C/2025/2737

12.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2737)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Salamini italiani alla cacciatora“

PDO-IT-1301-AM02 – 17.2.2025

1. **Název produktu**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Třetí země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace CHOP „Salamini italiani alla cacciatora“

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu;

— nemohou způsobit narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 1 písm. b) pro chráněná označení původu, nebo souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b) ohledně chráněných zeměpisných označení nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna článku 1*

Změna č. 1

Změna se týká článku 1 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nařízení (EU) č. 1151/2012 nahrazuje ařízením (EU) 2024/1143.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 2*

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že prasata musí být v regionech Furlánsko-Julské Benátsko, Benátsko, Lombardie, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrie, Toskánsko, Marche, Abruzzo, Lazio a Molise také bourána.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 2*

Změna č. 3

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Genetické vlastnosti“. Genetický původ prasat, z nichž pocházejí suroviny, byl ve vztahu ke genetickému typu plemenných zvířat, samců i samic, vyjasněn zahrnutím povolených genetických kombinací. Nahrazuje se proto odkaz na vlastnosti prasat s CHOP „Prosciutto di Parma“ a „Prosciutto di San Daniele“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 2*

Změna č. 4

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá vysvětlující tabulka genetických požadavků na prasata s uvedením povolených a nepovolených kombinací.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 2*

Změna č. 5

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje odkaz na seznam genetických typů schválených Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Změna článku 2*

Změna č. 6

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví zákaz používání masa pocházejícího z kanců, prasnic a prasat nesoucích nepříznivé znaky (PSS).

Změna se týká jednotného dokumentu.

7. *Změna článku 2*

Změna č. 7

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Chov a krmení“. Zahrnují se tradiční chronologické fáze chovu prasat: kojení, odstavení, růst a výkrm, čímž se nahrazuje odkaz na CHOP „Prosciutto di Parma“ a „Prosciutto di San Daniele“.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

8. *Změna článku 2*

Změna č. 8

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládají ustanovení o fázi kojení selat, jejíž délka nejméně 28 dnů je v souladu s ustanoveními přílohy I kapitoly II oddílu C směrnice Rady 2008/120/ES. Doplňují se odkazy na přirozené kojení pod prasnicemi nebo umělé kojení, podávání povolených surovin a používání minerálních látek, přidávání vitaminů a aminokyselin a používání přídatných látek.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

9. *Změna článku 2*

Změna č. 9

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví způsoby a čas vytetování označení původu inkoustem na obě kýty každého selete spolu s příslušnými vzory označení a štítku pro jeho umístění.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

10. *Změna článku 2*

Změna č. 10

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá referenční tabulka pro kódování písmene označujícího měsíc narození selete, které má být uvedeno ve vytetovaném označení původu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

11. *Změna článku 2*

Změna č. 11

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto inkoustem vytetovaného označení původu, které provede chovatel, nebo ve spojení s ním.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

12. *Změna článku 2*

Změna č. 12

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje pravidlo pro určení stáří prasat v měsících.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

13. *Změna článku 2*

Změna č. 13

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnují ustanovení týkající se fáze odstavení prasat. Upravují se doba trvání fáze, maximální hmotnost selat a požadavky na krmení. Zahrnuje se odkaz na podávání krmiva v suché formě, přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin a používání přídatných látek. Délka fáze odstavení se prodlužuje z 80 dnů na 3 měsíce a maximální hmotnostní limit, kterého mohou selata dosáhnout, je stanoven na 40 kg.

Změna se týká jednotného dokumentu.

14. *Změna článku 2*

Změna č. 14

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí ustanovení o fázi růstu jednotným způsobem, její maximální délka se stanoví na pět měsíců a hranice dosažitelné hmotnosti na konci fáze se zvyšuje z 80 na 85 kg.

Upřesňuje se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 a vypouští se odkaz na procentní podíl ve výši 10 %. Výslovně se doplňuje možnost, aby chovatel podával krmivo také v suché formě.

Doplňuje se tabulka povolených surovin používaných také pro následnou fázi výkrmu a doplňují se specifikace pro tuto fázi. S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017, se mění názvy těchto surovin:

— italský výraz pro kukuřici byl změněn z „mais“ na „granturco“,

— „krupice (semola)“ se označuje jako „mouka“,

— „dehydratovaná mouka z vojtěšky“ se označuje jako „horkovzdušně sušená vojtěška“,

— „lněné výlisky“ se označují jako „lněné expelery“, k čemuž se doplňují „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“, „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína a rajských jablek podporující průchodnost střev“ se označují jako „ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu“,

— „pivovarské a/nebo lihovarské kvasnice (torula)“ se označují jako „kvasnice“,

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“,

— „distillers“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované řepné řízky“,

— „extrahovaný šrot ze sezamu“,

— „extrahovaný šrot z kokosu“,

— „masová moučka“.

Výraz „oves“ v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze pro fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den), přičemž se nemění podmínka, že „syrovátka“ a „podmáslí“ nesmějí dohromady překročit 15 litrů na kus a den,

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“ (z až 5 % na až 10 %),

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %),

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %),

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %),

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %),

— „dehydratované cukrovarské řízky“ (z až 4 % na až 10 %),

— „horkovzdušně sušená vojtěška“ (z až 2 % na až 4 %).

Doplňují se tyto suroviny:

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičný šrot z celých klasů“,

— „sušená zrna a výpalky z destilace“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „tuky s bodem tání vyšším než 36 °C“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „produkty získané při extrakci řepkových semen“,

— „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, pouze ve fázi růstu.

Surovina „hrách a/nebo jiná semena luštěnin“ se rozdělují do dvou položek: „hrách“ a „jiná semena luštěnin“, jejichž množství se zvyšuje („hrách“ až do 25 % a „jiná semena luštěnin“ až do 10 %)

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se italský výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z pannocchia na pannocchia di granturco.

„Extrahovaný šrot ze sóji“ se mění na „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, jejichž používání se ve fázi růstu a ve fázi výkrmu sjednocuje – až do 20 %.

„Šrot ze slunečnice“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ s povoleným podílem až do 10 %.

Pro výrobky získané při extrakci sójových bobů, slunečnicových semen a řepkových semen se v poznámce 4 k tabulce stanoví maximální obsah hrubého tuku nejvýše 2,5 % sušiny.

Zahrnuje se možnost použití minerálních látek, vitamínů a přídatných látek.

V poznámce 2 je vyjasněna definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Kromě maximálního obsahu kyseliny linolové ve výši 2 % zavádí změna maximální obsah tuku ve výši 5 % sušiny v potravě.

Změna se týká jednotného dokumentu.

15. *Změna článku 2*

Změna č. 15

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí požadavek, aby nejméně 50 % sušiny krmiva pro prasata ročně pocházelo ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována.

Změna se týká jednotného dokumentu.

16. *Změna článku 2*

Změna č. 16

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se při úpravě krmení prasat ve fázi výkrmu stanoví odkaz na „tabulku přípustných surovin“ zařazenou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

17. *Změna článku 2*

Změna č. 17

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí odstavec „Porážka a bourání prasat“ a reviduje ustanovení o minimálním stáří prasete při porážce, aniž by je měnila, a to tak, že je spojuje s ověřováním pomocí vytetovaného označení původu a/nebo jiného identifikačního prostředku popsaného v části týkající se krmení a chovu prasat nebo v kombinaci s ním.

Změna se týká jednotného dokumentu.

18. *Změna článku 2*

Změna č. 18

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje kritérium pro výpočet stáří jatečných prasat.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

19. *Změna článku 2*

Změna č. 19

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se reviduje odkaz na používání masa pocházejícího z jatečně upravených těl prasat těžké hmotnostní kategorie (H Heavy) pro produkci „Salamini italiani alla cacciatora“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

20. *Změna článku 2*

Změna č. 20

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazuje kritérium živé hmotnosti prasat ve výši 160 kilogramů plus minus 10 % hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla v rozmezí 110,1 kg až 180,0 kg.

Změna se týká jednotného dokumentu.

21. *Změna článku 2*

Změna č. 21

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že údaje o hmotnosti a klasifikaci jatečně upravených těl musí být zjištěny v době porážky.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

22. *Změna článku 2*

Změna č. 22

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že bourání může být kromě jatek, v nichž porážka zvířat proběhla, prováděno také v jiné bourárně.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

23. *Změna článku 2*

Změna č. 23

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje ustanovení čl. 2 odst. 3 specifikace produktu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

24. *Změna článku 3*

Změna č. 24

Změna se týká čl. 3 třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upravuje maximální množství použitelného dusičnanu sodného a/nebo draselného (ze 195 na 150 ppm).

Změna se týká jednotného dokumentu.

25. *Změna článku 4*

Změna č. 25

Změna se týká názvu článku 4 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nadpis „Metoda výroby“ nahrazuje nadpisem „Metoda produkce“.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

26. *Změna článku 6*

Změna č. 26

Změna se týká čl. 6 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se slovo „týden“ nahrazuje slovem „sedmý“, aniž by se měnila podstata ustanovení.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

27. *Změna článku 7*

Změna č. 27

Změna se týká čl. 7 prvního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje ustanovení o kontrolní činnosti.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

28. *Změna článku 7*

Změna č. 28

Změna se týká čl. 7 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje ustanovení o zdravotních kontrolách.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

29. *Změna článku 8*

Změna č. 29

Změna se týká názvu článku 8 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se mění číslování článku 8 na článek 7.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

30. *Změna článku 8*

Změna č. 30

Změna se týká čl. 8 posledního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: slova „podle článku 7“ se zrušují.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

31. *Vložení nového článku*

Změna č. 31

Vložení článku 8 do specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: do specifikace produktu se vkládá článek 8 „Důkaz původu“, který upřesňuje, že je třeba sledovat a kontrolovat všechny subjekty výrobního řetězce CHOP ze strany kontrolního subjektu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

32. *Vložení nového článku*

Změna č. 32

Vložení článku 9 do specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: do specifikace produktu se vkládá článek 9 „Souvislost s životním prostředím“ v souladu s ustanoveními jednotného dokumentem zveřejněného v *Úředním věstníku Evropské unie* 2019/C 359/04 ze dne 23. 10. 2019.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

1601 – Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů, krve nebo hmyzu; potravinové přípravky na bázi těchto výrobků

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Salamini italiani alla cacciatora“ musí při uvedení ke spotřebě vykazovat tyto organoleptické, chemické, fyzikálně-chemické a mikrobiologické vlastnosti:

Organoleptické vlastnosti:

vnější vzhled: válcovitý tvar,

konzistence: produkt je kompaktní, nepružné konzistence,

vzhled řezu: plátek je kompaktní, homogenní a není v něm viditelná vazivová tkáň,

barva: jednotná rubínově červená s pravidelně rozloženými zrnky tuku,

vůně: jemná a charakteristická,

chuť: jemná a lahodná, nikdy kyselá.

Chemické a fyzikálně-chemické vlastnosti:

celkový obsah bílkovin: nejméně 20 %,

poměr kolagenu a bílkovin: nejvýše 0,15,

poměr vody a bílkovin: nejvýše 2,30,

poměr tuků a bílkovin: nejvýše 2,00,

pH: nejméně 5,3.

Mikrobiologické vlastnosti:

mezofilní mikrobiální kontaminace: > 1×10^7 jednotek tvořících kolonii/g, zejména laktobacilů a koků.

Konečný produkt má maximální průměr 60 mm, maximální délku 200 mm a maximální hmotnost 350 g.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo

Suroviny pro prasata pocházejí ze zeměpisné oblasti, v níž jsou chována, a mají jakostní vlastnosti způsobilé pro zdravou a vhodnou stravu zvířat. V některých letech však nemusí být z klimatických a obchodních důvodů technicky možné získat 100 % surovin pro prasata na místní úrovni. V takovém případě musí být v souladu s čl. 47 odst. 2 nařízení (EU) 2024/1143 v zájmu zajištění souvislosti s oblastí, jakož i kvality produktu „Salamini italiana alla cacciatora" v každém případě zajištěno, aby alespoň 50 % sušiny surovin pro prasata každoročně pocházelo ze zeměpisné oblasti, v níž jsou chována. Krmivo lze podávat v tekuté i suché formě.

Ve fázi odstavení musí strava obsahovat suroviny povolené platnými právními předpisy EU o krmení hospodářských zvířat. Strava může být doplněna o vitamíny, minerální látky a aminokyseliny a je možné použít doplňkové látky v souladu s platnými právními předpisy.

Ve fázi růstu jsou povoleny tyto suroviny: kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo kukuřičná glutenová krupice, resp. krmivo na bázi kukuřičného lepku (kukuřičné glutenové krmivo), kukuřice, čirok, ječmen, pšenice, tritikale, kukuřičná siláž, kukuřičný šrot z celých klasů, kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic, méně významné obiloviny, pšeničné otruby a další vedlejší produkty ze zpracování pšenice, lněné expelery, lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný, dehydratované cukrovarské řízky, ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu, syrovátka, podmáslí, sušená zrna a výpalky z destilace, horkovzdušně sušená vojtěška, melasa, produkty získané při extrakci sójových bobů, produkty získané při extrakci slunečnicových semen, produkty získané při extrakci řepkových semen, extrahovaná moučka z kukuřičných klíčků, hrách, semena jiných luskovin, kvasnice, lipidy s bodem tání nad 36 °C, rybí moučka a pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery.

Krmení ve fázi růstu musí rovněž zohledňovat následující specifikace: použití minerálních látek, přidávání vitaminů a používání přídatných látek je povoleno v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie; obsah sušiny sestávající z obilovin nesmí být nižší než 45 % celkového množství sušiny.

Během fáze výkrmu musí být dodrženy všechny specifikace stanovené pro fázi růstu, s následujícími výjimkami: obsah sušiny sestávající z obilovin nesmí být nižší než 55 % celkového množství sušiny; jsou vyloučeny suroviny z pražených celých sójových bobů a/nebo sójových expelerů a rybí moučka.

Suroviny

Suroviny pro výrobu produktu „Salamini italiani alla cacciatora" se získávají z prasat, která pocházejí ze zeměpisné oblasti chovu uvedené v bodě 4 a jsou potomky:

a) kanců tradičních plemen Large White Italiana, Landrace Italiana a Duroc Italiana, geneticky vylepšených podle italské plemenné knihy, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených, a prasnic tradičních plemen Large White Italiana a Landrace Italiana, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených;

b) kanců tradičních plemen uvedených v písmenu a) a křížených prasnic nebo prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace a Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

c) kanců a prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace e Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

d) kanců ostatních genetických typů uvedených v písmenu c) a prasnic tradičních plemen uvedených v písmenu a).

Nesmí se používat maso pocházející z:

— kanců nebo prasnic;

— prasat nesoucích nepříznivé znaky, zejména náchylnost ke stresu (stresový syndrom prasat, neboli PSS – Porcine Stress Syndrome).

Minimální věk prasete při porážce je devět měsíců. Maso, které lze použít, musí pocházet pouze z jatečně upravených těl klasifikovaných jako H Heavy podle platných právních předpisů Evropské unie, přičemž hmotnost jatečně upraveného těla musí být v rozmezí od 110,1 kilogramu do 180,0 kilogramu.

Produkt „Salamini italiani alla cacciatora“ se vyrábí z libového masa získaného z příčně pruhované svaloviny jatečně upravených těl prasat, vepřového hřbetního sádla, soli, drceného a/nebo mletého pepře a česneku.

Produkt nesmí obsahovat strojně oddělené maso.

Lze používat víno, cukr a/nebo dextrózu a/nebo fruktózu, kultury pro nastartování fermentace, dusičnan sodný a/nebo draselný v dávce nejvýše 150 ppm, dusitan sodný a/nebo draselný v dávce nejvýše 95 ppm, kyselinu askorbovou a její sodnou sůl.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba masného výrobku „Salamini italiani alla cacciatora“ zahrnuje tyto kroky: přípravu surovin, mletí, hnětení, plnění, sušení a zrání.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Salamini italiani alla cacciatora“ lze uvádět na trh volně ložený, vakuově balený nebo balený v ochranné atmosféře, vcelku, porcovaný nebo nakrájený na plátky.

Balení musí probíhat výlučně v oblasti produkce vymezené v bodě 4.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Název chráněného označení původu „Salamini italiani alla cacciatora“ musí být na etiketě uveden zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze jednoznačně odlišit od jakéhokoli jiného textu. Ihned za ním musí následovat výraz „Denominazione di origine protetta“ (chráněné označení původu). U produktů určených pro mezinárodní trhy lze výraz „Denominazione di origine protetta“ uvádět v jazyce země určení.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

Je však dovoleno používat označení, která odkazují na jména, obchodní názvy nebo soukromé značky, nemají-li pochvalný význam nebo nemohou-li uvést spotřebitele v omyl, jakož i případný název podniků chovajících prasata používaná k výrobě tohoto produktu, a to za podmínky, že veškeré suroviny pocházejí výhradně z těchto chovů.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Masný výrobek „Salamini italiani alla cacciatora“ se vyrábí v tradiční oblasti produkce, která zahrnuje celé území níže uvedených regionů, které přesně odpovídají regionům původu prasat: Furlánsko–Julské Benátsko, Benátsko, Lombardie, Piemont, Emilia Romagna, Umbrie, Toskánsko, Marche, Abruzzo, Lazio a Molise.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Vlastnosti produktu s chráněným označením původu závisí na environmentálních podmínkách a přírodních a lidských faktorech. Vlastnosti suroviny jsou právě pro vymezenou zeměpisnou makrooblast, která přesně odpovídá oblasti produkce, specifické. Surovina, produkt a označení tvoří jeden celek, který souvisí se specifickým socioekonomickým vývojem dané oblasti. Vývoj technik v oblasti pěstování obilovin a zpracování mléka totiž jednoznačně předurčil výrobu, neboť výrobny byly zřízeny v oblastech se specifickým tradičním chovem prasat. V průběhu času se chov prasat ve střední a severní Itálii vyvíjel, až se z něj v minulém století stalo v regionech Emilia Romagna a Lombardie moderní výrobní odvětví a z těchto regionů se rozšířilo i do sousedních oblastí střední a severní Itálie. Především byla původní plemena nahrazena specializovanými plemeny, získanými i křížením s místními liniemi, která poskytují surovinu (jatečně upravená těla prasat), jež vyhovuje potřebám zemědělsko-potravinářského odvětví a konečnému produktu dodává kvalitativní a organoleptické vlastnosti.

Pověst masného výrobku „Salamini italiani alla cacciatora“ je spojena s místy, v nichž má jeho výroba tradici. Z ústní tradice vyplývá, že salamini se vyráběly už v době lombardské invaze do severní Itálie, tj. oblasti, z níž se výroba rozšířila do oblastí sousedících se střední Itálií, na základě čehož se oblast produkce shoduje s územím chovu italského prasete těžké hmotnostní kategorie. Historie produktu souvisí s rozvojem typické venkovské kultury, která je společná celé makrooblasti označované jako „Padánie“. Právě z tohoto území a z dalších přidružených oblastí pochází surovina, která se zpracovává v souladu se starobylými tradicemi, jimiž se produkt daného názvu pyšní. Se zmínkami o produktu „Salamini italiani alla cacciatora“ se již dlouho setkáváme v gastronomických tradicích Lombardie, které se zachovaly dodnes. Produkt za svůj název vděčí denní dávce jídla, kterou si lovci při odchodu tradičně ukládali do mošny. V nedávné době byl daný název součástí dvoustranných dohod, které Itálie podepsala s Francií, Německem, Španělskem a Rakouskem za účelem ochrany údajů o původu, označení původu a jiných zeměpisných označení vyhrazených produktům pocházejícím z Itálie.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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