C/2025/6442

1.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6442)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Salame Cremona”

Număr de referință UE: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Salame Cremona”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului - Oficiul PQA 1

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al IGP „Salame Cremona”

— nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective; și

— nu riscă să anuleze legăturile menționate la articolul 46 alineatul (1) litera (b) pentru denumirile de origine protejate sau legătura menționată la articolul 46 alineatul (2) litera (b) pentru indicațiile geografice protejate; și

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea articolului 4

Descriere

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.4 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost reformulat conținutul dispoziției referitoare la dovada originii, fiind precizată necesitatea ca toate entitățile din cadrul filierei de producție să fie supuse monitorizării și controalelor organismului de control, în scopul urmăririi și trasabilității produsului cu denumire înregistrată.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru alinierea caietului de sarcini la obligațiile prevăzute în legislația în vigoarea a Uniunii Europene.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea are drept scop precizarea originii genetice a materiei prime, fiind indicate toate combinațiile genetice posibile admise pentru animalele de reproducție, atât masculi, cât și femele.

Justificare: modificarea a clarificat combinațiile de încrucișări pentru reproducție admise. Evaluarea raselor și a tipurilor genetice ale ambilor genitori este importantă pentru menținerea caracteristicilor porcului greu, în special prin prisma evaluării compatibilității cu cele trei rase de referință din registrul genealogic italian destinate producției de porci grei.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 3

Articolul 5.1. din caietul de sarcini. Nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus tabelul explicativ al cerințelor genetice referitoare la porcine, fiind indicate combinațiile admise și cele neadmise.

Justificare: introducerea tabelului a permis definirea mai clară a singurelor combinații posibile pentru încrucișarea genetică.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului. Nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus referirea la lista tipurilor genetice aprobate de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Justificare: Referirea la listă și la actualizarea aferentă permite îmbunătățirea controalelor în cadrul filierei.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost eliminată interzicerea utilizării animalelor de rasă pură din rasele Landrace belgian, Hampshire, Pietrain, Duroc și Spotted Poland.

Justificare: modificarea este oportună deoarece respectiva interzicere a utilizării este prevăzută atât în noua listă introdusă, referitoare la combinațiile genetice admise și neadmise, cât și în tabel.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost definită ca fiind „de creștere” faza indicată în caietul de sarcini în vigoare drept faza de hrănire a porcilor cu greutăți în viu cuprinse între 30 și 80 kg, specificându-se că faza de creștere este faza de după alăptare și înțărcare.

Justificare: precizarea privind faza „de creștere” este necesară pentru a se prevedea în mod explicit că, după faza de alăptare și cea de înțărcare, există o fază importantă care ține de metoda de producție și în care porcinele pot fi hrănite cu toate materiile prime admise de normele în vigoare, pentru a le fi satisfăcute nevoile legate de nutriție, bunăstarea animalelor și starea de sănătate.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost majorată, de la 80 kg la 85 kg, greutatea maximă a porcinelor la încheierea acestei faze, denumită acum „de creștere”.

Justificare: majorarea este legată de evoluția genetică, de hrană și de aplicarea normelor referitoare la bunăstarea animalelor (Directiva 2008/120/CE), care au dus la o îmbunătățire, în general, a capacităților de creștere a porcinelor.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare, cele trei tabele din caietul de sarcini în care figurau alimentele admise în prima fază (30-80 kg) și în a doua fază (peste 80 kg), precum și alte specificații, au fost unite în „Tabelul privind materiile prime admise”, introdus în textul privind faza de creștere și utilizat și pentru faza de îngrășare.

Au fost modificate denumirile următoarelor materii prime, ținând seama de nomenclatura prevăzută în legislația Uniunii Europene, mai exact în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei:

— „mais” (porumb) s-a înlocuit cu „granturco” (porumb);

— „semola” (griș) s-a înlocuit cu „farina” (făină);

— „erba medica disidratata” (lucernă deshidratată) s-a înlocuit cu „erba medica essiccata ad alta temperatura” (lucernă uscată la temperatură înaltă);

— • „lino, expeller” (turtă de in) s-a înlocuit cu „panello di lino” (turtă din semințe de in) și au fost adăugate denumirile „mangimi di panello di semi di lino” (hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in), „farina di semi di lino” (făină din semințe de in), „mangimi di farina di semi di lino” (hrană pentru animale constând în făină din semințe de in);

— „marco mele-pere, buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori” (tescovină de mere și de pere, coji de struguri sau de roșii utilizate ca suplimente alimentare) s-a înlocuit cu „residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele” (reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri);

— „lievito di birra e/o di torula” (drojdie de bere și/sau Torula) s-a înlocuit cu „lieviti” (drojdii);

— „farina di estrazione di germe di mais” (făină de extracție de germeni de porumb) s-a înlocuit cu „farina di germe di granturco” (făină de germeni de porumb);

— „distillers” s-a înlocuit cu „boabe și solubile de distilerie uscate”, cu precizarea că prin acest termen „sunt definite produsele rezultate din fabricarea alcoolului prin fermentarea și distilarea unui amestec de cereale și/sau de alte produse care conțin amidon și zaharuri”;

— „barbabietola, polpe secche esauste” (sfeclă, pulpă uscată epuizată) s-a înlocuit cu „polpe secche esauste di bietola” (pulpă de sfeclă uscată epuizată);

— „farina di aringhe” (făină de hering) s-a înlocuit cu „farina di pesce” (făină de pește).

Au fost eliminate următoarele materii prime:

— „carrubbe denocciolate” (păstăi de roșcovă fără sâmburi);

— „lisati proteici” (lizate proteice);

— „patata disidratata” (cartofi deshidratați);

— „manioca” (manioc);

— „sfeclă, pulpe umede presate și însilozate”;

— „făină de susan obținută după extragerea uleiului”;

— „proteine animale, în cazul în care sunt admise de legislația comunitară”.

A fost eliminată referirea specifică la „ovăz”.

A fost modificată cantitatea următoarelor materii prime:

— „zară”, doar în faza de creștere (trece la maximum 250 g de substanță uscată per animal pe zi);

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale constând în gluten din porumb” (de la maximum 5 % la maximum 10 %);

— „porumb” (de la maximum 55 % la maximum 65 %);

— „sorg” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „orz” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „grâu” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „triticală” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „pulpă de sfeclă uscată epuizată” (de la maximum 4 % la maximum 10 %);

— „lucernă uscată la temperatură înaltă” (de la maximum 2 % la maximum 4 %).

Au fost adăugate următoarele materii prime:

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale constând în gluten din porumb”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „porumb însilozat”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „urluială integrală din știuleți de porumb”;

— „boabe și solubile de distilerie uscate”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in, făină din semințe de in, hrană pentru animale constând în făină din semințe de in”;

— „lipide cu punct de topire de peste 36 °C”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „produse obținute prin extracție din semințe de rapiță”;

— „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, doar în faza de creștere.

Materia primă „mazăre și/sau alte semințe de leguminoase” a fost împărțită în două intrări: „mazăre” și „alte semințe de leguminoase”, cantitățile fiind majorate („mazăre” până la 25 % și „alte semințe de leguminoase” până la 10 %).

„Făina de extracție de soia” a devenit parte integrantă din „produse obținute prin extracție din boabele de soia”, iar utilizarea acestei materii prime a fost prevăzută, cu o limită maximă de 20 %, în faza de creștere și în faza de îngrășare.

„Făina de extracție de floarea-soarelui” devine parte integrantă din „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, iar proporția în care poate fi utilizată această materie primă este de maximum 10 %.

În cazul produselor obținute prin extracție din boabele de soia, de floarea-soarelui și de rapiță, în nota 4 la tabel, conținutul maxim de grăsimi brute nu trebuie să depășească 2,5 % din substanța uscată.

A fost modificată referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă, în conformitate cu articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) 767/2009, fiind eliminată referirea la procentajul de 10 %.

A fost introdusă posibilitatea utilizării de aditivi.

A fost introdusă referirea specifică la prezentarea rației alimentare atât sub formă de hrană lichidă, cu utilizarea de apă și/sau zer de lapte și/sau zară, cât și sub formă de hrană uscată.

Limita maximă pentru grăsimi în substanța uscată a fost fixată, pentru ambele etape, la un procentaj de 5 %.

Au fost eliminați parametrii chimici referitori la fibra brută, proteina brută, cenușă și amidon, exprimați ca procentaj din substanța uscată a rației alimentare.

Justificare: introducerea „Tabelului cu materiile prime permise” unificat atât pentru faza de creștere, cât și pentru cea de îngrășare și eliminarea celor trei tabele precedente au simplificat lectura caietului de sarcini, aplicarea acestuia și controlul aferent.

Denumirile materiilor prime au fost modificate, inclusiv în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 68/2013 al Comisiei, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Actualizarea terminologiei a fost necesară pentru a se indica mai clar tipul de materie primă la care se face referire.

Materiile prime „păstăi de roșcovă fără sâmburi”, „lizate proteice”, „cartof deshidratat”, „manioc”, „sfeclă, pulpe umede presate și însilozate” și „făină de susan obținută după extragerea uleiului” au fost eliminate deoarece sunt rar utilizate pentru hrănirea porcilor grei, din motive tehnice sau de calitate sau fiindcă sunt dificil de procurat sau au o valoare nutrițională scăzută.

„Proteinele animale” au fost eliminate deoarece nu mai sunt utilizate, date fiind restricțiile legislative apărute în trecutul recent în ceea ce privește făina de carne.

Referirea la „ovăz” a fost eliminată fiindcă ovăzul, ca materie primă, se încadrează în categoria „cereale minore”.

Procentajul în care se poate utiliza „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale constând în gluten din porumb” a fost majorat, deoarece aceasta este o materie primă cu un conținut ridicat de proteine, care este utilă în alimentație (proteină brută) și foarte ușor de digerat.

Gradul de utilizare a materiilor prime „zară” (în faza de creștere), „porumb”, „sorg”, „orz”, „grâu”, „triticală”, „pulpă de sfeclă uscată epuizată”, „lucernă uscată la temperatură înaltă” și „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui” a fost mărit, deoarece aceste materii prime au stat întotdeauna la baza alimentației tradiționale a porcilor grei și, având în vedere și îmbunătățirile aduse de sectorul hranei pentru animale în ultimul deceniu, contribuie la îmbunătățirea aportului de fibre și a funcțiilor vitale ale porcinelor.

Utilizarea materiei prime „lipide cu punct de topire de peste 36 °C” a fost introdusă atât în faza de creștere, cât și în cea de îngrășare, deoarece, date fiind limita de maximum 5 % grăsimi în substanța uscată a rației și limita de 2 % pentru acidul linoleic, este garantat că, în cazul în care se utilizează untură în faza de îngrășare, porcinele au un nivel adecvat de acoperire cu grăsime.

A fost adăugată materia primă „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, deoarece, în faza de creștere, ea oferă energia esențială pentru a satisface necesarul de energie al porcinelor.

„Urluiala integrală din știuleți de porumb” este o materie primă foarte bogată în fibre, utilizată ca alternativă la tărâțe pentru a asigura aportul de fibre al animalelor.

Mărirea procentajului pentru „mazăre” asigură că porcii au un nivel adecvat de acoperire cu grăsime și, spre deosebire de alte leguminoase, mazărea conține o concentrație scăzută de factori antinutriționali.

Materiile prime „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in”, „făină din semințe de in” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de in” au fost adăugate deoarece sunt similare cu „turta din semințe de in”, care a fost păstrată în caietul de sarcini al produsului, și sunt incluse în Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Materiile prime „porumb însilozat” și „boabe și solubile de distilerie uscate”, acestea din urmă fiind bogate în vitamina B, au fost adăugate acum și pentru faza de îngrășare, fiind materii prime ideale, care asigură un nivel adecvat de acoperire cu grăsime în cazul porcilor și, datorită conținutului lor ridicat de fibre, sunt digerate mult mai bine de porcinele adulte decât de cele tinere.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din semințe de rapiță”, „rapița” a fost introdusă pentru prima dată pe lista materiilor prime deoarece progresul în domeniul geneticii a permis selectarea de noi soiuri care nu conțin glucozinolați și acid erucic (factori antinutriționali); rubrica a fost formulată astfel încât să corespundă structurii utilizate pentru produsele din soia și din floarea-soarelui.

Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină din semințe de rapiță”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină din semințe de rapiță” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de rapiță”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei. Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei enumeră mai multe produse obținute prin extracție din semințele de rapiță. Nu este fezabilă enumerarea tuturor materiilor prime furajere, deoarece există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei. În notele la tabelul cu materiile prime permise a fost stabilit un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată, pentru a se asigura un grad adecvat de acoperire cu grăsime.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din boabe de soia”, procentajul a fost prevăzut procentajul de 20 % atât în faza de creștere, cât și în cea de îngrășare, pentru a se garanta un grad de acoperire cu grăsime adecvat pentru producția de „Salame Cremona”. Întrucât conținutul de grăsimi brute al materiei prime este o caracteristică esențială, în notele introduse după tabel a fost stabilit și inclus un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată. Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină de soia (boabe)”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină de soia (boabe)” și „hrană pentru animale care constă în făină de soia (boabe)”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 enumeră mai multe produse obținute prin extracție din boabele de soia. Nu este fezabilă enumerarea tuturor produselor sus-menționate și există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor/modificărilor Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, stabilite la 10 %: conținutul de grăsimi brute al materiei prime este important pentru a se asigura că porcinele au un grad adecvat de acoperire cu grăsime, potrivit pentru producția de „Salame Cremona”; prin urmare, în notele la tabel a fost inclus un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată. Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină de semințe de floarea-soarelui”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină din semințe de floarea-soarelui” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de floarea-soarelui”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei enumeră mai multe produse obținute prin extracție din semințele de floarea-soarelui. Nu este fezabilă enumerarea tuturor produselor sus-menționate și există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor/modificărilor Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă permite alinierea la legislația în vigoare privind hrana pentru animale, făcându-se referire la articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

Referirea la formele de prezentare a rației alimentare îi permite fermierului să aleagă ce formă să adopte.

Utilizarea de aditivi poate favoriza digestia și absorbția nutrienților.

Definiția pentru „Boabe și produse solubile de distilerie” a fost clarificată prin utilizarea formulării de la punctul 1.12.9 din Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Limita maximă pentru grăsimi, de 5 %, împreună cu limita pentru acidul linoleic, garantează că porcii au un nivel de acoperire cu grăsime optim pentru producția de „Salame Cremona”. Aceste două criterii sunt fundamentale, deoarece au fost majorate (porumb) sau introduse materii prime (lipide cu punct de topire de peste 36 °C, inclusiv în faza de îngrășare) care pot oferi un aport de grăsimi ce riscă să influențeze negativ calitatea grăsimii.

Eliminarea parametrilor chimici referitori la fibra brută, proteina brută, cenușă și amidon, exprimați ca procentaj din substanța uscată a rației alimentare, este oportună, deoarece modificarea listei și cantităților materiilor prime, împreună cu parametrii specifici introduși, asigură caracterul adecvat al rațiilor alimentare pentru porcinele crescute în scopul producției de „Salame Cremona”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: în cadrul reglementării alimentației porcinelor în a doua fază, acum numită „de îngrășare”, modificarea prevede trimiterea la „Tabelul cu materiile prime permise” introdus pentru faza de creștere, precum și unele precizări necesare pentru faza de îngrășare.

Justificare: modificarea oferă o imagine clară privind hrana permisă și în faza de îngrășare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 10

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului. Nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: în ceea ce privește vârsta porcinelor la sacrificare, modificarea prevede eliminarea limitei maxime de cincisprezece luni.

Justificare: Eliminarea este necesară deoarece introducerea evaluării greutății fiecărei carcase în parte și metodele de creștere utilizate nu mai impun prezența acestei limite în caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 11

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește criteriul greutății medii în viu per lot de 160 kg ±10 % cu greutatea fiecărei carcase de porc greu, care trebuie să fie cuprinsă între 110,1 și 180,0 kg, fiind prevăzută obligația ca greutatea să fie confirmată la momentul sacrificării.

Justificare: eliminarea greutății în viu și introducerea criteriului greutății fiecărei carcase permit controlarea mai punctuală a îndeplinirii cerințelor pentru acceptarea fiecărei porcine sacrificate, aceasta fiind o metodă mai transparentă, mai punctuală, mai precisă și, în general, mai bună. Majorarea greutății porcinelor este datorată actualei tendințe a sectorului european al creșterii porcinelor, care derivă din îmbunătățirea caracteristicilor genetice, a bunăstării animalelor și a hranei acestora.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 12

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului. Nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a eliminat dispoziția referitoare la atestarea crescătorilor privind porcinele transferate între crescătorii sau predate abatoarelor.

Justificare: eliminarea este necesară deoarece această dispoziție ține de sistemul de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 13

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea a înlocuit referirile la Regulamentul (CEE) nr. 3220/84, la Decizia 2001/468/CE a Comisiei din 8.6.2001 și la Decretul ministerial din 11.7.2002 cu trimiterea la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

Justificare: modificarea era necesară deoarece referirile legislative eliminate nu mai sunt în vigoare și pentru că astfel a devenit posibilă adaptarea dispozițiilor la legislația în vigoare a Uniunii Europene în ceea ce privește clasificarea carcaselor de porc.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 14

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare, exprimarea „să se încadreze, în medie, în clasele centrale” a fost înlocuită cu referirea la clasele „U”, „R” și „O” din sistemul de clasificare comercială a carcaselor de porc, prevăzut în legislația în vigoare a Uniunii Europene.

Justificare: modificarea este necesară pentru a se preciza clasele cărora trebuie să le aparțină carcasele din care provine materia primă destinată producției de „Salame Cremona” IGP, în beneficiul operatorilor și al sistemului de control.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 15

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului. Nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă dispoziția potrivit căreia datele referitoare la greutatea și clasificarea fiecărei carcase trebuie constatate la momentul sacrificării.

Justificare: prin această modificare a fost precizat momentul în care trebuie constatate greutatea și clasa, astfel încât să fie facilitat și controlul aferent.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 16

Modificarea vizează articolul 5.1. din caietul de sarcini al produsului. Nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: prin această modificare a fost eliminată dispoziția referitoare la responsabilitatea măcelarului și la atestarea conformității fiecărui lot de materie primă.

Justificare: eliminarea este necesară deoarece această dispoziție ține de sistemul de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 17

Modificarea vizează articolul 5.6. din caietul de sarcini al produsului. Nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a eliminat exprimarea „indicată la articolul 7”.

Justificare: modificarea a fost necesară deoarece, în noul caiet de sarcini, articolul 7 conține o dispoziție diferită.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 7

Descriere

Modificarea nr. 18

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.7 din documentul unic.

Descriere: modificarea a eliminat dispoziția referitoare la organismul responsabil cu controalele.

Justificare: eliminarea constituie o actualizare necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 19

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului. Nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea renumerotează articolul 8 ca articolul 7.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se ține seama de noua organizare a articolelor din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 20

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare, exprimarea „Simbolul comunitar menționat la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 1726/98 al Comisiei” a fost înlocuită cu „logoul IGP al Uniunii Europene”.

Justificare: modificarea este necesară pentru a spori claritatea caietului de sarcini, deoarece Regulamentul (CE) nr. 1726/98 al Comisiei nu mai este în vigoare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Salame Cremona”

Număr de referință UE: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Salame Cremona”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 - PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Salame Cremona” este un produs din categoria mezelurilor crude, uscate și în membrană, care, la momentul comercializării, prezintă următoarele caracteristici:

Caracteristici fizico-morfologice:

— greutatea la sfârșitul perioadei de maturare nu este mai mică de 500 g;

— diametrul la momentul preparării nu este mai mic de 65 mm;

— lungimea la momentul preparării nu este mai mică de 150 mm.

Caracteristici chimice și fizico-chimice:

— proteine totale: minimum 20,0 %;

— raport colagen/proteine: maximum 0,10;

— raport apă/proteine: maximum 2,00;

— raport grăsimi/proteine: maximum 2,00;

— pH: minimum 5,20.

Caracteristici microbiologice

— încărcătură microbiană mezofilă: > 1×10^7 unități formatoare de colonii/g, în special lactobacili și coci.

Caracteristici organoleptice

— aspect exterior: formă cilindrică, uneori neregulată;

— consistență: produsul trebuie să fie compact și cu o consistență moale;

— aspect la feliere: felia are o formă compactă și omogenă, caracterizată de coeziunea tipică dintre carnea macră și grăsime, diferența dintre acestea fiind greu de distins (aspect uniform denumit *smelmato*). Produsul nu prezintă elemente aponevrotice vizibile;

— culoare: roșu intens;

— miros: aromă tipică, condimentată.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind originea materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

-

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producătorii IGP „Salame Cremona” trebuie să respecte cu strictețe caietul de sarcini prezentat Uniunii Europene. Toate etapele de producție, sărare, elaborare a pastei, introducere în membrană, legare, uscare și maturare a „Salame Cremona” se desfășoară în aria indicată la punctul 4.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

În vederea garantării controlului și a trasabilității și pentru a menține caracteristicile calitative ale produsului, activitățile de ambalare sau de feliere trebuie efectuate sub supravegherea structurii de control, numai în aria de producție indicată la punctul 4.

În cazul în care ambalarea se realizează în afara ariei geografice definite în caietul de sarcini, este imposibilă garantarea unui control constant al tuturor unităților producătoare, ceea ce ar genera deficiențe grave ale sistemului de certificare al IGP. Aceste deficiențe nu ar mai permite garantarea utilizării corecte a denumirii, acționând astfel în detrimentul producătorilor și al consumatorilor. Altfel spus, în cazul în care activitățile de ambalare nu fac obiectul unui control, consecința directă ar fi dispariția altor două elemente fundamentale: garanția unei calități menținute, verificată pe parcursul tuturor operațiunilor de control, și garanția originii, adică garantarea unei trasabilități perfecte în fiecare etapă a prelucrării, inclusiv în etapa de ambalare.

În plus, autorizarea ambalării în afara ariei geografice tipice ar prejudicia și calitatea produsului „Salame Cremona”, întrucât produsul ar face obiectul unui tratament termic „îndepărtat în timp și spațiu” în vederea transportului și felierii, tratament care ar altera caracteristicile organoleptice ale salamului.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta trebuie să conțină mențiunile „Salame Cremona” și „Indicazione Geografica Protetta” și/sau acronimul „IGP”, cu caractere clare, indelebile și mai mari decât cele folosite pentru orice alte mențiuni. Indicația „Indicazione Geografica Protetta” trebuie tradusă în limba de comercializare a produsului.

Este interzisă adăugarea oricăror alte mențiuni care nu sunt prevăzute în mod expres. Este autorizată însă folosirea unor mențiuni care fac referire la nume, denumiri comerciale sau mărci private, cu condiția ca aceste mențiuni să nu aibă caracter laudativ sau susceptibil să inducă în eroare cumpărătorul. Pe etichetă trebuie să figureze, de asemenea, logoul IGP al Uniunii Europene.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria în care se produce „Salame Cremona” cuprinde teritoriul următoarelor regiuni: Lombardia, Emilia-Romagna, Piemont și Veneto.

5. **Legătura cu arealul geografic**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☐ o anumită calitate

☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

„Salame Cremona” se bucură de o anumită notorietate și reputație, dovedite de participarea sa tradițională la târgurile agroalimentare din valea râului Pad, precum și de prezența puternică pe principalele piețe interne și externe, aceste elemente justificând cererea de recunoaștere a indicației geografice protejate. Statutul produsului este confirmat și de prezența sa pe listele cu principalele produse agroalimentare italiene cu denumire de origine, incluse în acorduri bilaterale încheiate între Italia și alte țări europene în anii 1950-1970 (Germania, Franța, Austria și Spania) în materie de protecție a denumirilor geografice de origine.

Producția de salamuri este strâns legată de prezența în zonă a crescătoriilor de porci, a căror tradiție datează din epoca romană. Produsul se află în strânsă legătură cu acest mediu, rezultat din implantarea progresivă, în regiunea Cremonei mai întâi și apoi în întreaga câmpie a râului Pad, a tradiției creșterii porcilor, în paralel cu producția de brânză și cultura porumbului.

Sinergia perfectă între producția specifică și teritoriul de referință, caracterizat în principal de un climat cețos și nu foarte vântos, conferă produsului „Salame Cremona” caracteristicile unice și deci identificabile, reprezentate de gustul dulce, de textura moale și de aroma pronunțată.

Aria de producție a „Salame Cremona”, care prezintă caracteristicile pedologice tipice ale zonelor de origine aluvială, este utilizată de secole pentru creșterea porcilor, mai întâi în sisteme „familiale” și apoi în unități specializate. Peisajul ariei de producție este foarte uniform în partea câmpiei râului Pad: în întregime plat, străbătut de râuri și canale, cu vegetație, predominând pășunile și cultura porumbului. În întreaga arie de producție, climatul este caracterizat de toamne și ierni relativ reci, cețoase și cu precipitații abundente. Primăverile sunt temperate și ploioase, iar verile se disting prin temperaturi destul de ridicate, ploi frecvente, de scurtă durată și, adesea, de mare intensitate.

Fără îndoială, toate aceste criterii nu ar fi permis produsului să dobândească aceste caracteristici calitative în absența factorului uman, care a făcut posibilă de-a lungul timpului elaborarea unor tehnici specifice de prepare și de maturare a salamului în aria de producție.

Chiar și astăzi, „Salame Cremona” se prepară după procedee care respectă pe deplin tradiția, dar utilizează în același timp noi tehnologii de producție.

Factorul de mediu datorat climei și factorul uman, caracterizat de competențe tehnice remarcabile în rândul fiecărui tip de meserii implicate în prepararea „Salame Cremona”, constituie și astăzi elemente fundamental și unice, capabile să asigure specificitatea și reputația produsului.

Principalele documente istorice, care atestă în mod clar și precis originea produsului și legătura sa cu regiunea, datează din 1231 și sunt păstrate la Arhivele de Stat din Cremona. Aceste documente confirmă existența comerțului cu porci și produse din carne, desfășurat între teritoriul cremonez și statele adiacente. Documente din epoca Renașterii, care fac parte din „Litterarum” și „Fragmentorum”, indică în mod clar prezența și mai ales importanța „salamului” în aria de producție delimitată în caietul de sarcini. Din documentele redactate cu prilejul vizitei episcopului Cesare Speciano (1599-1606) la mânăstirile de maici din regiune reiese că se distribuia și o anumită cantitate de salam „în zilele când nu se postea”, în cadrul „modului de viață cotidian”.

Chiar și astăzi, „Salame Cremona” ocupă un loc din ce în ce mai important la principalele târguri agroalimentare din Lombardia și din valea râului Pad. Diverse referințe socioeconomice atestă prezența a numeroși producători specializați în prelucrarea cărnii de porc, care s-au stabilit în câmpia râului Pad tocmai datorită complementarității perfecte dintre activitatea lor, industria laptelui și a brânzeturilor și cultura cerealelor (în principal porumbul).

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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