C/2025/2737

12.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2737)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Salamini italiani alla cacciatora«

PDO-IT-1301-AM02 — 17.2.2025

1. **Betegnelse**

»Salamini italiani alla cacciatora«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Salamini italiani alla cacciatora«:

— omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

— risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 1, litra b), for beskyttede oprindelsesbetegnelser, eller den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), for beskyttede geografiske betegnelser, eller

— medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændring af artikel 1*

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 1 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes forordning (EU) nr. 1151/2012 med forordning (EU) 2024/1143.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

2. *Ændring af artikel 2*

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at svinene også opskæres i regionerne Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardiet, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio og Molise.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

3. *Ændring af artikel 2*

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der et særligt afsnit om »genetiske egenskaber«. Den genetiske oprindelse af de svin, som råvaren stammer fra, er blevet præciseret med hensyn til avlsdyrenes genetiske type, både for handyrenes og hundyrenes vedkommende, idet de tilladte genetiske kombinationer er blevet medtaget. Derfor er henvisningen til kendetegnene for svin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« og den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele« blevet erstattet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Ændring af artikel 2*

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der en tabel, som forklarer de genetiske krav til svin med de tilladte og ikke tilladte kombinationer.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Ændring af artikel 2*

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der en henvisning til listen over genetiske typer, der er godkendt af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

6. *Ændring af artikel 2*

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen forhindrer, at der anvendes kød fra orner og søer og fra svin med ugunstige egenskaber (PSS).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. *Ændring af artikel 2*

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes der et særligt afsnit om »opdræt og fodring«. De traditionelle kronologiske stadier i svineopdrættet er blevet tilføjet: diegivning, fravænning, vækst og slutfedning. Dermed erstattes henvisningen til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« og den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele«.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Ændring af artikel 2*

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om pattegrisenes diegivningsstadium, hvis varighed på op til mindst 28 dage er i overensstemmelse med bestemmelserne i kapitel II, afsnit C, i bilag I til direktiv 2008/120/EF. Der er medtaget specifikke henvisninger til pattegrise, der dies af soen eller fodres kunstigt med mælk, administration af tilladte råvarer og anvendelse af mineraler, vitamin- og aminosyretilskud samt tilsætningsstoffer.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

9. *Ændring af artikel 2*

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fastsættes metoderne og tidspunkterne for påføring af tatoveringsmærket for oprindelse på begge ben af hvert svin og de tilhørende tatoveringsmærke- og plademodeller til påføring heraf.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

10. *Ændring af artikel 2*

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages en referencetabel, der viser, hvilket bogstav der skal anvendes til at repræsentere pattegrisens fødselsmåned, og som skal medtages i tatoveringsmærket for oprindelse.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

11. *Ændring af artikel 2*

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes muligheden for at anvende identifikationsenheder i stedet for eller i kombination med det tatoveringsmærke for oprindelse, som landbrugeren har påført.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

12. *Ændring af artikel 2*

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages en regel om bestemmelse af svinenes alder i måneder.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

13. *Ændring af artikel 2*

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om svinenes fravænningsstadium. Der er indført regler om dette stadiums varighed, smågrisenes maksimale vægt og fodring. Der er medtaget en henvisning til administration af tørfoder, anvendelse af vitamin-, mineral- og aminosyretilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer. Fravænningsperioden er blevet sat op fra 80 dage til 3 måneder, og den maksimale vægtgrænse for smågrisene er blevet fastsat til 40 kg.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

14. *Ændring af artikel 2*

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om vækststadiet, idet der fastsættes en maksimal varighed på fem måneder, og den vægt, der kan opnås, sættes op fra 80 kg til 85 kg ved stadiets afslutning.

Henvisningen til tolerancer for enkelte råvarer i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009 er blevet præciseret, idet henvisningen til procentsatsen på 10 % udgår. Landbrugerens mulighed for også at give foderet i tør form er udtrykkeligt blevet tilføjet.

Der er medtaget en »tabel over tilladte råvarer«, som også skal anvendes i den efterfølgende fase, dvs. slutfedning, som der er medtaget specifikke regler for. Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til den nomenklatur, der er fastsat i EU-reglerne i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved forordning (EU) 2017/1017:

— »majs« betegnes på italiensk ikke længere som »*mais*«, men i stedet som »*granturco*«

— »semulje« betegnes nu som »skrå«

— »dehydreret lucernegrønmel« betegnes nu som »lucerne, tørret ved høj temperatur«

— »hørfrøkage« betegnes på italiensk ikke længere som »*expeller di lino*«, men i stedet som »*panello di lino*«, og følgende er blevet tilføjet: »hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder«

— »æble- og pærepulp, drue- og tomatskind som bærere af kosttilskud« betegnes nu som »frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere«

— »ølgær og/eller torulagær« betegnes nu som »gær«

— »majskimekstraktionsskrå« (hvor ordet »*mais*« bruges på italiensk) betegnes nu som »majskimskrå« (hvor ordet »*granturco*« bruges på italiensk)

— »kornbærme« betegnes nu som »kornbærme, tørret«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfrit johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »cassava«

— »pressede og ensilerede roesnitter«

— »sesamskrå«

— »kokosekstraktionsskrå«

— »kødmel«.

Ordet »havre« udgår fra kategorien »mindre udbredte kornsorter«.

Mængden af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« udelukkende til vækststadiet (som ændres til højst 250 g pr. dyr pr. dag i tørstof), med forbehold af, at »valle« og »kærnemælk« tilsammen ikke må overstige 15 liter pr. dyr pr. dag

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (fra op til 55 % til op til 65 %)

— »sorghum« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »byg« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »hvede« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »triticale« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »kunsttørrede roesnitter« (fra op til 4 % til op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %).

Følgende råvarer er blevet tilføjet:

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder«, også i slutfedningsstadiet

— »majsensilage«, også i slutfedningsstadiet

— »grove majsskrå«

— »kornbærme, tørret«, også i slutfedningsstadiet

— »hørfrøkagefoder, hørfrøskrå og hørfrøskråfoder«

— »lipider med smeltepunkt over 36 °C«, også i slutfedningsstadiet

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakager«, kun til vækststadiet.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgplantefrø« er blevet opdelt i to: »ærter« og »andre bælgplantefrø«, og mængderne er sat op (»ærter« op til 25 % og »andre bælgplantefrø« op til 10 %).

Med hensyn til »korn- og/eller kolbeskrå« er det blevet præciseret, at dette vedrører »majskorn og/eller majskolber«.

»Sojaekstraktionsskrå« er blevet til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, og anvendelsesprocenten i både vækst- og slutfedningsstadiet er blevet standardiseret til op til 20 %.

»Solsikkeskrå« er blevet ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, og deres anvendelse er blevet sat op til 10 %.

I note 4 til tabellen fastsættes et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet for produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og raps.

Muligheden for at anvende mineraler, vitaminer og tilsætningsstoffer er blevet tilføjet.

I note 2 er definitionen af »kornbærme, tørret« blevet præciseret.

Ud over maksimumsgrænsen på 2 % for linolsyre indføres der med ændringen en maksimumsgrænse for fedt på 5 % af foderets tørstof.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

15. *Ændring af artikel 2*

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der et krav om, at mindst 50 % af svinefoderets tørstof på årsbasis skal stamme fra det geografiske område, hvor svinene opdrættes.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

16. *Ændring af artikel 2*

Ændring 16

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen i reglerne om fodring af svin i slutfedningsstadiet drejer sig om »tabellen over tilladte råvarer«, der indgår i vækststadiet, med visse specifikationer, der er nødvendige for slutfedningsstadiet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

17. *Ændring af artikel 2*

Ændring 17

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages afsnittet »Slagtning og opskæring af svinene«, og bestemmelsen om svinets minimumsalder ved slagtning ændres ikke, men omformuleres, idet den knyttes til kontrollen ved hjælp af tatoveringsmærket for oprindelse og/eller den identifikationsenhed, der erstatter tatoveringsmærket eller kombineres med det, og som er beskrevet i afsnittet om fodring og opdræt af svinene.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

18. *Ændring af artikel 2*

Ændring 18

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages kriteriet for beregning af svinenes alder med henblik på slagtning.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

19. *Ændring af artikel 2*

Ændring 19

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omformuleres henvisningen til, at »Salamini italiani alla cacciatora« fremstilles af kød fra tunge slagtekroppe, »H Heavy«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

20. *Ændring af artikel 2*

Ændring 20

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes kriteriet for svinets levende vægt på 160 kg +/- 10 % med en individuel slagtet vægt på mellem 110,1 kg og 180,0 kg.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

21. *Ændring af artikel 2*

Ændring 21

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at oplysninger om vægt og klassificering af slagtekroppen skal kontrolleres på slagtetidspunktet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

22. *Ændring af artikel 2*

Ændring 22

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at opskæring også kan finde sted på andre opskæringsvirksomheder end det slagteri, der slagtede dyrene.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

23. *Ændring af artikel 2*

Ændring 23

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen udgår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

24. *Ændring af artikel 3*

Ændring 24

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen ændres den maksimalt tilladte mængde natrium- og/eller kaliumnitrat (fra 195 til 150 ppm).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

25. *Ændring af artikel 4*

Ændring 25

Ændringen vedrører overskriften i artikel 4 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes overskriften »Tilberedningsmetode« med »Produktionsmetode«.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

26. *Ændring af artikel 6*

Ændring 26

Ændringen vedrører artikel 6, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes ordet »*settimana*« [uge] med »*settima*« [syvende], uden at bestemmelsens indhold ændres.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

27. *Ændring af artikel 7*

Ændring 27

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 1, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om kontrolaktiviteter.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

28. *Ændring af artikel 7*

Ændring 28

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om sundhedskontrol.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

29. *Ændring af artikel 8*

Ændring 29

Ændringen vedrører overskriften i artikel 8 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omnummereres artikel 8 som artikel 7.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

30. *Ændring af artikel 8*

Ændring 30

Ændringen vedrører artikel 8, sidste stykke, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ordene »omhandlet i artikel 7« udgår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

31. *Medtagelse af en ny artikel*

Ændring 31

En ny artikel 8 er blevet medtaget i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 8, »Bevis for oprindelse«, er blevet medtaget i produktspecifikationen og fastslår, at det er nødvendigt at overvåge og placere alle parter i produktionskæden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse under kontrolorganets kontrol.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

32. *Medtagelse af en ny artikel*

Ændring 32

En ny artikel 9 er blevet medtaget i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 9, »Tilknytning til miljøet«, er blevet medtaget i produktspecifikationen og afspejler de oplysninger, der allerede er anført i enhedsdokumentet, som blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* 2019/C 359/04 af 23.10.2019.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

1. **Betegnelse (på BOB eller BGB)**

»Salamini italiani alla cacciatora«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

1601 — Pølser og lignende varer af kød, slagtebiprodukter, blod eller insekter; tilberedte fødevarer på basis heraf

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ved frigivelsen til markedet skal »Salamini italiani alla cacciatora« have følgende organoleptiske, kemiske, fysisk-kemiske og mikrobiologiske egenskaber:

Organoleptiske egenskaber:

Udseende: cylindrisk form

Konsistens: produktet er kompakt med en ikkeelastisk konsistens

Udseende i tværsnit: skiverne er kompakte, homogene og uden synlige senerester

Farve: ensartet rubinrød med en jævn fordeling af fedtstykker

Aroma: fin og særpræget

Smag: mild og fin, aldrig syrlig.

Kemiske og fysisk-kemiske egenskaber:

Samlet proteinindhold: mindst 20 %

Forholdet kollagen/protein: højst 0,15

Forholdet vand/protein: højst 2,30

Forholdet fedt/protein: højst 2,00

pH: mindst 5,3.

Mikrobiologiske egenskaber:

Indhold af mesofile bakterier: > 1 x 10^7 kolonidannende bakterier pr. g, overvejende lactobacillus- og coccus-bakterier.

Det færdige produkt har en diameter på højst 60 mm, en længde på højst 200 mm og en samlet vægt på 350 g.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foder

Råvarerne til svinene kommer fra det geografiske opdrætsområde og har kvalitetsegenskaber, der er egnede til en sund og korrekt fodring af dyrene. I nogle år er det dog af klimarelaterede eller kommercielle årsager måske ikke teknisk muligt at skaffe 100 % af råvarerne til svinene lokalt. I så fald sørges der i henhold til artikel 47, stk. 2, i forordning (EU) 2024/1143 altid for, med henblik på at sikre tilknytningen til området og kvaliteten af »Salamini italiani alla cacciatora«, at mindst 50 % af tørstoffet i råvarerne til svinene på årsbasis kommer fra det geografiske opdrætsområde. Foderet kan gives både i flydende og tør form.

I fravænningsstadiet består foderet af de råvarer, der er tilladt i henhold til EU-lovgivningen om fodring af husdyr. Svinenes foder kan suppleres med vitaminer, mineraler og aminosyrer, og der kan anvendes tilsætningsstoffer i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Følgende råvarer er tilladt i vækststadiet: majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder, majs, sorghum, byg, hvede, triticale, majsensilage, grove majsskrå, majskerneskrå og/eller majskolbeskrå, mindre udbredte kornsorter, hvedeklid og andre biprodukter fra forarbejdning af hvede, hørfrøkage, hørfrøkagefoder, hørfrøskrå, hørfrøskråfoder, kunsttørrede roesnitter, frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere, valle, kærnemælk, kornbærme, tørret, lucerne (tørret ved høj temperatur), melasse, produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø, produkter fremstillet ved ekstraktion af raps, majskimskrå, ærter, andre bælgplantefrø, gær, lipider med smeltepunkt over 36 °C, fiskemel og ristede hele sojabønner og/eller sojakage.

Fodring i vækststadiet skal også ske under hensyntagen til følgende specifikationer: Foderet kan suppleres med vitaminer og mineraler, og der kan anvendes tilsætningsstoffer i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, og tørstoffet fra korn skal udgøre mindst 45 % af den samlede vægt.

I slutfedningsstadiet skal alle de specifikationer, der er fastsat for vækststadiet, overholdes med følgende undtagelser: Tørstoffet fra korn skal udgøre mindst 55 % af den samlede vægt, og råvarerne »ristede hele sojabønner og/eller sojakage« og »fiskemel« er udelukket.

Råvarer

Råvaren til fremstilling af »Salamini italiani alla cacciatora« stammer fra svin fra det geografiske opdrætsområde, der er fastsat i punkt 4, og som er afkom af:

a) orner af de traditionelle racer Italian Large White, Italian Landrace og Italian Duroc, som forædlet i henhold til den italienske stambog, enten racerene eller krydsavlede, og søer af de traditionelle racer Italian Large White og Italian Landrace, enten racerene eller krydsavlede

b) orner af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a), og krydsavlede søer eller søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog

c) orner og søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog

d) orner af de andre genetiske typer, der er nævnt i litra c), og søer af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a).

Kød fra følgende dyr må ikke anvendes:

— orner og søer

— svin med ugunstige egenskaber, navnlig modtagelighed over for stress (porcint stresssyndrom eller PSS).

Svinenes minimumsalder ved slagtning er 9 (ni) måneder. Det kød, der skal anvendes, må kun stamme fra slagtekroppe, der er klassificeret som »H Heavy« i henhold til gældende EU-lovgivning og har en slagtet vægt på mellem mindst 110,1 kg og højst 180,0 kg.

»Salamini italiani alla cacciatora« fremstilles af magert svinekød fra tværstribede muskler, svinespæk, salt, knust og/eller formalet peber og hvidløg.

Maskinsepareret kød må ikke indgå i sammensætningen af dette produkt.

Følgende kan tilsættes: vin, sukker og/eller dextrose og/eller fruktose, starterkulturer for at sætte gang i gæringen, natriumnitrat og/eller kaliumnitrat (højst 150 ppm), natriumnitrit og/eller kaliumnitrit (højst 95 ppm), askorbinsyre og natriumsalt heraf.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstillingen af »Salamini italiani alla cacciatora« omfatter følgende etaper: klargøring af råvarer, hakning, blanding, stopning, tørring og modning.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Salamini italiani alla cacciatora« kan sælges i løs vægt, vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære, hel, i stykker eller i skiver.

Emballeringen må udelukkende finde sted i det afgrænsede produktionsområde, der er beskrevet i punkt 4.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Salamini italiani alla cacciatora« skal fremgå af etiketten med tydelige og uudslettelige bogstaver, som klart adskiller sig fra enhver anden oplysning. Det skal umiddelbart følges af ordene »Denominazione di origine protetta« (»beskyttet oprindelsesbetegnelse«). For produkter, der er bestemt til internationale markeder, kan betegnelsen »Denominazione di origine protetta« stå på bestemmelseslandets sprog.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt foreskrevne.

Det er dog tilladt at angive navne, firmanavne eller brands, forudsat at de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen. Det samme gælder i givet fald for navnene på de bedrifter, hvor de svin, som er blevet anvendt til fremstillingen af produktet, er opdrættet, forudsat at råvarerne udelukkende kommer fra de pågældende bedrifter.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Salamini italiani alla cacciatora« fremstilles i det traditionelle produktionsområde, der omfatter hele territoriet i de nedenfor angivne regioner, som svarer nøjagtig til de regioner, hvor svinene stammer fra: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardiet, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio og Molise.

5. Tilknytning til det geografiske område

De egenskaber, som produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse besidder, afhænger af miljøforhold og naturlige og menneskelige faktorer. Navnlig råvarens egenskaber er specifikke for det afgrænsede geografiske makroområde, der svarer nøjagtigt til produktionsområdet. Helheden »råvare-produkt-betegnelse« er nært knyttet til det pågældende områdes specifikke samfundsøkonomiske udvikling. Udviklingen af teknikker til dyrkning af korn og forarbejdning af mælk har tydeligt påvirket produktionen gennem oprettelsen af produktionsanlæg i områder, der traditionelt benyttes til særlige typer svineavl. Svinebedrifterne i det centrale og nordlige Italien har udviklet sig over tid og er siden forrige århundrede blevet til moderne produktionsanlæg i Emilia-Romagna og Lombardiet, hvorfra de har spredt sig til de tilgrænsende regioner i de centrale og nordlige dele af landet Navnlig er de oprindelige racer blevet erstattet af specialiserede racer, som også fås ved at krydse lokale racer, hvilket giver en råvare (svinekroppe), som modsvarer landbrugsfødevaresektorens behov, og som giver det færdige produkt dets kvalitative og organoleptiske egenskaber.

Det omdømme, som »Salamini italiani alla cacciatora« har, er knyttet til de områder, hvor de traditionelt fremstilles. Ifølge mundtlige overleveringer begyndte fremstillingen af salamini ved lombardernes invasion af det nordlige Italien, og derfra spredte produktionen sig til de tilgrænsende områder i Italien, således at produktionsområdet faldt sammen med det område, hvor der opdrættes italienske spæksvin. Produktets historie er knyttet til udviklingen af en typisk landlig kultur, som er fælles for hele den makroregion, der hedder »Padania«: Det er fra denne og visse tilgrænsende regioner, at råvaren forarbejdes efter de gamle traditioner, som er særlige for denne oprindelsesbetegnelse. De historiske henvisninger til »Salamini italiani alla cacciatora« findes i de gastronomiske traditioner fra Lombardiet, som er bevaret frem til i dag. Produktet er opkaldt efter den mad, som jægerne traditionelt medbragte i deres tværsække, når de var på jagt. Betegnelsen nævnes også i de bilaterale aftaler, som Italien har undertegnet med Frankrig, Tyskland, Spanien og Østrig for at beskytte oprindelsespåtegninger, oprindelsesbetegnelser og andre geografiske betegnelser, som er forbeholdt produkter fra Italien.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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