C/2025/6442

1.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6442)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Salame Cremona»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Salame Cremona»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica Ufficio PQA1

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della IGP Salame Cremona

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione; o

— non rischiano di alterare il legame di cui all'articolo 46, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni d'origine protette o il collegamento di cui all'articolo 46, paragrafo 2, lettera b), per le indicazioni geografiche protette; o

— non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare e il punto 4.4. del documento unico.

Descrizione: la modifica rielabora il contenuto della disposizione relativa alla prova dell'origine specificando la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'organismo di controllo tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva della IGP ai fini della tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto il cui nome è registrato.

Giustificazione: la modifica è necessaria per adeguare il disciplinare agli obblighi della normativa vigente dell'Unione europea.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica precisa l'origine genetica della materia prima, indicando tutte le possibili combinazioni genetiche ammesse riferite ai riproduttori sia maschi che femmine.

Giustificazione: la modifica rende chiare le combinazioni di incroci riproduttivi ammessi. La valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambi i riproduttori è importante per il mantenimento delle caratteristiche del suino pesante, in particolare sotto il profilo della valutazione di compatibilità con le tre razze di riferimento del Libro Genealogico Italiano destinate alla produzione del suino pesante.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 3

Articolo 5.1. del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.

Giustificazione: l'inserimento della tabella consente una maggiore chiarezza nella definizione delle uniche combinazioni possibili di incrocio genetico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Giustificazione: il riferimento alla lista e al relativo aggiornamento consente di operare un miglior controllo della filiera.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina il divieto di utilizzo di animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Giustificazione: la modifica è opportuna in quanto il relativo divieto di utilizzo è espresso sia nel nuovo elenco introdotto relativo alle combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite sia nella tabella.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica definisce «magronaggio» ciò che nel disciplinare vigente è individuata come la fase di alimentazione per suini fra 30 e 80 chilogrammi di peso vivo, specificando che il magronaggio interviene dopo l'allattamento e lo svezzamento.

Giustificazione: la precisazione della fase di «magronaggio» è opportuna per esplicitare l'esistenza di una fase importante del metodo di produzione, in cui i suini possono essere alimentati con tutte le materie prime ammesse dalle norme vigenti, al fine di assicurare i fabbisogni nutritivi, di benessere animale e stato di salute, successiva alle fasi di allattamento e di svezzamento.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il peso massimo dei suini alla conclusione della fase, ora denominata «magronaggio», da 80 chilogrammi a 85 chilogrammi.

Giustificazione: l'aumento è connesso all'evoluzione della genetica, all'alimentazione e all'applicazione delle norme relative al benessere animale (direttiva 2008/120/CE), che hanno migliorato in generale le capacità di accrescimento del suino.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico

Descrizione: la modifica unifica le tre tabelle del disciplinare recanti gli alimenti ammessi nella prima fase, 30-80 kg e nella seconda fase oltre gli 80 chilogrammi unitamente alle ulteriori specificazioni previste, nella «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio e utilizzata anche per la fase di ingrasso.

Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea, regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione:

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

— «erba medica disidratata» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»

— «lino, expeller» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino»

— «marco mele-pere, buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essiccati» specificando che con tale definizione «si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri»

— «barbabietola, polpe secche esauste» è indicato come «polpe secche esauste di bietola»

— «farina di aringhe» è indicata come «farina di pesce»

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrubbe denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «barbabietola, polpe umide surpressate e insilate»

— «sesamo f.e.»

— «proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria»

Viene eliminato il riferimento specifico all'«avena».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

— «latticello» per la sola fase di magronaggio (che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca)

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» (da fino al 5 % a fino al 10 %)

— «granturco» (da fino al 55 % a fino al 65 %)

— «sorgo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «orzo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «frumento» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «triticale» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «polpe secche esauste di bietola» (da fino al 4 % a fino al 10 %)

— «erba medica essiccata ad alta temperatura» (da fino al 2 % a fino al 4 %)

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

— «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso

— «mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

— «soia integrale tostata e/o panello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» e stata divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità («pisello» fino al 25 % e «altri semi di leguminose» fino al 10 %).

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene previsto, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di estrazione di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene aumentato fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene modificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime in osservanza all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %.

Viene inserita la possibilità di impiego di additivi.

Viene introdotto il riferimento specifico alla presentazione della razione alimentare sia in forma liquida mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello sia in forma secca.

Il limite massimo di grassi della sostanza secca della dieta viene fissato, per entrambe le fasi, nella percentuale del 5 %.

Vengono eliminati i parametri percentuali chimici della fibra greggia, della proteina greggia, delle ceneri e dell'amido riferiti alla composizione della sostanza secca della razione alimentare.

Giustificazione: l'inserimento della «Tabella delle materie prime ammesse» unificata per le fasi di magronaggio e ingrasso e l'eliminazione delle tre tabelle precedenti semplificano la lettura del disciplinare, la sua applicazione e il relativo controllo.

La nomenclatura delle materie prime viene modificata anche in linea con quanto previsto dal regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017. L'aggiornamento della nomenclatura è necessario per indicare più chiaramente il tipo di materia prima a cui si fa riferimento.

Le materie prime «carrubbe denocciolate», «lisati proteici», «patata disidratata», «manioca», «barbabietola, polpe umide surpressate e insilate», «farina di estrazione di sesamo» sono eliminate in quanto scarsamente utilizzate nell'alimentazione del suino pesante per ragioni tecniche o qualitative, o perché scarsamente reperibili o di bassa qualità nutrizionale.

«Proteine animali» vengono eliminate in quanto ora non più utilizzate a fronte delle restrizioni normative intervenute nel recente passato sulla farina di carne.

Il riferimento all'«avena» viene eliminato in quanto materia prima rientrante nella categoria dei «cereali minori».

La percentuale di utilizzo della «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» viene aumentata in quanto è una materia prima che contiene un elevato tenore proteico, utile nella dieta (proteina indifferenziata) e altamente digeribile.

«Latticello» (nella fase di magronaggio), «granturco», «sorgo», «orzo», «frumento», «triticale», «polpe secche esauste di bietola», «erba medica essiccata ad alta temperatura», «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» sono materie prime il cui utilizzo viene incrementato in quanto sono da sempre alla base dell'alimentazione tradizionale del suino pesante e, anche alla luce dei miglioramenti ottenuti dal settore mangimistico nell'ultimo decennio, migliorano l'apporto di fibre e le funzioni vitali dei suini.

L'uso dei «lipidi con un punto di fusione superiore a 36 °C» viene previsto sia per la fase di magronaggio che per quella di ingrasso, poiché, con il requisito del 5 % massimo di grassi della sostanza secca della dieta e il limite del 2 % per l'acido linoleico, e assicurato che, qualora venga usato lo strutto in fase di ingrasso, ci sia un adeguato livello di grasso di copertura del suino.

Viene inserita la «soia integrale tostata e/o panello di soia» in quanto, nella fase di magronaggio, apporta energia che risulta indispensabile per soddisfare il fabbisogno energetico del suino.

Il «pastone integrale di spiga di granturco» è una materia prima molto fibrosa, utilizzata in alternativa alla crusca per somministrare fibra agli animali.

L'incremento della percentuale di «pisello» assicura un adeguato livello di grasso di copertura del suino contenendo, a differenza di altre leguminose, una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali.

I «mangimi di panello di semi di lino», la «farina di semi di lino» e i «mangimi di farina di semi di lino» vengono introdotti in quanto materie prime similari al «panello di lino» - mantenuto nel disciplinare - e compresi nel regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il «Silomais» e le «trebbie e solubili di distilleria essiccati», queste ricche di vitamina B, costituiscono un'ottima materia prima, ora inserita anche nella fase di ingrasso, che assicura un adeguato livello di grasso di copertura dei suini e che, essendo un prodotto molto fibroso, viene digerita meglio dagli animali adulti rispetto ai suini giovani.

Relativamente ai «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza», il «colza» viene inserito ex novo nell'elenco delle materie prime, in quanto il miglioramento genetico ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico (fattori antinutrizionali); per allinearsi con soia e girasole, viene scelta la stessa modalità di terminologia.

I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come, per esempio, ex regolamento (UE) n. 575/2011 la «farina di semi di colza», nel 2013 – con il regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione - vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di semi di colza» e «mangimi a base di farine di semi di colza». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; non si possono elencare tutte le materie prime suscettibili di essere modificate da aggiornamenti del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione. Per assicurare un grasso di copertura adatto viene imposto un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato nelle note della tabella delle materie prime ammesse.

Relativamente ai «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia» viene prevista la percentuale al 20 % sia in fase di magronaggio sia in fase di ingrasso, per assicurare un idoneo grasso di copertura dei suini per la produzione del Salame Cremona; essendo caratteristica fondamentale il contenuto in grassi greggi della materia prima, viene imposto un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato tra le note inserite dopo la tabella. I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come per esempio, la farina (di semi) di soia, ex regolamento (UE) n. 575/2011, nel 2013, ex regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di soia» e «mangimi a base di farina (di semi) di soia». Il regolamento (UE) 2017/1017 prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» fissati al 10 %: per assicurare un grasso di copertura dei suini adatto per l'ottenimento di materia prima idonea alla produzione del Salame Cremona è importante il contenuto in grassi greggi della materia prima; perciò, viene previsto, tra le note della tabella, un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca. I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come per esempio, la farina di semi di girasole, ex regolamento (UE) n. 575/2011) nel 2013, ex regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di estrazione di semi di girasole» e «mangimi a base di farina di semi di girasole». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime consente l'adeguamento alla normativa vigente in ambito mangimistico facendo riferimento all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009.

Il riferimento alle forme di presentazione della razione alimentare consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare.

L'impiego di additivi può favorire digestione e assorbimento dei nutrienti.

La definizione di «Trebbie e solubili di distilleria essiccati» è stata chiarita richiamando quanto stabilito al punto 1.12.9 del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il limite massimo di grassi al 5 %, in aggiunta al limite dell'acido linoleico, assicura un ottimale livello di grasso di copertura del suino per la produzione del Salame Cremona; questi due criteri risultano fondamentali, in quanto vengono aumentate (granturco) o inserite materie prime (lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C anche in ingrasso) che possono apportare grassi in grado di influenzare negativamente la qualità del grasso.

L'eliminazione dei parametri percentuali chimici della fibra greggia, della proteina greggia, delle ceneri e dell'amido riferiti alla composizione della sostanza secca della razione alimentare è opportuna in quanto la modifica dell'elenco e della quantità delle materie prime, unitamente agli specifici parametri introdotti, assicurano l'adeguatezza delle razioni alimentari per i suini ai fini della produzione del Salame Cremona.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 5.1. e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla seconda fase – ora denominata «di ingrasso» – prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse», inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

Giustificazione: la modifica consente di avere un quadro chiaro dell'alimentazione ammessa anche nella fase di ingrasso.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica prevede l'eliminazione del limite massimo di quindici mesi di età del suino ai fini della macellazione.

Giustificazione: l'eliminazione è opportuna in quanto l'introduzione della valutazione del peso della singola carcassa e i metodi di allevamento utilizzati non rendono più necessaria la presenza di tale limite nel disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il criterio del peso medio vivo per partita di 160 chilogrammi ±10 %, con il peso della singola carcassa di suino pesante compreso fra 110,1 e 180,0 chilogrammi, prevedendo che debba essere accertato al momento della macellazione.

Giustificazione: l'eliminazione del peso vivo e l'inserimento del criterio del peso della singola carcassa consentono un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato, essendo un metodo più trasparente, puntuale, preciso e migliorativo. L'aumento del peso del suino si collega all'attuale tendenza della suinicoltura europea derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa alle attestazioni degli allevatori sui suini trasferiti fra allevamenti o consegnati agli stabilimenti di macellazione.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria, in quanto si tratta di una disposizione che attiene al sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce i riferimenti al Regolamento (CEE) n. 3220/84, alla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8.6.2001 e al Decreto Ministeriale 11.7.2002 con il rinvio alla normativa vigente dell'Unione europea.

Giustificazione: la modifica è necessaria, in quanto i riferimenti normativi oggetto di eliminazione non sono più vigenti e consente l'adeguamento a quanto previsto dalla normativa vigente dell'Unione europea in tema di classificazione delle carcasse suine.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce l'espressione «mediamente caratterizzate dalle classi centrali» con il riferimento alle classi «U», «R», «O» del sistema di classificazione commerciale delle carcasse suine, stabilito dalla vigente normativa dell'Unione europea.

Giustificazione: la modifica è necessaria per precisare le classi a cui devono appartenere le carcasse da cui proviene la materia prima, ai fini della produzione della IGP Salame Cremona, a beneficio degli operatori e del sistema di controllo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione secondo cui i dati di peso e di classificazione della singola carcassa devono essere rilevati al momento della macellazione.

Giustificazione: la modifica chiarisce con precisione il momento in cui peso e classificazione devono essere rilevati così da agevolare anche il relativo controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'articolo 5.1. del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa alla responsabilità del macellatore e all'attestazione di conformità di ciascuna partita di materia prima.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria, in quanto si tratta di una disposizione che attiene al sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'articolo 5.6. del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina l'espressione «indicata all'art. 7».

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte della diversa disposizione presente nell'articolo 7 del nuovo disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7

Descrizione

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e il punto 4.7. del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa all'organismo incaricato del controllo.

Giustificazione: l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera l'articolo 8 in articolo 7.

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte della nuova organizzazione in articoli del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 20

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e il punto 3.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce l'espressione «simbolo comunitario di cui all'art. 1 del Reg. (CE) della Commissione n. 1726/98» con «simbolo dell'Unione europea della IGP».

Giustificazione: la modifica è necessaria per una maggiore chiarezza del disciplinare in quanto il regolamento (CE) della Commissione n. 1726/98 non è più vigente.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Salame Cremona»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Salame Cremona»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Salame Cremona» è il prodotto di salumeria insaccato e stagionato, crudo, che, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisico-morfologiche

— peso a fine stagionatura non inferiore a 500 g.

— diametro al momento della preparazione non inferiore a 65 mm

— lunghezza al momento della preparazione non inferiore a 150 mm.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche

— proteine totali: min. 20,0 %.

— rapporto collageno/proteine: max 0,10.

— rapporto acqua/proteine: max 2,00.

— rapporto grasso/proteine: max 2,00.

— pH: maggiore o uguale a 5,20.

Caratteristiche microbiologiche

— carica microbica mesofila: > 1×10^7 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Caratteristiche organolettiche

— aspetto esterno: forma cilindrica a tratti irregolare,

— consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza morbida,

— aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, caratterizzandosi per la tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto «smelmato»). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti,

— colore: rosso intenso,

— odore: profumo tipico e speziato.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

I soggetti che intendono produrre la IGP «Salame Cremona» devono attenersi al rigoroso rispetto del disciplinare depositato presso l'UE. Tutte le fasi di produzione, salagione, impastatura, insacco, legatura, asciugatura e stagionatura del Salame Cremona avvengono nella zona indicata al punto 4.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le operazioni di confezionamento o porzionamento devono avvenire, sotto la sorveglianza della struttura di controllo, esclusivamente nella zona di produzione indicata nel punto 4., al fine di garantire il controllo e la tracciabilità e per non alterare le caratteristiche qualitative del prodotto.

Qualora il confezionamento venisse effettuato fuori dall'area geografica descritta nel disciplinare non si potrebbe garantire un controllo costante presso tutte le aziende produttrici e ciò comporterebbe una grave carenza nel sistema di certificazione della IGP. Tale carenza avrebbe la conseguenza di non poter più garantire il corretto utilizzo della denominazione, a danno dei produttori e dei consumatori. In altre parole, il mancato assoggettamento al controllo delle operazioni di confezionamento comporterebbe come diretta conseguenza anche il venire meno di altri due elementi fondamentali: la garanzia della salvaguardia della qualità, verificata nel corso di tutte le operazioni di controllo e la garanzia dell'origine, intesa come tracciabilità compiutamente riscontrabile nel corso di ogni fase di trasformazione, compreso il confezionamento.

Inoltre, consentire il confezionamento fuori dall'area geografica tipica pregiudicherebbe anche la qualità del «Salame Cremona», dal momento che il prodotto dovrebbe subire un trattamento termico per il trasporto ed il successivo affettamento «a distanza di tempo e di luogo», che altererebbe le caratteristiche organolettiche del salame.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

In etichetta devono essere riportate, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre diciture, le diciture «Salame Cremona» e «Indicazione Geografica Protetta» e/o la sigla «IGP». Tale indicazione deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente. Nell'etichetta deve altresì figurare il simbolo dell'Unione europea della IGP.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di elaborazione del «Salame Cremona» comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☐ una determinata qualità

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Il «Salame Cremona» gode di un'alta notorietà e reputazione, come attestato dalla sua tradizionale presenza nelle fiere agroalimentari della valle Padana e come si rileva dalla sua forte presenza nei principali mercati nazionali ed esteri, che giustificano la richiesta di riconoscimento della indicazione geografica protetta. Ciò è altresì confermato dalla presenza del «Salame Cremona» nelle liste dei principali prodotti agroalimentari con denominazione di provenienza italiani, riportate in calce ad accordi bilaterali stipulati tra l'Italia e altri paesi europei negli anni 1950-1970 (Germania, Francia, Austria, Spagna) in materia di protezione delle denominazioni geografiche di provenienza.

La produzione di salami è strettamente connessa con la presenza locale di allevamenti suini che risalgono fino all'epoca romana. Il prodotto presenta un forte e consolidato legame con l'ambiente, che deriva dall'affermarsi nella zona di Cremona prima e nella pianura Padana poi, dell'allevamento suino legato ai caseifici ed alla coltivazione del mais.

La perfetta e vincente sinergia tra la produzione tipica ed il territorio di riferimento, caratterizzato principalmente da un clima nebbioso e poco ventilato, conferisce al «Salame Cremona» caratteristiche uniche e pertanto riconoscibili di morbidezza, pastosità e spiccata aromaticità.

Il territorio di produzione del «Salame Cremona», con le sue caratteristiche pedologiche tipiche di zone di origine alluvionale, è da molti secoli utilizzato per l'allevamento del suino, prima nel sistema cosiddetto familiare, poi sempre più in quello professionale. Il paesaggio della zona di produzione è molto uniforme nella parte relativa alla pianura Padana: interamente pianeggiante, percorso da fiumi e da canali, presenza di piante vegetali, in parti- colare di prati e mais. Il clima è in tutto il territorio di produzione caratterizzato da autunni e inverni relativamente rigidi, molto umidi e nebbiosi, primavere temperate e piovose, mentre le estati si distinguono per temperature abbastanza elevate, piogge frequenti, di breve durata e molto spesso di forte intensità.

Il tutto, però, non avrebbe potuto consentire al «Salame Cremona» di raggiungere tali caratteristiche qualitative, se non fosse intervenuto il fattore umano che, nella zona di produzione, ha saputo nel tempo mettere a punto tecniche di preparazione e stagionatura dei salami del tutto peculiari.

Ancora oggi il «Salame Cremona» è prodotto con procedimenti che rispettano appieno la tradizione ma ben si coniugano con le nuove tecnologie di produzione.

Il fattore ambientale dovuto al clima e il fattore umano, che si identifica con la spiccata capacità tecnica degli addetti alla preparazione del «Salame Cremona», rimangono quindi ancora oggi elementi fondamentali e insostituibili, che assicurano la peculiarità e la reputazione del prodotto.

I principali documenti storici che attestano in modo chiaro e preciso l'origine del prodotto ed il legame dello stesso con il territorio risalgono al 1231, sono conservati presso l'Archivio di Stato di Cremona e confermano l'esistenza di un commercio tra il territorio cremonese e gli Stati circonvicini di suini e di prodotti a base di carne. Dai documenti rinascimentali esistenti nei «Litterarum» e nei «Fragmentorum» si rivela inconfutabilmente la presenza, ma soprattutto l'importanza, del prodotto «salame» nella zona di produzione individuata nel disciplinare. Nelle relazioni redatte in occasione della visita del Vescovo Cesare Speciano (1599-1606) ai monasteri femminili della zona risulta che nel «modo di vivere cotidianamente», «nelli giorni che si mangia di grasso» veniva distribuita anche una certa quantità di salame.

Ancora oggi il «Salame Cremona» rafforza la sua tradizionale presenza nelle principali fiere agroalimentari lombarde e della valle Padana. Riferimenti socio-economici testimoniano la presenza di numerosi produttori dediti alla trasformazione delle carni dei suini, che nella pianura Padana si andavano diffondendo a seguito della perfetta integrazione con l'industria lattiero-casearia e la coltivazione dei cereali (soprattutto mais).

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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