C/2025/6442

1.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6442)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Salame Cremona”

EU-referentienummer: PGI-IT-0265-AM01 — 15.9.2025

1. **Naam van het product**

“Salame Cremona”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica, Ufficio PQA1 (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw, departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij, kantoor PQA1)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BGA “Salame Cremona”:

— houden geen wijzigingen in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of de beschermde geografische aanduiding, noch van het gebruik van die naam;

— dreigen het verband als bedoeld in artikel 46, lid 1, punt b), voor beschermde oorsprongsbenamingen of het verband als bedoeld in artikel 46, lid 2, punt b), voor beschermde geografische aanduidingen niet te verbreken; en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van artikel 4

Beschrijving

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier en op punt 4.4 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging werkt de inhoud van de bepaling inzake het bewijs van oorsprong om door te specificeren dat alle delen van de productieketen van de BGA moeten worden gemonitord en onder toezicht van de controle-instantie moeten worden geplaatst met het oog op de monitoring en traceerbaarheid van het product waarvan de naam is geregistreerd.

Motivering: dit is noodzakelijk om het productdossier in overeenstemming te brengen met de vereisten van de huidige EU-wetgeving.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de genetische oorsprong van de grondstof is gepreciseerd door alle genetische kruisingen te vermelden die zijn toegestaan voor mannelijke en vrouwelijke fokdieren.

Motivering: er wordt verduidelijkt welke combinaties van kruisingen van fokdieren zijn toegestaan. De beoordeling van de rassen en de genetische soorten van beide fokdieren is van belang om de kenmerken van zware varkens in stand te houden, met name wat betreft de beoordeling van de verenigbaarheid met de drie referentierassen van het Italiaanse stamboek, bestemd voor de productie van zware varkens.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een verklarende tabel toegevoegd voor de genetische vereisten waaraan de varkens moeten voldoen, met vermelding van de combinaties van toegestane en niet-toegestane kruisingen.

Motivering: met de toevoeging van de tabel kan duidelijker worden bepaald welke combinaties van genetische kruisingen als enige mogelijk zijn.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een lijst toegevoegd van genetische soorten die zijn toegestaan door het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.

Motivering: de verwijzing naar de lijst en de bijwerking ervan maken het mogelijk een betere controle van de sector te garanderen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: het verbod om zuivere rasdieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc en Spotted Poland te gebruiken, is geschrapt.

Motivering: dit is passend, omdat het verbod op het gebruik ervan zowel uit de nieuwe lijst van toegestane en niet-toegestane genetische combinaties als uit de tabel blijkt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: in het huidige productdossier is de “opfokfase” gedefinieerd als de voederfase van varkens met een levend gewicht tussen 30 en 80 kg, en er is gespecificeerd dat deze fase volgt op de fasen van het zogen en spenen.

Motivering: de verwijzing naar deze “opfokfase” maakt het mogelijk het bestaan te verduidelijken van een belangrijke fase in de productiemethode, waarin varkens, na de fasen van het zogen en spenen, kunnen worden gevoederd met alle grondstoffen die krachtens de geldende wetgeving zijn toegestaan, om in hun voedingsbehoeften te voorzien en tegelijkertijd hun gezondheid en welzijn in stand te houden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: het maximumgewicht van de varkens aan het einde van de eerste fase, voortaan “opfokfase” genoemd, is verhoogd van 80 naar 85 kilogram.

Motivering: deze verhoging houdt verband met veranderingen in de genetica, het voederen en de toepassing van de voorschriften inzake dierenwelzijn (Richtlijn 2008/120/EG), waardoor varkens nu over het algemeen gemakkelijker in gewicht toenemen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de drie tabellen van het productdossier met de voedingsmiddelen die in de eerste fase (van 30 tot 80 kg) en in de tweede fase (boven 80 kg) zijn toegestaan, zijn samen met de aanvullende specificaties gebundeld in de "Tabel van de toegestane grondstoffen" voor de opfokfase, die ook voor de afmestfase wordt gebruikt.

De namen van de volgende grondstoffen zijn aangepast aan die van de nomenclatuur die overeenkomstig de EU-wetgeving is vastgesteld in Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals bijgewerkt bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie:

— in de Italiaanse versie is de term "maïs" vervangen door "granturco";

— de term "gries van maïsgluten" is vervangen door "maïsglutenvoer";

— "gedroogde luzerne" is vervangen door "kunstmatig gedroogde luzerne";

— "lijnkoek" is vervangen door "lijnzaadschilfers; [lijnzaadkoek]" en de termen "lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]", "lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]" en "lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]" zijn eraan toegevoegd;

— "appel- en perendraf, druivenpellen of tomatenvellen voor de darmtransit" wordt voortaan "vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels" genoemd;

— "biergist en/of torulagist" is vervangen door "gist";

— "maïskiemmeel" wordt voortaan "maïskiemschroot" genoemd;

— "distillatieresiduen" is vervangen door "distillers' dried grains and solubles", waarbij is gepreciseerd dat deze definitie verwijst naar het "product verkregen bij de productie van alcohol door het vergisten en destilleren van een beslag van granen en/of andere zetmeelhoudende en suikerbevattende producten";

— "geperste en droge suikerbietenpulp" is vervangen door "geperste en droge bietenpulp";

— "haringmeel" is vervangen door "vismeel".

De volgende grondstoffen zijn geschrapt:

— "ontpit johannesbrood";

— "eiwithoudende lysaten";

— "gedroogde aardappelen";

— "maniok";

— "suikerbieten, geperste en ingekuilde natte pulp";

— "sesamschroot";

— "dierlijke eiwitten voor zover de communautaire regelgeving dit toestaat".

De specifieke verwijzing naar “haver” is geschrapt.

De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen zijn gewijzigd:

— “karnemelk”, uitsluitend voor de opfokfase (tot 250 gram droge stof per dier per dag);

— “maïsglutenvoer” (van maximaal 5 % naar 10 %);

— “maïs” (van maximaal 55 % naar 65 %);

— “sorghum” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “gerst” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “tarwe” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “triticale” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “geperste en droge bietenpulp” (van maximaal 4 % naar 10 %);

— “kunstmatig gedroogde luzerne” (van maximaal 2 % naar 4 %).

De volgende grondstoffen zijn toegevoegd:

— “maïsglutenvoer”, ook tijdens de afmestfase;

— “snijmaïs”, ook tijdens de afmestfase;

— “kuilvoer van hele maïskolven”;

— “distillers’ dried grains and solubles”, ook tijdens de afmestfase;

— “lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschroot [lijnzaadmeel], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]”;

— “lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C”, ook voor de afmestfase;

— “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad”;

— “geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]”, alleen tijdens de opfokfase.

De grondstof “erwten en/of andere zaden van peulvruchten” is opgesplitst in “erwten” en “andere zaden van peulvruchten”, en de hoeveelheden zijn verhoogd (“erwten” naar 25 % en “andere zaden van peulvruchten” naar 10 %).

“Sojameel” wordt voortaan “producten verkregen door extractie van sojabonen” genoemd en het gebruik ervan is procentueel gelijkgetrokken (maximaal 20 %) voor de opfok- en de afmestfasen.

“Zonnebloemzaadmeel” is vervangen door “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, waarvan het gebruik is verhoogd tot 10 %.

Voor de producten verkregen door extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad is in noot 4 bij de tabel een maximumgehalte aan ruw vet vastgesteld van 2,5 % van de droge stof.

De toleranties voor de verschillende grondstoffen zijn gespecificeerd overeenkomstig artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009 en het percentage van 10 % is geschrapt.

Voortaan is het toegestaan om toevoegingsmiddelen te gebruiken.

Er is een specifieke verwijzing toegevoegd naar de presentatie van het rantsoen in zowel vloeibare vorm met water, wei en/of karnemelk, als in droge vorm.

Het maximale vetgehalte van de droge stof van het rantsoen is voor beide fasen vastgesteld op 5 %.

De chemische procentuele parameters voor ruwe vezels, ruw eiwit, as en zetmeel met betrekking tot de samenstelling van de droge stof in het rantsoen zijn geschrapt.

Motivering: door de invoeging van de uniforme “Tabel van de toegestane grondstoffen” voor de opfok- en de afmestfasen en de schrapping van de drie voorgaande tabellen worden de lezing, de toepassing en de controle van het productdossier vereenvoudigd.

De nomenclatuur van de grondstoffen is ook gewijzigd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017. Deze herziening van de terminologie was noodzakelijk om duidelijker aan te geven naar welk soort grondstof wordt verwezen.

De grondstoffen “ontpit johannesbrood”, “eiwithoudende lysaten”, “gedroogde aardappelen”, “maniok”, “suikerbieten, geperste en ingekuilde natte pulp” en “sesamschroot” zijn verwijderd, omdat zij om technische redenen, om redenen in verband met de kwaliteit, vanwege ontoereikende beschikbaarheid of vanwege de geringe voedingswaarde weinig worden gebruikt voor het voederen van zware varkens.

“Dierlijke eiwitten” zijn geschrapt, omdat zij niet langer worden gebruikt als gevolg van de recente wettelijke beperkingen op vleesmeel.

De verwijzing naar “haver” is geschrapt, omdat deze grondstof onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” valt.

Het gebruikspercentage van “maïsglutenvoer” is verhoogd, aangezien deze grondstof rijk is aan eiwitten die voedzaam (niet-gedifferentieerde eiwitten) en zeer verteerbaar zijn.

Het gebruikspercentage van bepaalde grondstoffen is verhoogd, aangezien deze van oudsher de basis vormen van het traditionele dieet van zware varkens: “karnemelk” (in de opfokfase), “maïs”, “sorghum”, “gerst”, “tarwe”, “triticale”, “geperste en droge bietenpulp”, “kunstmatig gedroogde luzerne” en “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”. Dankzij de vooruitgang die de afgelopen tien jaar in de diervoedersector is geboekt, dragen deze grondstoffen bovendien bij aan een betere inname van vezels en ondersteunen zij de vitale functies van varkens.

Door de wijziging van het gehalte aan lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, mogen deze zowel tijdens de opfokfase als tijdens de afmestfase worden gebruikt. Met de vereiste met betrekking tot een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen en de grenswaarde van 2 % voor linolzuur kan een goed gehalte aan vetbedekking bij het varken worden gewaarborgd bij gebruik van reuzel tijdens de afmestfase.

“Geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]” is toegevoegd, aangezien dit voeder tijdens de opfokfase essentiële energie levert voor de energiebehoeften van het varken.

“Kuilvoer van hele maïskolven” is een zeer vezelachtige grondstof die als alternatief voor zemelen wordt gebruikt als bron van vezels voor de dieren.

De verhoging van het percentage voor “erwten” zorgt voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens, aangezien erwten, in tegenstelling tot andere peulvruchten, een laag gehalte aan ongewenste bestanddelen hebben.

“Lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer]”, “lijnzaadschroot [lijnzaadmeel]” en “lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]” zijn toegevoegd, aangezien dit grondstoffen zijn die vergelijkbaar zijn met “lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek]” (in het productdossier gehandhaafd) en opgenomen zijn in Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

“Snijmaïs” en “distillers’ dried grains and solubles” (laatstgenoemde zijn rijk aan vitamine B) vormen een uitstekende grondstof die voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens zorgt. Aangezien deze producten zeer vezelachtig zijn, verteren volwassen dieren ze bovendien beter dan jonge varkens. Deze twee voedermiddelen zijn voortaan ook toegestaan in de afmestfase.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad” is “kool- en raapzaad” toegevoegd aan de lijst van grondstoffen, want dankzij de genetische verbetering ervan konden nieuwe variëteiten worden geselecteerd die vrij zijn van glucosinolaten en erucazuur (ongewenste bestanddelen). De vermelding is geformuleerd in overeenstemming met de structuur die wordt gebruikt voor soja- en zonnebloemproducten.

De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “kool- en raapzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “kool- en raapzaadschroot [kool- en raapzaadmeel]” en “kool- en raapzaadschrootvoer [kool- en raapzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van kool- en raapzaad worden verkregen. Het is niet haalbaar om alle voedermiddelen op te sommen, die bovendien kunnen worden gewijzigd bij updates van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Om een toereikende vetbedekking te waarborgen moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten bij de tabel van toegestane grondstoffen.

Voor “producten verkregen door extractie van sojabonen” is het percentage vastgesteld op 20 % voor zowel de opfokfase als de afmestfase om een goed gehalte aan vetbedekking bij de varkens te waarborgen voor de productie van “Salame Cremona”. Aangezien het gehalte aan ruw vet van de grondstof een fundamenteel kenmerk is, moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten die zijn toegevoegd onder de tabel. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “sojaschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “sojaschroot [sojameel]” en “sojaschrootvoer [sojameelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van sojabonen worden verkregen en het is niet haalbaar om ze allemaal in de voedertabel op te sommen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, vastgesteld op 10 %, is het gehalte aan ruw vet van de grondstof belangrijk om een vetbedekking bij de varkens te waarborgen die geschikt is om een hoogwaardige grondstof te verkrijgen voor de productie van “Salame Cremona”. Om die reden voorziet de vereiste die voortaan is opgenomen in de noten bij de tabel, in een maximumgehalte aan ruw vet van 2,5 % in de droge stof. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “zonnebloemzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “zonnebloemzaadschroot [zonnebloemzaadmeel]” en “zonnebloemzaad-schrootvoer [zonnebloemzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van zonnebloemzaad worden verkregen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

De verwijzing naar de toleranties die van toepassing zijn op de verschillende grondstoffen, maakt het mogelijk deze in overeenstemming te brengen met de geldende voorschriften voor diervoeders [artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009].

De verwijzing naar de presentatievormen van diervoeders, biedt de varkenshouder de mogelijkheid te kiezen welke vorm hij zal toepassen.

Het gebruik van additieven kan de vertering en de opname van nutriënten bevorderen.

De definitie van “distillers’ dried grains and solubles” is verduidelijkt met verwijzing naar punt 1.12.9 in Deel C van de bijlage bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Het maximumgehalte van 5 % aan ruw vet zorgt in combinatie met de grenswaarde voor linolzuur voor een optimale vetbedekking bij de varkens voor de productie van “Salame Cremona”. Deze twee criteria zijn van essentieel belang, omdat bepaalde grondstoffen die nadelig kunnen zijn voor de kwaliteit van het vet, een grotere toegestane hoeveelheid hebben gekregen (maïs) of zijn toegevoegd (lipiden met een smeltpunt dat boven 36 °C ligt, ook tijdens de afmestfase).

De schrapping van de chemische procentuele parameters voor ruwe vezels, ruw eiwit, as en zetmeel met betrekking tot de samenstelling van de droge stof in het rantsoen is passend, omdat de wijziging van de lijst en de hoeveelheid grondstoffen, en de ingevoerde specifieke parameters ervoor zorgen dat de voederrantsoenen van de varkens geschikt zijn voor de productie van “Salame Cremona”.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: voor de voorschriften voor de voedering van de varkens tijdens de tweede fase, hierna “de afmestfase” genoemd, wordt verwezen naar de “Tabel van de toegestane grondstoffen” die is toegevoegd voor de opfokfase, met de nodige specificaties voor de afmestfase.

Motivering: deze wijziging geeft duidelijkheid over de voeders die zijn toegestaan, ook tijdens de afmestfase.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de maximumleeftijd van 15 maanden voor slachtvarkens is geschrapt.

Motivering: de schrapping is passend, omdat het vanwege de invoering van de beoordeling van het gewicht van elk karkas en de gebruikte vormen van varkenshouderij niet nodig is deze beperking in het productdossier op te nemen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: het criterium van het gemiddelde levend gewicht per partij van 160 kilogram plus of min 10 % is vervangen door het gewicht van elk geslacht zwaar varken, dat tussen 110,1 en 180,0 kilogram moet liggen en moet worden vastgesteld op het moment van de slacht.

Motivering: de vervanging van het criterium van het levend gewicht door dat van het geslacht gewicht zorgt voor een nauwkeuriger controle van de geschiktheidsvoorwaarden voor elk geslacht varken, aangezien deze methode doeltreffender, transparanter, gerichter en nauwkeuriger wordt geacht. De verhoging van het gewicht van het varken weerspiegelt de huidige trend in Europese varkenshouderijen en is te verklaren door verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de bepaling inzake certificaten van varkenshouders voor varkens die tussen landbouwbedrijven worden vervoerd of aan slachthuizen worden geleverd, is geschrapt.

Motivering: de schrapping is noodzakelijk, omdat het een bepaling betreft die verband houdt met het controlesysteem.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de verwijzingen naar Verordening (EEG) nr. 3220/84, Beschikking 2001/468/EG van de Commissie van 8 juni 2001 en het ministerieel besluit van 11 juli 2002 zijn vervangen door verwijzingen naar de huidige EU-wetgeving.

Motivering: dit is noodzakelijk, omdat de geschrapte verwijzingen naar wetgeving niet langer van kracht zijn, en hiermee zijn het productdossier en het enig document aangepast aan de bepalingen van de huidige EU-wetgeving inzake de indeling van geslachte varkens.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de term "gemiddeld genomen, behoren tot de middenklassen" is vervangen door de verwijzing naar de klassen "U", "R" of "O" van het commerciële indelingsschema voor geslachte varkens waarin de huidige wetgeving van de Unie voorziet.

Motivering: dit is nodig om te verduidelijken tot welke klassen de karkassen waarvan de grondstof afkomstig is, moeten behoren voor de productie van de BGA "Salame Cremona", wat zowel de marktdeelnemers als het controlesysteem ten goede zal komen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de bepaling is toegevoegd dat de gegevens over het gewicht en de indeling van elk karkas moeten worden geregistreerd op het moment van de slacht.

Motivering: dit verduidelijkt wanneer het gewicht en de indeling precies moeten worden geregistreerd om de controle van het gewicht en de indeling te vergemakkelijken.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de bepaling inzake de verantwoordelijkheid van de slachter en de conformiteitsverklaring van elke partij grondstoffen is geschrapt.

Motivering: de schrapping is noodzakelijk, omdat het een bepaling betreft die verband houdt met het controlesysteem.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.6 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de uitdrukking “als bedoeld in artikel 7” is geschrapt.

Motivering: deze wijziging is noodzakelijk gezien de wijziging van de bepaling in artikel 7 van het nieuwe productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7

Beschrijving

Wijziging nr. 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en op punt 4.7 van het enig document.

Beschrijving: de bepaling met betrekking tot de controle-instantie is geschrapt.

Motivering: deze schrapping is noodzakelijk om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving van de Europese Unie.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 19

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 8 is hernummerd tot artikel 7.

Motivering: deze wijziging is noodzakelijk met het oog op de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: de woorden “[…] communautaire symbool worden afgebeeld overeenkomstig artikel 1 van Verordening (EG) nr. 1726/98 van de Commissie” zijn vervangen door “[…] BGA-symbool van de Europese Unie staan”.

Motivering: dit is noodzakelijk om de duidelijkheid van het productdossier te verbeteren, aangezien Verordening (EG) nr. 1726/98 van de Commissie niet langer van kracht is.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Salame Cremona”

EU-referentienummer: PGI-IT-0265-AM01 — 15.9.2025

1. **Naam van het product**

“Salame Cremona”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Salame Cremona” is een vleeswarenproduct, een gerijpte rauwe worst die bij het in de handel brengen de onderstaande kenmerken heeft.

Fysisch-morfologische kenmerken:

— gewicht bij einde rijping ten minste 500 g;

— diameter op het moment van de bereiding ten minste 65 mm;

— lengte op het moment van de bereiding ten minste 150 mm.

Chemische en fysisch-chemische eigenschappen:

— totaal eiwitgehalte: ten minste 20,0 %;

— verhouding collageen/eiwit: ten hoogste 0,10;

— verhouding water/eiwit: ten hoogste 2,00;

— verhouding vet/eiwit: ten hoogste 2,00;

— pH: hoger dan of gelijk aan 5,20.

Microbiologische eigenschappen:

— aantal mesofiele bacteriën: $> 1 \times 10^7$ kolonievormende eenheden/gram met voornamelijk melkzuurbacteriën en kokken.

Organoleptische kenmerken:

— uiterlijk: cilindrisch, soms onregelmatig;

— consistentie: het product moet compact en zacht van consistentie zijn;

— uiterlijk dwarsdoorsnede: de snede is compact en homogeen en wordt gekenmerkt door de typische cohesie van spier- en vetweefsel, waarvan de contouren niet duidelijk te onderscheiden zijn (“gebonden” uiterlijk). Er zitten geen stukjes peesvlies in.

— kleur: fel rood;

— geur: typische kruidige geur.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De producenten van de BGA “Salame Cremona” moeten zich strikt houden aan de voorschriften die zijn vastgesteld in het bij de EU ingediende productdossier. Alle fasen van de productie, het pekelen, de bereiding van het vleesmengsel, het in de darm stoppen, het opbinden, het drogen en het rijpen van de “Salame Cremona” vinden plaats in het in punt 4 beschreven afgebakende gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de controle en traceerbaarheid van het product te waarborgen en de kwaliteitskenmerken van het product niet te veranderen, mogen het verpakken en portioneren onder toezicht van de controle-instantie uitsluitend plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde productiegebied.

Indien het product buiten het in het productdossier afgebakende geografische gebied zou worden verpakt, kan een constante controle bij alle productiebedrijven niet meer worden gegarandeerd. Hierdoor zouden grote leemten in het systeem voor de certificering van de BGA ontstaan en zou het correcte gebruik van de benaming noch tegenover de producent noch tegenover de consument kunnen worden gegarandeerd. Met andere woorden: indien de controle op het verpakken van het product wegvalt, worden daarmee tegelijkertijd twee andere fundamentele aspecten onderuitgehaald, met name de garantie dat de kwaliteit behouden blijft (dankzij de verificatie tijdens alle controles) en de garantie dat het product de juiste oorsprong heeft (en dus volledig traceerbaar is in alle verwerkingsfasen, inclusief het verpakkingsstadium).

Bovendien zou het toestaan van verpakkingsverrichtingen buiten het geografische gebied de kwaliteit van “Salame Cremona” kunnen aantasten, aangezien het product dan thermisch behandeld zou moeten worden voor de transportfase en aangezien de versnijding “op een later tijdstip en een verderafgelegen locatie” de organoleptische kenmerken van de worst zou veranderen.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket moeten de volgende vermeldingen zijn aangebracht, in duidelijke, onuitwisbare lettertekens met grotere afmetingen dan die van de andere vermeldingen: “Salame Cremona” en “Indicazione Geografica Protetta” en/of de afkorting “IGP”. Die laatste vermelding moet worden vertaald in de taal waarin het product in de handel wordt gebracht.

Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden. Het gebruik van aanduidingen die refereren aan namen, bedrijfsnamen of merknamen is toegestaan, mits zij niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de koper zouden kunnen misleiden. Op het etiket moet bovendien het BGA-symbool van de Europese Unie staan.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waar “Salame Cremona” wordt gemaakt, omvat het grondgebied van de volgende regio’s: Lombardije, Emilia-Romagna, Piëmont en Veneto.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☑ de reputatie

☐ een bepaalde hoedanigheid

☐ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Dat de bekendheid en de reputatie van "Salame Cremona" buiten kijf staan, bewijst de traditionele aanwezigheid van dit product op voedingsbeurzen in de Povlakte en op de voornaamste nationale en buitenlandse markten. Dit rechtvaardigt de aanvraag tot verlening van een beschermde geografische benaming aan dit product. Dit feit wordt bevestigd door de aanwezigheid van "Salame Cremona" op de lijsten van de belangrijkste Italiaanse levensmiddelen met herkomstbenaming, die als aanhangsel zijn gevoegd bij de in de jaren 1950-1970 gesloten bilaterale verdragen tussen Italië en andere Europese landen (Duitsland, Frankrijk, Oostenrijk en Spanje) inzake de bescherming van geografische herkomstbenamingen.

De productie van salami hangt nauw samen met de plaatselijke aanwezigheid van varkenshouderijen sinds het Romeinse tijdperk. Het sterke en diepgewortelde verband tussen dit product en deze omgeving gaat terug tot de geleidelijke inplanting van de met de kaasproductie en de maïsteelt verbonden varkenshouderij, eerst in Cremona en later in de hele Povlakte.

De volmaakte en geslaagde synergie tussen de typische productie en het productiegebied, met zijn typische nevelige en nagenoeg windstille klimaat, geeft "Salame Cremona" de typische, en dus herkenbare, eigenschappen van een malse worst met een zachte, zeer aromatische smaak.

Het productiegebied van de "Salame Cremona", met de typische pedologische kenmerken van een gebied van alluviale oorsprong, wordt reeds eeuwenlang gebruikt voor de varkenshouderij, eerst in familieverband, dan steeds professioneler. Het landschap in het in de Povlakte gelegen deel is heel uniform: een vlakte doorkruist door rivieren en kanalen, met vooral weiden en maïs. Het klimaat wordt in het hele productiegebied gekenmerkt door een relatief strenge, vochtige en mistige herfst en winter, een zachte regenachtige lente en zomer die zich onderscheidt door vrij hoge temperaturen en frequente, vaak zeer hevige regenval van korte duur.

Deze factoren hadden er echter nooit voor kunnen zorgen dat de "Salame Cremona" een dergelijk kwaliteitsproduct is geworden, als niet de menselijke factor had meegespeeld; in het productiegebied heeft die er namelijk in de loop der tijden voor gezorgd dat bijzondere bereidings- en rijpingstechnieken zijn ontwikkeld.

Tot op heden worden voor de bereiding van "Salame Cremona" traditionele procedés toegepast, terwijl nieuwe productietechnologieën daarin worden ingepast.

De factor omgeving (het klimaat) en de menselijke factor (de grote technische vaardigheid van degenen die bij het productieproces van "Salame Cremona" betrokken zijn) zijn nog steeds fundamentele en onvervangbare elementen die de specificiteit en de faam van het product garanderen.

De belangrijkste historische documenten, waaruit duidelijk blijkt wat de oorsprong van het product is en welke band er bestaat tussen het product en het gebied, dateren van 1231 en worden bewaard in het staatsarchief van Cremona. Deze geschriften bevestigen dat er handelsverkeer van varkens en vleesproducten bestond tussen Cremona en de omliggende stadsstaten. Uit renaissancedocumenten in het "Litterarum" en het "Fragmentorum" van het archief blijkt onmiskenbaar de aanwezigheid en vooral het belang van het product in het in het productdossier afgebakende gebied. Uit de verslagen over het bezoek van bisschop Cesare Speciano (1599-1606) aan de nonnenkloosters in het gebied blijkt dat "wat het dagelijks leven betreft", "op vleesdagen" ook een bepaalde hoeveelheid salami werd uitgedeeld.

De "Salame Cremona" is steeds prominenter aanwezig op de belangrijkste jaarmarkten en -beurzen van de levensmiddelensector in Lombardije en in de Povlakte. Sociaal-economische referenties getuigen van de aanwezigheid van talrijke producenten die zich toelegden op de verwerking van varkensvlees en die zich over de Povlakte verspreidden vanwege de perfecte symbiose met de zuivel- en kaasindustrie en de graanteelt (vooral maïs).

Elektronische verwijzing (url) naar de bekendmaking van het productdossier

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