C/2025/6442

1.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6442)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Salame Cremona“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Salame Cremona“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu – kancelária PQA 1

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO „Salame Cremona“:

— nemení sa nimi názov chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia, ani použitie tohto názvu a

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni spojenie uvedené v článku 46 ods. 1 písm. b) vzťahujúce sa na chránené označenia pôvodu alebo spojenie uvedené v článku 46 ods. 2 písm. b) vzťahujúce sa na chránené zemepisné označenia a

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 1

Zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku a bodu 4.4 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa preformulováva ustanovenie o dôkaze o pôvode, pričom sa spresňuje, že je potrebné, aby boli všetky strany výrobného reťazca výrobku s CHZO monitorované a pod kontrolou kontrolného orgánu, a to aby sa zabezpečilo, že výrobok, ktorého názov je zaregistrovaný, je sledovateľný a vysledovateľný.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na zosúladenie špecifikácie výrobku s požiadavkami podľa platných právnych predpisov Európskej únie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 2

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza genetický pôvod suroviny s uvedením všetkých možných genetických kombinácií, ktoré sú akceptované pre plemenné samce aj samice.

Dôvod: Zmenou sa objasňujú povolené kombinácie plemenných krížencov. Posúdenie plemena a genetického typu oboch plemenných zvierat je dôležité pre zachovanie vlastností ťažkých ošípaných, najmä pokiaľ ide o posúdenie zlučiteľnosti s tromi referenčnými plemenami v talianskej plemennej knihe určenými na chov ťažkých ošípaných.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 3

Článok 5.1 špecifikácie výrobku; zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané, pričom sa uvádzajú povolené a nepovolené kombinácie.

Dôvod: Vložením tabuľky sa lepšie objasňuje postup určovania jediných možných kombinácií genetického kríženia.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá odkaz na zoznam genetických typov schválený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva.

Dôvod: Na základe odkazu na uvedený zoznam a jeho aktualizácie je možné lepšie monitorovať reťazec výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 5

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa ruší odkaz na zákaz používania čistokrvných zvierat plemien Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc a Spotted Poland.

Dôvod: Zmena je vhodná, pretože zákaz používania týchto plemien je vyjadrený v novozavedenom zozname týkajúcom sa povolených a nepovolených genetických kombinácií, ako aj v tabuľke.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 6

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa ako „rast“ vymedzuje fáza, ktorá je v súčasnej špecifikácii výrobku opísaná ako fáza kŕmenia ošípaných od 30 kg do 80 kg živej hmotnosti, pričom sa spresňuje, že rast je fáza po dojčení a odstavení.

Dôvod: Objasnenie fázy „rastu“ je vhodné na to, aby sa vysvetlila existencia dôležitej fázy výrobnej metódy, počas ktorej sa ošípané môžu kŕmiť všetkými surovinami povolenými platnými predpismi, aby sa zabezpečilo uspokojenie ich výživových potrieb a potrieb v oblasti dobrých životných podmienok a zdravia, pričom táto fáza nasleduje po dojčení a odstavení.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 7

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zvyšuje maximálna hmotnosť na konci fázy, ktorá sa teraz nazýva „rastová“, a to z 80 kg na 85 kg.

Dôvod: Toto zvýšenie súvisí s vývojom v oblasti genetiky a výživy a s uplatňovaním noriem v oblasti dobrých životných podmienok zvierat (smernica 2008/120/ES), ktoré priniesli všeobecné zlepšenie rastovej kapacity ošípaných.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 8

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zlučujú tri tabuľky v špecifikácii výrobku, ktoré sa týkajú krmív povolených počas prvej fázy (30 – 80 kg) a počas druhej fázy (nad 80 kg), ako aj stanovených dodatočných požiadaviek, a ich kombináciou vzniká „tabuľka povolených surovín“, ktorá sa zaviedla pre fázu rastu a má sa používať aj pre záverečnú fázu výkrmu.

Zmenili sa názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením Komisie (EÚ) 2017/1017:

— „kukurica“ sa v taliančine už neoznačuje ako „*mais*“, ale ako „*granturco*“,

— „krupica“ sa odteraz označuje ako „múčka“,

— „dehydrovaná lucerna“ sa odteraz označuje ako „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“,

— „ľanové výlisky“ sa v taliančine už neoznačujú ako „*lino, expeller*“, ale ako „*panello di lino*“, a doplnilo sa: „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“, „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „jablkové a hruškové výlisky, hroznové alebo paradajkové šupky ako nosiče výživových doplnkov“ sa odteraz označujú ako „ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu“,

— „pivovarské kvasnice a/alebo torula kvasnice“ sa odteraz označujú ako „kvasnice“,

— „extrakčná múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*mais*“) sa odteraz označuje ako „múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*granturco*“),

— „liehovarské mláto“ sa odteraz označuje ako „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, pričom sa spresňuje, že sa pod tým „rozumejú produkty získané pri výrobe alkoholu fermentáciou a destiláciou rozomletej obilnej hmoty a/alebo iných produktov obsahujúcich škrob a cukor“,

— „repa, dehydrované rezky“ sa odteraz označuje ako „dehydrované repné rezky“,

— „sleďová múčka“ sa odteraz označuje ako „rybia múčka“.

Vypustili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „repa, lisované a silážované mokré rezky“,

— extrahované slnečnicové semená,

— „živočíšne bielkoviny, ak sú povolené právnymi predpismi Spoločenstva“.

Vypustil sa osobitný odkaz na „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len v rastovej fáze (pričom dávka sa mení na najviac 250 g sušiny na ošípanú za deň),

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“ (z 5 % na 10 %),

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

— „dehydratované repné rezky“ (zo 4 % na 10 %),

— „lucerna sušená pri vysokej teplote“ (z 2 % na 4 %).

Pridávajú sa tieto suroviny:

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „kukuričná siláž“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

— „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“,

— „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, len pre fázu rastu.

Surovina „hrach a/alebo semená ostatných strukovín“ bola rozdelená na dve položky: „hrach“ a „semená ostatných strukovín“ a zvýšili sa množstvá („hrach“ na 25 % a „semená ostatných strukovín“ na 10 %).

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas fázy rastu aj výkrmu sa stanovil na 20 %.

Výraz „slnečnicový extrahovaný šrot“ sa zmenil na „výrobky získané extrakciou slnečnicových semien“, ktorých použitie sa zvýšilo na 10 %.

V poznámke 4 k tabuľke sa stanovuje maximálny obsah surového tuku nepresahujúci 2,5 % sušiny pre produkty získané extrakciou sójových bôbov, slnečnicových semien a semena repky olejnej.

Zmenil sa odkaz na tolerancie jednotlivých surovín v súlade s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, pričom sa vypustil odkaz na percentuálnu hodnotu 10 %.

Pridala sa možnosť používať kŕmne doplnkové látky.

Osobitne sa uviedla možnosť podávať kŕmnu dávku buď v tekutej forme s použitím vody a/alebo srvátky a/alebo cmaru, alebo v suchej forme.

Maximálny obsah tuku v sušine stravy sa stanovil na 5 % pre obe fázy.

Vypustili sa chemické parametre vlákniny, dusíkatých látok, popola a kvasníc vyjadrené ako percentuálny podiel sušiny v kŕmnej dávke.

Dôvod: Vložením zlúčenej „tabuľky povolených surovín“ pre fázu rastu aj pre záverečnú fázu výkrmu a vypustením troch predchádzajúcich tabuliek sa zlepší čitateľnosť a uľahčí uplatňovanie špecifikácie výrobku a zľahčí sa monitorovanie.

Názvy surovín sa zároveň zmenili, aby boli v súlade s ustanoveniami nariadenia Komisie (EÚ) č. 68/2013 zmeneného nariadením (EÚ) 2017/1017. Aktualizácia terminológie je potrebná, aby sa jasnejšie označil druh suroviny, na ktorú sa odkazuje.

Vypustili sa pojmy „svätojánsky chlieb bez semien“, „bielkovinové lyzáty“, „dehydrované zemiaky“, „maniok“, „repa, lisované a silážované mokré rezky“ a „sezamová extrakčná múčka“, pretože tieto suroviny sa v krmivách pre ťažké ošípané takmer nepoužívajú, a to z technických alebo kvalitatívnych dôvodov alebo preto, že sa ťažko získavajú alebo majú nízku výživovú hodnotu.

Vypustil sa pojem „živočíšne bielkoviny“, pretože sa už nepoužíva, a to vzhľadom na regulačné obmedzenia týkajúce sa mäsovej múčky, ktoré sa nedávno zaviedli.

Odkaz na „ovos“ sa vypustil, pretože patrí do kategórie „menej významné obilniny“.

Zvýšil sa percentuálny podiel, v ktorom sa môže používať „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, pretože ide o surovinu s vysokým obsahom bielkovín, ktorá je z hľadiska stravy prospešná (dusíkaté látky) a je vysoko stráviteľná.

Zvýšilo sa používanie „cmaru“ (počas rastovej fázy), „kukurice“, „ciroku“, „pšenice“, „tritikale“, „dehydrovaných repných rezkov“, „lucerny (sušenej pri vysokej teplote)“ a „produktov získaných extrakciou semien slnečnice“, pretože tieto suroviny sú odnepamäti základom tradičnej stravy ťažkých ošípaných a zároveň vzhľadom na zlepšenia, ktoré sa v poslednom desaťročí dosiahli v sektore krmív, pomáhajú zlepšiť príjem vlákniny a životné funkcie ošípaných.

Zaviedlo sa používanie pojmu „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu, pretože vďaka 5 % limitu pre obsah tuku v sušine stravy a 2 % limitu pre kyselinu linolovú sa zabezpečuje, aby mali ošípané dostatočnú mieru pretučnenosti, pokiaľ sa v záverečnej fáze výkrmu používa bravčová masť.

Doplnili sa „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, pretože počas rastovej fázy poskytujú energiu, ktorá je nevyhnutná na splnenie energetických potrieb ošípaných.

Používa sa „múčka z celého kukuričného klasu“, ktorá je veľmi bohatá na vlákninu, a to ako alternatíva k otrubám na podávanie vlákniny zvieratám.

Zvýšený podiel „hrachu“ zabezpečuje primeranú mieru pretučnenosti ošípaných, pretože hrach na rozdiel od iných strukovín obsahuje nízku koncentráciu antinutričných faktorov.

Doplnilo sa „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“ a „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“, keďže ide o suroviny podobné „ľanovým výliskom“, ktoré boli v špecifikácii výrobku ponechané a sú zahrnuté v nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017.

„Kukuričná siláž“ a „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, ktoré sú bohaté na vitamín B, sa teraz dopĺňajú aj v prípade záverečnej fázy výkrmu; ide o ideálne suroviny, ktoré zabezpečujú dostatočnú mieru pretučnenosti ošípaných, pričom vďaka vysokému obsahu vlákniny sú oveľa lepšie stráviteľné pre dospelé ošípané ako pre mladé ošípané.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“, „semeno repky olejnej“ sa novo začlenilo do zoznamu surovín, pretože pokrok v genetike umožnil výber nových odrôd, ktoré neobsahujú glukozinoláty a kyselinu erukovú (antinutričné faktory); položka je sformulovaná tak, aby zodpovedala členeniu výrobkov zo sóje a slnečnicových semien.

Na tieto výrobky sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „repkový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením Komisie (EÚ) 1017/2017 rozdelila na dve položky, „repkový extrahovaný šrot“ a „krmivo z repkového extrahovaného šrotu“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou semena repky olejnej. Nie je možné uviesť všetky krmné suroviny a v prípade aktualizácií nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto meniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovuje maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila primeraná miera pretučnenosti.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou sójových bôbov“, ich percentuálny podiel sa stanovil na 20 % v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu s cieľom zabezpečiť, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti na výrobu výrobku „Salame Cremona“. Keďže obsah surového tuku v surovine je kľúčovou charakteristikou, stanovil sa maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny a tento limit sa uvádza v poznámkach vložených za tabuľkou. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „sójový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 1017/2017 rozdelila na dve položky, „sójový extrahovaný šrot“ a „krmivo zo sójového extrahovaného šrotu“. V nariadení (EÚ) 2017/1017 sa uvádza viacero rôznych produktov získavaných extrakciou sójových bôbov. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semien slnečnice“, podiel sa teraz stanovuje na 10 %: obsah surového tuku v surovine je dôležitý v záujme zabezpečenia, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti na výrobu výrobku „Salame Cremona“, preto sa v poznámkach k tabuľke uvádza maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 1017/2017 rozdelila na dve položky, „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“ a „krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou slnečnicových semien. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Odkaz na tolerancie pri jednotlivých surovinách umožňuje zosúladenie s platnými právnymi predpismi o krmivách, konkrétne s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009.

Odkaz na spôsoby podávania kŕmnej dávky umožňuje poľnohospodárovi vybrať si spôsob, ktorý použije.

Používanie kŕmnych doplnkových látok môže podporiť trávenie a vstrebávanie živín.

Objasnilo sa vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to použitím znenia uvedeného v bode 1.12.9 nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017.

Maximálny obsah tuku (5 %) spolu s limitom pre kyselinu linolovú zabezpečuje optimálnu mieru pretučnenosti ošípaných, ktoré sa používajú na výrobu salámy Salame Cremona. Tieto dve kritériá sú nevyhnutné, pretože sa zvýšil podiel surovín (kukurice), resp. sa zaviedli suroviny (tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C), ktoré predstavujú potenciálne zdroje tukov, ktoré môžu negatívne ovplyvniť kvalitu z hľadiska miery pretučnenosti ošípaných.

Vypustenie chemických parametrov vlákniny, dusíkatých látok, popola a kvasníc, ktoré sú vyjadrené ako percentuálny podiel sušiny v kŕmnej dávke, je vhodné, pretože zmeny v zozname a množstve surovín spolu so zavedenými špecifickými parametrami zabezpečujú, aby boli kŕmne dávky vhodné pre ošípané určené na výrobu salámy Salame Cremona.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 9

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa záverečnej fázy výkrmu dopĺňa odkaz na „tabuľku povolených surovín“, ktorá sa zaviedla pre fázu rastu, a to s určitými špecifikáciami potrebnými pre záverečnú fázu výkrmu.

Dôvod: Zmenou sa poskytuje jasný prehľad krmív povolených aj v záverečnej fáze výkrmu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 10

Táto zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v prípade ošípaných pri zabití vypúšťa horná veková hranica 15 mesiacov.

Dôvod: Vypustenie tejto vekovej hranice je vhodné, pretože novozavedené posúdenie individuálnej hmotnosti jatočného tela a používané metódy chovu znamenajú, že špecifikácia výrobku už nemusí obsahovať takúto hranicu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 11

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nahrádza kritérium priemernej živej hmotnosti na dávku 160 kg ±10 % hmotnosťou každého jednotlivého tela ťažkej ošípanej v rozpätí 110,1 kg až 180,0 kg, pričom sa konkretizuje, že o splnení tejto podmienky sa treba uistiť v čase zabitia.

Dôvod: Vypustením živej hmotnosti a zahrnutím kritéria individuálnej hmotnosti tela sa umožňuje presnejšia kontrola požiadaviek oprávnenosti pri každej zabitej ošípanej, keďže ide o transparentnejšiu, presnejšiu, cielenejšiu a vo všeobecnosti lepšiu metódu. Zvýšenie hmotnosti ošípaných súvisí so súčasným trendom v európskom chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie o záležitostiach, ktoré musia poľnohospodári potvrdiť v súvislosti s ošípanými premiestňovanými medzi stádami alebo dodávanými na bitúnky.

Dôvod: Vypustenie tohto ustanovenia je potrebné, pretože sa týka kontrolného systému.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 13

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa odkazy na nariadenie (EHS) č. 3220/84, rozhodnutie Komisie 2001/468/ES z 8. júna 2001 a ministerskú vyhlášku z 11. júla 2002 nahrádzajú odkazom na platné právne predpisy Európskej únie.

Dôvod: Odkazy, ktoré boli vypustené, sa týkajú právnych predpisov, ktoré už nie sú platné, čo znamená, že zmena je potrebná a umožňuje súlad s ustanoveniami platných právnych predpisov Európskej únie o klasifikácii jatočných tiel ošípaných.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 14

Zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa výraz „patriace v priemere do stredných tried“ nahrádza odkazom na triedy „U“, „R“ a „O“ stupnice obchodnej klasifikácie jatočných tiel ošípaných, ktorá sa stanovuje v platných právnych predpisoch Európskej únie.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na to, aby sa v záujme hospodárskych subjektov a kontrolného systému presnejšie stanovili triedy, do ktorých musia patriť jatočné telá, ak majú byť surovinou na výrobu salámy s CHZO Salame Cremona.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 15

Táto zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá ustanovenie, podľa ktorého sa údaje o hmotnosti a klasifikácii jednotlivých jatočných tiel musia zaznamenať v čase zabitia.

Dôvod: Zmenou sa presne stanovuje okamih, keď sa musí zaznamenať hmotnosť a klasifikácia, aby sa uľahčili súvisiace kontroly.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 16

Táto zmena sa týka článku 5.1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie týkajúce sa záležitostí, za ktoré sú zodpovedné bitúnky, a osvedčenia o zhode každej šarže surovín.

Dôvod: Vypustenie tohto ustanovenia je potrebné, pretože sa týka kontrolného systému.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 5.6 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťajú slová „uvedené v článku 7“.

Dôvod: Zmena je potrebná, pretože článok 7 novej špecifikácie výrobku obsahuje iné ustanovenie.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 7

Opis

Zmena 18

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a bodu 4.7 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie o kontrolnom orgáne.

Dôvod: Ide o nevyhnutnú aktualizáciu s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi Európskej únie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8

Opis

Zmena 19

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8

Opis

Zmena 20

Zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa výraz „symbol Spoločenstva uvedený v článku 1 nariadenia Komisie (ES) č. 1726/98“ nahrádza výrazom „symbol Európskej únie pre CHZO“.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby bola špecifikácia výrobku jasnejšia, keďže nariadenie Komisie (ES) č. 1726/98 už nie je platné.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Salame Cremona“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Názov**

„Salame Cremona“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Salame Cremona“ je surový údenársky výrobok naplnený do čreva a vysušený, ktorý pri uvedení na trh vykazuje tieto vlastnosti:

Fyzikálno-morfologické vlastnosti:

— hmotnosť výrobku po dozretí nie je nižšia ako 500 g,

— priemer výrobku počas prípravy nie je menší ako 65 mm,

— dĺžka výrobku počas prípravy nie je menšia ako 150 mm.

Chemické a chemicko-fyzikálne vlastnosti:

— celkový obsah bielkovín: min. 20,0 %

— pomer kolagénu a bielkovín: max. 0,10

— pomer vody a bielkovín: max. 2,00

— pomer tukov a bielkovín: max. 2,00

— pH: vyššie alebo rovnajúce sa 5,20.

Mikrobiologické vlastnosti:

— mezofilné celkové jednotky kolónií: > 1×10^7 na gram, s prevahou laktobacilov a kokov.

Organoleptické vlastnosti:

— vzhľad: valcovitý tvar s nepravidelnými úsekmi,

— konzistencia: výrobok by mal byť kompaktný a jemný,

— vzhľad pri krájaní: odrezaný plátok je kompaktný a homogénny, s typickou mozaikou s časťami svaloviny a tuku, pričom nie je možné jasne určiť ich obrysy (tzv. rozpitý vzhľad). Nemá žiadne viditeľné šľachovité časti,

— farba: tmavočervená,

— vôňa: typická korenistá vôňa.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výrobcovia, ktorí by chceli vyrábať salámu s CHZO „Salame Cremona“, musia dôsledne dodržiavať špecifikáciu výrobku predloženú v rámci Európskej únie. Všetky fázy výroby, solenie, miešanie prísad, plnenie do čriev, viazanie, sušenie a zrenie výrobku Salame Cremona sa uskutočňujú v oblasti stanovenej v bode 4.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie a porciovanie sa musia uskutočňovať pod dohľadom kontrolného orgánu výhradne v oblasti výroby stanovenej v bode 4, aby sa umožnila kontrola a zabezpečila vysledovateľnosť a aby sa zachovali kvalitatívne vlastnosti výrobku.

Ak by sa balenie výrobku uskutočňovalo inde ako v zemepisnej oblasti stanovenej v špecifikácii výrobku, nebolo by možné zaručiť priebežnú kontrolu u všetkých výrobcov, čo by znamenalo, že v certifikačnom systéme pre výrobky s CHZO sú vážne nedostatky. Pri takýchto nedostatkoch by už nebolo možné zaručiť správne používanie označenia, čo by nebolo v záujme výrobcov ani spotrebiteľov. Inými slovami, nezabezpečenie toho, aby baliace operácie podliehali kontrole, by priamo viedlo k eliminácii ďalších dvoch základných prvkov: záruky stálej úrovne kvality, ktorá sa kontroluje v priebehu každej kontrolnej operácie, a záruky pôvodu, t. j. záruky dokonalej vysledovateľnosti v každej fáze spracovania vrátane balenia.

Okrem toho, keby sa povolilo balenie inde ako v tradičnej zemepisnej oblasti, malo by to nepriaznivý vplyv aj na kvalitu výrobku „Salame Cremona“, ktorý by sa prepravoval za regulovaných teplotných podmienok a porcioval „na diaľku v čase aj priestore“, čím by sa narušili organoleptické vlastnosti salámy.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etikete musia byť čitateľným a nezmazateľným písmom, väčším ako všetky ostatné označenia, uvedené slová „Salame Cremona“ a „Indicazione Geografica Protetta“ a/alebo skratka „IGP“ (CHZO). Druhý uvedený výraz musí byť preložený do jazyka krajiny, v ktorej sa výrobok uvádza na trh.

Je zakázané pridávať akékoľvek ďalšie označenie, ktoré nebolo výslovne povolené. Je však povolené používať označenia, ktoré sa vzťahujú na názvy, obchodné mená alebo súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalný charakter ani nemôžu zavádzať spotrebiteľa. Na etikete musí byť uvedený aj symbol Európskej únie pre CHZO.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Oblasť výroby salámy „Salame Cremona“ zahŕňa tieto regióny: Lombardsko, Emilia-Romagna, Piemont a Benátsko.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ Daná kvalita

☐ Iné vlastnosti

Zhrnutie súvislosti

Saláma „Salame Cremona“ sa teší istej sláve a dobrej povesti, ako to potvrdzuje jej tradičná účasť na poľnohospodársko-potravinárskych veľtrhoch v Pádskej nížine a silná prítomnosť na hlavných národných a zahraničných trhoch, čím sa opodstatňuje žiadosť o uznanie chráneného zemepisného označenia. Túto skutočnosť potvrdzuje výskyt salámy „Salame Cremona“ v zoznamoch hlavných talianskych agropotravinárskych výrobkov s označením pôvodu, ktoré sú uvedené v prílohách o ochrane zemepisných označení pôvodu k dvojstranným dohodám uzavretým medzi Talianskom a inými európskymi krajinami (Nemeckom, Francúzskom, Rakúskom, Španielskom) v 50. až 70. rokoch 20. storočia.

Výroba salámy je úzko spojená s miestnym chovom ošípaných, a to už od rímskych čias. Výrobok „Salame Cremona“ zároveň predstavuje silné spojenie s daným prostredím, ktoré vyplýva z postupného zavádzania chovu ošípaných súvisiaceho s výrobou syra a pestovaním kukurice, a to najprv v oblasti Cremona a potom v celej Pádskej nížine.

Vďaka dokonalej súčinnosti medzi tradičnými metódami výroby a vymedzenou oblasťou, ktorá sa vyznačuje často hmlistým a bezveterným podnebím, má saláma „Salame Cremona“ jedinečné – a teda osobité – vlastnosti, ktorými sú jemnosť, krehkosť a korenistá aróma.

Oblasť výroby sa vďaka svojim pedologickým vlastnostiam typickým pre aluviálne oblasti využíva už celé stáročia na chov ošípaných, najprv v tzv. rodinnom systéme a potom na profesionálnej úrovni. Oblasť výroby v tejto časti Pádskej nížiny tvorí veľmi jednotná krajina: úplne rovinatá, pretkaná riekami a kanálmi a vyznačujúca sa rastlinnými produktmi, najmä trávnym porastom a kukuricou. Podnebie je v celej oblasti výroby charakterizované pomerne drsnými, veľmi vlhkými a hmlistými jeseňami a zimami, miernymi a daždivými jarami, kým letá sa vyznačujú dosť vysokými teplotami a častými krátkymi, ale často prudkými obdobiami dažďov.

To všetko by však bez ľudského faktora nestačilo na dosiahnutie osobitej kvality, ktorá je pre výrobok „Salame Cremona“ nevyhnutná: časom sa v oblasti výroby zdokonalili veľmi špecifické techniky prípravy a zrenia salám.

Ešte aj dnes sa saláma „Salame Cremona“ vyrába postupmi, pri ktorých sa plne rešpektuje tradícia a ktoré sa zároveň dopĺňajú o nové výrobné technológie.

Environmentálny faktor ovplyvnený podnebím a ľudský faktor, ktorý je charakteristický pozoruhodnou odbornou zručnosťou rôznych skupín pracovníkov podieľajúcich sa na výrobe salámy „Salame Cremona“, sú aj dnes základnými a nenahraditeľnými prvkami, ktoré zaručujú osobitosť a dobrú povesť výrobku.

Hlavné historické dokumenty, ktoré jasne a presne potvrdzujú pôvod výrobku a jeho spojenie s danou oblasťou, pochádzajú z roku 1231 a sú uložené v Cremonskom štátnom archíve. Tieto dokumenty potvrdzujú obchodovanie s ošípanými a mäsovými výrobkami medzi oblasťou Cremona a okolitými štátmi. Dokumenty z obdobia renesancie, ktoré sa nachádzajú v „Litterarum“ a v „Fragmentorum“, jednoznačne dokazujú prítomnosť, ale najmä dôležitosť „salámy“ v oblasti výroby stanovenej v špecifikácii výrobku. Zo správ spísaných pri príležitosti návštevy biskupa Cesara Speciana (1599 – 1606) v ženských kláštoroch v tejto oblasti vyplýva, že sa zvyklo rozdeľovať určité množstvo salámy „tie dni, keď sa jedlo mäso“.

Aj v súčasnosti saláma „Salame Cremona“ zaujíma čoraz dôležitejšie miesto na hlavných agropotravinárskych veľtrhoch v Lombardsku a Pádskej nížine. Sociálno-hospodárske odkazy potvrdzujú prítomnosť mnohých výrobcov, ktorí sa špecializujú na spracovanie bravčového mäsa a ktorí sa usadili na celom území Pádskej nížiny pre vynikajúcu komplementárnosť tejto činnosti s mliekárenským a so syrárskym priemyslom a s pestovaním obilnín (najmä kukurice).

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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