C/2025/6442

1.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6442)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Salame Cremona”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Salame Cremona”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove – Ured za promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda (PQA) 1

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOZP Salame Cremona:

— ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ni upotrebe tog naziva, i

— ne mogu dovesti do poništavanja poveznice na koju se upućuje u članku 46. stavku 1. točki (b) za zaštićene oznake izvornosti ili poveznice na koju se upućuje u članku 46. stavku 2. točki (b) za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

1. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda i točku 4.4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se preoblikuje odredba o dokazu o podrijetlu tako što se navodi da kontrolno tijelo treba pratiti i kontrolirati sve dionike u lancu proizvodnje ZOZP-a kako bi se proizvod čiji je naziv registriran mogao pratiti i kako bi bio sljediv.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se specifikacija proizvoda uskladila sa zahtjevima na temelju zakonodavstva na snazi u Europskoj uniji.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

2. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se utvrđuje genetsko podrijetlo sirovine, pri čemu se navode sve moguće genetske kombinacije koje su prihvaćene za rasplodne životinje (mužjake i ženke).

Razlog: izmjenom se pojašnjavaju dopuštene kombinacije križanja. Utvrđivanje pasmine i genetske vrste rasplodnog para životinja važno je za očuvanje obilježja teških svinja, posebno kad je riječ o provjeri usklađenosti s tri referentne pasmine iz talijanske genealoške knjige za uzgoj teških svinja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

3. izmjena

Izmjena utječe na članak 5.1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje koja prikazuje dopuštene i nedopuštene kombinacije.

Razlog: tablica se uvrštava kako bi bilo jasnije koje su jedine moguće kombinacije genetskog križanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

4. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se umeće upućivanje na popis genetskih tipova koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Razlog: upućivanje na popis i njegovo ažuriranje omogućuju bolje praćenje proizvodnog lanca.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

5. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se uklanja upućivanje na zabranu korištenja čistokrvnih životinja pasmina Landrace Belga (belgijski landras), Hampshire (hempšir), Pietrain (pietren), Duroc (durok) i Spotted Poland.

Razlog: izmjena je primjerena zato što se zabrana korištenja tih pasmina spominje i na novouvedenom popisu dopuštenih i nedopuštenih genetskih kombinacija i u tablici.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

6. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se kao „rast” definira faza koja se u važećoj specifikaciji proizvoda opisuje kao faza hranjenja svinja žive mase od 30 kg do 80 kg, pri čemu se navodi da je rast faza nakon sisanja i odbijanja.

Razlog: primjereno je pojasniti fazu „rasta” kako bi se jasno dalo do znanja da postoji važna faza metode proizvodnje nakon faze sisanja i odbijanja u kojoj se svinje mogu hraniti svim sirovinama dopuštenima prema pravilima na snazi kako bi se zadovoljile njihove potrebe povezane s ishranom, dobrobiti i zdravljem.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

7. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se povećava maksimalna masa na kraju faze koja se sad naziva „rast” s 80 kg na 85 kg.

Razlog: to je povećanje povezano s dostignućima u genetici i ishrani te primjenom standarda dobrobiti životinja (Direktiva 2008/120/EZ), što je dovelo do općeg poboljšanja mogućnosti rasta svinja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

8. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se tri tablice u specifikaciji proizvoda, koje se odnose na vrste hrane dopuštene u prvoj fazi (od 30 do 80 kg) i drugoj fazi (više od 80 kg) te na dodatne utvrđene zahtjeve, spajaju u jednu tablicu dopuštenih sirovina, koja je uvedena za fazu rasta, a treba se koristiti i za završnu fazu.

Uzimajući u obzir nomenklaturu iz pravila Europske unije utvrđenih Uredbom (EU) br. 68/2013, kako je ažurirana Uredbom Komisije (EU) 2017/1017, izmjenjuju se sljedeći nazivi sirovina:

— „kukuruz” se na talijanskom više ne navodi kao *mais*, nego *granturco*,

— „krupica” se sad navodi kao „brašno”,

— „dehidrirana lucerna” sad se navodi kao „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)”,

— talijanski naziv za „pogaču od sjemenki lana” više nije *lino, expeller*, već *panello di lino*, i dodani su mu sljedeći nazivi: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „komina jabuke i kruške, lupine grožđa ili rajčice kao nositelji dodataka prehrani” sad se navode kao „voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa”,

— „pivski kvasac i/ili torula kvasac” sad se navodi kao „kvasci”,

— „ostaci ekstrakcije kukuruznih klica” (na talijanskom *mais*) sad se navode kao „krmno brašno od kukuruznih klica” (na talijanskom *granturco*),

— „destilacijski trop” sad se navodi kao „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, pri čemu se navodi i da „treba smatrati da su to proizvodi dobiveni proizvodnjom alkohola fermentacijom i destilacijom žitnog koma i/ili drugih proizvoda koji sadrže škrob i šećer,

— „repa, dehidrirana pulpa” sad se navodi kao „dehidrirana pulpa repe”,

— „brašno haringe” sad se navodi kao „riblje brašno”,

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”,

— „lizati bjelančevina”,

— „dehidrirani krumpir”,

— „kasava”,

— „repa, prešana i silirana vlažna pulpa”,

— „suncokretovo sjeme, ekstrahirano”,

— „životinjske bjelančevine, ako su dopuštene propisima Zajednice”.

Izbrisano je posebno upućivanje na „zob”.

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

— „mlaćenica” samo za fazu rasta (mijenja se na do 250 g suhe tvari po grlu dnevno),

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (s do 5 % na do 10 %),

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa repe” (s do 4 % na do 10 %),

— „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)” (s do 2 % na do 4 %).

Dodaju se sljedeće sirovine:

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzna silaža”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

— „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, i u završnoj fazi,

— „krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „lipidi s talištem iznad 36 °C”, i u završnoj fazi,

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

— „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje”, samo za fazu rasta.

Sirovina „grašak i/ili ostalo zrnje mahunarki” podijeljena je u dva unosa: „grašak” i „ostalo zrnje mahunarki”, a količine su povećane (za „grašak” do 25 %, a za „ostalo zrnje mahunarki” do 10 %).

„Ostaci ekstrakcije soje” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje”, a njihov postotak u fazi rasta i završnoj fazi postavljen je na najviše 20 %.

„Ostaci ekstrakcije suncokreta” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta”, a njihov postotak povećan je na najviše 10 %.

U napomeni br. 4 uz tablicu utvrđuje se maksimalni udio sirove masti koji ne prelazi 2,5 % suhe tvari za proizvode dobivene ekstrakcijom zrna soje, sjemenki suncokreta i uljane repice.

Izmjenjuju se dopuštena odstupanja za pojedinačne sirovine u skladu s člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009, pri čemu se briše navedeni postotak od 10 %.

Dodaje se mogućnost upotrebe aditiva.

Uvodi se posebno upućivanje na mogućnost davanja obroka hrane u tekućem obliku korištenjem vode i/ili sirutke i/ili mlaćenice ili u suhom obliku.

Maksimalni udio masti u suhoj tvari postavljen je na 5 % za obje faze.

Uklanjaju se kemijski parametri za sirovu vlakninu, sirove bjelančevine, pepeo i kvasac izraženi kao postotak suhe tvari u obroku hrane.

Razlog: zahvaljujući umetanju spojene tablice dopuštenih sirovina za fazu rasta i završnu fazu te uklanjanju triju prijašnjih tablica specifikaciju proizvoda lakše je čitati i primjenjivati te se olakšava praćenje.

Nazivi sirovina mijenjaju se i kako bi se uskladili s odredbama Uredbe Komisije (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. Ažuriranje terminologije nužno je kako bi vrsta sirovine bila jasnija.

Uklanjaju se sirovine „rogač bez sjemenki”, „lizati bjelančevina”, „dehidrirani krumpir”, „kasava”, „repa, prešana i silirana vlažna pulpa”, „sezamovo brašno” jer se teške svinje rijetko hrane tim sirovinama zbog tehničkih poteškoća, niske kvalitete, slabe dostupnosti ili male hranjive vrijednosti.

Uklanjaju se „životinjske bjelančevine” jer se više ne koriste zbog nedavno uvedenih regulatornih ograničenja mesnog brašna.

Upućivanje na „zob” briše se jer spada u kategoriju „manje žitarice”.

Postotak u kojem se smije koristiti „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” povećao se jer je riječ o sirovini s visokim udjelom bjelančevina, što je korisno u prehrani (sirove bjelančevine) i lako probavljivo.

Više se koriste „mlaćenica” (u fazi rasta), „kukuruz”, „sirak”, „pšenica”, „pšenoraž”, „dehidrirana pulpa repe”, „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)” i „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta” jer se na tim sirovinama oduvijek temeljila tradicionalna ishrana teških svinja, a i zato što poboljšanja u sektoru hrane za životinje zabilježena u posljednjem desetljeću doprinose boljem unosu vlakana i životnim funkcijama svinja.

Uvodi se korištenje „lipida s talištem iznad 36 °C” za fazu rasta i završnu fazu jer se uz maksimalni udio masti od 5 % u suhoj tvari u prehrani i uz maksimalni udio linolne kiseline od 2 % postiže odgovarajući stupanj prekrivenosti svinja masnim tkivom ako se u završnoj fazi hrane svinjskom mašću.

Dodaju se „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” jer svinjama pružaju neophodnu energiju u fazi rasta.

„Kukuruzno brašno od cijelog klipa”, koje je vrlo bogato vlaknima, nadomješta posije kao izvor vlakana u životinjskoj ishrani.

Zahvaljujući povećanju postotka „graška”, koji za razliku od mahunarki sadržava nisku koncentraciju antinutritivnih čimbenika, svinje imaju odgovarajući stupanj prekrivenosti masnim tkivom.

„Krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana” i „krmivo od brašna od sjemenki lana” dodaju se jer su sirovine slične „pogači od sjemenki lana” (koja se zadržala u specifikaciji proizvoda) i dio Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

„Kukuruzna silaža” i „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, pri čemu je potonje bogato vitaminom B, sad su dodani i u završnu fazu jer su idealne sirovine koje omogućuju primjeren stupanj prekrivenosti svinja masnim tkivom i jer ih odrasle svinje mnogo lakše probavljaju od mlađih zbog visokog udjela vlakana.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki uljane repice”, „uljana repica” dodaje se na popis sirovina zato što je napredak u genetici omogućio selekciju novih sorti bez glukozinolata i eručne kiseline (antinutritivni čimbenici). Navod je formuliran tako da odgovara strukturi koja je korištena za proizvode od soje i suncokreta.

Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki uljane repice” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim 2013. podijeljeni na dva („sačma od sjemenki uljane repice” i „krmivo od sačme od sjemenki uljane repice”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 1017/2017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice. Nije moguće navesti sva krmiva jer su podložna promjenama u slučaju ažuriranja Uredbe Komisije (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom zrna soje”, postotak je postavljen na 20 % u fazi rasta i završnoj fazi kako bi svinje bile prikladno prekrivene masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Salame Cremona. Budući da je udio sirove masti sirovine važno obilježje, utvrđuje se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari i uvrštava u napomene umetnute nakon tablice. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sojina sačma od (zrna) soje” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim podijeljeni na dva („sojina sačma od (zrna) soje” i „krmivo od sojine sačme (od zrna)”) 2013. u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki suncokreta” (čiji je udio sad postavljen na 10 %), udio sirove masti sirovine bitan je da bi svinje bile primjereno prekrivene masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Salame Cremona. Stoga se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari uvrštava u napomene za tablicu. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki suncokreta” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sačma od sjemenki suncokreta” i „krmivo od sačme od sjemenki suncokreta”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Navođenje dopuštenih odstupanja za pojedinačne sirovine omogućuje usklađivanje sa zakonodavstvom o hrani za životinje na snazi, i to člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009.

Zbog upućivanja na načine na koje se obroci hrane mogu davati uzgajivači mogu odabrati metodu koju će primjenjivati.

Aditivi mogu olakšati probavu i apsorpciju hranjivih tvari.

Definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka” pojašnjava se izrazom iz točke 1.12.9. Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Maksimalni udio masti (5 %) zajedno s maksimalnim udjelom linolne kiseline jamči optimalan stupanj prekrivenosti masnim tkivom svinja od kojih se proizvodi Salame Cremona. Ta su dva kriterija ključna jer su sirovine koje su mogući izvori masnoća koje mogu narušiti kvalitetu prekrivenosti svinja masnim tkivom povećane (kukuruz) ili uvedene (lipidi s talištem iznad 36 °C).

Kemijske parametre za sirovu vlakninu, sirove bjelančevine, pepeo i kvasac izražene kao postotak suhe tvari u obroku hrane primjereno je ukloniti jer su zahvaljujući promjenama popisa i količina sirovina zajedno s uvedenim posebnim parametrima obroci hrane prikladni za svinje namijenjene za proizvodnju proizvoda Salame Cremona.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

9. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se u pravilima za hranidbu svinja u drugoj fazi, koja se sad naziva „završna” faza, dodaje upućivanje na tablicu dopuštenih sirovina uvedenu za fazu rasta, uz određene specifikacije koje se odnose na završnu fazu.

Razlog: izmjenom se daje jasan pregled hrane za životinje koja je dopuštena i u završnoj fazi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

10. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uklanja gornja dobna granica od 15 mjeseci za svinje u trenutku klanja.

Razlog: tu dobnu granicu primjereno je ukloniti jer više nije potrebna u specifikaciji proizvoda s obzirom na novouvedenu procjenu mase pojedinačnog trupa i korištene metode uzgoja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

11. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se kriterij prosječne žive mase po seriji svinja od 160 kg ± 10 % zamjenjuje zahtjevom da se za svaki pojedinačni trup teških svinja potvrdi da ima masu od 110,1 kg do 180,0 kg u trenutku klanja.

Razlog: uklanjanjem žive mase i dodavanjem kriterija mase pojedinačnog trupa omogućuje se preciznija provjera usklađenosti svake zaklane svinje sa zahtjevima prihvatljivosti, što je transparentnija, točnija, preciznija i općenito bolja metoda. Povećanje mase svinja odraz je trenutačnog trenda u europskom svinjogojstvu koji proizlazi iz bolje genetike, dobrobiti životinja i ishrane.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

12. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uklanja odredba o pitanjima koja uzgajivači moraju potvrditi za svinje koje se premještaju među krdima ili dovoze u klaonicu.

Razlog: tu je odredbu potrebno ukloniti jer se odnosi na sustav kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

13. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se upućivanje na Uredbu (EEZ) br. 3220/84, Odluku Komisije 2001/468/EZ od 8. lipnja 2001. i Ministarsku uredbu od 11. srpnja 2002. zamjenjuje upućivanjem na zakonodavstvo Europske unije koje je na snazi.

Razlog: uklonjena upućivanja odnose se na zakonodavstvo koje više nije na snazi, što znači da je izmjena potrebna i omogućuje usklađivanje s odredbama zakonodavstva Europske unije o klasifikaciji trupova svinja koje je na snazi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

14. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se izraz „koji u prosjeku pripadaju središnjim klasama” zamjenjuje upućivanjem na razrede „U”, „R” i „O” ljestvice za komercijalnu klasifikaciju trupova svinja uvedene zakonodavstvom Europske unije koje je na snazi.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se za potrebe gospodarskih subjekata i sustava kontrole točnije naveli razredi kojima trupovi moraju pripadati da bi se od njih dobile sirovine za ZOZP Salame Cremona.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

15. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se umeće odredba prema kojoj se podaci o masi i klasifikaciji za pojedinačne trupove moraju zabilježiti u trenutku klanja.

Razlog: izmjenom se točno pojašnjava u kojem se trenutku podaci o masi i klasifikaciji moraju zabilježiti da bi se olakšale odgovarajuće provjere.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

16. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uklanja odredba o pitanjima za koja su odgovorni klaoničari i potvrđivanju sukladnosti svake serije sirovina.

Razlog: tu je odredbu potrebno ukloniti jer se odnosi na sustav kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

17. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.6. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se brišu riječi „iz članka 7.”.

Razlog: izmjena je nužna zato što članak 7. nove specifikacije proizvoda sadržava drukčiju odredbu.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7.

Opis

18. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i točku 4.7. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se briše odredba o kontrolnom tijelu.

Razlog: to je ažuriranje potrebno kako bi se specifikacija proizvoda uskladila sa zakonodavstvom na snazi u Europskoj uniji.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

19. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se mijenja broj članka iz 8. u 7.

Razlog: izmjena je nužna zbog nove strukture članka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

20. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se izraz „znak Zajednice naveden u članku 1. Uredbe Komisije (EZ) br. 1726/98” zamjenjuje izrazom „simbol ZOZP-a Europske unije”.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi specifikacija proizvoda bila jasnija jer Uredba Komisije (EZ) br. 1726/98 više nije na snazi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Salame Cremona”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025.

1. **Naziv(i)**

„Salame Cremona”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Salame Cremona” je nekuhana, sušena i sazrela kobasica sa sljedećim karakteristikama prilikom stavljanja u potrošnju za prehranu:

Fizičko-morfološka obilježja:

— težina od najmanje 500 g nakon zrenja (sušenja),

— promjer najmanje 65 mm kad je pripremljena,

— dužina od najmanje 150 mm kad je pripremljena.

Kemijska i fizikalno-kemijska obilježja:

— ukupne bjelančevine: najmanje 20,0 %,

— omjer kolagena i bjelančevina: maks. 0,10,

— omjer vode i bjelančevina: maks. 2,00,

— omjer masti i bjelančevina: maks. 2,00,

— pH vrijednost: 5,20 ili više.

Mikrobiološka obilježja:

— ukupne jedinice kolonija mezofilnih bakterija: > 1×10^7 po gramu, pretežno s bakterijama mliječne kiseline i *coccus*.

Organoleptička obilježja:

— izgled: cilindričan, s nepravilnostima,

— konzistencija: proizvod treba biti kompaktan i mekan,

— izgled na presjeku: ploške su kompaktne i homogene, s tipičnom povezanosti komadića mišića i masnoće, čiji rubovi nisu jasno vidljivi (tzv. „smelmato” izgled); nema vidljive hrskavice,

— boja: tamnocrvena,

— miris: tipičan miris po začinima.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvođači koji žele proizvoditi ZOZP „Salame Cremona” moraju se u svakoj pojedinosti pridržavati specifikacije proizvoda deponirane kod Europske unije. Sve faze proizvodnje, soljenje, miješanje sastojaka, stavljanje u ovitak, vezanje koncem, sušenje i zrenje proizvoda Salame Cremona odvijaju se na području navedenom u točki 4.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje i rezanje moraju se obavljati pod nadzorom kontrolnog tijela isključivo na području proizvodnje navedenom u točki 4. kako bi se omogućila kontrola i osigurala sljedivost te sačuvala obilježja kvalitete proizvoda.

Kad bi se proizvod pakirao izvan zemljopisnog područja navedenog u specifikaciji, bilo bi nemoguće jamčiti trajnu kontrolu svih proizvođača, što bi značilo da bi nastale ozbiljne rupe u sustavu certificiranja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla. S takvim rupama u sustavu više ne bi bilo moguće jamčiti pravilno korištenje naziva, što ne bi bilo u interesu ni proizvođača ni potrošača. Drugim riječima, kad postupak pakiranja ne bi bio pod nadzorom, to bi izravno dovelo do eliminacije drugih dvaju osnovnih elemenata: jamčenja stalne razine kvalitete, koja se provjerava tijekom svake kontrole, te jamčenja podrijetla, što je jamstvo savršene sljedivosti u svakoj fazi prerade, uključujući pakiranje.

Osim toga, kad bi se dopustilo pakiranje izvan tradicionalnog zemljopisnog područja, to bi naškodilo kvaliteti proizvoda „Salame Cremona” jer bi se proizvod prevozio u uvjetima kontrolirane temperature i rezao „uz vremensku i prostornu odgodu”, što bi utjecalo na organoleptička obilježja kobasice.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na naljepnici se mora jasno, neizbrisivim slovima, većima od onih u bilo kojoj drugoj riječi na naljepnici, navesti naziv „Salame Cremona”, i riječi „Indicazione Geografica Protetta” i/ili „IGP” (ZOZP). Drugi navod mora također biti preveden na jezik zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište.

Zabranjeno je dodavati bilo koji drugi opis koji nije izričito predviđen. Međutim, dopuštene su naznake o osobi ili poduzeću, ili privatni znak, ako oni ne služe promidžbi proizvoda i nisu takvi da obmanjuju potrošača. Na naljepnici se mora nalaziti i simbol ZOZP-a Europske unije.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Područje na kojem se proizvodi „Salame Cremona” obuhvaća regije Lombardiju, Emiliju Romagnu, Pijemont i Veneto.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☐ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima.

Sažetak povezanosti

„Salame Cremona” vrlo je dobro poznat proizvod s dugogodišnjim ugledom, što je jasno vidljivo iz njegove prisutnosti na poljoprivrednim sajmovima i sajmovima prehrambenih proizvoda u dolini rijeke Po, kao i iz široke distribucije na glavnim domaćim i međunarodnim tržištima, što već samo po sebi opravdava zahtjev za priznanje kao zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla. To je potvrđeno i uvrštenjem proizvoda „Salame Cremona” na popise glavnih talijanskih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda s oznakom podrijetla u dodacima o zaštiti zemljopisnih oznaka podrijetla bilateralnim ugovorima između Italije i ostalih europskih država (Njemačke, Francuske, Austrije, Španjolske) od 50-ih do 70-ih godina 20. stoljeća.

Proizvodnja salame usko je povezana s lokalnim svinjogojstvima koja sežu sve do rimskog doba. Salame Cremona je također usko povezana s okolišem, i proizašla je, ponajprije u okolici Cremone pa potom diljem cijele ravnice duž rijeke Po, iz uzgoja svinja uz proizvodnju sira i uzgoj kukuruza.

Izvanredna sinergija tradicionalnih metoda proizvodnje i dotičnog područja koje karakterizira maglovita i ne osobito vjetrovita klima proizvodu „Salame Cremona” daje jedinstvenu – i prema tome osobitu – mekoću, blagost i aromatičnost.

Na proizvodnom području prevladavaju tla tipična za plavna područja i na njemu se stoljećima uzgajaju svinje, u početku na obiteljskim gospodarstvima, a potom sve više na komercijalnoj osnovi. Područje proizvodnje sastoji se od vrlo ujednačenog krajolika u tom dijelu doline rijeke Po, koji je posve ravan, ispresijecan rijekama i kanalima s vegetacijom koju posebno karakteriziraju pašnjaci i polja kukuruza. Na cijelom području proizvodnje jeseni i zime prilično su oštre, vrlo vlažne i maglovite, dok su proljeća blaga i kišovita, a ljeti prevladavaju prilično visoke temperature i česta kratka, ali vrlo često jako kišovita razdoblja.

Međutim, sve to ne bi bilo dovoljno da se postigne prepoznatljiva kvaliteta „Salame Cremona” bez ljudskog faktora: s vremenom su na području proizvodnje razvijene vrlo specifične tehnike prerade i zrenja salame.

„Salame Cremona” i danas se proizvodi prema tradicionalnim postupcima uz primjenu novih proizvodnih tehnologija.

Čimbenik okoliša (klima) i ljudski čimbenik (vrlo specijalizirano tehničko umijeće raznih skupina stručnih radnika koji proizvode „Salame Cremona”) i danas su osnovni i nezamjenjivi čimbenici koji jamče specifičnost i ugled proizvoda.

Glavni povijesni zapisi koji jasno i precizno svjedoče o podrijetlu proizvoda i njegovoj povezanosti s područjem sežu sve do 1231. i čuvaju se u službenim arhivima Cremone. Oni potvrđuju trgovinu svinjama i mesnim proizvodima regije Cremone sa susjednim državama. Dokumenti iz vremena renesanse koji se čuvaju u „litterarum” i „fragmentorum” (u spisima i fragmentima) neosporno su svjedočanstvo prisutnosti, a povrh svega značaja „kobasice” u području proizvodnje navedenom u specifikaciji. U izvještajima o posjetu biskupa Cesarea Specianoa (1599. – 1606.) samostanima u regiji spominje se da je bilo uobičajeno dijeliti određenu količinu kobasica na „dane kad se jelo meso”.

„Salame Cremona” i danas ima sve važniju ulogu na glavnim poljoprivrednim sajmovima i sajmovima prehrambenih proizvoda u Lombardiji i u dolini rijeke Po. Socijalno-gospodarski izvori svjedoče o brojnim proizvođačima specijaliziranima za preradu svinjetine koji se nalaze duž doline rijeke Po jer ta je aktivnost čvrsto isprepletena s industrijom mlijeka i sira kao i s proizvodnjom žitarica (uglavnom kukuruza).

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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