C/2025/2737

12.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2737)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Salamini italiani alla cacciatora“

PDO-IT-1301-AM02 — 17.2.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конните надбягвания

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация за ЗНП Salamini italiani alla cacciatora:

— не включват промяна на названието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това название;

— не съществува риск да обезсилят връзката, посочена в член 5, параграф 1, буква б) за защитените наименования за произход, или връзката, посочена в член 5, параграф 2, буква б) — за защитените географски указания; или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Изменение на член 1*

Изменение 1

Изменението се отнася до член 1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението Регламент (ЕС) № 1151/2012 се заменя с Регламент (ЕС) 2024/1143.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Изменение на член 2*

Изменение 2

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: в изменението се уточнява, че свинете трябва да бъдат и разфасовани в регионите Фриули-Венеция Джулия, Венето, Ломбардия, Пиемонт, Емилия-Романя, Умбрия, Тоскана, Марке, Абруцо, Лацио и Молизе.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Изменение на член 2*

Изменение 3

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда специален раздел „Генетични характеристики“. Изяснява се генетичният произход на свинете, от които се получава суровината, във връзка с генетичния тип на разплодните животни — както мъжки, така и женски, като се включват разрешените генетични комбинации. Поради това се заменя позоваването на характеристиките на свинете, използвани за производството на ЗНП Prosciutto di Parma и ЗНП Prosciutto di San Daniele.

Изменението засяга единния документ.

4. *Изменение на член 2*

Изменение 4

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свине с разрешени и неразрешени комбинации.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменение на член 2*

Изменение 5

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрен от Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Изменение на член 2*

Изменение 6

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се забранява използването на бутове от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики (PSS).

Изменението засяга единния документ.

7. *Изменение на член 2*

Изменение 7

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален раздел, озаглавен „Отглеждане и хранене“. Добавят се традиционните хронологични етапи на отглеждане на свинете: бозаене, отбиване, угояване и крайна фаза на угояване, като по този начин се заменя позоваването на ЗНП Prosciutto di Parma и ЗНП Prosciutto di San Daniele.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Изменение на член 2*

Изменение 8

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на бозаене на прасенцата, чиято продължителност, до най-малко 28 дни, е в съответствие с разпоредбите на приложение I, глава II, раздел B от Директива 2008/120/ЕО. Добавени са уточнения относно прасенцата, които бозаят от свинята майка или се хранят с изкуствено мляко, относно даването на разрешени суровини и употребата на минерали, допълнителни витамини и аминокиселини, както и на добавки.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Изменение на член 2*

Изменение 9

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се определят методите и сроковете за поставяне на мастиленото клеймо за произход върху двата бута на всяка свиня и свързаните с него модели маркировки и пластини за нанасянето му.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Изменение на член 2*

Изменение 10

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда референтна таблица, в която се посочва коя буква следва да се използва за обозначаване на месеца на раждане на прасенцето, за да бъде включена в клеймото за произход.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Изменение на член 2*

Изменение 11

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с клеймото за произход, поставяно от земеделския стопанин.

Изменението не засяга единния документ.

12. *Изменение на член 2*

Изменение 12

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда правило за определяне на възрастта на свинете в месеци.

Изменението не засяга единния документ.

13. *Изменение на член 2*

Изменение 13

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на отбиване на свинете. Въведени са правила за продължителността на този етап, максималното тегло на прасенцата и храненето. Въведено е позоваване на прилагането на „сухи фуражи“, използването на витаминни, минерални и аминокиселинни добавки и използването на хранителни добавки. Периодът до отбиването е увеличен от 80 дни на 3 месеца, а максималното тегло на прасенцата е определено на 40 kg.

Изменението засяга единния документ.

14. *Изменение на член 2*

Изменение 14

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на отглеждане, като се определя максимална продължителност от пет месеца и теглото, което може да се достигне в края на етапа, се увеличава от 80 kg на 85 kg.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009 е уточнено, като е заличено позоваването на допустимо отклонение от 10 %. Изрично е добавена възможността земеделският стопанин да дава фуража и в суха форма.

Въведена е „Таблица на разрешените суровини“, която също така трябва да се използва за следващия етап, т.е. крайната фаза на угояване, по отношение на която са включени специални правила. Наименованията на следните суровини са изменени, като е взета предвид номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието *mais*, а *granturco*,

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“,

— за „дехидратирано брашно от люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“,

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието *expeller di lino*, а *panello di lino*, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“,

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“,

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата *mais*) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата *granturco*);

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „изсушена спиртоварска каша и извлеци“.

Заличени са следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“

— „протеинови лизати“

— „дехидратирани картофи“

— „касава“

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“

— „сусамов шрот“

— „екстракционен шрот от кокос“

— „месно брашно“.

Думата „овес“ е заличена от категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Количеството на следните суровини е променено:

— „мътеница“ само за етапа на угояване (което се променя на максимум 250 g сухо вещество на животно на ден), без да се засяга фактът, че „суроватката“ и „мътеницата“, взети заедно, не трябва да надвишават 15 литра на животно на ден,

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %),

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %),

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %),

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %),

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %),

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %),

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %),

— „люцерна (изсушена при висока температура)“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавени са следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „царевичен силаж“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „шрот от цели царевични кочани“,

— „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „паспал от експелер от ленено семе, шрот от ленено семе, паспал от шрот от ленено семе“,

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“,

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само по време на етапа на угояване.

Суровината „грах и/или други семена от бобови култури“ е разделена на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“ и количествата са увеличени („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

Що се отнася до „шрот от зърна и/или от кочани“, се уточнява, че става въпрос за „царевични зърна и/или царевични кочани“.

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване, е стандартизиран на до 20 %.

„Слънчогледов шрот“ е променено на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата му е увеличена на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Добавена е възможност за използване на минерали, витамини и добавки.

В бележка 2 определението за „изсушена спиртоварска каша и извлеци“ е направено по-ясно.

В допълнение към максималната граница от 2 % за линоленова киселина с изменението се въвежда максимална граница за мазнините от 5 % от сухото вещество в хранителния режим.

Изменението засяга единния документ.

15. *Изменение на член 2*

Изменение 15

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда изискване, че поне 50 % от сухото вещество във фуража за свине на годишна база трябва да произхожда от географския район, в който се отглеждат свинете.

Изменението засяга единния документ.

16. *Изменение на член 2*

Изменение 16

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: в изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до крайната фаза на угояване, се прави позоваване на „Таблицата на разрешените суровини“, включени в етапа на угояване, с някои спецификации, необходими за крайната фаза на угояване.

Изменението засяга единния документ.

17. *Изменение на член 2*

Изменение 17

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда раздел „Клане и разфасоване на свинете“ и се преформулира разпоредбата относно минималната възраст на свинята при клане, без да се изменя, като се свързва с проверката, извършвана посредством клеймото за произход и/или устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с клеймото за произход, които са описани в частта относно храненето и отглеждането на свинете.

Изменението засяга единния документ.

18. *Изменение на член 2*

Изменение 18

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: С изменението се въвежда критерий за изчисляване на възрастта на свинете за целите на клането.

Изменението не засяга единния документ.

19. *Изменение на член 2*

Изменение 19

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се преформулира позоваването на Salamini italiani alla cacciatora, произведено от месо от тежки кланични трупове на свине — H Heavy.

Изменението засяга единния документ.

20. *Изменение на член 2*

Изменение 20

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се заменя критерият за живо тегло на свинята от 160 kg +/- 10 % с тегло на отделния кланичен труп между 110,1 kg и 180,0 kg.

Изменението засяга единния документ.

21. *Изменение на член 2*

Изменение 21

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: в изменението се уточнява, че данните за теглото и класификацията на кланичния труп трябва да се установяват по време на клането.

Изменението не засяга единния документ.

22. *Изменение на член 2*

Изменение 22

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че дейностите по разфасоване могат да се извършват и в транжорни, различни от кланицата, в която са заклани животните.

Изменението не засяга единния документ.

23. *Изменение на член 2*

Изменение 23

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: заличава се член 2, параграф 3 от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

24. *Изменение на член 3*

Изменение 24

Изменението се отнася до член 3, трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се променя максималното количество натриев и/или калиев нитрат, което може да се използва (от 195 на 150 ppm).

Изменението засяга единния документ.

25. *Изменение на член 4*

Изменение 25

Изменението се отнася до заглавието на член 4 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението заглавието „Метод на приготвяне“ се заменя с „Метод на производство“.

Изменението не засяга единния документ.

26. *Изменение на член 6*

Изменение 26

Изменението се отнася до член 6, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението думата *settimana* (седмица) се заменя със *settima* (седма), без да се променя съдържанието на разпоредбата.

Изменението не засяга единния документ.

27. *Изменение на член 7*

Изменение 27

Изменението се отнася до член 7, първи параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно контролната дейност.

Изменението не засяга единния документ.

28. *Изменение на член 7*

Изменение 28

Изменението се отнася до член 7, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно санитарния контрол.

Изменението не засяга единния документ.

29. *Изменение на член 8*

Изменение 29

Изменението се отнася до заглавието на член 8 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението член 8 се преномерира на член 7.

Изменението не засяга единния документ.

30. *Изменение на член 8*

Изменение 30

Изменението се отнася до член 8, последен параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: заличават се думите „посочено в член 7“.

Изменението не засяга единния документ.

31. *Въвеждане на нов член*

Изменение 31

В продуктовата спецификация се въвежда нов член 8; той не води до изменение на единния документ.

Описание: в продуктовата спецификация се въвежда член 8 „Доказателство за произход“, който гласи, че е необходимо всички страни в производствената верига на ЗНП да се наблюдават и да се поставят под контрола на контролния орган.

Изменението не засяга единния документ.

32. *Въвеждане на нов член*

Изменение 32

В продуктовата спецификация се въвежда нов член 9; той не води до изменение на единния документ.

Описание: в продуктовата спецификация се въвежда член 9 „Връзка с околната среда“, който отразява информацията, която вече е представена в единния документ, публикуван в *Официален вестник на Европейския съюз* № 2019/C 359/04 от 23.10.2019 г.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

1601 — Колбаси и подобни продукти от месо, карантии, кръв или насекоми; приготвени храни на базата на тези продукти

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

При пускане в търговската мрежа продуктът „Salamini italiani alla cacciatora“ трябва да притежава следните органолептични, химични, физико-химични и микробиологични характеристики:

Органолептични характеристики:

външен вид: цилиндрична форма;

консистенция: продуктът е компактен; с нееластична консистенция;

вид при разрязване: разрезът е компактен и хомогенен; без видими части от сухожилия;

цвят: равномерен рубиненочервен, с добре разпределени късчета сланина;

аромат: деликатен и характерен;

вкус: мек и деликатен, без кисели нотки.

Химични и химико-физични характеристики:

общо съдържание на белтъчини: минимум 20 %;

съотношение колагени/белтъчини: не повече от 0,15;

съотношение вода/белтъчини: не повече от 2,30;

съотношение мазнини/белтъчини: не повече от 2,00;

pH: най-малко 5,3.

Микробиологични характеристики:

съдържание на мезофилни микроорганизми: > 1 x 10^7 CFU/g, по-специално лактобацили и коки.

Крайният продукт е с максимален диаметър 60 mm, максимална дължина 200 mm и максимално тегло 350 g.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Фуражи

Фуражните суровини за свинете произхождат от географския район, в който се отглеждат животните, и имат качествени характеристики, подходящи за тяхното здравословно и правилно хранене. Въпреки това през някои години може да не е технически възможно, поради свързани с климата и търговски причини, 100 % от суровините за свинете да се добиват на място. В тези случаи, в съответствие с член 47, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143, за да се осигури връзката с територията и качеството на продукта „Salamini italiani alla cacciatora“, трябва винаги да се гарантира, че поне 50 % от сухото вещество на суровините за свинете на годишна база произхождат от географския район на отглеждане. Фуражът може да се дава както в течно, така и в сухо състояние.

По време на етапа на отбиване храната се състои от суровини, разрешени от законодателството на ЕС за хранене на животните. Храната на свинете може да се допълва с витамини, минерали и аминокиселини, а добавки могат да се използват в съответствие с действащото законодателство.

Следните суровини са разрешени по време на етапа на угояване: шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен, царевица, сорго, ечемик, пшеница, тритикале, царевичен силаж, шрот от цели царевични кочани, шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани, други по-малко разпространени зърнени култури, пшенични трици и други странични продукти от преработката на пшеница, експелер от ленено семе, паспал от експелер от ленено семе, шрот от ленено семе, паспал от шрот от ленено семе, дехидратиран пулп от цвекло, плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси, суроватка, мътеница, изсушена спиртоварска каша и извлеци, люцерна (изсушена при висока температура), меласа, продукти, получени при екстракция на соеви зърна, продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена, продукти, получени при екстракция на рапично семе, шрот от царевичен зародиш, грах, други семена от бобови култури, дрожди, липиди с точка на топене над 36 °C, рибно брашно и тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя.

Храненето по време на етапа на угояване трябва да бъде съобразено и със следните спецификации: режимът на хранене може да се допълва с витамини и минерали, а добавки могат да се използват в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз; сухото вещество от зърнени култури не трябва да бъде по-малко от 45 % от общото количество.

По време на крайната фаза на угояване трябва да се спазват всички спецификации, определени за етапа на угояване, със следните изключения: сухото вещество от зърнени култури не трябва да бъде по-малко от 55 % от общото количество; изключват се суровините „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“ и „рибно брашно“.

Суровини

Суровината, използвана за производството на „Salamini italiani alla cacciatora“, се получава от свине от географския район на отглеждане, посочен в точка 4, които са потомство на:

а) нерези от традиционните породи Large White Italiana, Landrace Italiana и Duroc Italiana, подобрени съгласно италианската родословна книга, чистокръвни или кръстоски от тях, и свине майки от традиционните породи Large White Italiana и Landrace Italiana, чистокръвни или кръстоски от тях;

б) нерези от традиционните породи, посочени в буква а), и кръстосани свине майки или свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

в) нерези и свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

г) нерези от другите генетични видове, посочени в буква в), и свине майки от традиционните породи, посочени в буква а).

Не може да се използва месо от следните животни:

— нерези и свине майки;

— свине, носители на неблагоприятни характеристики, по-специално чувствителност към стрес (PSS — Porcine Stress Sindrome).

Минималната възраст на свинете при клане е 9 (девет) месеца. Месото, което ще се използва, трябва да произхожда само от кланични трупове от категория H Heavy в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз, с тегло на кланичния труп от най-малко 110,1 kg до най-много 180,0 kg.

Продуктът „Salamini italiani alla cacciatora“ се произвежда от нетлъсто месо от напречно набраздени мускули на кланични трупове на свине, твърда свинска сланина, сол, смлян и/или счукан черен пипер и чесън.

В състава на този продукт не може да влиза механично отделено месо.

Могат да се добавят следните съставки: вино, захар и/или декстроза и/или фруктоза, ферментационни култури, натриев и/или калиев нитрат (максимум 150 ppm), натриев и/или калиев нитрит (максимум 95 ppm), аскорбинова киселина и натриевата ѝ сол.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на „Salamini italiani alla cacciatora“ включва следните етапи: подготовка на суровините, смилане, смесване, пълнене, сушене и зреене.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът „Salamini italiani alla cacciatora“ може да се продава в насипно състояние, пакетиран под вакуум или в защитена атмосфера, цял, на порции или на резени.

Опаковането трябва да се извършва изключително в производствения район, определен в точка 4.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Защитеното наименование за произход „Salamini italiani alla cacciatora“ трябва да се изписва на етикета с отчетливи и незаличими букви, ясно различими от всякакви други надписи. То трябва да бъде последвано непосредствено от думите „Denominazione di origine protetta“ („защитено наименование за произход“). За продуктите, предназначени за международния пазар, обозначението „Denominazione di origine protetta“ може да фигурира на езика на съответната държава.

Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

Все пак се разрешава да се указват фирми, седалища или частни марки, при условие че тези указания не са хвалебствени, нито биха могли да заблудят потребителите. Същото важи, когато е приложимо, за имената на свинефермите, в които са били отгледани свинете, от които е добито месото за продукта, при условие че суровината произлиза изцяло от посочените свинеферми.

4. **Кратко определение на географския район**

„Salamini italiani alla cacciatora“ се произвежда в традиционния район на производство, който обхваща цялата територия на следните области, които съответстват точно на областите на произход на свинете: Фриули-Венеция Джулия, Венето, Ломбардия, Пиемонт, Емилия-Романя, Умбрия, Тоскана, Марке, Абруцо, Лацио и Молизе.

5. **Връзка с географския район**

Качествата на продукта със защитеното наименование за произход зависят от условията на околната среда, както и от природните и човешките фактори. Характеристиките на суровината са присъщи на определения географски макрорайон, който съвпада с района на производство. Единството „суровина – продукт – наименование“ отразява специфичното социално-икономическо развитие на въпросния район. Всъщност производството винаги е било силно обвързано с развитието на техниките за отглеждане на зърнени култури и млекопреработване — със създаването на производствени обекти в зони, традиционно предназначени за определени видове свиневъдство. Свинефермите в централната и северната част на Италия се промениха с течение на времето, превръщайки се още миналия век в модерен производствен сектор в Емилия-Романя и Ломбардия — провинции, от които този сектор се разгърна в съседните централни и северни райони. В частност местните породи отстъпиха място на породите, получени при кръстосване с местните породи, които осигуряват суровината (свински кланични трупове), необходима на хранително-вкусовата промишленост и придаваща на крайния продукт качествените и органолептичните му характеристики.

Репутацията на „Salamini italiani alla cacciatora“ е свързана с местата на традиционно производство на този продукт. Устната традиция отнася производството към епохата на ломбардското нашествие в Северна Италия — район, от който производството се е разпространило в съседните райони на Централна Италия. Районът на производство е съвпаднал с групата райони, в които обичайно се срещат италианските свине с високо кланично тегло. Историята на продукта е свързана с развитието на типична селскостопанска култура, обща за целия макрорайон, известен като „Падания“ (друго наименование на долината на река По): именно тази територия и територията на други прилежащи райони осигуряват суровината, преработвана според присъщата на разглежданото наименование дългогодишна традиция. Продуктът „Salamini italiani alla cacciatora“ се споменава в запазените и до днес ломбардски гастрономически традиции. Продуктът носи името си от дажбата, която ловците, тръгвайки на поход, обичайно са носели в чантите си („alla cacciatora“ означава „по ловджийски“). В наши дни разглежданото наименование е отбелязано в двустранните споразумения, които Италия е подписала с Франция, Германия, Испания и Австрия, за да защити указанията за произход, наименованията за произход и другите географски указания, запазени за продуктите, произхождащи от територията на Италия.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F7%252FD.a984bf4df36313ff1bbc/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download