C/2025/6442

1.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6442)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Salame Cremona”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Salame Cremona”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa – Biuro PQA 1

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „Salame Cremona”:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy; oraz

— nie grożą zniesieniem związku, o którym mowa w art. 46 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia lub związku, o którym mowa w art. 46 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych; oraz

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 4.4 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na przeformułowaniu przepisu dotyczącego dowodu pochodzenia poprzez sprecyzowanie, że konieczne jest monitorowanie wszystkich stron łańcucha produkcji ChOG i objęcie ich kontrolą sprawowaną przez organ kontrolny w celu zapewnienia możliwości śledzenia i identyfikowalności produktu, którego nazwa jest zarejestrowana.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby dostosować specyfikację produktu do wymogów obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu pochodzenia genetycznego surowca, ze wskazaniem wszystkich możliwych kombinacji genetycznych akceptowanych zarówno w przypadku samców, jak i samic zwierząt hodowlanych.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu dozwolonych kombinacji krzyżówek hodowlanych. Ocena rasy i typu genetycznego obu zwierząt hodowlanych odgrywa kluczową rolę w zachowaniu cech charakterystycznych tuczników ciężkich, zwłaszcza w kontekście weryfikacji zgodności z trzema rasami referencyjnymi określonymi we włoskiej księdze hodowlanej, przeznaczonymi do produkcji tuczników ciężkich.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 3

Pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu; bez zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu tabeli wyjaśniającej wymogi genetyczne dotyczące świń, pokazującej dozwolone i niedozwolone kombinacje.

Uzasadnienie: dodanie tabeli zapewnia większą przejrzystość definicji jedynych możliwych kombinacji krzyżowania genetycznego.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu odniesienia do wykazu typów genetycznych zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Uzasadnienie: odniesienie do wykazu i jego aktualizacja umożliwiają lepsze monitorowanie łańcucha produktów.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu zakazu wykorzystywania zwierząt czystorasowych ras: Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.

Uzasadnienie: wprowadzenie zmiany jest właściwe, ponieważ zakaz wykorzystywania tych ras jest wyrażony zarówno w nowo wprowadzonym wykazie dotyczącym dozwolonych i niedozwolonych kombinacji genetycznych, jak i w tabeli.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na sprecyzowaniu terminu „wzrost" – określonego w obecnej specyfikacji produktu jako etap żywienia świń o żywej wadze między 30 kg a 80 kg – przez wskazanie, że etap wzrostu następuje po okresie ssania i po odsadzeniu.

Uzasadnienie: sprecyzowanie etapu „wzrostu" jest właściwe, aby wyjaśnić istnienie ważnego etapu metody produkcji, w trakcie którego w żywieniu świń można wykorzystywać wszystkie surowce dozwolone na podstawie obowiązujących przepisów w celu zaspokojenia potrzeb żywieniowych oraz potrzeb związanych z dobrostanem i zdrowiem zwierząt, przy czym etap ten następuje po okresie ssania i po odsadzeniu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej masy na koniec etapu nazywanego obecnie „wzrostem", z 80 kg do 85 kg.

Uzasadnienie: zwiększenie to jest związane z rozwojem wiedzy w zakresie genetyki i żywienia oraz ze stosowaniem norm dobrostanu zwierząt (dyrektywy 2008/120/WE), które skutkują ogólną poprawą zdolności świń do wzrostu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na połączeniu w specyfikacji produktu trzech tabel dotyczących pasz dozwolonych na pierwszym etapie (30–80 kg) i na drugim etapie (powyżej 80 kg) oraz dodatkowych wymogów poprzez skompilowanie „Tabeli dozwolonych surowców", która została wprowadzona na potrzeby etapu wzrostu i ma być również stosowana w odniesieniu do końcowego etapu tuczu.

Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017:

— „kukurydza" nie jest już określana w języku włoskim jako *mais*, lecz jako *granturco*;

— „semolina" jest obecnie określana jako „mączka";

— „odwodniona lucerna" jest obecnie określana jako „lucerna (suszona w wysokiej temperaturze)";

— „makuch z siemienia lnianego" nie jest już określany w języku włoskim jako *lino, expeller*, lecz jako *panello di lino*, i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego", „śruta poekstrakcyjna lniana", „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana";

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy" są obecnie określane jako „pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki dla premiksów";

— „drożdże piwne lub drożdże torula" są obecnie określane jako „drożdże";

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy" (z użyciem słowa *mais* w języku włoskim) jest obecnie określana jako „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy" (z użyciem słowa *granturco* w języku włoskim);

— „wywar gorzelniany zbożowy" jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą", przy czym sprecyzowano, że są one „rozumiane jako produkty uzyskiwane podczas wytwarzania alkoholu w drodze fermentacji i destylacji zacieru z ziarna zbóż lub innych produktów skrobiowych i zawierających cukier";

— „burak, w postaci odwodnionych wysłodków" określa się obecnie jako „odwodnione wysłodki buraczane";

— „mączka śledziowa" jest obecnie określana jako „mączka rybna".

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren";

— „lizaty białkowe";

— „odwodnione ziemniaki";

— „maniok";

— „burak, w postaci prasowanych i kiszonych wysłodków";

— „śruta poekstrakcyjna słonecznikowa";

— „białka zwierzęce, jeżeli zezwala na to prawodawstwo wspólnotowe".

Skreślono szczególne odniesienie do „owsa”.

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka” wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień);

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany” (z do 5 % na do 10 %);

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %);

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %);

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %);

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %);

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %);

— „odwodnione wysłodki buraczane” (z do 4 % na do 10 %);

— „lucerna, suszona w wysokiej temperaturze” (z do 2 % na do 4 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany”, również na końcowym etapie tuczu;

— „kiszonka z kukurydzy”, również na końcowym etapie tuczu;

— „mączka kukurydziana z całych kolb”;

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, również na końcowym etapie tuczu;

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”;

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C”, również na końcowym etapie tuczu;

— „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku”;

— „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy”, wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych” podzielono na dwa surowce: „groch” oraz „inne nasiona roślin strączkowych”, a ich ilości zwiększono („grochu” do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych” do 10 %).

„Śrutę poekstrakcyjną sojową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi”, a udział procentowy ich wykorzystania zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ustalono na poziomie do 20 %.

„Śrutę poekstrakcyjną słonecznikową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Zmieniono odniesienie do tolerancji dla poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009, usuwając odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %.

Dodano możliwość stosowania dodatków.

Wprowadzono szczególne odniesienie do możliwości podawania dawki pokarmowej w postaci płynnej, z wykorzystaniem wody lub serwatki lub maślanki, albo w postaci suchej.

Maksymalny limit tłuszczu w suchej masie w diecie ustalono na poziomie 5 % dla obu etapów.

Usunięto parametry chemiczne dla włókna surowego, białka surowego, popiołu i drożdży, wyrażone jako odsetek suchej masy w dawce pokarmowej.

Uzasadnienie: wprowadzenie połączonej „Tabeli dozwolonych surowców” w odniesieniu do zarówno etapu wzrostu, jak i końcowego etapu tuczu oraz usunięcie trzech wcześniejszych tabel ma ułatwić zrozumienie i stosowanie specyfikacji produktu oraz uproszczenie monitorowania.

Nazwy surowców zmieniono również w celu ich dostosowania do przepisów rozporządzenia Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2017/1017. Aktualizacja terminologii jest potrzebna w celu wyraźniejszego wskazania rodzaju surowca, o którym mowa.

Usunięto surowce: „szarańczyn bez ziaren”, „lizaty białkowe”, „odwodnione ziemniaki”, „maniok”, „burak, w postaci prasowanych i kiszonych wysłodków” i „śruta poekstrakcyjna sezamowa”, ponieważ surowce te rzadko wykorzystuje się do żywienia tuczników ciężkich ze względów technicznych lub związanych z jakością bądź dlatego, że trudno jest je pozyskać lub że mają niską wartość odżywczą.

Usunięto „białka zwierzęce”, ponieważ nie są one już stosowane ze względu na wprowadzone niedawno ograniczenia regulacyjne dotyczące mączki mięsnej.

Odniesienie do „owsa” usunięto, gdyż wchodzi on w zakres kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Zwiększono proporcję, w której można stosować „gluten kukurydziany lub paszę z glutenu kukurydzianego”, ponieważ jest to surowiec o wysokiej zawartości białka, który jest przydatny w diecie (białko nieoczyszczone) oraz wysoce przyswajalny.

Zwiększono stosowanie „maślanki” (na etapie wzrostu), „kukurydzy”, „sorgo”, „pszenicy”, „pszenżyta”, „suszonych wysłodków buraczanych”, „lucerny (suszonej w wysokiej temperaturze)” oraz „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, ponieważ surowce te zawsze stanowiły podstawę tradycyjnej diety tuczników ciężkich, oraz – w świetle ulepszeń wprowadzonych przez sektor pasz w ostatnich dziesięciu latach – przyczyniają się do poprawy wchłaniania włókna pokarmowego oraz funkcji życiowych świń.

Wprowadzono stosowanie „tłuszczów o temperaturze topnienia powyżej 36 °C” zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu, ponieważ określenie limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego w paszy oraz limitu tłuszczu wynoszącego 5 % suchej masy w diecie gwarantuje, że w przypadku stosowania smalcu na końcowym etapie tuczu świnie mają odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej.

Dodano termin „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy”, ponieważ na etapie wzrostu dostarczają one energii niezbędnej do zaspokojenia potrzeb energetycznych świń.

„Mąkę kukurydzianą z całej kolby”, która jest bardzo bogata we włókno pokarmowe, stosuje się jako alternatywę dla otrębów do żywienia zwierząt włóknem pokarmowym.

Zwiększenie proporcji „groszku” zapewnia świniom odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej oraz roślina ta – w przeciwieństwie do innych roślin strączkowych – cechuje się niskim stężeniem substancji antyodżywczych.

Dodano terminy „makuch paszowy z siemienia lnianego”, „śruta poekstrakcyjna lniana”, „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”, ponieważ są to surowce podobne do „makucha z siemienia lnianego”, utrzymanego w specyfikacji produktu, oraz są zawarte w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017.

Na końcowym etapie tuczu dodano również „kiszonkę z kukurydzy” i „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, bogaty w witaminę B; surowce te idealnie sprzyjają osiągnięciu odpowiedniego poziomu okrywy tłuszczowej u świń, a ze względu na wysoką zawartość włókna pokarmowego są one o wiele lepiej trawione przez świnie dorosłe niż przez młodsze zwierzęta.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku” do wykazu surowców wprowadzono niedawno rzepak, ponieważ postęp w dziedzinie genetyki umożliwił selekcję nowych odmian, które nie zawierają glukozynolanów i kwasu erukowego (substancji antyodżywczych); treść pozycji sformułowano z zachowaniem struktury stosowanej w przypadku produktów z soi i słonecznika.

Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna rzepakowa”, w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie – „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku” – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 1017/2017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku. Nie jest możliwe ujęcie wszystkich materiałów paszowych; ich wykaz może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić odpowiednią okrywę tłuszczową.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi" udział procentowy zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ustalono na poziomie 20 %, aby zagwarantować okrywę tłuszczową świń odpowiednią do produkcji „Salame Cremona". Ponieważ zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest kluczową cechą charakterystyczną, określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy i uwzględniono ją w uwagach dodanych pod tabelą. Produkty te były wcześniej ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna sojowa", w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, następnie podzielonej na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna sojowa" i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi" – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 1017/2017. W rozporządzeniu (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika", obecnie ustalonych na poziomie 10 %: zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest ważna, aby zagwarantować, by świnie miały odpowiednią okrywę tłuszczową nadającą się do produkcji „Salame Cremona"; w związku z tym w uwagach do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna słonecznikowa" – w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika" i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika" – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 1017/2017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

Odniesienie do zakresu tolerancji dla poszczególnych surowców umożliwia dostosowanie się do obowiązujących przepisów dotyczących pasz, a mianowicie do art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

Odniesienie do sposobów podawania dawki pokarmowej umożliwia rolnikowi wybór metody, którą należy zastosować.

Stosowanie dodatków może wspomóc trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

Definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą" doprecyzowano przez zastosowanie brzmienia w pkt 1.12.9 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

Maksymalny limit tłuszczu (5 %) w połączeniu z limitem kwasu linolowego pozwala osiągnąć optymalny poziom okrywy tłuszczowej świń przeznaczonych do produkcji „Salame Cremona"; oba te kryteria mają zasadnicze znaczenie, ponieważ zwiększono udział surowców (kukurydzy) lub wprowadzono surowce (tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C), które są potencjalnym źródłem tłuszczów mających negatywny wpływ na jakość okrywy tłuszczowej świń.

Usunięcie parametrów chemicznych dla włókna surowego, białka surowego, popiołu i drożdży, wyrażonych jako odsetek suchej masy w dawce pokarmowej, jest właściwe, ponieważ zmiany w wykazie i ilościach surowców, wraz z wprowadzeniem szczegółowych parametrów, zapewniają, aby dawki pokarmowe były odpowiednie dla świń przeznaczonych do produkcji „Salame Cremona".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na drugim etapie, obecnie określanym jako „końcowy etap tuczu", polega na dodaniu odniesienia do „Tabeli dozwolonych surowców", która została wprowadzona w odniesieniu do etapu wzrostu, z pewnymi niezbędnymi specyfikacjami, jeśli chodzi o końcowy etap tuczu.

Uzasadnienie: zmiana zapewnia przejrzysty obraz paszy dozwolonej również na końcowym etapie tuczu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu 15-miesięcznej górnej granicy wieku świń podczas uboju.

Uzasadnienie: zniesienie tej granicy wieku jest właściwe, ponieważ nowo wprowadzona ocena masy poszczególnych tusz oraz stosowane metody chowu oznaczają, że specyfikacja produktu nie musi już zawierać takiego limitu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu kryterium średniej żywej wagi na partię wynoszącej 160 kg ±10 % masą każdej pojedynczej tuszy wieprzowej kategorii ciężkiej wynoszącą od 110,1 kg do 180,0 kg oraz doprecyzowaniu, że należy to sprawdzić w momencie uboju.

Uzasadnienie: wyeliminowanie żywej wagi i wprowadzenie kryterium masy pojedynczej tuszy umożliwia dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnia poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności, ponieważ metoda ta jest bardziej przejrzysta, dokładna, ukierunkowana i ogólnie lepsza. Zwiększenie masy świń jest związane z obecną tendencją w chowie świń w Europie wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki, dobrostanu i żywienia zwierząt.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego kwestii, które mają być poświadczane przez rolników w odniesieniu do świń przenoszonych między stadami lub dostarczanych do rzeźni.

Uzasadnienie: usunięcie tego przepisu jest konieczne, ponieważ dotyczy on systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu odniesień do rozporządzenia (EWG) nr 3220/84, decyzji Komisji 2001/468/WE z dnia 8 czerwca 2001 r. i dekretu ministerialnego z dnia 11 lipca 2002 r. odniesieniem do obowiązującego prawodawstwa Unii Europejskiej.

Uzasadnienie: usunięte odniesienia dotyczą nieobowiązujących już przepisów, co oznacza, że zmiana jest konieczna i umożliwia dostosowanie się do obowiązującego prawodawstwa Unii Europejskiej dotyczącego klasyfikacji tusz wieprzowych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu wyrażenia „należące przeciętnie do klas środkowych" odniesieniem do klas „U", „R" i „O" skali klasyfikacji handlowej tusz wieprzowych ustanowionej przez obowiązujące przepisy Unii Europejskiej.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu dokładniejszego określenia, z korzyścią dla podmiotów gospodarczych i systemu kontroli, klas, do których tusze muszą należeć, jeżeli mają stanowić surowiec do produkcji produktu objętego ChOG „Salame Cremona".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu, zgodnie z którym w momencie uboju należy zarejestrować dane dotyczące masy i kategorii poszczególnych tusz.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu momentu, w którym należy zarejestrować masę i kategorię, aby ułatwić związane z tym kontrole.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego kwestii, za które odpowiadają rzeźnicy, oraz poświadczania zgodności każdej partii surowca.

Uzasadnienie: usunięcie tego przepisu jest konieczne, ponieważ dotyczy on systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 6 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu słów „odniesienie do pkt 7”.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ pkt 7 nowej specyfikacji produktu zawiera inny przepis.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 7

Opis

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 4.7 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego organu kontrolnego.

Uzasadnienie: aktualizacja jest konieczna, aby dostosować specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nową strukturę punktów specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu wyrażenia „symbol wspólnotowy, o którym mowa w art. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1726/98” wyrażeniem „symbol ChOG Unii Europejskiej”.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu doprecyzowania specyfikacji produktu, ponieważ nie obowiązuje już rozporządzenie Komisji (WE) nr 1726/98.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Salame Cremona”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Salame Cremona”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Salame Cremona” jest konserwowaną i suszoną wędliną surową, charakteryzującą się następującymi cechami w momencie dopuszczenia do konsumpcji:

Cechy fizyczno-morfologiczne:

— waga w końcowym okresie dojrzewania wynosi nie mniej niż 500 g;

— średnica w trakcie produkcji wynosi nie mniej niż 65 mm;

— długość w trakcie produkcji wynosi nie mniej niż 150 mm.

Cechy chemiczne i fizyko-chemiczne:

— całkowita zawartość białek: min. 20,0 %;

— stosunek kolagen/białka: maks. 0,10;

— stosunek woda/białka: maks. 2,00;

— stosunek tłuszcze/białka: maks. 2,00;

— pH: równe 5,20 lub wyższe.

Cechy mikrobiologiczne:

— jednostki tworzące kolonię bakterii mezofilnych: > 1×10^7 na gram, z przewagą bakterii lactobacillus i coccus.

Cechy organoleptyczne:

— wygląd zewnętrzny: kształt cylindryczny, miejscami nieregularny;

— konsystencja: produkt powinien mieć konsystencję zwartą i miękką;

— wygląd podczas krojenia: plaster ma kształt zwarty i jednolity, charakteryzujący się typowym połączeniem kawałków mięśni i tłuszczu na jego brzegu (tzw. wygląd „smelmato”). Brak widocznych chrząstek;

— kolor: intensywny czerwony;

— zapach: typowy zapach przypraw.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Producenci ChOG „Salame Cremona” są zobowiązani do ścisłego przestrzegania specyfikacji produktu przedstawionej Unii Europejskiej. Wszystkie etapy produkcji, solenia, mieszania składników, napełniania osłonek, wiązania, suszenia i dojrzewania „Salame Cremona” odbywają się na obszarze określonym w pkt 4.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Procesy pakowania i krojenia muszą być wykonywane pod nadzorem organu kontrolnego, wyłącznie na obszarze produkcji określonym w pkt 4, w celu zapewnienia kontroli i odtworzenia historii produktu oraz zachowania jego cech jakościowych.

Jeżeli pakowanie odbywałoby się poza obszarem geograficznym określonym w specyfikacji produktu, niemożliwe byłoby zagwarantowanie stałej kontroli wszystkich przedsiębiorstw produkcyjnych, co powodowałoby poważne braki w systemie certyfikacji ChOG. Braki te nie pozwalałyby na zagwarantowanie prawidłowego stosowania ChOG, co byłoby niekorzystne zarówno dla producentów, jak i konsumentów. Innymi słowy brak kontroli operacji pakowania spowodowałby również bezpośrednio wyeliminowanie dwóch innych podstawowych elementów: gwarancji zachowania chronionej jakości będącej przedmiotem weryfikacji w trakcie przeprowadzanych kontroli i gwarancji pochodzenia polegającej na zapewnieniu dokładnego odtworzenia historii produktu na każdym etapie procesu produkcji, w tym w trakcie pakowania.

Ponadto zezwolenie na pakowanie poza obszarem geograficznym określonym w specyfikacji wpłynęłoby niekorzystnie na jakość „Salame Cremona” ze względu na konieczność poddawania produktu obróbce termicznej do celów jego transportu i krojenia „w odległości czasowej i przestrzennej”, co zmieniłoby właściwości organoleptyczne kiełbasy.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Następujące informacje, zapisane wyraźną, nieścieralną czcionką o wymiarach większych niż w przypadku pozostałych informacji, powinny znajdować się na etykiecie: „Salame Cremona” i „Indicazione Geografica Protetta” lub skrót „IGP” (ChOG). Ostatnia informacja powinna być przetłumaczona na język kraju, na którego rynek produkt jest wprowadzany.

Zabronione jest umieszczanie wszelkich innych informacji nieprzewidzianych jednoznacznie. Dozwolone jest natomiast umieszczanie informacji odnoszących się do nazwisk, nazw firm lub znaków prywatnych, pod warunkiem że nie są one przekłamane lub nie wprowadzają konsumentów w błąd. Na etykiecie należy również umieścić symbol ChOG Unii Europejskiej.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar, na którym produkowana jest kiełbasa „Salame Cremona”, obejmuje następujące regiony: Lombardię, Emilię-Romanię, Piemont i Wenecję Euganejską.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☐ określonej jakości

☐ innych cechach

Streszczenie związku

„Salame Cremona” cieszy się dużą sławą i dobrą reputacją, o czym świadczy jej tradycyjna już obecność na targach rolno-spożywczych organizowanych w Dolinie Padu, a także jej znacząca pozycja na głównych rynkach krajowych i zagranicznych, co jest uzasadnieniem dla wniosku o rejestrację ChOG. Fakt ten potwierdzony jest również obecnością „Salame Cremona” w wykazach głównych włoskich produktów rolno-spożywczych z nazwą pochodzenia, a także dwustronnych porozumieniach w zakresie ochrony ChOG zawartych między Włochami a innymi krajami europejskimi w latach 1950–1970 (Niemcy, Francja, Austria, Hiszpania).

Produkcja kiełbasy jest ściśle związana z obecnością hodowli świń na tym obszarze, która sięga okresu rzymskiego. Produkt ma także ścisły i utrwalony związek ze środowiskiem wynikający z sukcesywnego wprowadzania hodowli świń w związku z produkcją serów i uprawą kukurydzy, najpierw w Cremonie, a następnie w całej Nizinie Padańskiej.

Klimat cechujący się pochmurną pogodą i słabymi wiatrami jest wyjątkowo korzystny dla doskonałego współdziałania między typową produkcją a obszarem, na którym się ona odbywa, nadając „Salame Cremona” unikalne, a co za tym idzie – rozpoznawalne cechy delikatnej, miękkiej i bardzo aromatycznej kiełbasy.

Obszar produkcji „Salame Cremona” posiadający cechy typowe dla obszarów o glebach aluwialnych jest od wieków wykorzystywany do hodowli świń w ramach tzw. „systemu rodzinnego”, który następnie przekształcił się w rzemiosło. Krajobraz obszaru produkcji jest bardzo jednolity, przynajmniej w części Niziny Padańskiej: całkowicie płaski, poprzecinany rzekami i kanałami, z uprawami roślin, w szczególności łąkami i uprawami kukurydzy. Na terenie całego obszaru produkcji klimat charakteryzuje się dość surowym okresem jesiennym i zimowym o dużej wilgotności i mglistości, łagodną i deszczową wiosną, podczas gdy lato wyróżnia się dość wysokimi temperaturami, częstymi, krótkotrwałymi i bardzo często intensywnymi opadami deszczu.

Wszystkie te czynniki same w sobie nie pozwoliłyby „Salame Cremona” na osiągnięcie takich cech jakościowych bez udziału człowieka, dzięki któremu w obszarze produkcji z czasem opracowano bardzo wyspecjalizowane techniki produkcji i dojrzewania tej kiełbasy.

„Salame Cremona” wciąż produkowana jest zgodnie z tradycyjnymi procesami przy zastosowaniu nowoczesnych technologii produkcji.

Czynnik środowiskowy wynikający z klimatu i udziału człowieka charakteryzujący się szczególnymi umiejętnościami technologicznymi producentów wyspecjalizowanych w produkcji „Salame Cremona” są do dziś podstawowymi i niezastąpionymi elementami nadającymi produktowi szczególny charakter i renomę.

Główne dokumenty historyczne potwierdzające w jasny i precyzyjny sposób pochodzenie produktu i jego związek z regionem sięgają roku 1231 i są przechowywane w archiwach państwowych w Cremonie. Potwierdzają one handel trzodą chlewną i produktami mięsnymi prowadzony na tym terenie i na terenie państw z nim sąsiadujących. Dokumenty pochodzące z okresu Odrodzenia zawarte w „Litterarum” i „Fragmentorum” są niepodważalnym świadectwem istnienia, ale przede wszystkim znaczenia tej wędliny na obszarze produkcji określonym w specyfikacji produktu. Z relacji z wizyty biskupa Cesare Speciano (1599–1606) w klasztorach żeńskich na tym terenie, w części dotyczącej życia codziennego wynika, iż podczas tzw. dni tłustego jadła podawano również określone ilości tej kiełbasy.

Do dziś jeszcze „Salame Cremona” ma duże znaczenie na głównych targach rolno-spożywczych organizowanych w Lombardii i Dolinie Padu. Odniesienia społeczno-ekonomiczne są świadectwem istnienia wielu producentów wyspecjalizowanych w przetwórstwie mięsa wieprzowego, którzy rozpoczęli działalność produkcyjną na obszarze Niziny Padańskiej ze względu na doskonałe wzajemne uzupełnianie się ich działalności z produkcją mleka i serów oraz zbóż (w szczególności kukurydzy).

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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