C/2025/2737

12.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2737)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Salamini italiani alla cacciatora“

PDO-IT-1301-AM02 — 17.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation der g.U. „Salamini italiani alla cacciatora“ handelt es sich um Standardänderungen, da sie

— keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen,

— kein Risiko in sich tragen, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen oder der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b für geschützte geografische Angaben verloren geht bzw.

— keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung der Nummer 1*

Änderung Nr. 1

Die Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wird durch die Verordnung (EU) 2024/1143 ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

2. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 2

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass Schweine in den Regionen Friaul-Julisch-Venetien, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen, Latium und Molise auch zerlegt werden müssen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

3. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 3

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird ein spezifischer Absatz „Genetische Eigenschaften“ hinzugefügt. Die genetische Herkunft der Schweine, von denen das Rohmaterial stammt, wird in Bezug auf die genetischen Typen der männlichen und weiblichen Zuchttiere durch Aufnahme der zulässigen genetischen Kombinationen verdeutlicht. Der Verweis auf die Merkmale der Schweine für die g.U. „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ wird daher ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 4

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird eine erläuternde Tabelle zu den genetischen Merkmalen der Schweine mit Angabe der zulässigen und verbotenen Kreuzungskombinationen hinzugefügt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

5. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 5

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassenen Kreuzungstypen hingewiesen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

6. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 6

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird festgelegt, dass Fleisch von Ebern und Sauen sowie von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale (PSS) sind, nicht verwendet werden darf.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 7

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird ein spezifischer Absatz über die „Haltung und Fütterung“ hinzugefügt. Es werden die aufeinanderfolgenden traditionellen Phasen der Schweineaufzucht hinzugefügt: Säugen, Absetzen, Vormast- und Endmastphase, wodurch der Verweis auf die g.U. „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ ersetzt wird.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

8. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 8

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Bestimmungen über die Saugferkelphase hinzugefügt, die mindestens 28 Tage dauern muss, wie in der Richtlinie 2008/120/EG Anhang I Kapitel II Abschnitt C festgelegt. Die Angaben über die Fütterung der Ferkel, die entweder von der Sau gesäugt oder künstlich gefüttert werden, über die Verabreichung zulässiger Rohstoffe, die Möglichkeit der Ergänzung mit Mineralstoffen, Vitaminen und Aminosäuren sowie die Verwendung von Zusatzstoffen werden hinzugefügt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

9. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 9

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Verfahren und der Zeitpunkt für das Anbringen der Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe mit Tinte an beiden Schenkeln der Schweine mit den entsprechenden Schlagstempel- und Plattenmodellen festgelegt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

10. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 10

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Referenztabelle hinzugefügt, aus der hervorgeht, welcher Kennbuchstabe für den Monat des Abferkelns auf dem Schlagstempel zu verwenden ist.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

11. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 11

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Es wird die Möglichkeit vorgesehen, neben der vom Züchter mit Tinte angebrachten Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe oder an deren Stelle andere Identifikationsnachweise zu verwenden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

12. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 12

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Berechnung des Alters der Schweine in Monaten geregelt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

13. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 13

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es werden die Vorschriften über die Phase des Absetzens der Schweine hinzugefügt. Dabei werden die Dauer der Phase, das Höchstgewicht der Ferkel und die Fütterungsvorschriften festgelegt. Es werden Verweise auf die „trockene Form" des verabreichten Futters, die Ergänzung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren sowie die Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt. Die Dauer der Absetzphase wird von 80 Tagen auf 3 Monate erhöht, und es wird festgelegt, dass die Ferkel ein Höchstgewicht von 40 kg erreichen dürfen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

14. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 14

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden Bestimmungen für die Vormastphase hinzugefügt, deren Dauer auf höchstens fünf Monate festgelegt wird. Zudem wird das zulässige Höchstgewicht am Ende dieser Phase von 80 kg auf 85 kg angehoben.

Es wird ein Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 hinzugefügt und der Verweis auf den Anteil von 10 % gestrichen. Es wird ausdrücklich die Möglichkeit hinzugefügt, dass die Viehzüchter auch trockenes Futter verfüttern können.

Die Tabelle der zulässigen Rohstoffe, die auch für die anschließende Endmastphase gilt, sowie die Spezifikationen für diese Phase werden hinzugefügt. Die Bezeichnung folgender Futtermittel wird geändert und an die in der Verordnung (EU) Nr. 68/2013, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, verwendete Terminologie angeglichen:

— Die italienische Bezeichnung „mais" wird in „granturco" geändert.

— „Grieß" wird in „Mehl" geändert.

— „Getrocknete Luzerne" wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne" geändert.

— „Lein-Expeller" wird in „Leinkuchen" geändert, dem „Leinkuchen-Futter", „Lein-Extraktionsschrot" und „Lein-Extraktionsschrotfutter" hinzugefügt werden.

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze" werden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger" geändert.

— „Bier- und/oder Torula-Hefe" wird in „Hefen" geändert.

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen" wird in „Maiskeimmehl" geändert.

— „Brennereiabfallprodukte" wird in „getrocknete Schlempe" geändert.

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „Entkernte Johannisbrotschoten"

— „Proteinlysate"

— „Trockenkartoffeln"

— „Maniok“

— „Einsilierte Rübenpressschnitzel“

— „Sesammehl“

— „Extraktionsschrot aus Kokos“

— „Fleischmehl“.

„Hafer“ wird aus der Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ (deren Anteil auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt wurde) nur in der Vormastphase. Pro Tier dürfen weiterhin täglich nicht mehr als insgesamt 15 Liter Molke und Buttermilch verfüttert werden.

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf bis zu 10 %)

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %)

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %)

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %)

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %)

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %)

— „Getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %)

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %)

Folgende Futtermittel werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf

— „Vollkolben-Maismehl“

— „Getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Rapssamen anfallen“

— „Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in die zwei Einträge „Erbsen“ und „Andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf bis zu 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf bis zu 10 % erhöht wird

Bei „Nassfutter aus Körnern und/oder Kolben“ wird spezifiziert, dass es sich um Mais handelt.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die zu einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- als auch in der Mastphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumenmehl“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert, deren Anteil auf bis zu 10 % erhöht wird.

In der Anmerkung 4 der Tabelle wird für Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Rapssamen anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Es wird die Möglichkeit der Verwendung von Mineralstoffen, Vitaminen und Zusatzstoffen hinzugefügt.

In Anmerkung 2 wird die Definition von „getrockneter Schlempe“ präzisiert.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure von 2 % wird mit der Änderung ein Fettgehalt von höchstens 5 % der Trockenmasse des Futters festgelegt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

15. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 15

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es wird die Vorschrift hinzugefügt, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen müssen, in dem die Schweine aufgezogen werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

16. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 16

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung der Vorschriften über die Fütterung von Schweinen in der Mastphase sieht einen Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ mit bestimmten für die Mastphase erforderlichen Spezifikationen vor.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

17. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 17

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Absatz „Schlachtung und Zerlegung von Schweinen“ hinzugefügt und die Bestimmung über das Mindestalter des Schweins bei der Schlachtung überarbeitet, ohne sie zu ändern, indem sie an die Überprüfung der Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe und/oder des anstelle oder zusätzlich zur Schlagstempel-Kennzeichnung verwendeten Identifikationsnachweises geknüpft wird, die im entsprechenden Teil über die Fütterung und die Haltung der Schweine beschrieben sind.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

18. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 18

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Es wird das Kriterium für die Berechnung des Schlachtalters von Schweinen hinzugefügt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

19. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 19

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Verweis auf die Verwendung von Fleisch von schweren Schweineschlachtkörpern (H – Schwer) für die Herstellung des Erzeugnisses mit der g.U. „Salamini italiani alla cacciatora“ überarbeitet.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

20. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 20

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Kriterium des Lebendgewichts der Schweine von 160 kg plus/minus 10 % durch die Angabe eines individuellen Schlachtkörpergewichts zwischen 110,1 kg und 180,0 kg ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

21. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 21

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird angegeben, dass das Gewicht und die Handelsklasse der Schlachtkörper zum Zeitpunkt der Schlachtung bestimmt werden müssen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

22. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 22

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird präzisiert, dass die Zerlegung auch außerhalb des Schlachthofs, in dem die Schweine geschlachtet wurden, in Zerlegungsbetrieben erfolgen kann.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

23. *Änderung der Nummer 2*

Änderung Nr. 23

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation wird gestrichen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

24. *Änderung der Nummer 3*

Änderung Nr. 24

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die zulässige Höchstmenge an Natrium- und/oder Kaliumnitrat herabgesetzt (von 195 ppm auf 150 ppm).

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

25. *Änderung der Nummer 4*

Änderung Nr. 25

Die Änderung betrifft die Überschrift von Nummer 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit diesem Änderungsantrag wird die Überschrift „Verarbeitungsverfahren“ durch „Herstellungsverfahren“ ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

26. *Änderung der Nummer 6*

Änderung Nr. 26

Die Änderung betrifft Nummer 6 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das italienische Wort „settimana“ durch „settima“ ersetzt, ohne dass der Inhalt der Bestimmung geändert wird.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

27. *Änderung der Nummer 7*

Änderung Nr. 27

Die Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 1 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Bestimmung über die Kontrolltätigkeit gestrichen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

28. *Änderung der Nummer 7*

Änderung Nr. 28

Die Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über Veterinärkontrollen gestrichen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

29. *Änderung der Nummer 8*

Änderung Nr. 29

Diese Änderung betrifft die Überschrift von Nummer 8 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird Nummer 8 zu Nummer 7.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

30. *Änderung der Nummer 8*

Änderung Nr. 30

Die Änderung betrifft den letzten Absatz von Nummer 8 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Der Wortlaut „nach Nummer 7“ wird gestrichen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

31. *Einführung einer neuen Nummer*

Änderung Nr. 31

In die Produktspezifikation wird eine neue Nummer 8 eingefügt, was jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge hat.

Beschreibung: In die Produktspezifikation wird die Nummer 8 „Ursprungsnachweis“ aufgenommen, in der festgelegt wird, dass alle an der Produktionskette der g.U. beteiligten Parteien überwacht und der Kontrolle der Kontrollstelle unterstellt werden müssen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

32. *Einführung einer neuen Nummer*

Änderung Nr. 32

In die Produktspezifikation wird eine neue Nummer 9 eingefügt, was jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge hat.

Beschreibung: In die Produktspezifikation wird Nummer 9 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ aufgenommen, wie bereits im Einzigen Dokument enthalten, das im *Amtsblatt der Europäischen Union* (ABl. C 359 vom 23.10.2019, S. 5) veröffentlicht wurde.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

1601 — Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen, Blut oder Insekten; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens müssen die „Salamini italiani alla cacciatora“ die folgenden organoleptischen, chemischen, chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Merkmale aufweisen:

Organoleptische Merkmale:

Aussehen: zylindrische Form

Konsistenz: Das Erzeugnis ist von kompakter, nichtelastischer Konsistenz

Aussehen beim Anschnitt: Beim Anschnitt zeigt sich eine kompakte und einheitliche Schnittfläche ohne sichtbare Sehnenbestandteile

Farbe: einheitlich dunkelrot mit gleichmäßig verteilten Fettkörnern

Geruch: aromatisch und charakteristisch

Geschmack: mild, delikat und nie sauer

Chemische und chemisch-physikalische Merkmale:

Gesamteiweißgehalt: mindestens 20 %

Verhältnis Kollagen/Eiweiß: höchstens 0,15

Verhältnis Wasser/Eiweiß: höchstens 2,30

Verhältnis Fett/Eiweiß: höchstens 2,00

pH-Wert: mindestens 5,3

Mikrobiologische Eigenschaften:

Gehalt an mesophilen Bakterien: > 107 KBE/g, vorwiegend Milchsäurebakterien und Coccaceae.

Das Enderzeugnis hat einen Durchmesser von maximal 60 mm, eine Länge von maximal 200 mm und ein Gewicht von maximal 350 g.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Futter

Das Futter für die Schweine stammt aus dem geografischen Schweineaufzuchtgebiet und weist Qualitätsmerkmale auf, die für eine gesunde und korrekte Ernährung der Tiere geeignet sind. In bestimmten Jahren ist es jedoch aus klimatischen und kommerziellen Gründen nicht praktikabel, 100 % der Futtermittel für die Schweine vor Ort zu beschaffen. Im Einklang mit Artikel 47 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 wird in diesen Fällen sichergestellt, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine aufgezogen werden, um den Zusammenhang mit dem Gebiet und die Qualität der „Salamini italiani alla cacciatora" zu gewährleisten. Das Futter kann sowohl in flüssiger als auch in trockener Form verabreicht werden.

In der Absetzphase muss das Futter aus Futtermitteln bestehen, die nach den EU-Rechtsvorschriften für die Ernährung von Vieh zulässig sind. Das Futter der Schweine kann mit Vitaminen, Mineralien und Aminosäuren ergänzt werden, und es dürfen Zusatzstoffe gemäß den geltenden Rechtsvorschriften verwendet werden.

In der Vormastphase dürfen folgende Futtermittel verfüttert werden: Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter, Mais, Sorghum, Gerste, Weizen, Triticale, Silomais, Vollkolben-Maismehl, Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben, Getreide gering genutzter Arten, Weizenkleie und andere Nebenerzeugnisse der Weizenverarbeitung, Leinkuchen, Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter, getrocknete Zuckerrübenschnitzel, Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger, Molke, Buttermilch, getrocknete Schlempe, hochtemperaturgetrocknete Luzerne, Melasse, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Rapssamen anfallen, Maiskeimmehl, Erbsen, andere Körnerleguminosen, Hefen, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Fischmehl, geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen.

Bei der Fütterung in der Vormastphase sind außerdem die folgenden Spezifikationen zu beachten: Zulässig sind die Zugabe von Mineralstoffen, die Ergänzung mit Vitaminen und die Verwendung von Zusatzstoffen gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften; Getreide muss mindestens 45 % der gesamten Trockenmasse ausmachen.

Während der Mast müssen alle für die Vormastphase festgelegten Spezifikationen eingehalten werden, mit folgenden Ausnahmen: Getreide muss mindestens 55 % der gesamten Trockenmasse ausmachen; die Verwendung von gerösteten ganzen Sojabohnen und/oder Sojakuchen und Fischmehl als Rohstoff ist ausgeschlossen.

Rohstoffe

Das Rohmaterial für die Herstellung von „Salamini italiani alla cacciatora" stammt von Schweinen, die aus dem unter Punkt 4 genannten geografischen Aufzuchtgebiet stammen und Nachkommen sind von:

a) Ebern der traditionellen Rassen Large White Italiana, Landrace Italiana und Duroc Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch (Libro Genealogico Italiano), entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen diesen Rassen, und Sauen der traditionellen Rassen Large White Italiana und Landrace Italiana, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen diesen Rassen;

b) Ebern der unter Buchstabe a genannten traditionellen Rassen und gekreuzten Sauen oder Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsplänen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

c) Ebern und Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsplänen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

d) Ebern der anderen unter Buchstabe c genannten Kreuzungstypen und Sauen der unter Buchstabe a genannten traditionellen Rassen.

Das für die Herstellung des Erzeugnisses verwendete Fleisch darf nicht von folgenden Tieren stammen:

— Ebern und Sauen;

— Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für die Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens.

Das Mindestalter des Schweins bei der Schlachtung beträgt 9 (neun) Monate. Das zu verwendende Fleisch muss von Schlachtkörpern der Kategorie „H – Schwer" gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften stammen, die ein Gewicht von mindestens 110,1 kg bis höchstens 180,0 kg aufweisen.

Die „Salamini italiani alla cacciatora“ werden aus magerem Skelettmuskelfleisch des Schweineschlachtkörpers, festem Fettgewebe vom Schwein, Salz, zerstoßenem und/oder gemahlenem Pfeffer und Knoblauch hergestellt.

Separatorenfleisch darf zur Herstellung des Erzeugnisses nicht verwendet werden.

Die Zugabe von Wein, Zucker und/oder Dextrose bzw. Fruktose, Starterkulturen für die Fermentierung, Natrium- und/oder Kaliumnitrat bei einer Höchstmenge von 150 ppm, Natrium- und/oder Kaliumnitrit bei einer Höchstmenge von 95 ppm, Ascorbinsäure und Natriumsalz ist zulässig.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Herstellung der „Salamini italiani alla cacciatora“ umfasst die folgenden Schritte: Vorbereiten des Rohmaterials, Zerkleinern, Mischen, Einfüllen, Trocknen und Reifen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die „Salamini italiani alla cacciatora“ können unverpackt, luftdicht oder unter Schutzatmosphäre verpackt, ganz, portionsweise oder in Scheiben vermarktet werden.

Die Verpackungsvorgänge dürfen ausschließlich in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Gebiet erfolgen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Salamini italiani alla cacciatora“ muss in klaren, unauslöschlichen Schriftzeichen, die klar von jeder anderen Aufschrift zu unterscheiden sein müssen, auf dem Etikett angebracht werden. Unmittelbar hinter dem Namen muss der Vermerk „Denominazione di origine protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) folgen. Bei für die internationalen Märkte bestimmten Erzeugnissen kann die Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ in der Sprache des Bestimmungslands erfolgen.

Der Hinweis auf weitere, nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale ist unzulässig.

Zulässig ist jedoch die Verwendung von Angaben, die auf Namen, Firmennamen oder private Marken Bezug nehmen, vorausgesetzt, dass diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen. Selbiges gilt gegebenenfalls für den Namen des Schweinehaltungsbetriebs/der Schweinehaltungsbetriebe, aus dem/denen die zur Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Schweine stammen, vorausgesetzt, dass das Rohmaterial vollständig aus den genannten Betrieben stammt.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Herstellung der „Salamini italiani alla cacciatora“ erfolgt im traditionellen Herstellungsgebiet, welches das gesamte Gebiet der folgenden Regionen umfasst, aus denen auch die Schweine stammen: Friaul-Julisch Venetien, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen, Latium und Molise.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Voraussetzungen, die das Erzeugnis mit Ursprungsbezeichnung erfüllen muss, hängen mit den Umgebungsbedingungen und den natürlichen und menschlichen Faktoren zusammen. Vor allem die Eigenschaften des Rohmaterials sind typisch für das abgegrenzte geografische Makrogebiet, das auch dem Herstellungsgebiet entspricht. Das Zusammenspiel von „Rohmaterial — Erzeugnis — Bezeichnung“ steht in Verbindung mit der spezifischen sozioökonomischen Entwicklung des betroffenen Gebiets. Tatsächlich hat die Weiterentwicklung der Methoden des Getreideanbaus und der Milchverarbeitung die Herstellung klar beeinflusst, da in Gebieten, in denen traditionell besondere Formen der Schweinezucht betrieben wurden, Produktionsstätten entstanden. Die Schweinezuchtbetriebe in Mittel- und Norditalien haben sich mit der Zeit immer weiterentwickelt und sind im letzten Jahrhundert zu einer modernen Erzeugerindustrie in den Regionen Emilia-Romagna und der Lombardei geworden. Von hier aus fasste die Industrie auch in den angrenzenden Regionen Mittel- und Norditaliens Fuß. Insbesondere wurden einheimische Rassen von spezialisierten Rassen abgelöst, die unter anderem durch Kreuzung mit lokalen Linien entstanden und Rohmaterial (Schweineschlachtkörper) liefern, das den Bedürfnissen der Lebensmittelindustrie gerecht wird und dem Enderzeugnis seine qualitativen und organoleptischen Merkmale verleiht.

Das Ansehen der „Salamini italiani alla cacciatora“ hängt mit ihrem traditionellen Herstellungsgebiet zusammen. Der mündlichen Überlieferung zufolge geht die Herstellung der Salamini auf die Zeit der Eroberung Norditaliens durch die Langobarden zurück — d. h. der Region, von der aus sich die Herstellung auf die angrenzenden Gebiete Mittelitaliens ausbreitete, was dazu führte, dass das Herstellungsgebiet und das Gebiet der Gattung des schweren italienischen Landschweins zusammenfielen. Die Geschichte des Erzeugnisses hängt mit der Entwicklung einer typischen ländlichen Kultur zusammen, die der gesamten als „Padanien“ bezeichneten Makroregion gemein ist: Aus diesem Gebiet und dem Gebiet anderer, verbundener Gegenden stammt das Rohmaterial, das nach alten, für die betroffene Ursprungsbezeichnung charakteristischen Traditionen verarbeitet wird. Die historischen Bezüge zu den „Salamini italiani alla cacciatora“ finden sich in den kulinarischen Traditionen der Lombardei wieder, die sich bis heute gehalten haben. Der Name des Erzeugnisses geht auf die Verpflegung zurück, die die Jäger traditionell in ihren Umhängetaschen mitnahmen, wenn sie auf die Jagd gingen. Vor Kurzem wurde die betroffene Ursprungsbezeichnung in den bilateralen Abkommen erwähnt, die Italien mit Frankreich, Deutschland, Spanien und Österreich zum Schutz der Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Angaben, die den aus Italien stammenden Erzeugnissen vorbehalten sind, geschlossen hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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