C/2025/6442

1.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6442)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Salame Cremona“

Referenčna številka EU: PGI-IT-0265-AM01 – 15. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Salame Cremona“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Name

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport – pisarna PQA 1

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za proizvod z ZGO Salame Cremona:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena in

— ne morejo izničiti povezave iz člena 46(1), točka (b), za zaščitene označbe porekla ali povezave iz člena 46(2), točka (b), za zaščitene geografske označbe in

— ne predvidevajo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Sprememba člena 4

Opis

Sprememba 1

Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in točko 4.4 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se preoblikuje besedilo določbe o dokazilu o poreklu in določa, da je treba vse strani v proizvodni verigi ZGO spremljati in da jih mora nadzorovati nadzorni organ, da se zagotovi sledljivost in izsledljivost proizvoda, katerega ime je registrirano.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi uskladitve specifikacije proizvoda z zahtevami veljavne zakonodaje Evropske unije.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 2

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se določi genetsko poreklo surovine in navedejo vse mogoče genske kombinacije, sprejete za plemenske samce in samice.

Razlog: s spremembo so pojasnjene dovoljene kombinacije križanj. Ocenjevanje pasme in genetskega tipa obeh plemenskih živali je pomembno za ohranjanje značilnosti težkih prašičev, zlasti kar zadeva ocenjevanje združljivosti s tremi referenčnimi pasmami iz italijanske rodovniške knjige, namenjenimi za vzrejo težkih prašičev.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 3

Člen 5.1 specifikacije proizvoda; enotni dokument se ne spremeni.

Opis: s spremembo je vstavljena preglednica, v kateri so pojasnjene genetske zahteve za prašiče ter ki prikazuje dovoljene in nedovoljene kombinacije.

Razlog: z vključitvijo preglednice je opredelitev dovoljenih kombinacij genskega križanja jasnejša.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 4

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je vstavljeno besedilo o seznamu genetskih tipov, ki ga je odobrilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Razlog: sklicevanje na seznam in njegovo posodabljanje omogoča boljše spremljanje proizvodne verige.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 5

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je črtana navedba prepovedi uporabe čistopasemskih živali pasem belgijski landrace, hampshire, pietrain, duroc in spotted poland.

Razlog: sprememba je primerna, saj je prepoved uporabe teh pasem izražena tako na novo uvedenem seznamu dovoljenih in nedovoljenih genskih kombinacij kot tudi v preglednici.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 6

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je kot faza „rastnega pitanja“ opredeljena faza, ki je v veljavni specifikaciji proizvoda opisana kot faza krmljenja prašičev z živo težo med 30 kg in 80 kg, pri čemer je določeno, da je rastno pitanje faza po sesanju in odstavitvi.

Razlog: pojasnitev faze „rastnega pitanja“ je ustrezna, saj jasno opredeli obstoj pomembne faze proizvodne metode, v kateri se lahko prašiči krmijo z vsemi surovinami, ki jih dovoljujejo veljavni predpisi, da se zadosti njihovim potrebam po prehrani, dobrobiti živali in zdravju, pri čemer ta faza sledi sesanju in odstavitvi.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 7

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se poveča največja masa ob koncu faze, ki se zdaj imenuje „rastno pitanje“, in sicer z 80 kg na 85 kg.

Razlog: to povečanje je povezano z dosežki v genetiki, prehranjevanju in uporabi standardov dobrobiti živali (Direktiva 2008/120/ES), ki so spodbudili splošne izboljšave v zmogljivosti prašičev za rast.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 8

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so tri preglednice v specifikaciji proizvoda v zvezi s krmo, dovoljeno v prvi fazi (30–80 kg) in v drugi fazi (nad 80 kg), ter dodatne zahteve, ki so določene, združene v „preglednico dovoljenih surovin“, ki je bila uvedena za fazo rastnega pitanja in se bo uporabljala tudi za fazo končnega pitanja.

Ob upoštevanju nomenklature iz pravil Evropske unije iz Uredbe (EU) št. 68/2013, kakor je bila posodobljena z Uredbo Komisije (EU) 2017/1017, so bila spremenjena imena naslednjih surovin:

— „koruza“ se v italijanščini ne imenuje več *mais*, ampak *granturco*,

— „zdrob“ se zdaj imenuje „moka“,

— „dehidrirana lucerna“ se zdaj imenuje „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“,

— „lanena pogača“ se v italijanščini ne imenuje več *lino, expeller*, ampak *panello di lino*, dodano pa ji je bilo naslednje: „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“, „krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „jabolčna in hruškova mezga, lupine grozdja ali paradižnika kot nosilke prehranskih dopolnil“ se zdaj imenujejo „sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov“,

— „pivski kvas in/ali torula“ se zdaj imenuje „kvasovke“,

— „zdrob, pridobljen z ekstrakcijo koruznih kalčkov“ (z uporabo besede *mais* v italijanščini), se zdaj imenuje „zdrob iz koruznih kalčkov“ (z uporabo besede *granturco* v italijanščini),

— „destilacijske usedline“ se zdaj imenujejo „posušene žitne droži in topni ostanki“, pri čemer je določeno, da se ti „razumejo kot proizvodi, pridobljeni pri proizvodnji alkohola s fermentacijo in destilacijo žitne drozge iz žit in/ali drugih proizvodov, ki vsebujejo škrob in sladkor“,

— „pulpa pese, dehidrirana“ se zdaj imenuje „dehidrirana pulpa pese“,

— „moka sledi“ se zdaj imenuje „ribja moka“.

Črtane so bile naslednje surovine:

— „rožiči brez semen“,

— „beljakovinski lizati“,

— „dehidrirani krompir“,

— „manioka“,

— „pesa, stisnjena in silirana mokra pulpa“,

— „sončnično seme, ekstrahirano“,

— „živalske beljakovine, kadar je to dovoljeno z zakonodajo Skupnosti“.

Izrecna navedba „oves“ je bila črtana.

Spremenjene so bile količine naslednjih surovin:

— „pinjenec“ samo za fazo rastnega pitanja (ki se spremeni na največ 250 g suhe snovi na glavo na dan),

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“ (z do 5 % na do 10 %),

— „koruza“ (z do 55 % na do 65 %),

— „sirek“ (z do 40 % na do 55 %),

— „ječmen“ (z do 40 % na do 55 %),

— „pšenica“ (z do 25 % na do 55 %),

— „tritikala“ (z do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa pese“ (z do 4 % na do 10 %),

— „lucerna, posušena pri visoki temperaturi“ (z do 2 % na do 4 %).

Dodane so bile naslednje surovine:

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „koruzna silaža“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „zdrob iz celih koruznih klasov“,

— „posušene žitne droži in topni ostanki“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „lipidi s tališčem nad 36 °C“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice“,

— „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, samo za fazo rastnega pitanja.

Krmilo „grah in/ali druga semena stročnic“ je bilo razdeljeno na dva vnosa: „grah“ in „druge stročnice“, količine pa so bile povečane („grah“ do 25 % in „druge stročnice“ do 10 %).

Izraz „moka iz sojinega ekstrakta“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sojinih zrn“, delež uporabe v fazi rastnega pitanja in fazi končnega pitanja pa je bil določen na do 20 %.

Izraz „zdrob iz sončničnega ekstrakta“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen“, uporaba teh pa se je povečala na do 10 %.

Opomba 4 k preglednici določa najvišjo vsebnost surove maščobe, ki ne presega 2,5 % suhe snovi za proizvode, pridobljene z ekstrakcijo sojinih zrn, sončničnih semen in oljne ogrščice.

Spremenjena so bila dovoljena odstopanja za posamezne surovine v skladu s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009, pri čemer je bila črtana omemba 10 %.

Dodana je bila možnost uporabe dodatkov.

Uvedena je bila posebna navedba možnosti dajanja krmnega obroka bodisi v tekoči obliki, z uporabo vode in/ali sirotke in/ali pinjenca, bodisi v suhi obliki.

Najvišja dovoljena vsebnost maščob v suhi snovi v prehrani je za obe fazi določena na 5 %.

Kemijski parametri za surove vlaknine, surove beljakovine, pepel in kvas, izraženi kot odstotek suhe snovi v krmnem obroku, so bili črtani.

Razlog: z vključitvijo združene „preglednice dovoljenih surovin“ za fazi rastnega pitanja in končnega pitanja ter odstranitvijo treh prejšnjih preglednic se olajšajo berljivost in uporaba specifikacije proizvoda ter spremljanje.

Imena surovin so bila spremenjena tudi zaradi uskladitve z določbami Uredbe Komisije (EU) št. 68/2013, kakor je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. Posodobitev terminologije je potrebna, da se natančneje pojasni vrsta navedene surovine.

Surovine „rožiči brez semen“, „beljakovinski lizati“, „dehidrirani krompir“, „manioka“, „pesa, stisnjena in silirana mokra pulpa“ in „sezamova moka, pridobljena z ekstrakcijo“ so bile črtane, saj se te surovine iz tehničnih razlogov ali zaradi kakovosti skoraj ne uporabljajo za krmljenje težkih prašičev, jih je težko pridobiti ali imajo majhno hranilno vrednost.

„Živalske beljakovine“ so bile črtane, saj se zaradi nedavno uvedenih regulativnih omejitev glede mesne moke ne uporabljajo več.

Navedba „oves“ je bila črtana, saj ta spada v kategorijo „stranska žita“.

Povečal se je delež uporabe „zdroba iz koruznega glutena in/ali krme iz koruznega glutena“, saj je to surovina z visoko vsebnostjo beljakovin, ki je koristna v prehrani (surove beljakovine) in lahko prebavljiva.

Uporaba „pinjenca“ (v fazi rastnega pitanja), „koruze“, „sirka“, „pšenice“, „tritikale“, „dehidrirane pulpe pese“, „lucerne (posušene pri visoki temperaturi)“ in „proizvodov, pridobljenih med ekstrakcijo sončničnih semen“, se je povečala, saj so bile te surovine vedno temelj tradicionalne krme težkih prašičev in ob upoštevanju izboljšav v sektorju krme v zadnjem desetletju prispevajo tudi k izboljšanju vnosa vlaknin pri prašičih in njihovih vitalnih funkcij.

Uporaba „lipidov s tališčem nad 36 °C“ je bila uvedena za fazo rastnega pitanja in fazo končnega pitanja, saj je z omejitvijo linolne kisline, ki znaša 2 %, in omejitvijo maščobe, ki znaša 5 % v suhi snovi v krmi, omogočeno, da imajo prašiči pri uporabi svinjske masti v fazi končnega pitanja ustrezno raven podkožne maščobe.

Dodana je bila navedba „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, saj v fazi rastnega pitanja daje energijo, ki je bistvena za zadostitev potreb prašičev po energiji.

„Zdrob iz celih koruznih klasov“, ki je zelo bogat z vlakninami, se uporablja kot alternativa otrobom za krmljenje živali z vlakninami.

Povečanje deleža „graha“ omogoča, da dobijo prašiči ustrezno raven podkožne maščobe, poleg tega pa ta v nasprotju z drugimi stročnicami vsebuje majhno koncentracijo protihranilnih dejavnikov.

Dodani so bili „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“ in „krma iz zdroba iz lanenega semena“, saj so to surovine, ki so podobne „laneni pogači“, ki je bila ohranjena v specifikaciji proizvoda, in so vključene v Uredbo Komisije (EU) 2017/1017.

„Koruzna silaža“ ter „posušene žitne droži in topni ostanki“, ki so bogati z vitaminom B, so bili dodani tudi za fazo končnega pitanja in so idealne surovine, ki omogočajo doseganje ustrezne ravni podkožne maščobe pri prašičih in jih zaradi visoke vsebnosti vlaknin odrasli prašiči veliko bolje prebavijo kot mladi prašiči.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo oljne ogrščice“, je bila na seznam surovin na novo vključena oljna ogrščica, saj je z napredkom v genetiki mogoče izbirati nove sorte, ki ne vsebujejo glukozinolatov in eruške kisline (protihranilni dejavniki). Besedilo vnosa ustreza strukturi, ki se uporablja za proizvode iz soje in sončničnih semen.

Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz oljne ogrščice“ in „krma iz zdroba oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kakor je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) 2017/1017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice. Vseh posamičnih krmil v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi. V opombah k preglednici dovoljenih surovin je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, da se omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sojinih zrn“, je bil odstotek določen na 20 % tako v fazi rastnega pitanja kot v fazi končnega pitanja, da se prašičem omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe za proizvodnjo proizvoda „Salame Cremona“. Ker je vsebnost surove maščobe v surovini ključna značilnost, je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, in je bila vključena v opombe, vstavljene za preglednico. Proizvodi so bili prej v Uredbo (EU) št. 575/2011 zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob soje (zrnja)“, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz soje (zrnja)“ in „krma iz zdroba iz soje (zrnja)“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) 2017/1017. V Uredbi (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sončničnih semen“, ki so zdaj določeni na 10 %, je vsebnost surove maščobe v surovini pomembna, da se prašičem omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe za proizvodnjo „Salame Cremona“. V opombah k preglednici je bila zato določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ in „krma iz zdroba iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni.

Z navedbo dovoljenih odstopanj pri posameznih surovinah je omogočena uskladitev z veljavno zakonodajo o krmi, in sicer s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009.

Navedba načinov, kako se lahko krmni obrok daje, kmetu omogoča, da izbere, katero metodo bo uporabil.

Uporaba dodatkov lahko pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

Opredelitev pojma „posušene žitne droži in topni ostanki“ je bila pojasnjena z besedilom iz točke 1.12.9 Uredbe (EU) 2017/1017.

Najvišja vsebnost maščobe (5 %) skupaj z omejitvijo linolne kisline, omogoča doseganje optimalne ravni podkožne maščobe za prašiče, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Salame Cremona“. Ti merili sta bistveni, saj so bile surovine, ki so potencialni viri maščob in lahko negativno vplivajo na kakovost podkožne maščobe prašičev, bodisi povečane (koruza) bodisi uvedene (lipidi s tališčem nad 36 °C).

Črtanje kemijskih parametrov za surove vlaknine, surove beljakovine, pepel in kvas, izraženih kot odstotek suhe snovi v krmnem obroku, je ustrezno, saj spremembe seznama in količin surovin skupaj z uvedenimi posebnimi parametri zagotavljajo, da so krmni obroki primerni za prašiče, namenjene za proizvodnjo proizvoda „Salame Cremona“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 9

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo pravil o krmljenju prašičev v zvezi z drugo fazo, ki se zdaj imenuje faza „končnega pitanja“, je dodano sklicevanje na „preglednico dovoljenih surovin“, ki je bila uvedena za fazo rastnega pitanja, z nekaterimi specifikacijami, potrebnimi za fazo končnega pitanja.

Razlog: sprememba omogoča jasno predstavo o krmi, dovoljeni tudi v fazi končnega pitanja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 10

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je črtana zgornja starostna meja 15 mesecev za prašiče ob zakolu.

Razlog: črtanje te starostne omejitve je ustrezno, ker na novo uvedena ocena teže posameznega trupa in uporabljene metode reje pomenijo, da taka omejitev v specifikaciji proizvoda ni več potrebna.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 11

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je merilo povprečne žive teže na serijo, ki je znašala 160 kg ± 10 %, nadomeščeno s težo posameznega trupa težkega prašiča, ki znaša od 110,1 kg do 180,0 kg, pri čemer je določeno, da je treba to ugotoviti ob zakolu.

Razlog: odprava žive teže in vključitev merila teže posameznega trupa omogočata natančnejše preverjanje zahtev za upravičenost za vsakega zaklanega prašiča, saj gre za preglednejšo, natančnejšo, ciljno usmerjeno in na splošno boljšo metodo. Povečanje teže prašičev je povezano s sedanjim trendom v evropski prašičereji, ki je posledica izboljšane genetike, dobrobiti živali in prehrane.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 12

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je črtana določba o zadevah, ki jih morajo kmetje potrditi v zvezi s prašiči, prestavljenimi med čredami ali dostavljenimi v klavnice.

Razlog: črtanje te določbe je potrebno, saj se nanaša na nadzorni sistem.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 13

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je sklicevanje na Uredbo (EGS) št. 3220/84, Odločbo Komisije 2001/468/ES z dne 8. junija 2001 in ministrski odlok z dne 11. julija 2002 nadomeščeno s sklicevanjem na veljavno zakonodajo Evropske unije.

Razlog: sklicevanja, ki so bila črtana, se nanašajo na zakonodajo, ki ne velja več, kar pomeni, da je sprememba potrebna in omogoča uskladitev z določbami veljavne zakonodaje Evropske unije o razvrščanju prašičjih trupov.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 14

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je izraz „ki v povprečju spadajo v srednje razrede“ nadomeščen z navedbo razredov „U“, „R“ in „O“ lestvice za komercialno razvrščanje prašičjih trupov, določene z veljavno zakonodajo Evropske unije.

Razlog: sprememba je potrebna, da se v korist gospodarskih subjektov in nadzornega sistema natančneje določijo razredi, v katere morajo spadati trupi, če naj se uporabljajo kot surovina za proizvod z ZGO „Salame Cremona“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 15

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je uvedena določba, po kateri je treba ob zakolu zabeležiti podatke o teži in razvrstitvi posameznih trupov.

Razlog: s spremembo je natančno pojasnjeno, kdaj je treba zabeležiti težo in razvrstitev, da se olajšajo s tem povezani pregledi.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 16

Sprememba se nanaša na člen 5.1 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je črtana določba glede zadev, za katere so odgovorni klavci, in potrjevanja skladnosti vsake serije surovin.

Razlog: črtanje te določbe je potrebno, saj se nanaša na nadzorni sistem.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 17

Sprememba se nanaša na člen 5.6 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je črtano besedilo „iz člena 7“.

Razlog: sprememba je potrebna, ker člen 7 nove specifikacije proizvoda vsebuje drugo določbo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 7

Opis

Sprememba 18

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in točko 4.7 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila črtana določba o nadzornem organu.

Razlog: posodobitev je potrebna za uskladitev specifikacije proizvoda z veljavno zakonodajo Evropske unije.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 19

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je člen 8 preštevilčen v člen 7.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove strukture členov v specifikaciji proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 20

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se izraz „simbol Skupnosti iz člena 1 Uredbe Komisije (ES) št. 1726/98“ nadomesti s „simbol ZGO Evropske unije“.

Razlog: Sprememba je potrebna zaradi večje jasnosti specifikacije proizvoda, saj Uredba Komisije (ES) št. 1726/98 ne velja več.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Salame Cremona“

Referenčna številka EU: PGI-IT-0265-AM01 – 15. september 2025

1. **Ime**

„Salame Cremona“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Salame Cremona“ je surov suhomesnati proizvod iz svinjskega mesa, ki se ga nadeva v črevo in posuši in ki ima ob sprostitvi v promet naslednje lastnosti:

Fizikalno-morfološke lastnosti:

— teža ob koncu zorenja ni manjša od 500 g,

— premer v času priprave ni manjši od 65 mm,

— dolžina v času priprave ni manjša od 150 mm.

Kemijske in fizikalno-kemijske lastnosti:

— skupna vsebnost beljakovin: najmanj 20,0 %,

— razmerje med kolagenom in beljakovinami: največ 0,10,

— razmerje med vodo on beljakovinami: največ 2,00,

— razmerje med maščobami in beljakovinami: največ 2,00,

— vrednost pH: višja ali enaka kot 5,20.

Mikrobiološke lastnosti:

— vsebnost mezofilnih mikroorganizmov: > 1×10^7 CFU/g, zlasti laktobacilov in kokov.

Organoleptične lastnosti:

— videz: valjasta oblika, včasih nepravilna,

— konsistenca: proizvod mora biti kompakten in mehke konsistence,

— videz ob rezanju: rezina je kompaktna in homogena; zanjo je značilna tipična povezanost mišičnih in mastnih delov, katerih obrobe niso jasno izrisane (povezan videz ali t. i. „smelmato“). Ni vidnih delov mišičnih ovojnic,

— barva: intenzivno rdeča,

— vonj: tipičen vonj po začimbah.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvajalci, ki želijo proizvajati proizvod z ZGO „Salame Cremona“, morajo natančno upoštevati specifikacijo proizvoda, deponirano pri Evropski uniji. Vse faze proizvodnje, soljenja, mešanja sestavin, nadevanja v črevo, vezanja, sušenja in zorenja proizvoda „Salame Cremona“ potekajo na območju iz točke 4.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje in rezanje na rezine je treba pod nadzorom nadzornega organa izvajati izključno na območju proizvodnje iz točke 4, da se omogočijo pregledi in zagotovi sledljivost ter ohranijo kakovostne lastnosti proizvoda.

Če bi pakiranje potekalo zunaj geografskega območja, opredeljenega v specifikaciji, bi bilo nemogoče zagotoviti stalen nadzor nad vsemi proizvodnimi obrati, kar bi privedlo do hudih vrzeli v certifikacijskem sistemu ZGO. Zaradi teh vrzeli ne bi bilo več mogoče zagotoviti pravilne uporabe označbe (na škodo proizvajalcev in porabnikov). Z drugimi besedami, če postopki pakiranja ne bi bili več pod nadzorom, bi to neposredno povzročilo tudi opustitev dveh drugih bistvenih elementov: ohranjanja kakovosti, ki se zagotovi s preverjanjem med vsemi nadzornimi postopki, in zagotovitve porekla, to je popolne sledljivosti med vsako od predelovalnih faz, vključno s pakiranjem.

Poleg tega bi odobritev pakiranja zunaj tipičnega geografskega območja škodljivo vplivala tudi na kakovost „Salame Cremona“, saj bi bilo treba proizvod za prevoz in rezanje, „oddaljeno v času in prostoru“, toplotno obdelati, kar bi povzročilo spremembe organoleptičnih lastnosti salame.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi morajo biti z jasnimi in neizbrisnimi znaki, večjimi od vseh ostalih oznak, navedene oznake „Salame Cremona“ in „Indicazione Geografica Protetta“ in/ali kratica „IGP“. Zadnja označba mora biti prevedena v jezik območja, kjer se izdelek trži.

Dodajanje kakršnega koli označevanja, ki ni izrecno predvideno, je prepovedano. Kljub temu je dovoljena uporaba označb, ki se sklicujejo na imena, nazive podjetij ali zasebne znamke, vendar te ne smejo vsebovati hvale ali elementov, ki bi lahko zavajali potrošnika. Na etiketi mora biti naveden tudi simbol ZGO Evropske unije.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje proizvodnje „Salame Cremona“ vključuje naslednje dežele: Lombardija, Emilija - Romanja, Piemont in Benečija.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ ugledu

☐ določeni kakovosti

☐ drugih značilnostih

Povzetek povezave

Proizvod „Salame Cremona“ je že poznan in uživa določen sloves, kar dokazujeta njegova tradicionalna udeležba na agroživilskih sejmih v Padski nižini ter velika razširjenost na glavnih nacionalnih in tujih trgih, s čimer je mogoče utemeljiti zahtevek po priznanju zaščitene geografske označbe. To dejstvo potrjuje tudi vključitev „Salame Cremona“ na sezname glavnih italijanskih agroživilskih proizvodov z označbo porekla iz dvostranskih sporazumov, ki so bili sklenjeni med Italijo in drugimi evropskimi državami v letih 1950–1970 (Nemčijo, Francijo, Avstrijo, Španijo) na področju zaščite geografskih označb porekla.

Proizvodnja salame je tesno povezana s prašičjerejo, ki je na tem področju prisotna že od rimske dobe. Proizvod je močno povezan s tem okoljem in je vanj ukoreninjen, kar je mogoče pojasniti s postopnim uveljavljanjem prašičjereje, povezane s sirarstvom in gojenjem koruze, najprej v cremonski regiji in nato celotni Padski nižini.

Po zaslugi popolne in uspešne sinergije med tipično proizvodnjo in zadevnim ozemljem, za katerega je značilno predvsem megleno in slabo prevetreno podnebje, ima „Salame Cremona“ edinstvene in zato prepoznavne značilnosti blage, mehke in zelo aromatizirane salame.

Območje proizvodnje „Salame Cremona“, ki se ponaša s tipičnimi pedološkimi značilnostmi območij aluvialnega izvora, je že stoletja usmerjeno v prašičjerejo, ki je najprej potekala v t. i. „družinskem“ sistemu, ta pa se je nato preoblikoval v poklicnega. Na predelu, ki zaobjema Padsko nižino, je pokrajina proizvodnega območja zelo enolična: povsem ravna, prepredena z rekami in kanali ter poraščena z rastlinjem, predvsem travniki in kulturami koruze. Podnebje celotnega proizvodnega območja zaznamujejo dokaj ostre, zelo vlažne in meglene jeseni in zime ter zmerne in deževne pomladi, medtem ko so za poletja značilne dokaj visoke temperature in pogosto, sicer kratkotrajno, a zelo pogosto močno deževje.

Vendar pa samo po zaslugi skupka teh meril proizvod „Salame Cremona“ še ne bi mogel doseči takih kakovostnih lastnosti; k temu je pripomogel tudi človeški dejavnik, saj so se na proizvodnem območju sčasoma izpopolnile povsem svojstvene tehnike priprave in zorenja salame.

Še danes se „Salame Cremona“ izdeluje v skladu s postopki, ki povsem spoštujejo tradicijo in se povezujejo z novimi proizvodnimi tehnologijami.

Okoljski dejavnik, povezan s podnebjem, in človeški dejavnik, ki zajema izjemna tehnična znanja različnih obrti, udeleženih pri pripravi „Salame Cremona“, sta še danes bistvena in nenadomestljiva elementa, ki zagotavljata posebni značaj in sloves proizvoda.

Glavni zgodovinski dokumenti, ki jasno in natančno dokazujejo izvor proizvoda in njegovo povezavo z regijo, segajo v leto 1231 in so shranjeni v cremonskem državnem arhivu. Potrjujejo obstoj trgovine s prašiči in mesnimi proizvodi med cremonskim ozemljem in sosednjimi državami. Renesančni dokumenti, ki jih najdemo v „Litterarum“ in „Fragmentorum“, neizpodbitno dokazujejo prisotnost in predvsem izjemen pomen „salame“ na proizvodnem območju, opredeljenem v specifikaciji proizvoda. Iz pripovedi, ki so bile napisane, ko je škof Cesare Speciano (1599–1606) obiskal ženske samostane v regiji, lahko razberemo, da je v „vsakdanji način življenja“, „na dni, ko se je jedlo meso“, sodilo tudi razdeljevanje določene količine salame.

Tudi danes „Salame Cremona“ še naprej zavzema vse pomembnejše mesto na glavnih agroživilskih sejmih v Lombardiji in Padski nižini. Družbeno-gospodarske reference pričajo o tem, da v Padski nižini obstajajo številni proizvajalci, specializirani za predelavo svinine, saj se ta dejavnost odlično dopolnjuje z mlečno in sirarsko industrijo ter gojenjem žit (predvsem koruze).

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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