweis wird aufgenommen, wonach die Futterration entweder in flüssiger Form unter Verwendung von Wasser und/oder Molke und/oder Buttermilch oder in trockener Form verabreicht werden kann.

Der Höchstgehalt an Fett in der Trockenmasse des Futters wird für beide Phasen auf 5 % festgesetzt.

Die chemischen Parameter für Rohfasern, Rohprotein, Asche und Hefe, ausgedrückt als Prozentsatz der Trockenmasse in der Futterration, werden gestrichen.

Begründung: Durch die Aufnahme der zusammengeführten „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ für die Vormast- und die Endmastphase sowie die Streichung der drei vorherigen Tabellen wird die Lesbarkeit und Anwendung der Produktspezifikation erleichtert und die Überwachung unterstützt.

Die für die Futtermittel verwendete Terminologie wird ebenfalls an die Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angeglichen. Diese Aktualisierung der Terminologie ist notwendig, um die Art des erwähnten Futtermittels besser zu verdeutlichen.

Die Futtermittel „entkerntes Johannisbrot“, „Proteinlysate“, „getrocknete Kartoffeln“, „Maniok“, „Zuckerrüben, gepresste und silierte nasse Pulpe“ und „Sesam-Extraktionsschrot“ werden gestrichen, da diese Futtermittel aus technischen oder qualitätsbezogenen Gründen, aufgrund ihrer schwierigen Beschaffung oder ihres geringen Nährwerts kaum bei der Fütterung von schweren Schweinen verwendet werden.

„Tierische Proteine“ werden gestrichen, da sie aufgrund der in jüngster Vergangenheit eingeführten gesetzlichen Beschränkungen für Fleischmehl nicht mehr verwendet werden.

Der Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen, da dieser unter die Kategorie „andere Getreidearten“ fällt.

Der Anteil, zu dem „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ verwendet werden darf, wird erhöht, da es sich um ein Futtermittel mit hohem Proteingehalt handelt, der für die Ernährung nützlich und sehr leicht verdaulich ist.

Die zulässigen Mengen von „Buttermilch“ (während der Vormastphase), „Mais“, „Sorghum“, „Weizen“, „Triticale“, „getrockneten Zuckerrübenschnitzeln“, „hochtemperaturgetrockneten Luzernen“ und „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird erhöht, da diese Futtermittel seit jeher die Grundlage der traditionellen Ernährung schwerer Schweine bilden und angesichts der in den letzten zehn Jahren im Futtermittelsektor erzielten Fortschritte auch dazu beitragen, die Ballaststoffaufnahme und die Vitalfunktionen der Schweine zu verbessern.

Die Verwendung von „Fetten mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“ wird sowohl für die Vormast- als auch für die Endmastphase eingeführt, da durch den Grenzwert von 5 % für den Fettgehalt der Trockenmasse und den Grenzwert von 2 % für Linolsäure sichergestellt wird, dass die Schweine eine geeignete Fettschicht aufweisen, wenn in der Endmastphase Schmalz verwendet wird.

„Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“ wird hinzugefügt, da Soja eine Energiequelle ist, die für den Energiebedarf von Schweinen in der Vormastphase essenziell ist.

„Vollkolben-Maismehl“ ist ein Futtermittel mit einem hohen Ballaststoffanteil, das als Alternative zur Kleie verwendet wird, um die Schweine mit Ballaststoffen zu versorgen.

Durch den höheren Anteil an „Erbsen“ wird eine geeignete Fettschicht der Schweine sichergestellt, da Erbsen im Gegensatz zu anderen Leguminosen eine geringe Konzentration an Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert aufweisen.

„Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ werden hinzugefügt, da es sich um Futtermittel handelt, die „Leinexpeller“ ähneln (der in der Produktspezifikation weiterhin enthalten ist) und die unter die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission fallen.

„Silomais“ und „getrocknete Schlempe“ (die reich an Vitamin B ist) dürfen nun auch in der Endmastphase verfüttert werden, da sie ideale Futtermittel sind, um eine geeignete Fettschicht der Schweine sicherzustellen, und aufgrund ihres hohen Ballaststoffanteils wesentlich besser von ausgewachsenen Schweinen als von Jungschweinen verdaut werden können.

In Bezug auf „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“, wird „Raps“ als neuer Eintrag in die Futtermitteltabelle aufgenommen, da die genetische Verbesserung die Auswahl neuer Sorten ermöglicht hat, die frei von Glucosinolaten und Erucasäure sind (Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert). Zudem wird der Eintrag so formuliert, dass er der Struktur für Soja- und Sonnenblumenerzeugnisse entspricht.

Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Rapsextraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Raps-Extraktionsschrot“ und „Raps-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Es ist nicht möglich, alle Einzelfuttermittel aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern. Zudem wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt, um eine geeignete Fettschicht zu gewährleisten.

Bei den „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ wird sowohl für die Vormastphase als auch für die Endmastphase ein Anteil von 20 % festgelegt, um eine für die Erzeugung von „Salame Cremona“ geeignete Fettschicht der Schweine zu gewährleisten. Da der Rohfettgehalt des Futtermittels ein wesentliches Merkmal ist, wird ein Rohfettgehalt von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt und in die Anmerkungen zur Tabelle aufgenommen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“ und „Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

Für „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird ein Anteil von 10 % festgelegt: Der Rohfettgehalt des Futtermittels ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Schweine eine für die Erzeugung von „Salame Cremona“ geeignete Fettschicht aufweisen, daher wird ein Rohfettgehalt von höchstens 2,5 % der Trockenmasse in die Anmerkungen zur Tabelle aufgenommen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ und „Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel ermöglicht die Angleichung an die geltenden Rechtsvorschriften im Futtermittelbereich unter Bezugnahme auf Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

Durch den Hinweis auf die Möglichkeiten der Verabreichung der Futterration kann der Landwirt wählen, welche Methode verwendet werden soll.

Die Verwendung von Zusatzstoffen kann die Verdauung und Nährstoffaufnahme unterstützen.

Die Definition von „getrockneter Schlempe“ wird durch die Verwendung des Wortlauts aus Ziffer 1.12.9 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission präzisiert.

Durch den oberen Grenzwert für den Fettgehalt (5 %), in Kombination mit dem Grenzwert für Linolsäure, wird sichergestellt, dass die für die Erzeugung von „Salame Cremona“ verwendeten Schweine eine optimale Fettschicht aufweisen. Diese beiden Kriterien sind von wesentlicher Bedeutung, da Futtermittel, die potenzielle Fettquellen darstellen und sich negativ auf die Qualität der Fettschicht der Schweine auswirken können, entweder erhöht (Mais) oder eingeführt (Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C) werden.

Die Streichung der chemischen Parameter für Rohfasern, Rohprotein, Asche und Hefe, ausgedrückt als Prozentsatz der Trockenmasse in der Futtermittelration, ist angemessen, da die Änderungen der Liste und der Mengen der Futtermittel zusammen mit den eingeführten spezifischen Parametern gewährleisten, dass die Futterrationen für zur Erzeugung von „Salame Cremona“ bestimmte Schweine geeignet sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung der Vorschriften für die Fütterung von Schweinen in der zweiten Phase, die nun als „Endmastphase“ bezeichnet wird, wird ein Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ hinzugefügt, mit bestimmten für die Endmastphase erforderlichen Spezifikationen.

Begründung: Diese Änderung vermittelt ein klares Bild der zulässigen Futtermittel, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die obere Altersgrenze von 15 Monaten für Schweine bei der Schlachtung aufgehoben.

Begründung: Die Streichung dieser Altersgrenze ist angemessen, da die Produktspezifikation aufgrund der neu eingeführten Bewertung des individuellen Schlachtkörpergewichts und der angewandten Haltungsmethoden eine solche Grenze nicht mehr enthalten muss.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 11

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird beim schweren Schwein das Kriterium des durchschnittlichen Lebendgewichts einer Charge von 160 kg ± 10 % durch das Kriterium eines individuellen Schlachtkörpergewichts zwischen 110,1 kg und 180,0 kg, das zum Zeitpunkt der Schlachtung zu erfassen ist, ersetzt.

Begründung: Durch die Streichung des Lebendgewichts und die Einführung des Kriteriums des individuellen Schlachtkörpergewichts kann genauer kontrolliert werden, ob ein Schwein die Voraussetzungen für die Schlachtung erfüllt, da es sich um eine transparentere, genauere, gezieltere und verbesserte Methode handelt. Das höhere Gewicht der Schweine hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der europäischen Schweinehaltung zusammen, die auf Verbesserungen in den Bereichen Genetik, Tierwohl und Ernährung zurückzuführen ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 12

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über die von den Landwirten zu bescheinigenden Aspekte in Bezug auf Schweine, die zwischen Beständen verlegt oder an Schlachthöfe geliefert werden, gestrichen.

Begründung: Die Streichung dieser Bestimmung ist notwendig, da sie das Kontrollsystem betrifft.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 13

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Verweise auf die Verordnung (EWG) Nr. 3220/84, den Beschluss 2001/468/EG der Kommission vom 8. Juni 2001 und den Ministerialerlass vom 11. Juli 2002 durch einen Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union ersetzt.

Begründung: Die gestrichenen Verweise beziehen sich auf Rechtsvorschriften, die nicht mehr in Kraft sind, weshalb die Änderung notwendig ist; nunmehr ist die Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union über die Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern hergestellt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 14

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Ausdruck „die im Durchschnitt in die mittleren Handelsklassen einzustufen sind“ durch einen Verweis auf die Klassen „U“, „R“ und „O“ der Handelsklassifizierung für Schweineschlachtkörper ersetzt, die in den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegt ist.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um im Interesse der Marktteilnehmer und des Kontrollsystems genauer anzugeben, zu welchen Klassen die Schlachtkörper gehören müssen, um als Rohstoff für „Salame Cremona“ g.g.A. verwendet werden zu können.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 15

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Bestimmung eingefügt, nach der die Daten über das Gewicht und die Klassifizierung der einzelnen Schlachtkörper zum Zeitpunkt der Schlachtung zu erfassen sind.

Begründung: Mit der Änderung wird eindeutig festgelegt, zu welchem Zeitpunkt Gewicht und Klassifizierung zu erfassen sind, um die damit verbundenen Kontrollen zu erleichtern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 16

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über die Zuständigkeiten der Schlachthöfe und die Konformitätsbescheinigung für jede Rohstoffcharge gestrichen.

Begründung: Die Streichung dieser Bestimmung ist notwendig, da sie das Kontrollsystem betrifft.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 17

Die Änderung betrifft Nummer 5.6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis auf Nummer 7 gestrichen.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, da Nummer 7 der neuen Produktspezifikation eine andere Bestimmung enthält.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7

Beschreibung

Änderung 18

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 4.7 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über die Kontrollstelle gestrichen.

Begründung: Dies ist eine notwendige Aktualisierung, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union in Einklang zu bringen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 19

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird Nummer 8 in Nummer 7 geändert.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Gliederung der Nummern der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 20

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Durch die Änderung wird der Ausdruck „Gemeinschaftslogo gemäß Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 1726/98 der Kommission“ durch den Wortlaut „Logo der Europäischen Union für eine g.g.A.“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um die Produktspezifikation verständlicher zu formulieren, da die Verordnung (EG) Nr. 1726/98 der Kommission nicht mehr in Kraft ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Salame Cremona“

EU-Nr.: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025

1. **Name(n)**

„Salame Cremona“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der aufgeführte Name gilt*

„Salame Cremona“ ist eine getrocknete Rohwurstware in Darmhülle, die beim Inverkehrbringen zum Verzehr folgende Merkmale aufweist:

Äußere physikalische Merkmale:

— Gewicht am Ende Reifung mindestens 500 g

— Durchmesser bei der Zubereitung mindestens 65 mm

— Länge bei der Zubereitung mindestens 150 mm

Chemisch-physikalische Merkmale:

— Gesamteiweißgehalt: mindestens 20,0 %

— Verhältnis Kollagen/Eiweiß: maximal 0,10

— Verhältnis Wasser/Eiweiß: maximal 2,00

— Verhältnis Fett/Eiweiß: maximal 2,00

— pH-Wert: 5,20 oder höher.

Mikrobiologische Eigenschaften:

— mesophile koloniebildende Einheiten insgesamt: > 1×10^7 pro Gram, vorwiegend Milchsäurebakterien und Coccaceae.

Organoleptische Eigenschaften:

— Aussehen: zylindrische, stellenweise unregelmäßige Form;

— Konsistenz: das Erzeugnis sollte kompakt und weich sein;

— Anschnitt: Der feste und gleichmäßige Anschnitt ist durch die typische Verbindung von Muskel- und Fettanteilen gekennzeichnet, die nicht klar voneinander abgegrenzt sind (sog. „smelmato“). Keine sichtbaren Knorpel;

— Farbe: intensiv rot;

— Geruch: typischer würziger Duft.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Betriebe, die die g.g.A. „Salame Cremona“ herstellen wollen, müssen die bei der EU hinterlegte Spezifikation genau einhalten. Alle Erzeugungsschritte für die Herstellung von „Salame Cremona“ (Salzen, Mischen der Zutaten, Eingeben in die Därme, Abbinden, Trocknen und Reifung) finden in dem unter Punkt 4 spezifizierten Gebiet statt.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Verpacken und Portionieren darf unter Aufsicht der Kontrollstelle nur in dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet erfolgen, damit die Kontrolle und Herkunftssicherung gewährleistet sind und die qualitativen Merkmale des Erzeugnisses nicht verfälscht werden.

Erfolgte die Verpackung außerhalb des in der Produktspezifikation angegebenen geografischen Gebiets, wäre eine ständige Überwachung der Erzeugerbetriebe unmöglich, mit gravierenden Mängeln bei der g.g.A.-Bescheinigung als Folge. Zum Schaden der Erzeuger und Verbraucher ließe sich eine vorschriftsmäßige Verwendung der Bezeichnung nicht mehr gewährleisten. Würde also die Verpackung nicht kontrolliert, blieben damit zwangsläufig auch zwei weitere Grundprinzipien der Regelung unberücksichtigt: die Garantie, dass die Qualität gewahrt bleibt, weil sie bei allen Kontrollen überprüft wird, und die gesicherte Herkunft, d. h. dass lückenlos, in jeder Verarbeitungsstufe einschließlich der Verpackung, nachvollzogen werden kann, woher das Ausgangsmaterial stammt.

Außerdem litte auch die Qualität der „Salame Cremona“ Schaden, wäre die Verpackung außerhalb des typischen Erzeugungsgebiets zulässig, da das Erzeugnis für die Beförderung und das räumlich und zeitlich entfernte Zerteilen wärmebehandelt werden müsste, was die organoleptischen Eigenschaften der Wurst verändern würde.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf dem Etikett müssen deutlich, unverwischbar und mit größeren Lettern als andere Hinweise der Name Salame Cremona und der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ und/oder die Abkürzung „IGP“ zu erkennen sein. Der letztgenannte Hinweis ist in die Sprache des Landes zu übersetzen, in dem das Erzeugnis verkauft wird.

Hinweise auf weitere nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Gestattet sind dagegen die Angabe von Namen, Firmenzusätze oder private Markenzeichen, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer irreführen. Das Logo der Europäischen Union für eine g.g.A. muss ebenfalls auf dem Etikett erscheinen.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

„Salame Cremona“ wird in folgenden Regionen hergestellt: Lombardei, Emilia Romagna, Piemont und Venetien.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet basiert auf

☑ dem Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☐ anderen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

„Salame Cremona“ genießt eine durch ihre traditionelle Präsenz auf den Lebensmittelmessen in der Poebene und auf den wichtigsten inländischen und internationalen Märkten bezeugte hohe Bekanntheit und Wertschätzung, die den Antrag auf Anerkennung der geschützten geografischen Angabe rechtfertigt. Ein weiterer Beleg ist die Einbeziehung von „Salame Cremona“ in die Listen der wichtigsten italienischen Lebensmittel mit Herkunftsbezeichnung, die 1950-1970 Bestandteil von bilateralen Verträgen zwischen Italien und anderen europäischen Staaten (Deutschland, Frankreich, Österreich und Spanien) zum Schutz von geografischen Ursprungsbezeichnungen waren.

Die Herstellung von Salami ist in engem Zusammenhang mit den örtlichen Schweinehaltungsbetrieben zu sehen, die sich bis in die römische Zeit zurückverfolgen lassen. Die „Salame Cremona“ ist seit Langem eng mit der Gegend verbunden und aus der Schweinehaltung hervorgegangen, die sich im Zusammenhang mit der Käseherstellung und dem Maisanbau zunächst um Cremona und dann in der gesamten Poebene entwickelt hat.

Das vollkommene und gelungene Zusammenspiel von typischer Erzeugung und dem einschlägigen Gebiet, das sich durch ein nebliges und windarmes Klima auszeichnet, verleiht der „Salame Cremona“ die einzigartigen und damit wiedererkennbaren Eigenschaften einer süßen, milden und sehr aromatisierten Wurst.

Im Erzeugungsgebiet von Salame Cremona mit der typischen Bodenbeschaffenheit von Schwemmland wurde Jahrhunderte lang Schweinezucht betrieben, zunächst in Familienbetrieben und später immer stärker auch in Gewerbebetrieben. Die Landschaft des Erzeugungsgebiets ist im Raum der Poebene sehr gleichförmig: eine einheitliche, von Flüssen und Kanälen durchzogene Ebene mit einer Vegetation, die insbesondere von Wiesen und Maisfeldern geprägt ist. Das Klima ist im gesamten Erzeugungsgebiet gekennzeichnet durch einen relativ strengen, sehr feuchten und nebligen Herbst und Winter und einen milden und regenreichen Frühling, während im Sommer hohe Temperaturen mit häufigen und starken Regenschauern herrschen.

Diese Bedingungen allein reichen aber nicht aus, um der „Salame Cremona“ diese qualitativen Merkmale zu verleihen, hierzu haben auch die Menschen beigetragen, die in dem Erzeugungsgebiet besondere Zubereitungs- und Reifungsverfahren entwickelt haben.

Auch heute noch ist „Salame Cremona“ ein Produkt, dessen Herstellung sich auf die traditionellen Verfahren stützt, auch wenn diese sich bei der Verarbeitung mit neuen Technologien verbinden.

Die durch das Klima bestimmte Umwelt und die Menschen, die sich durch das besondere Geschick bei der Herstellung von „Salame Cremona“ auszeichnen, sind also noch heute entscheidende und unersetzliche Faktoren, die die Besonderheit und die Wertschätzung dieses Produkts gewährleisten.

Die wichtigsten historischen Urkunden, die eindeutig die Herkunft dieses Erzeugnisses und seine Verbindung mit dem Gebiet bezeugen, stammen aus dem Jahr 1231 und werden im staatlichen Archiv von Cremona aufbewahrt. Sie bestätigen den Handel mit Schweinen und Fleischzubereitungen zwischen dem Gebiet Cremona und den umliegenden Staaten. Die Dokumente aus der Renaissance, die in der Schriften- und Fragmentenabteilung des staatlichen Archivs aufbewahrt werden, beweisen eindeutig das Vorhandensein und insbesondere auch die Bedeutung des Produkts Salami in dem Erzeugungsgebiet der Produktspezifikation. In den Berichten, die anlässlich des Besuchs des Bischofs Cesare Speciano (1599-1606) in den Nonnenklöstern dieses Gebiets verfasst wurden, wird erwähnt, dass „im täglichen Leben“, „an Tagen mit fetter Kost“ auch eine bestimmte Menge Salami verteilt wurde.

„Salame Cremona“ ist auch heute noch fester Bestandteil der Lebensmittelmessen, die in der Lombardei und der Poebene veranstaltet werden. Sozioökonomische Hinweise zeugen vom Vorhandensein zahlreicher Schweinefleischverarbeitungsbetriebe in der Poebene, die sich infolge der engen Verflechtung mit der Milchverarbeitungsindustrie und dem Getreideanbau, insbesondere dem Maisanbau, ausgebreitet haben.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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