C/2025/6442

1.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6442)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Salame Cremona”

EU:s referensnummer: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Produktens namn**

”Salame Cremona”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport – kontor PQA 1

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Salame Cremona

— innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet, och

— innebär inte en risk för att det samband som avses i artikel 46.1 b för skyddade ursprungsbeteckningar eller det samband som avses i artikel 46.2 b för skyddade geografiska beteckningar upphävs, och

— innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Titel

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 1

Ändringen avser artikel 4 i produktspecifikationen och punkt 4.4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär en omformulering av bestämmelsen om bevis på ursprung, med angivande av att alla parter i produktionskedjan som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ska övervakas och ställas under kontrollorganets kontroll för att säkerställa att produkten vars namn är registrerat är spårbar.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att anpassa produktspecifikationen till kraven i gällande EU-lagstiftning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 2

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att råvarans genetiska ursprung specificeras, med angivande av alla möjliga genetiska kombinationer som accepteras för både avelsdjur av hankön och avelsdjur av honkön.

Motivering: Ändringen förtydligar de tillåtna kombinationerna av avelskorsningar. Det är viktigt att bedöma båda avelsdjurens ras och genetiska typ för att bevara egenskaperna hos tunga svin, och särskilt att bedöma förenligheten med de tre referensraserna i den italienska stamboken för produktion av tunga svin.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 3

Artikel 5.1 i produktspecifikationen: ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en tabell som visar de genetiska kraven för svin och tillåtna och icke tillåtna kombinationer.

Motivering: Genom att tabellen införs blir det tydligare hur de enda möjliga kombinationerna av genetisk korsning ska definieras.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 4

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en hänvisning till den förteckning över genetiska typer som godkänts av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Motivering: Hänvisningen till förteckningen och uppdateringen av den gör det möjligt att bättre övervaka produktkedjan.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 5

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks hänvisningen till förbudet mot att använda renrasiga djur av raserna belgisk landrace, hampshire, piétrain, duroc och spotted poland.

Motivering: Ändringen är lämplig eftersom förbudet mot att använda dessa raser anges både i den nyligen införda förteckningen över tillåtna och icke tillåtna genetiska kombinationer och i tabellen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 6

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen definieras fasen ”tillväxt” i den nuvarande produktspecifikationen som fasen för utfodring av svin på mellan 30 kg och 80 kg levande vikt, och det specificeras att tillväxt är den fas som följer efter digivning och avvänjning.

Motivering: Det är lämpligt att förtydliga ”tillväxtfasen” för att klargöra att det finns ett viktigt steg i produktionsmetoden där svinen får utfodras med alla råvaror som är tillåtna enligt gällande bestämmelser för att säkerställa att deras närings-, djurskydds- och hälsobehov tillgodoses, samt att detta steg följer efter digivning och avvänjning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 7

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas den högsta vikten i slutet av den fas som nu kallas ”tillväxt” från 80 kg till 85 kg.

Motivering: Denna ökning är kopplad till utvecklingen inom genetiken och kosten samt tillämpningen av djurskyddsnormer (direktiv 2008/120/EG) som har förbättrat grisars tillväxtkapacitet i allmänhet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 8

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen slås de tre tabellerna över foder som är tillåtna under den första fasen (30–80 kg) och under den andra fasen (över 80 kg) samt de ytterligare krav som fastställts samman i produktspecifikationen. De ingår nu alla i ”Tabell över tillåtna råvaror”, som har införts för tillväxtfasen och som också ska användas för gödningsfasen.

Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt Europeiska unionens regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt kommissionens förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”(hetluftstorkad) lusern”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *lino, expeller* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktkött och tomatkött (tomatpressrester) som bärare av förblandningar”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, och det anges att dessa är ”produkter som erhålls vid produktion av alkohol genom fermentering och destillering av mäsk av spannmål och/eller andra stärkelserika och sockerhaltiga produkter”.

— ”Beta, torkad massa” kallas nu ”torkad betmassa”.

— ”Sillmjöl” kallas nu ”fiskmjöl”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Extraherade solrosfrön”.

— ”Animaliska proteiner, om dessa är tillåtna enligt gemenskapslagstiftningen”.

Hänvisningen till ”havre” har strukits.

Kvantiteten av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag).

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Triticale” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Hetluftstorkad lusern” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under slutgödningen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärtor och/eller andra frön från baljväxter” har delats upp i två poster: ”ärtor” och ”andra frön från baljväxter”, och kvantiteterna har ökats (för ”ärtor” upp till 25 % och för ”andra frön från baljväxter” upp till 10 %).

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxt- och gödningsfasen har fastställts till upp till 20 %.

”Extraherat mjöl av solros” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” och användningen har höjts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 har ändrats och uppgiften om en andel på 10 % har strukits.

Möjligheten att använda tillsatser har lagts till.

En särskild hänvisning har lagts till om möjligheten att ge foderransonen antingen i flytande form, blandad med vatten och/eller vassle och/eller kärnmjölk, eller torr.

Det högsta gränsvärdet för fett i fodrets torrsubstans har fastställts till 5 % för båda faserna.

De kemiska parametrarna för växttråd, råprotein, aska och jäst, uttryckta i procent av torrsubstansen i foderransonen, har strukits.

Motivering: Genom att lägga till den sammanslagna ”Tabell över tillåtna råvaror” för både tillväxt- och gödningsfasen och ta bort de tre tidigare tabellerna blir produktspecifikationen lättare att läsa och tillämpa samt underlättar övervakningen.

Namnen på råvarorna har också ändrats för att anpassas till bestämmelserna i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. Terminologin behöver uppdateras för att den typ av råvaror som avses ska framgå tydligare.

Råvarorna ”urkärnat johannesbröd”, ”lysin”, ”torkad potatis”, ”kassava”, ”pressad och ensilerad betmassa” och ”extraherat mjöl av sesamfrön” har strukits eftersom dessa råvaror nästan aldrig används vid utfodring av tunga grisar av tekniska skäl eller kvalitetsskäl, är svåra att anskaffa eller har lågt näringsvärde.

”Animaliska proteiner” har strukits eftersom de inte längre används på grund av de restriktioner för köttmjöl som nyligen införts.

Hänvisningen till ”havre” har strukits eftersom det hör till kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Den andel av ”majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” som får användas har ökats eftersom det är en råvara med hög proteinhalt som är användbar i kosten (råprotein) och mycket lättsmält.

Användningen av ”kärnmjölk” (under tillväxtfasen), ”majs”, ”sorghum”, ”vete”, ”triticale”, ”torkad betmassa”, ”lusern (hetluftstorkad)” och ”produkter som erhålls vid utvinning av solrosfrön” har ökats eftersom dessa råvaror alltid har utgjort grunden för traditionellt foder för tunga grisar och eftersom de, även mot bakgrund av de framsteg som gjorts inom fodersektorn under det senaste årtiondet, förbättrar upptaget av fiber och grisarnas livsviktiga funktioner.

Användningen av ”lipider med en smältpunkt över 36 °C” har införts för både tillväxt- och gödningsfasen, eftersom gränsen för fett i torrsubstansen på 5 % och gränsen på 2 % för linolsyra säkerställer att grisarna, om ister används i gödningsfasen, har en tillräcklig fettgrad.

”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” har lagts till eftersom de ger energi som är nödvändig för att tillgodose grisarnas energibehov i tillväxtfasen.

”Majsmjöl på hela kolvar”, som är mycket fiberrikt, används som alternativ till kli för att ge djuren fiber.

Ökningen av andelen ”ärtor” säkerställer en tillräcklig fettgrad eftersom de till skillnad från andra baljväxter har en låg koncentration av näringshämmande faktorer.

”Foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl” och ”foderlinfrömjöl” har lagts till eftersom de är råvaror som liknar ”linfröexpeller”, som har behållits i produktspecifikationen och ingår i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

”Majsensilage” och ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, där den senare är rik på vitamin B, har nu lagts till även för gödningsfasen. Dessa är idealiska råvaror som säkerställer en tillräcklig fettgrad hos grisarna och, på grund av sin höga fiberhalt, är mycket mer lättsmälta för vuxna grisar än för yngre djur.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön” har ”rapsfrö” införts i förteckningen över råvaror eftersom framstegen inom genetiken har gjort det möjligt att välja nya sorter utan glukosinalat och erukasyra (näringshämmande faktorer). Posten har utformats för att motsvara den struktur som används för soja- och solrosprodukter.

Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”mjöl av rapsfrö” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”rapsfrömjöl” och ”foderrapsfrömjöl” – i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt kommissionens förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga foderråvaror i fodertabellen och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar av kommissionens förordning (EU) 2017/1017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en lämplig fettgrad.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor” har andelen fastställts till 20 % under både tillväxt- och gödningsfasen för att säkerställa att grisarna har en lämplig fettgrad för produktion av Salame Cremona. Eftersom råvarans råfetthalt är en av de viktigaste egenskaperna har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen fastställts och inkluderats i de anmärkningar som förts in efter tabellen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post, t.ex. ”soja(böns)mjöl” i förordning (EU) nr 575/2011, och delades därefter upp i två poster, ”soja(böns)mjöl” och ”fodersoja(böns)mjöl”, i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön”, som nu fastställts till 10 %: Råvarans råfetthalt är viktig för att säkerställa att grisarna har en fettgrad som lämpar sig för produktionen av Salame Cremona. Därför har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen tagits med i anmärkningarna till tabellen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post, t.ex. ”solrosfrömjöl” i förordning (EU) nr 575/2011, och delades därefter upp i två poster, ”solrosfrömjöl” och ”fodersolrosfrömjöl”, i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror gör det möjligt att anpassa sig till gällande foderlagstiftning, nämligen artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009

Hänvisningen till hur foderransonen får ges gör att jordbrukaren kan välja vilken metod som ska användas.

Användningen av tillsatser kan bidra till bättre digestion och upptag av näringsämnen.

Definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” har förtydligats för att harmonisera den med bestämmelserna i punkt 1.12.9 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

Den högsta fetthalten (5 %), i kombination med gränsen för linolsyrahalten, säkerställer en optimal fettansättningsnivå för de svin som används för att framställa Salame Cremona. Dessa två kriterier är viktiga eftersom råvaror som är potentiella källor till fett som kan ha en negativ inverkan på kvaliteten på grisarnas fettgrad har antingen ökats (majs) eller införts (lipider med en smältpunkt över 36 °C).

Det är lämpligt att stryka de kemiska parametrarna för växttråd, råprotein, aska och jäst, uttryckta i procent av torrsubstansen i foderransonen, eftersom ändringarna av förteckningen och mängden råvaror, tillsammans med de särskilda parametrar som införts, säkerställer att fodret är lämpligt för svin avsedda för produktion av Salame Cremona.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 9

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs det i reglerna för utfodring av svin i den andra fasen, även känd som ”gödningsfasen”, till en hänvisning till den tabell över tillåtna råvaror som lagts till för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Motivering: Ändringen ger en tydlig bild av det foder som är tillåtet även under gödningsfasen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 10

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen tas grisarnas maximiålder på 15 månader vid slakt bort.

Motivering: Det är lämpligt att ta bort denna maximiålder eftersom den nyligen införda utvärderingen av slaktkroppsvikt och de uppfödningsmetoder som används innebär att produktspecifikationen inte längre behöver innehålla en sådan gräns.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 11

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att kriteriet för den genomsnittliga levande vikten per parti på 160 kg ± 10 % ersätts med en vikt för varje enskild tung slaktkropp av gris på mellan 110,1 kg och 180,0 kg, med angivande av att detta måste fastställas vid slakttillfället.

Motivering: Genom att den levande vikten avskaffas och kriteriet om slaktkroppsvikt införs blir det möjligt att mer exakt kontrollera att varje gris som slaktas uppfyller kraven, eftersom det är en mer öppen, exakt, riktad och generellt sett bättre metod. Den ökade grisvikten är kopplad till den nuvarande trenden inom den europeiska grisuppfödningen till följd av bättre genetik, djurskydd och kost.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 12

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om sådant som jordbrukarna ska intyga när det gäller svin som flyttas mellan besättningar eller förs till slakterier.

Motivering: Det är nödvändigt att stryka denna bestämmelse eftersom den gäller kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 13

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts hänvisningarna till förordning (EEG) nr 3220/84, kommissionens beslut 2001/468/EG av den 8 juni 2001 och Decreto Ministeriale av den 11 juli 2002 med en hänvisning till gällande EU-lagstiftning.

Motivering: De hänvisningar som har strukits avser lagstiftning som inte längre är i kraft, vilket innebär att ändringen är nödvändig och möjliggör anpassning till gällande unionslagstiftning om klassificering av slaktkroppar av gris.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 14

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts uttrycket ”som i genomsnitt faller inom de centrala klasserna” med en hänvisning till klasserna ”U”, ”R” och ”O” på den skala för handelsklassificering av slaktkroppar av gris som fastställs i gällande unionslagstiftning.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att tydligare ange vilka klasser som slaktkropparna måste tillhöra för att kunna utgöra råvaran för produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen Salame Cremona, vilket gynnar aktörerna och kontrollsystemet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 15

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om att vikt- och klassificeringsuppgifter om enskilda slaktkroppar måste registreras vid slakttillfället.

Motivering: Genom ändringen klargörs tydligt vid vilken tidpunkt vikt- och klassificeringsuppgifter måste registreras för att underlätta relaterade kontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 16

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om de områden som slakterierna ansvarar för och intyg om överensstämmelse för varje parti råvaror.

Motivering: Det är nödvändigt att stryka denna bestämmelse eftersom den gäller kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 17

Ändringen gäller artikel 5.6 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”som avses i artikel 7”.

Motivering: Ändringen är nödvändig eftersom artikel 7 i den nya produktspecifikationen innehåller en annan bestämmelse.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 7

Beskrivning

Ändring 18

Ändringen avser artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 4.7 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontrollorganet.

Motivering: Detta är en nödvändig uppdatering för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 19

Ändringen rör artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelstruktur.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 20

Ändringen avser artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts uttrycket ”den unionssymbol som avses i artikel 1 i kommissionens förordning (EG) nr 1726/98” med ”Europeiska unionens SGB-symbol”.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att förtydliga produktspecifikationen, eftersom kommissionens förordning (EG) nr 1726/98 inte längre är i kraft.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Salame Cremona”

EU:s referensnummer: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Namn**

”Salame Cremona”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Salame Cremona” är en torkad rå charkuteriprodukt i fjälster som vid saluföringen har följande egenskaper:

Fysikaliska och morfologiska egenskaper

— Vikt i slutet av mognadslagringen: minst 500 g.

— Diameter vid beredningen: minst 65 mm.

— Längd vid beredningen: minst 150 mm.

Kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper

— Total proteinhalt: minst 20,0 %.

— Förhållande kollagen/proteiner: högst 0,10.

— Förhållande vatten/proteiner: högst 2,00.

— Förhållande fett/proteiner: högst 2,00.

— pH-värde: minst 5,20.

Mikrobiologiska egenskaper

— Innehåll av mesofila bakterier: > 1×10^7 koloniskapande bakterier per gram, huvudsakligen lactobacillus- och coccus-bakterier.

Organoleptiska egenskaper

— Utseende: Cylinderformig, ibland med ojämnheter.

— Konsistens: Produkten bör vara kompakt men elastisk.

— Snittytans utseende: Kompakta och homogena skivor. Muskelköttet och fettkornen har smält samman på ett typiskt sätt, så att konturerna inte framträder tydligt (det italienska fackuttrycket för detta är ”smelmato”). Det får inte finnas några tydliga aponeuroser.

— Färg: Intensivt röd.

— Doft: Typisk kryddig doft.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Producenter av ”Salame Cremona” (SGB) måste strikt följa den produktspecifikation som lämnats till EU. Alla steg i produktionen, från saltning och blandning av ingredienserna till fyllning i fjälster, bindning, torkning och mognadslagring av Salame Cremona, äger rum i det område som anges i punkt 4.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Förpackning och skivning måste ske under tillsyn av kontrollorganet och endast i det produktionsområde som anges i punkt 4, för att möjliggöra kontroll, säkerställa spårbarhet och bevara produktens kvalitetsegenskaper.

Om produkten förpackas utanför det geografiska område som anges i produktspecifikationen skulle det vara omöjligt att garantera permanent kontroll av alla producenter, vilket skulle leda till allvarliga brister i certifieringssystemet för den skyddade geografiska beteckningen. Därigenom skulle det inte längre vara möjligt att garantera att beteckningen används korrekt, vilket vore till skada för såväl producenter som konsumenter. Annorlunda uttryckt, om förpackningsarbetet inte vore underkastat kontroll, skulle den direkta följden bli att de båda övriga grundläggande kraven inte längre kunde säkerställas: garanterad bevarad kvalitet som kontrolleras vid varje tillsynsförfarande och garanterat ursprung, dvs. säkerställd fullständig spårbarhet under varje skede av bearbetningen, inbegripet förpackningen.

Om förpackning godkänns utanför det geografiska område där de typiska egenskaperna förekommer skulle det dessutom inverka negativt på kvaliteten på ”Salame Cremona”, eftersom produkten skulle behöva värmebehandlas för transport och skivning ”avlägset i tid och rum”, vilket skulle påverka korvens organoleptiska egenskaper.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

I märkningen ska följande anges med tydlig och outplånlig text: ”Salame Cremona” och ”Indicazione Geografica Protetta” eller ”IGP” och denna text ska vara tryckt med större bokstäver än övrig text. Texten ”Indicazione Geografica Protetta/IGP” (skyddad geografisk beteckning/SGB) ska översättas till de respektive språken i de länder utanför Italien där produkten saluförs.

Inga andra uppgifter än de som uttryckligen krävs får anges. Det är emellertid tillåtet att ange person- eller firmanamn eller privata märken, under förutsättning att detta sker utan värdeomdöme och inte kan vilseleda konsumenten. EU-symbolen för skyddad geografisk beteckning måste också finnas på etiketten.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionsområdet för ”Salame Cremona” omfattar regionerna Lombardiet, Emilia Romagna, Piemonte och Venetien.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

”Salame Cremona” har ett grundmurat gott rykte, vilket tar sig uttryck i att produkten av tradition deltar i livsmedelsmässor i Podalen och förekommer i betydande utsträckning på de viktigaste marknaderna i och utanför Italien. Detta bekräftas även av att ”Salame Cremona” ingår i de förteckningar över de mest betydande italienska livsmedelsprodukterna med skyddad ursprungsbeteckning som bifogades de bilaterala avtal som slöts mellan Italien och andra länder i Europa (Frankrike, Spanien, Tyskland och Österrike) under tiden 1950–1970.

Framställningen av salami är nära förknippad med den lokala uppfödningen av svin som går tillbaka till romartiden. ”Salame Cremona” har nära anknytning till de lokala förhållandena, eftersom svinuppfödningen först började kring Cremona och sedan spred sig över Poslätten och var mycket nära kopplad till ostframställningen och majsodlingen.

Denna perfekta synergi mellan den karakteristiska produktionen och det geografiska områdets egenskaper gynnas dessutom av klimatet i området som präglas av dimma och låg vindstyrka, vilket ger ”Salame Cremona” dess unika, och alltså identifierbara, karaktär: en mild, mjäll och mycket aromatisk salami.

Området där ”Salame Cremona” framställs har en jordmån som är utmärkande för flodslätter och har sedan många århundraden tillbaka använts för uppfödning av svin, först inom självhushåll och därefter yrkesmässigt. Landskapet i denna del av Poslätten där produkten framställs är mycket homogent: helt flackt, genomkorsat av floder och kanaler och med en vegetation som till stor del består av ängar och majsfält. Klimatet i hela produktionsområdet präglas av relativt kalla, mycket fuktiga och dimmiga höstar och vintrar och milda och regniga vårar, medan somrarna kännetecknas av ganska höga temperaturer och relativt mycket nederbörd i form av korta och mycket ofta häftiga regn.

Alla dessa faktorer är emellertid i sig inte tillräckliga för att ge ”Salame Cremona” dess särskilda kvaliteter: den mänskliga faktorn är också avgörande, och i produktionsområdet har man under årens lopp utvecklat fullständigt specifika metoder för beredning och mognadslagring.

Än i dag framställs ”Salame Cremona” med metoder som är helt i linje med traditionen, om än i kombination med modern teknologi.

Den särskilda miljön som beror på klimatet och den mänskliga faktorn, dvs. de anmärkningsvärda tekniska färdigheter som de olika yrkesmän som medverkar i framställningen av produkten besitter, är således än i dag centrala och oersättliga faktorer som ger produkten dess särart och goda renommé.

De viktigaste historiska källorna, som klart och tydligt vittnar om produktens ursprung och dess samband med området, går tillbaka till 1231 och förvaras i stadsarkivet i Cremona. De bekräftar att det förekom handel med svin och köttprodukter mellan Cremona och de närliggande stadsstaterna. Av dokument från renässansen som förvaras i avdelningarna ”Litterarum” och ”Fragmentorum” i arkivet framgår obestridligen att salamiprodukter förekommit och framför allt haft stor betydelse i det produktionsområde som anges i produktspecifikationen. Av de rapporter som skrevs i samband med biskopen Cesare Specianos (1599–1606) besök i nunnekloster i området framgår att det hörde till det dagliga livet att man även delade ut portioner salamikorv under köttdagarna i fastan.

Än i dag stärker ”Salame Cremona” sin position på de traditionella jordbruks- och livsmedelsmässorna i Lombardiet och i Podalen. De socio-ekonomiska referenserna visar att det förekommit ett stort antal producenter i Podalen med inriktning på bearbetning av fläskkött. Denna verksamhet bredde ut sig i hela Poslätten tack vare att den var ett idealiskt komplement till mjölk- och ostframställningen och spannmålsproduktionen (framför allt majs).

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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