C/2025/6442

2025.12.1.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6442)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Salame Cremona”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-0265-AM01 – 2025.9.15.

1. **A termék elnevezése**

„Salame Cremona”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály – PQA 1 Iroda

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Salame Cremona” OFJ termékleírásának módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását, és

— nem járnak azzal a kockázattal, hogy megváltoztatják az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében a 46. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzések esetében a 46. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, és

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkét és az egységes dokumentum 4.4. pontját érinti.

Leírás: A módosítás átfogalmazza a származási igazolásra vonatkozó rendelkezést, pontosítva, hogy az OFJ előállítási láncának minden szereplőjét monitorozni kell és az ellenőrző szervezet ellenőrzése alá kell vonni annak biztosítása érdekében, hogy a bejegyzett elnevezéssel ellátott termék nyomon követhető és visszakövethető legyen.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályok követelményeivel.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza a nyersanyag genetikai eredetét, feltüntetve a hímivarú és nőivarú tenyészállatok tekintetében elfogadott minden lehetséges genetikai kombinációt.

Indokolás: A módosítás pontosítja a keresztezés engedélyezett genetikai kombinációit. Mind az anyaállatok, mind az apaállatok fajtájának és genetikai típusának értékelése fontos a hússertések jellemzőinek fenntartásához, különös tekintettel az olasz törzskönyv szerinti, hússertések előállítására szánt három referenciafajtával való kompatibilitás szempontjára.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

3. módosítás

A termékleírás 5.1. cikke; az egységes dokumentum nem módosul.

Leírás: A módosítás az engedélyezett és a nem engedélyezett kombinációkat tartalmazó magyarázó táblázatot illeszt be a sertések genetikai követelményeivel kapcsolatban.

Indokolás: A táblázat beillesztése egyértelműbbé teszi a keresztezés kizárólag lehetséges genetikai kombinációinak meghatározását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott genetikai típusok jegyzékére való hivatkozást illeszt be.

Indokolás: A jegyzékre való hivatkozás és annak frissítése lehetővé teszi a terméklánc jobb nyomon követését.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás megszünteti a belga Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc és Spotted Poland fajtákból származó fajtatiszta állatok használatának tilalmára való hivatkozást.

Indokolás: A módosítás helyénvaló, mivel e fajták használatának tilalma kifejezésre jut mind az engedélyezett és nem engedélyezett genetikai kombinációk újonnan bevezetett listájában, mind a táblázatban.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás szerint az „előhizlalás” az a szakasz, amelyet a jelenlegi termékleírás a 30 kg és 80 kg közötti élősúlyú sertések takarmányozási szakaszaként ír le, továbbá rögzíti, hogy az előhizlalás a szoptatást és az elválasztást követő szakasz.

Indokolás: Az „előhizlalás” pontosítása helyénvaló, mivel így egyértelművé válik a termelési mód egy fontos, a szoptatást és elválasztást követő szakaszának megléte, amelynek során a sertések a hatályos szabályok szerint engedélyezett minden nyersanyaggal etethetők, ily módon biztosítva táplálkozási, állatjóléti és egészségügyi szükségleteik kielégítését.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a jelenleg „előhizlalás” néven ismert szakasz végére elérhető maximális súlyt 80 kg-ról 85 kg-ra növeli.

Indokolás: E növelés a genetika és a takarmányozás terét jellemző fejleményekhez és az állatjóléti előírások (2008/120/EK irányelv) alkalmazásához kapcsolódik, mivel ezek vezettek a sertések növekedési képességének általános javulásához.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a termékleírásnak az első szakaszban (30–80 kg) és a második szakaszban (80 kg felett) engedélyezett takarmányokra, valamint a kiegészítő követelményekre vonatkozó három táblázatát „Engedélyezett nyersanyagok táblázata” címen egyesíti, amely az előhizlalási szakaszhoz került bevezetésre, de a hizlalási szakaszra is érvényes.

A következő nyersanyagok elnevezésében történt módosítás, figyelembe véve az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben megállapított uniós szabályok keretében előírt nómenklatúrát:

— a „*mais*” (kukorica) helyébe „*granturco*” (kukorica) lép,

— a „dara” helyébe „liszt” lép,

— a „dehidratált lucerna” helyébe „(magas hőmérsékleten szárított) lucerna” lép,

— a „lenmagpogácsa” olasz elnevezése, azaz „*lino, expeller*” helyébe „*panello di lino*” lép, és a következőkkel egészül ki: „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagliszt”, „lenmagliszt-takarmány”,

— az „alma- és körtemaradék és szőlő- vagy paradicsomhéj, mint étrend-kiegészítők vivőanyagai” helyébe „gyümölcspréselési maradékok és paradicsompréselési maradékok, mint előkeverékek vivőanyaga” lép,

— a „sör- és/vagy torulaélesztő” helyébe „élesztők” lép,

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt” (az olasz „*mais*” szóval) helyébe „kukoricacsíraliszt” lép (az olasz „*granturco*” szóval),

— a „szeszgyári gabonamoslék” helyébe „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” lép azzal a pontosítással, hogy ez a „gabonakeverék és/vagy a keményítőt és cukrot tartalmazó egyéb termékek fermentálásával és desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert termékeket jelenti”,

— a „cukorrépa, szárított pép” helyébe „száraz kinyert cukorrépapép” lép,

— a „heringliszt” helyébe „halliszt” lép,

A következő nyersanyagokat törölték:

— „magozott szentjánoskenyér”,

— „fehérje lizátumok”,

— „szárított burgonya”,

— „manióka”,

— „préselt és silózott cukorrépapép”,

— „extrahált napraforgómag”,

— „állati fehérjék, amennyiben a közösségi jogszabályok megengedik”.

A „zab”-ra való külön hivatkozást törölték.

A következő nyersanyagok mennyisége került módosításra:

— „író” csak az előhizlalás szakaszához (egyedenként naponta legfeljebb 250 g/nap szárazanyagra emelkedik),

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” (legfeljebb 5 % helyett legfeljebb 10 %),

— „kukorica” (legfeljebb 55 % helyett legfeljebb 65 %),

— „cirok” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „árpa” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „búza” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „tritikálé” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „száraz kinyert cukorrépapép” (legfeljebb 4 % helyett legfeljebb 10 %),

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 % helyett legfeljebb 4 %).

A következő nyersanyagok kerültek hozzáadásra:

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricacsőből készült teljes értékű nedves dara”,

— „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány”,

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „repcemag extrahálásával nyert termékek”,

— „pörkölt egész szójabab és/vagy szójalepény”, csak az előhizlalás szakaszához.

A „borsó és/vagy más hüvelyes magvak” nyersanyagot két tételre osztották: „borsó” és „egyéb hüvelyes magvak”, növelve a mennyiségeket („borsó” legfeljebb 25 %, „egyéb hüvelyes magvak” legfeljebb 10 %).

A „szójakivonatból készült liszt” helyébe „szójabab extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt 20 %-ban határozták meg.

A „napraforgókivonatból készült liszt” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását legfeljebb 10 %-ra emelték.

A szójabab, napraforgómag és repcemag extrahálásával nyert termékek esetében a táblázat 4. megjegyzése szerint a nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.

Módosították az egyes nyersanyagok tűréshatárainak a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti hivatkozását, törölve a 10 %-os arányra való hivatkozást.

Bevezették az adalékanyagok használatának lehetőségét.

Külön hivatkozás került be a takarmányadag víz és/vagy savó és/vagy író felhasználásával folyékony formában, vagy száraz formában történő adásának lehetőségére.

A takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmának felső határértékét 5 %-ban határozták meg.

Törölték a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmában kifejezett nyersrost, nyersfehérje, hamu és élesztő kémiai paramétereit.

Indokolás: Az előhizlalási és a hizlalási szakaszt összevonó „engedélyezett nyersanyagok táblázatának” beillesztése, valamint a korábbi három táblázat törlése segíti a termékleírás olvashatóságát és alkalmazását, továbbá megkönnyíti a nyomon követést.

Emellett az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben foglaltakkal összhangban módosult a nyersanyagok terminológiája is. A terminológia frissítésére azért van szükség, hogy egyértelműbben meg lehessen határozni az említett nyersanyag típusát.

A „magozott szentjánoskenyér”, a „fehérje lizátumok”, a „szárított burgonya”, a „manióka”, „préselt és silózott cukorrépapép” és a „szezámkivonatból készült liszt” nyersanyagokat törölték, mivel e nyersanyagokat technikai vagy minőségi okokból, illetve nehéz beszerezhetőségük vagy alacsony tápértékük miatt alig használják a hússertések takarmányozására.

Az „állati fehérjék” törlésre került, mivel a húslisztre vonatkozóan a közelmúltban bevezetett szabályozási korlátozások miatt ezeket már nem használják.

A „zab”-ra való hivatkozást törölték, mivel ez a nyersanyag a „kisebb gabonafélék” kategóriájába tartozik.

Növelték a „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” felhasználási arányát, mivel olyan magas fehérjetartalmú nyersanyagról van szó, amely hasznos az étrendben (nyersfehérje) és könnyen emészthető.

Növelték az „író” (az előhizlalási szakaszban), a „kukorica”, a „cirok”, a „búza”, a „tritikálé”, a „száraz kinyert cukorrépapép”, a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” és a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” felhasználását, lévén ezek olyan nyersanyagok, amelyek mindig is a sertések hagyományos étrendjének alapját képezték, és a takarmányágazat által az elmúlt évtizedben elért javulás fényében a sertések rostbevitelének és életfunkcióinak javításához is hozzájárulnak.

A „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok” használatát az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt bevezették, mivel a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmának 5 %-os határértéke és a linolsav 2 %-os határértéke biztosítja, hogy a zsiradékok hizlalási szakaszban való felhasználása a sertéseknél megfelelő mértékű fedőzsírt eredményezzen.

A szöveg kiegészült a „pörkölt egész szójabab és/vagy szójalepény” kifejezéssel, mivel a szója a hizlalás szakaszában a sertés energiaszükségletének kielégítéséhez nélkülözhetetlen energiát biztosít.

A „kukoricacsőből készült teljes értékű nedves dara” nagyon rostos nyersanyag, amelyet a korpa helyett használnak az állatok rosttal való ellátásához.

A „borsó” arányának növelése biztosítja, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, mivel – más hüvelyesektől eltérően – alacsony koncentrációban tartalmaz antinutritív faktorokat.

A szövegbe bekerült a „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagliszt” és „lenmagliszt-takarmány”, mivel olyan, a lenmagpogácsához hasonló nyersanyagokról van szó, amelyek szerepelnek a termékleírásban és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben.

A szövegbe a hizlalási szakasz tekintetében is bekerült a „kukoricaszilázs” és a (B-vitaminban gazdag) „szeszgyári szárított gabonamoslékkal és oldható maradékok”, mivel olyan ideális nyersanyagokról van szó, amelyek biztosítják a sertések megfelelő mértékű fedőzsírját, és amelyeket – mivel rostos termékek – a felnőtt sertések sokkal könnyebben emésztik, mint a fiatal sertések.

Ami a „repcemag extrahálásával nyert termékeket” illeti, a „repcemag” újonnan került be a nyersanyagok jegyzékébe, mivel a genetika fejlődésének köszönhetően lehetővé vált a glükozinolátoktól és az erukasavtól (antinutritív faktorok) mentes új fajták kiválasztása; a bejegyzést úgy fogalmazták meg, hogy megfeleljen a szója- és napraforgó-termékek esetében használt szerkezetnek.

Ezek a termékek korábban az 575/2011/EU rendeletben egy bejegyzésben – „repcemagdara” – szerepeltek, majd 2013-ban a később az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU bizottsági rendelet két részre osztotta őket: „repcemagdarára” és „repcemagdara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, repcemag extrahálása során nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyi takarmány-alapanyagot felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele esetén ezek változhatnak is. A megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

Ami a „szójabab extrahálásával nyert termékeket” illeti, arányukat az előhizlalási és a hizlalási szakaszhoz egyaránt 20 %-ban határozták meg annak biztosítása érdekében, hogy a sertések a „Salame Cremona” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek. Mivel a nyersanyag nyerszsírtartalma kulcsfontosságú jellemző, a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat állapítottak meg, és ezt tartalmazzák a táblázat után beillesztett megjegyzések is. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „szója(bab)dara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta „szója(bab)darára” és „szója(bab)dara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 rendelet számos különböző, szójabab extrahálásával nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak.

A jelenleg 10 %-ban meghatározott „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” tekintetében a nyersanyag nyerszsírtartalma fontos annak biztosításához, hogy a sertések a „Salame Cremona” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek; ezért a táblázathoz fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalom szerepel. E termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „napraforgódara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet ezt 2013-ban kettébontotta „napraforgódarára” és „napraforgódara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, napraforgómag extrahálásával nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak.

Az egyes nyersanyagok tűréshatáraira való hivatkozás a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontjára történő hivatkozással lehetővé teszi a hatályos takarmányozási jogszabályoknak való megfelelést.

A takarmány adagolásának formájára való hivatkozás lehetővé teszi a mezőgazdasági termelő számára, hogy kiválassza az alkalmazni kívánt módszert.

Az adalékanyagok használata segítheti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

A „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” fogalommeghatározását az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 1.12.9. pontjára való hivatkozással pontosították.

A zsírtartalom felső határértéke (5 %) a linolsav határértékével együtt biztosítja a „Salame Cremona” előállításához felhasznált sertések fedőzsírjának optimális mértékét; e két kritérium alapvető fontosságú, mivel a sertések esetében a fedőzsír minőségére hatást gyakorolni képes, potenciális zsírforrásnak minősülő nyersanyagokat vagy növelték (kukorica) vagy bevezették (36 °C feletti olvadáspontú zsiradékok).

A takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmában kifejezett nyersrost, nyersfehérje, hamu és élesztő kémiai paramétereinek törlése helyénvaló, mivel a nyersanyagok jegyzékének és mennyiségének módosítása, valamint a bevezetett konkrét paraméterek biztosítják, hogy a takarmányadagok megfelelőek legyenek a „Salame Cremona” előállítására szánt sertések számára.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a sertések takarmányozásának második, úgynevezett „hizlalási” szakaszára vonatkozó szabályokat kiegészíti az előhizlalási szakaszhoz beillesztett „engedélyezett nyersanyagok táblázatára” való hivatkozással, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással együtt.

Indokolás: A módosítás világos képet ad a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányról is.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

10. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a sertések vágási életkorára vonatkozó 15 hónapos felső határértéket.

Indokolás: E korhatár törlése helyénvaló, mivel az egyes hasított testek tömegének újonnan bevezetett értékelése és az alkalmazott tartási módszerek azt jelentik, hogy a termékleírásban már nincs szükség ilyen korlátozás feltüntetésére.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

11. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás szerint a sertések szállítmányonkénti 160 kg ± 10 % átlagos élőtömegére vonatkozó kritérium helyébe a 110,1–180,0 kg-os hasított hússertés egyedi tömege lép, azzal a kikötéssel, hogy ezt a vágáskor kell meghatározni.

Indokolás: Az élőtömeg kizárása és a hasított testek egyedi tömegére vonatkozó kritérium beillesztése lehetővé teszi az egyes levágott sertésekre vonatkozó támogathatósági követelmények pontosabb ellenőrzését, mivel ez egy átláthatóbb, pontosabb, célzottabb és általában jobb módszer. A sertések súlynövekedése az európai sertéstenyésztésnek a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

12. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli az állományok között áthelyezett vagy vágóhídra szállított sertésekkel kapcsolatban a mezőgazdasági termelők által igazolandó kérdésekre vonatkozó rendelkezést.

Indokolás: E rendelkezés törlése szükséges, mivel az ellenőrzési rendszert érinti.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

13. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a 3220/84/EGK rendeletre, a 2001. június 8-i 2001/468/EK bizottsági határozatra és a 2002. július 11-i miniszteri rendeletre való hivatkozásokat a hatályos európai uniós jogszabályokra való hivatkozással váltja fel.

Indokolás: A törölt hivatkozások olyan jogszabályokra vonatkoznak, amelyek már nem hatályosak, így a módosítás szükséges, és lehetővé teszi a hasított sertések osztályozására vonatkozó hatályos uniós jogszabályok rendelkezéseivel való összhangot.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

14. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az „átlagosan a középső osztályokba tartozó” kifejezést a sertések hasított testének a hatályos uniós jogszabályok által létrehozott kereskedelmi osztályozási rendszere szerinti „U”, „R” és „O” osztályra való hivatkozással váltja fel.

Indokolás: A módosítás azért szükséges, hogy a piaci szereplők és az ellenőrzési rendszer számára pontosabban rögzítse, hogy a „Salame Cremona” OFJ esetében nyersanyagként felhasználni kívánt hasított testeknek mely osztályokba kell tartozniuk.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

15. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítással beillesztett rendelkezés előírja, hogy az egyes hasított testek súlyára és besorolására vonatkozó adatokat a vágáskor kell rögzíteni.

Indokolás: A módosítás pontosítja a súly és a besorolás kötelező rögzítési időpontját, ezáltal megkönnyítve a kapcsolódó ellenőrzéseket.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

16. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a vágóhidak felelősségi körébe tartozó kérdésekre és az egyes nyersanyagtételek megfelelőségének igazolására vonatkozó rendelkezést.

Indokolás: E rendelkezés törlése szükséges, mivel az ellenőrzési rendszert érinti.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

17. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.6. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a „7. cikkben említett” szövegrészt.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert az új termékleírás 7. cikke más rendelkezést tartalmaz.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A 7. cikk módosítása

Leírás

18. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum 4.7. pontját érinti.

Leírás: A módosítás törli az ellenőrző szervezetre vonatkozó rendelkezést.

Indokolás: E módosításra azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

19. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a 8. cikket átszámozza 7. cikkre.

Indokolás: A módosításra a termékleírás új cikkszerkezete miatt van szükség.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

20. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az „1726/98/EK bizottsági rendelet 1. cikkében említett közösségi szimbólum” kifejezést az „európai uniós OFJ szimbólum” kifejezéssel váltja fel.

Indokolás: A módosításra a termékleírás egyértelműbbé tétele érdekében van szükség, mivel az 1726/98/EK bizottsági rendelet már nem hatályos.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Salame Cremona”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-0265-AM01 – 2025.9.15.

1. **Elnevezés(ek)**

„Salame Cremona”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Salame Cremona” bélbe töltött és szárított, nyers hústermék, amely fogyasztáskor a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Fizikai és morfológiai jellemzők:

— az érlelési fázis végén a súlya minimum 500 g,

— az előkészítéskor átmérője minimum 65 mm,

— az előkészítéskor hossza minimum 150 mm.

Kémiai és fiziko-kémiai jellemzők:

— teljes fehérjetartalom: min. 20,0 %,

— kollagén-fehérje arány: max. 0,10,

— víz-fehérje arány: max. 2,00,

— zsír-fehérje arány: max. 2,00,

— pH-érték: 5,20 vagy annál magasabb.

Mikrobiológiai jellemzők:

— mezofil telepképző egységek száma összesen: > 1×10^7/gramm, túlnyomórészt laktobacillusok és kokkuszok.

Érzékszervi jellemzők:

— külső megjelenés: henger alakú, néha szabálytalan forma,

— állag: a terméknek tömörnek és puha állagúnak kell lennie,

— szeletek megjelenése: a szeletek kompakt és homogén megjelenésűek és az izom- és zsírrészecskék jellegzetes egybeforrottsága jellemzi őket, a kontúrok nem különülnek el világosan (ún. „smelmato” megjelenés). Nincsenek látható hártyás részek,

— szín: élénkvörös,

— szag: jellegzetes, fűszeres illat.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Salame Cremona” OFJ termelőinek lelkiismeretesen be kell tartaniuk az Európai Uniónál letétbe helyezett termékleírást. A „Salame Cremona” előállításának valamennyi szakasza – sózás, összetevők keverése, bélbe töltés, lekötés, szárítás és érlelés – a 4. pontban meghatározott területen zajlik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A csomagolást és szeletelést – az ellenőrző szervezet felügyelete mellett – kizárólag a 4. pontban meghatározott előállítási területen szabad végezni az ellenőrzés és nyomonkövethetőség biztosítása, valamint a termék minőségi jellemzőinek megóvása érdekében.

Amennyiben a csomagolást a termékleírásban meghatározott földrajzi területen kívül végeznék el, lehetetlen volna garantálni az összes termelő vállalkozás folyamatos ellenőrzését, ami súlyos hiányosságokat okozna az OFJ minőségtanúsítási rendszerében. E hiányosságok miatt lehetetlenné válna az elnevezés pontos használatának garantálása, ami a termelőknek és a fogyasztóknak is a kárára válna. Másként fogalmazva a csomagolási műveletek ellenőrzésének megszüntetése közvetlen következményeként egyúttal két másik alapvető elem eltűnését vonná magával: a védett, az ellenőrzés valamennyi fázisában igazolt minőség garanciáját; valamint a termék eredetére vonatkozó garanciát, azaz a feldolgozás valamennyi fázisában biztosított tökéletes nyomonkövethetőséget, beleértve a csomagolást is.

Ezen túlmenően a hagyományos földrajzi területen kívül történő csomagolás engedélyezése károsan befolyásolná a „Salame Cremona” minőségét abból a szempontból is, hogy amennyiben a terméknek „az időbeli és térbeli távolság miatt” a szállítás, illetve szeletelés előtt hőkezelésen kellene átesnie, e kezelés megváltoztatná a kolbász érzékszervi tulajdonságait.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan és minden más megjelölésnél nagyobb méretű írásjelekkel kell feltüntetni a „Salame Cremona” megjelölést, valamint az „Indicazione Geografica Protetta” megjelölést és/vagy az „IGP” (OFJ) rövidítést. Ez utóbbi megjelölést le kell fordítani a termék forgalmazási helye szerinti ország nyelvére.

A megjelöléshez tilos bármilyen, az engedélyezett megjelölésektől eltérő minősítés hozzáadása. Ugyanakkor a nevekre, vállalkozások típusára, illetve magántulajdonban lévő márkanevekre utaló megjelölések használata engedélyezett, azzal a feltétellel, hogy nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére. A címkén szerepelnie kell az európai uniós OFJ szimbólumnak is.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Salame Cremona” előállításának földrajzi területe a következő régiók területét foglalja magában: Lombardia, Emilia-Romagna, Piemont és Veneto.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ adott minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Salame Cremona” hírneve és ismertsége bizonyított: erről tanúskodik a Pó-síkság hagyományos mezőgazdasági vásárain való hagyományos részvétele, valamint a jelentősebb országos, illetve nemzetközi vásárokon való erőteljes jelenléte is, ami igazolja az oltalom alatt álló földrajzi jelzésként való elismertetése iránti kérelem létjogosultságát. Ezt igazolja, hogy a „Salame Cremona” szerepel az eredetmegjelöléssel ellátott azon főbb olasz agrár-élelmiszeripari termék jegyzékeiben, amelyek az Olaszország és más európai országok (Németország, Franciaország, Ausztria, Spanyolország) között az 1950-es és 1970-es évek között létrejött kétoldalú megállapodásoknak a földrajzi eredetmegjelölések oltalmáról szóló mellékleteiben találhatók.

A kolbászkészítés szorosan kapcsolódik a sertéstenyésztés helyi hagyományaihoz, amelyek a római korig nyúlnak vissza. A termék erős gyökerekkel kötődik e környezethez, ahol – kezdetben Cremona térségében, majd az egész Pó-síkságon – a sajtkészítéshez és a kukoricatermesztéshez kapcsolódva fokozatosan meghonosodott a sertéstenyésztés.

A jellegzetes előállítási mód és a – párás és kevés légmozgásnak kitett – földrajzi terület közötti tökéletes összhang adja a „Salame Cremona” egyedülálló és éppen ezért jól felismerhető, enyhe, lágy állagú és erősen fűszeres jellegét.

Az alluviális vidékekre jellemző talajokkal rendelkező előállítási területen évszázadok óta folyik a sertéstartás: előbb a családi gazdaságokban végezték, majd fokozatosan kereskedelmi méreteket öltött. Az előállítási területen belül a Pó-síkság rendkívül egységes tájképet mutat: a vidék teljesen sík, folyók és csatornák szelik át, a növénytakarót pedig elsősorban gyepterület és kukorica alkotja. Az éghajlatot az egész földrajzi területen viszonylag zord, rendkívül nedves és ködös ősz és tél, enyhe és esős tavasz jellemzi, míg nyáron a hőmérséklet meglehetősen magas, és gyakoriak a rövid ideig tartó, igen sokszor rendkívül heves záporok.

Mindezen kritériumok együttese sem lett volna azonban elég ahhoz, hogy a „Salame Cremona” jellegzetes minőségi jegyeire szert tegyen, ha a földrajzi területen nem áll rendelkezésre az emberi tényező, amely az idők során lehetővé tette a kolbászfeldolgozás és -érlelés különleges technikáinak kifejlesztését.

A „Salame Cremona” mindmáig olyan eljárásokkal készül, amelyek teljes mértékben megfelelnek a hagyománynak, az új termelési technológiák felhasználása mellett.

Az éghajlati, valamint a „Salame Cremona” előállítási folyamatában részt vevő különböző szakmák képviselőinek figyelemre méltó technikai hozzáértésében megnyilvánuló emberi tényezők alkotják még ma is azokat az alapvető és helyettesíthetetlen alkotóelemeket, amelyek a termék egyediségét és hírnevét biztosítják.

A legfontosabb történelmi dokumentumok, amelyek világosan és pontosan tanúsítják a termék eredetét és kapcsolatát a régióval, 1231-ből származnak, és a cremonai állami levéltárban találhatók. E dokumentumok megerősítik, hogy a korszakban kereskedelem zajlott a sertésekkel és a húskészítményekkel a cremonai terület és a szomszédos államok között. A reneszánszkori „Litterarum”, illetve „Fragmentorum” gyűjteményekben található dokumentumok cáfolhatatlanul igazolják a „szalámi” jelenlétét és főként jelentőségét a termékleírásban meghatározott földrajzi területen. A Cesare Speciano (1599–1606) püspöknek a régió női monostoraiban tett látogatása alkalmából született beszámolókból kiderül, hogy a mindennapi életmód része volt, hogy „a nem böjti napokon” bizonyos mennyiségű szalámit is kiosztottak az apácák között.

A „Salame Cremona” még ma is egyre növekvő fontosságú helyet foglal el a főbb lombardiai és Pó-síksági mezőgazdasági és élelmiszer-ipari vásárokon. A társadalmi-gazdasági statisztikák szerint számos húsfeldolgozásra szakosodott helyi termelő tevékenykedik a Pó-síkság teljes területén annak köszönhetően, hogy a tevékenység a tej- és sajtipar, valamint a gabona-, azaz elsősorban kukoricatermesztés tökéletesen kiegészítője.

Elektronikus (URL-) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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