Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6442

1.12.2025

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2025/6442)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

**«Salame Cremona»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Salame Cremona»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

*Ονομασία*

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Ιππασίας — Υπηρεσία PQA 1

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ Salame Cremona:

— δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας· και

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού που αναφέρεται στο άρθρο 46 παράγραφος 1 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή του δεσμού που αναφέρεται στο άρθρο 46 παράγραφος 2 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 4

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αναδιατυπώνει τη διάταξη σχετικά με την απόδειξη προέλευσης, διευκρινίζοντας ότι είναι αναγκαίο όλα τα μέρη που συμμετέχουν στην αλυσίδα παραγωγής της ΠΓΕ να παρακολουθούνται και να τίθενται υπό τον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου, ώστε να διασφαλίζεται η δυνατότητα παρακολούθησης και η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος του οποίου η ονομασία είναι καταχωρισμένη.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι απαραίτητη προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με τις απαιτήσεις που ορίζει η ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσδιορίζει τη γενετική προέλευση της πρώτης ύλης, αναφέροντας όλους τους πιθανούς γενετικούς συνδυασμούς που είναι αποδεκτοί τόσο για τα αρσενικά όσο και για τα θηλυκά ζώα αναπαραγωγής.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι επιτρεπόμενοι συνδυασμοί των διασταυρώσεων αναπαραγωγής. Η αξιολόγηση της φυλής και του γενετικού τύπου αμφότερων των ζώων αναπαραγωγής είναι σημαντική για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των χοίρων βαρέος τύπου, ιδίως όσον αφορά την αξιολόγηση της συμβατότητας με τις τρεις φυλές αναφοράς που περιλαμβάνονται στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας) και προορίζονται για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 3

Άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος· το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ένας πίνακας στον οποίο επεξηγούνται οι γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους και παρουσιάζονται οι επιτρεπόμενοι και μη επιτρεπόμενοι συνδυασμοί.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του πίνακα παρέχει μεγαλύτερη σαφήνεια όσον αφορά τον ορισμό των μόνων δυνατών συνδυασμών γενετικής διασταύρωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Αιτιολόγηση: Η παραπομπή στον κατάλογο και στην επικαιροποίησή του καθιστούν δυνατή την καλύτερη παρακολούθηση της αλυσίδας του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, καταργείται η παραπομπή στην απαγόρευση σχετικά με τη χρήση καθαρόαιμων ζώων των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc και Spotted Poland.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι ενδεδειγμένη, διότι η απαγόρευση σχετικά με τη χρήση αυτών των φυλών διατυπώνεται τόσο στον νεοεισαχθέντα κατάλογο των επιτρεπόμενων και μη γενετικών συνδυασμών, όσο και στον πίνακα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση ορίζει την «ανάπτυξη» —η οποία περιγράφεται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος ως το στάδιο σίτισης των χοίρων ζώντος βάρους μεταξύ 30 kg και 80 kg— διευκρινίζοντας ότι η ανάπτυξη είναι το στάδιο μετά τον θηλασμό και τον απογαλακτισμό.

Αιτιολόγηση: Είναι σκόπιμο να διευκρινιστεί το στάδιο της «ανάπτυξης» για να καταστεί σαφής η ύπαρξη ενός σημαντικού σταδίου της μεθόδου παραγωγής, κατά το οποίο οι χοίροι μπορούν να τρέφονται με όλες τις επιτρεπόμενες από τους ισχύοντες κανόνες πρώτες ύλες για να εξασφαλιστεί η κάλυψη των διατροφικών τους αναγκών, η καλή διαβίωση και η υγεία τους· το στάδιο αυτό έπεται του θηλασμού και του απογαλακτισμού.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αυξάνεται το μέγιστο βάρος στο τέλος του σταδίου που ονομάζεται πλέον «ανάπτυξη» από 80 kg σε 85 kg.

Αιτιολόγηση: Η αύξηση αυτή συνδέεται με τις εξελίξεις στη γενετική και τη διατροφή, καθώς και με την εφαρμογή των προτύπων για την καλή διαβίωση των ζώων (οδηγία 2008/120/ΕΚ), τα οποία επέφεραν μια γενικότερη βελτίωση της αναπτυξιακής ικανότητας των χοίρων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, οι τρεις πίνακες των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τις ζωοτροφές που επιτρέπονται κατά το πρώτο στάδιο (30-80 kg) και κατά το δεύτερο στάδιο (άνω των 80 kg), καθώς και οι πρόσθετες προβλεπόμενες απαιτήσεις, συγχωνεύονται και συνδυάζονται στον «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών», ο οποίος εισάγεται για το στάδιο της ανάπτυξης και πρέπει επίσης να χρησιμοποιείται για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— η «αφυδατωμένη μηδική» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «lino, expeller», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— η «ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρονται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη λέξη «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», ενώ διευκρινίζεται ότι ως τέτοια «νοούνται τα προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή αλκοόλης με ζύμωση και απόσταξη πολτού σπόρων δημητριακών και/ή άλλων αμυλωδών και σακχαρούχων προϊόντων»·

— τα «τεύτλα, αφυδατωμένη πούλπα» αναφέρονται πλέον ως «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων»·

— το «άλευρο ρέγγας» αναφέρεται πλέον ως «ιχθυάλευρο».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες διαγράφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»·

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»·

— «αφυδατωμένες πατάτες»·

— «μανιόκα»·

— «τεύτλα, συμπιεσμένη και ενσιρωμένη υγρή πούλπα»·

— «πλακούντες εκχυλισμένων ηλιανθόσπορων»·

— «ζωικές πρωτεΐνες, εφόσον επιτρέπεται από την κοινοτική νομοθεσία».

Η ειδική αναφορά στη «βρώμη» διαγράφεται.

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας)·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθή» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σίτος» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «μπιζέλια και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «μπιζέλια» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («μπιζέλια» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης ορίζεται σε έως 20 %.

Το «άλευρο εκχύλισης ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» και το ποσοστό χρήση τους αυξάνεται σε έως 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβόσπορων.

Τροποποιείται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με την απαλοιφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης προσθέτων.

Εισάγεται ειδική αναφορά στη δυνατότητα χορήγησης του σιτηρεσίου είτε σε υγρή μορφή, με τη χρήση νερού και/ή τυρογάλακτος και/ή βουτυρογάλακτος, είτε σε ξηρή μορφή.

Το ανώτατο όριο του λίπους επί ξηράς ουσίας της διατροφής ορίζεται σε 5 % για αμφότερα τα στάδια.

Διαγράφονται οι χημικές παράμετροι για τις ακατέργαστες ινώδεις ουσίες, τις ακατέργαστες πρωτεΐνες, την τέφρα και τη ζύμη, εκφραζόμενες ως ποσοστό της ξηράς ουσίας στο σιτηρέσιο.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του συγχωνευμένου «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο τελικής πάχυνσης, καθώς και η διαγραφή των τριών προηγούμενων πινάκων, καθιστά ευκολότερη την ανάγνωση και την εφαρμογή των προδιαγραφών προϊόντος και διευκολύνει την παρακολούθηση.

Τροποποιούνται επίσης οι ονομασίες των πρώτων υλών ώστε να ευθυγραμμιστούν με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 68/2013 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Είναι σκόπιμο να επικαιροποιηθεί η ορολογία ώστε να παρέχει σαφέστερη ένδειξη του τύπου των πρώτων υλών στις οποίες αναφέρεται.

Οι πρώτες ύλες «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών», «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών», «αφυδατωμένες πατάτες», «μανιόκα», «τεύτλα, συμπιεσμένη και ενσιρωμένη υγρή πούλπα» και «άλευρο έκθλιψης σησαμόσπορου» διαγράφονται, καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες χρησιμοποιούνται σπάνια σε ζωοτροφές χοίρων βαρέος τύπου για τεχνικούς λόγους ή για λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα ή επειδή είναι δυσεύρετες ή χαμηλής διατροφικής αξίας.

Οι «ζωικές πρωτεΐνες» διαγράφονται, καθώς δεν χρησιμοποιούνται πλέον, δεδομένων των κανονιστικών περιορισμών για τα κρεατάλευρα που θεσπίστηκαν στο πρόσφατο παρελθόν.

Η αναφορά στη «βρώμη» διαγράφεται, καθώς εμπίπτει στην κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Το ποσοστό στο οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» αυξάνεται, καθώς πρόκειται για πρώτη ύλη με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, η οποία είναι χρήσιμη στη διατροφή (ακατέργαστη πρωτεΐνη) και ιδιαίτερα εύπεπτη.

Αυξάνεται η χρήση «βουτυρογάλακτος» (κατά το στάδιο ανάπτυξης), «αραβοσίτου», «σόργου», «σίτου», «σιτοσίκαλης (τριτικάλε)», «αφυδατωμένης πούλπας τεύτλων», «μηδικής (αποξηραμένης σε υψηλή θερμοκρασία)» και «προϊόντων που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες αποτελούσαν ανέκαθεν τη βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων βαρέος τύπου και, ενόψει των βελτιώσεων στις οποίες προέβη ο τομέας των ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία, συμβάλλουν στην ενίσχυση της πρόσληψης ινών και στη βελτίωση των ζωτικών λειτουργιών των χοίρων.

Η χρήση «λιπιδίων με σημείο τήξης άνω των 36 °C» εισάγεται τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, δεδομένου ότι με το όριο του 5 % για το λίπος επί ξηράς ουσίας της διατροφής και το όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ εξασφαλίζεται ότι, σε περίπτωση χρήσης χοιρινού λίπους κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, οι χοίροι έχουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης.

Προστίθενται «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», καθώς, κατά το στάδιο της ανάπτυξης, παρέχουν ενέργεια που είναι απαραίτητη για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών των χοίρων.

Το «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες», το οποίο είναι πολύ πλούσιο σε ίνες, χρησιμοποιείται ως εναλλακτική λύση αντί των πιτύρων για τη σίτιση των ζώων με ίνες.

Η αύξηση του ποσοστού της «πίσας» εξασφαλίζει ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης, καθώς, σε αντίθεση με άλλα ψυχανθή, η περιεκτικότητά της σε αντιθρεπτικούς παράγοντες είναι χαμηλή.

Προστίθενται η «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», το «άλευρο λιναρόσπορου» και η «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου», καθώς αποτελούν πρώτες ύλες παρόμοιες με τους «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» που διατηρούνται στις προδιαγραφές προϊόντος και περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Το «ενσίρωμα αραβοσίτου» και οι «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», οι οποίοι είναι πλούσιοι σε βιταμίνη Β, προστίθενται πλέον και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης και αποτελούν ιδανικές πρώτες ύλες που εξασφαλίζουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης στους χοίρους και, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ίνες, είναι πολύ πιο εύπεπτες για τους ενήλικες χοίρους απ' ό,τι για τους νεαρούς χοίρους.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων», οι κραμβόσποροι προστέθηκαν πρόσφατα στον κατάλογο των πρώτων υλών, διότι η πρόοδος στον τομέα της γενετικής κατέστησε δυνατή την επιλογή νέων ποικιλιών απαλλαγμένων από γλυκοζινολικά άλατα και ερουκικό οξύ (αντιθρεπτικοί παράγοντες)· η καταχώριση διατυπώνεται κατά τρόπον ώστε να αντιστοιχεί στη δομή που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα σόγιας και ηλιόσπορου.

Τα προϊόντα καλύπτονταν προηγουμένως από μία ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011, και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο κραμβόσπορων» και «ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλες οι πρώτες ύλες ζωοτροφών, οι οποίες ενδέχεται επίσης να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας», το ποσοστό ορίζεται στο 20 % τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν την κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης για την παραγωγή του Salame Cremona. Δεδομένου ότι η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό, καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας και περιλαμβάνεται στις σημειώσεις που εισάγονται μετά τον πίνακα. Τα προϊόντα αυτά προηγουμένως καλύπτονταν από μία ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011, και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο σπερμάτων σόγιας» και «ζωοτροφή αλεύρου σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», καθορίζεται πλέον στο 10 %: η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες είναι σημαντική προκειμένου να επιτευχθεί η κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης των χοίρων για την παραγωγή του Salame Cremona· ως εκ τούτου, στις σημειώσεις του πίνακα συμπεριλαμβάνεται η μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας. Τα προϊόντα αυτά προηγουμένως καλύπτονταν από μία ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011, και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο ηλιόσπορου» και «ζωοτροφή αλεύρου ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ζωοτροφές, και συγκεκριμένα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

Η αναφορά στους πιθανούς τρόπους χορήγησης του σιτηρεσίου επιτρέπει στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει.

Η χρήση προσθέτων μπορεί να διευκολύνει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

Ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης» αποσαφηνίζεται με τη χρήση της διατύπωσης του σημείου 1.12.9 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Το ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών (5 %), σε συνδυασμό με το όριο λινελαϊκού οξέος, εξασφαλίζει βέλτιστο επίπεδο πάχυνσης για τους χοίρους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Salame Cremona· τα δύο αυτά κριτήρια είναι απαραίτητα, καθώς είτε αυξάνονται (αραβόσιτος) είτε εισάγονται (λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C) οι πρώτες ύλες που αποτελούν πιθανές πηγές λιπαρών ουσιών που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων.

Είναι σκόπιμο να διαγραφούν οι χημικές παράμετροι για τις ακατέργαστες ινώδεις ουσίες, τις ακατέργαστες πρωτεΐνες, την τέφρα και τη ζύμη, εκφραζόμενες ως ποσοστό της ξηράς ουσίας στο σιτηρέσιο, δεδομένου ότι οι αλλαγές στον κατάλογο και στις ποσότητες των πρώτων υλών, σε συνδυασμό με τις ειδικές παραμέτρους που εισάγονται, εξασφαλίζουν ότι τα σιτηρέσια είναι κατάλληλα για χοίρους που προορίζονται για την παραγωγή Salame Cremona.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το δεύτερο στάδιο —αυτό που πλέον αναφέρεται ως «τελική πάχυνση»—, η τροποποίηση προσθέτει παραπομπή στον «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος προστέθηκε για το στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει σαφή εικόνα της ζωοτροφής που επιτρέπεται και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση καταργείται το ανώτατο όριο ηλικίας των 15 μηνών για τους χοίρους κατά τη σφαγή.

Αιτιολόγηση: Είναι σκόπιμο να καταργηθεί αυτό το όριο ηλικίας, καθώς η εισαγωγή της αξιολόγησης του βάρους μεμονωμένου σφαγίου και οι χρησιμοποιούμενες μέθοδοι εκτροφής καθιστούν περιττό τον προσδιορισμό του ορίου ηλικίας στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το κριτήριο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα των 160 kg ± 10 % αντικαθίσταται με το βάρος κάθε επιμέρους σφαγίου χοίρου βαρέος τύπου μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg, ενώ διευκρινίζεται ότι το εν λόγω βάρος πρέπει να εξακριβώνεται κατά τη σφαγή.

Αιτιολόγηση: Η διαγραφή του ζώντος βάρους και η προσθήκη του κριτηρίου του βάρους μεμονωμένου σφαγίου καθιστούν δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο των απαιτήσεων επιλεξιμότητας για κάθε χοίρο που σφάζεται, καθώς πρόκειται για μια πιο διαφανή, ακριβή, στοχευμένη και γενικά καλύτερη μέθοδο. Η αύξηση του βάρους των χοίρων συνδέεται με την τρέχουσα τάση της ευρωπαϊκής χοιροτροφίας που οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της καλής διαβίωσης και της διατροφής των ζώων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η διάταξη σχετικά με τα θέματα που πρέπει να πιστοποιούνται από τους κτηνοτρόφους σε σχέση με τις μεταφορές χοίρων μεταξύ κοπαδιών ή τις παραδόσεις χοίρων σε σφαγεία.

Αιτιολόγηση: Είναι σκόπιμο να καταργηθεί η διάταξη αυτή, καθώς αφορά το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, οι παραπομπές στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3220/84, στην απόφαση 2001/468/ΕΚ της Επιτροπής της 8ης Ιουνίου 2001, καθώς και στο υπουργικό διάταγμα της 11ης Ιουλίου 2002, αντικαθίστανται με παραπομπή στην ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αιτιολόγηση: Οι αναφορές που διαγράφονται αφορούν νομοθεσία που δεν ισχύει πλέον, πράγμα που σημαίνει ότι η τροποποίηση είναι σκόπιμη και καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με τις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ταξινόμηση των σφαγίων χοίρων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η φράση «που εμπίπτουν κατά μέσο όρο στις κεντρικές κλάσεις» αντικαθίσταται με αναφορά στις κλάσεις «U», «R» και «O» της κλίμακας για την εμπορική ταξινόμηση των σφαγίων χοίρων που καθορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να υπάρξει ακριβέστερη αναφορά, προς όφελος των επιχειρήσεων και του συστήματος ελέγχου, των κλάσεων στις οποίες πρέπει να εμπίπτουν τα σφάγια εάν πρόκειται να παράσχουν την πρώτη ύλη για την ΠΓΕ Salame Cremona.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται διάταξη σύμφωνα με την οποία τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση των μεμονωμένων σφαγίων πρέπει να καταγράφονται κατά τη σφαγή.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διευκρινίζει με σαφήνεια τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να καταγράφονται το βάρος και η ταξινόμηση, ώστε να διευκολύνονται οι σχετικοί έλεγχοι.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τα θέματα για τα οποία είναι υπεύθυνοι οι σφαγείς και τη βεβαίωση συμμόρφωσης κάθε παρτίδας πρώτης ύλης.

Αιτιολόγηση: Είναι σκόπιμο να καταργηθεί η διάταξη αυτή, καθώς αφορά το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.6 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η φράση «που αναφέρεται στο άρθρο 7».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι το άρθρο 7 των νέων προδιαγραφών προϊόντος περιέχει διαφορετική διάταξη.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 7

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.7 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

Αιτιολόγηση: Πρόκειται για επικαιροποίηση η οποία είναι απαραίτητη προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το άρθρο 8 αναριθμείται σε άρθρο 7.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η φράση «κοινοτικό σύμβολο που αναφέρεται στο άρθρο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1726/98 της Επιτροπής» αντικαθίσταται με τη φράση «σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι απαραίτητη προκειμένου να καταστούν σαφέστερες οι προδιαγραφές προϊόντος, δεδομένου ότι ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1726/98 της Επιτροπής δεν ισχύει πλέον.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

**«Salame Cremona»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025**

1. **Ονομασία/-ες**

«Salame Cremona»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Salame Cremona» αποτελεί ωμό προϊόν αλλαντοποιίας που έχει υποστεί ξήρανση και ωρίμαση και το οποίο, κατά τη διάθεσή του προς κατανάλωση, παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικομορφολογικά χαρακτηριστικά:

— βάρος στο τέλος της ωρίμασης τουλάχιστον 500 g

— διάμετρος κατά την παρασκευή τουλάχιστον 65 mm

— μήκος κατά την παρασκευή τουλάχιστον 150 mm.

Χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— ολικές πρωτεΐνες: τουλάχιστον 20,0 %

— αναλογία κολλαγόνου/πρωτεϊνών: 0,10 κατ' ανώτατο όριο

— αναλογία νερού/πρωτεϊνών: 2,00 κατ' ανώτατο όριο

— αναλογία λίπους/πρωτεϊνών: 2,00 κατ' ανώτατο όριο

— pH: μεγαλύτερο ή ίσο του 5,20.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

— μικροβιακό φορτίο μεσόφιλων: > $1 \times 10^7$ ανά γραμμάριο, κυρίως γαλακτοβάκιλλοι και κόκκοι.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— εξωτερική εμφάνιση: κυλινδρικό σχήμα, ενδεχομένως ανωμαλίες·

— σύσταση: το προϊόν θα πρέπει να είναι συμπαγές και μαλακό·

— όψη κατά την τομή: η φέτα είναι συμπαγής και ομοιογενής με χαρακτηριστική τυπική συνοχή μυϊκών και λιπωδών ιστών χωρίς σαφή όρια διαχωρισμού (εμφάνιση «smelmato»). Απουσία ορατών μερών από συνδετικό ιστό·

— χρώμα: έντονο κόκκινο·

— οσμή: χαρακτηριστικό πικάντικο άρωμα.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι παραγωγοί που επιθυμούν να παράγουν «Salame Cremona» ΠΓΕ οφείλουν να τηρούν αυστηρά τις προδιαγραφές προϊόντος που έχουν κατατεθεί στην ΕΕ. Όλα τα στάδια παραγωγής, η αλάτιση, η ανάμειξη των συστατικών, η γέμιση σε έντερα, το δέσιμο, η ξήρανση και η ωρίμαση του Salame Cremona πραγματοποιούνται στην περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι εργασίες συσκευασίας και κοπής πρέπει να εκτελούνται υπό την επιτήρηση του οργανισμού ελέγχου, αποκλειστικά στην περιοχή παραγωγής που αναφέρεται στο σημείο 4, ώστε να εξασφαλίζεται ο έλεγχος και η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και να διαφυλάσσονται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

Εάν η συσκευασία πραγματοποιούνταν εκτός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος, θα ήταν αδύνατον να εξασφαλιστεί ο συνεχής έλεγχος όλων των επιχειρήσεων παραγωγής, επομένως το σύστημα πιστοποίησης της ΠΓΕ θα παρουσίαζε σοβαρές ελλείψεις. Οι ελλείψεις αυτές δεν θα επέτρεπαν να εξασφαλιστεί η ορθή χρησιμοποίηση της ονομασίας, εις βάρος των παραγωγών και των καταναλωτών. Με άλλα λόγια, η μη διασφάλιση ελέγχων κατά τις εργασίες συσκευασίας θα είχε ως άμεση συνέπεια να εκλείψουν δύο ακόμα βασικά στοιχεία: η εγγύηση σταθερού επιπέδου ποιότητας, το οποίο εξακριβώνεται κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών ελέγχου, και η εγγύηση της προέλευσης, η οποία εξασφαλίζεται με την πλήρη ιχνηλασιμότητα σε κάθε φάση μεταποίησης, συμπεριλαμβανόμενης της συσκευασίας.

Επιπλέον, εάν επιτρεπόταν η συσκευασία εκτός της τυπικής γεωγραφικής περιοχής, θα διακυβευόταν η ποιότητα του «Salame Cremona», αφού το προϊόν θα έπρεπε να μεταφέρεται υπό συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας και ο τεμαχισμός του θα έπρεπε να εκτελείται «σε χρονική και τοπική απόσταση», πράγμα που θα αλλοίωνε τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του σαλαμιού.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται, με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες και με διαστάσεις μεγαλύτερες από των υπολοίπων, οι ενδείξεις «Salame Cremona» και «Indicazione Geografica Protetta» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) και/ή η συντομογραφία «IGP» (ΠΓΕ). Η τελευταία αυτή ένδειξη πρέπει να μεταφράζεται στη γλώσσα της χώρας όπου διατίθεται στο εμπόριο το προϊόν.

Απαγορεύεται η προσθήκη οποιουδήποτε χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Ωστόσο επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ονομασίες, εταιρικές επωνυμίες ή ιδιωτικά σήματα, εφόσον αυτά δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν υπάρχει κίνδυνος να παραπλανήσουν τον καταναλωτή. Στην ετικέτα πρέπει επίσης να αναγράφεται το σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του «Salame Cremona» περιλαμβάνει τις ακόλουθες περιφέρειες: Λομβαρδία, Εμίλια Ρομάνια, Πιεμόντε και Βένετο.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

*Περίληψη του δεσμού*

Το προϊόν «Salame Cremona» διαθέτει αδιαμφισβήτητα κύρος και φήμη, όπως επιβεβαιώνεται από την κατά παράδοση παρουσία του σε εμποροπανηγύρεις γεωργικών προϊόντων της κοιλάδας του Πάδου, αλλά και από την ισχυρή θέση του στις κύριες αγορές της Ιταλίας αλλά και του εξωτερικού, κάτι που αιτιολογεί το αίτημα για αναγνώριση της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης. Η φήμη του «Salame Cremona» επιβεβαιώνεται επίσης από την παρουσία του στους καταλόγους των κυριότερων ιταλικών αγροδιατροφικών προϊόντων με ονομασία προέλευσης, που περιλαμβάνονται στις διμερείς συμφωνίες της περιόδου 1950-1970 μεταξύ της Ιταλίας και άλλων ευρωπαϊκών χωρών (Γερμανία, Γαλλία, Αυστρία, Ισπανία) για την προστασία των γεωγραφικών ονομασιών προέλευσης.

Η παραγωγή σαλαμιών είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την τοπική χοιροτροφία, η οποία χρονολογείται από τη ρωμαϊκή εποχή. Το «Salame Cremona» διατηρεί ισχυρούς και βαθείς δεσμούς με το περιβάλλον αυτό, που απορρέουν από τη σταδιακή καθιέρωση της χοιροτροφίας, σε συνδυασμό με την τυροκομία και την καλλιέργεια του αραβόσιτου, αρχικά στην περιοχή της Cremona και κατόπιν σε όλη την κοιλάδα του Πάδου.

Η τέλεια και επιτυχημένη συνέργεια μεταξύ των παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής και της περιοχής αναφοράς, η οποία χαρακτηρίζεται από ομιχλώδες κλίμα με λιγοστούς ανέμους, προσδίδει στο «Salame Cremona» τα μοναδικά και επομένως αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά ενός σαλαμιού με γλυκιά, τρυφερή γεύση και πικάντικο άρωμα.

Στην περιοχή παραγωγής του «Salame Cremona», με τα τυπικά εδαφικά χαρακτηριστικά των περιοχών προσχωσιγενούς προέλευσης, εκτρέφονται χοίροι από αιώνες, αρχικά σε οικογενειακές μονάδες οι οποίες κατόπιν εξελίχθηκαν σε ολοένα και περισσότερο επαγγελματικές. Το τοπίο της περιοχής παραγωγής είναι πολύ ομοιογενές στο τμήμα της πεδιάδας του Πάδου: τελείως επίπεδο, με πολλούς ποταμούς και διώρυγες και με πολλή χλωρίδα, ιδίως λιβάδια και φυτείες αραβοσίτου. Το κλίμα σε όλη την περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από σχετικά δριμύ φθινόπωρο και χειμώνα, με υψηλά επίπεδα υγρασίας και ομίχλης, ήπια άνοιξη με βροχοπτώσεις, ενώ το καλοκαίρι παρουσιάζει υψηλές θερμοκρασίες με συχνές βροχοπτώσεις μικρής διάρκειας οι οποίες είναι συχνά πολύ έντονες.

Αυτό το σύνολο στοιχείων, ωστόσο, δεν θα προσέδιδε στο «Salame Cremona» τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του, εάν δεν υπήρχε ο ανθρώπινος παράγοντας· με την πάροδο του χρόνου, στην περιοχή παραγωγής τελειοποιήθηκαν οι εντελώς ιδιαίτερες τεχνικές παρασκευής και ωρίμασης των αλλαντικών.

Ακόμα και σήμερα το «Salame Cremona» παράγεται με μεθόδους που ακολουθούν πλήρως την παράδοση, συνδυαζόμενες με τις νέες τεχνολογίες παραγωγής.

Ο παράγοντας περιβάλλον, μέσω του κλίματος, και η συμβολή του ανθρώπου, που χαρακτηρίζεται από τη δεξιοτεχνία των ασχολούμενων με την παρασκευή του «Salame Cremona», παραμένουν ακόμα και σήμερα βασικά και αναντικατάστατα στοιχεία που εξασφαλίζουν την ιδιοτυπία και τη φήμη του προϊόντος.

Οι κύριες ιστορικές αναφορές, που πιστοποιούν σαφώς και με ακρίβεια την προέλευση του προϊόντος και τον δεσμό του με την περιοχή, ανάγονται στο έτος 1231 και διατηρούνται στα κρατικά αρχεία της Cremona. Επιβεβαιώνουν την ύπαρξη εμπορίου χοίρων και προϊόντων με βάση το κρέας μεταξύ της Cremona και των γειτονικών κρατών. Έγγραφα από την εποχή της Αναγέννησης, τα οποία περιλαμβάνονται στο «Litterarum» και στο «Fragmentorum», αποδεικνύουν αναμφισβήτητα την παρουσία αλλά κυρίως τη σημασία του προϊόντος «salame» στην περιοχή παραγωγής που οριοθετείται στις προδιαγραφές προϊόντος. Από τις εκθέσεις που συντάχτηκαν με την ευκαιρία της επίσκεψης του επισκόπου Cesare Speciano (1599-1606) στις γυναικείες μονές της περιοχής προκύπτει ότι, «εκτός των περιόδων νηστείας», συνηθιζόταν να μοιράζεται και μικρή ποσότητα σαλαμιού.

Ακόμα και σήμερα το «Salame Cremona» ενισχύει την κατά παράδοση σημαντική παρουσία του στις μεγαλύτερες εμποροπανηγύρεις αγροδιατροφικών προϊόντων της Λομβαρδίας και της κοιλάδας του Πάδου. Κοινωνικοοικονομικές αναφορές μαρτυρούν την παρουσία πολλών παραγωγών εξειδικευμένων στη μεταποίηση χοιρινού κρέατος, οι οποίοι εγκαταστάθηκαν σε όλη την κοιλάδα του Πάδου λόγω της πλήρους συνέργειας της δραστηριότητάς τους με τη γαλακτοβιομηχανία και την τυροκομία, καθώς και με την καλλιέργεια σιτηρών (κυρίως αραβόσιτου).

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

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