Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2737

12.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2737)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Salamini italiani alla cacciatora»

PDO-IT-1301-AM02 — 17.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για το Salamini italiani alla cacciatora ΠΟΠ είναι οι εξής:

— δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·

— δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις· ή

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση του άρθρου 1*

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αντικαθίσταται η παραπομπή στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1151/2012 με την παραπομπή στον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, διευκρινίζεται ότι οι χοίροι πρέπει επίσης να τεμαχίζονται στις περιφέρειες Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardy, Piedmont, Emilia-Romagna, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzo, Lazio και Molise.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ειδική ενότητα σχετικά με τα «Γενετικά χαρακτηριστικά». Η γενετική προέλευση των χοίρων από τους οποίους λαμβάνεται η πρώτη ύλη αποσαφηνίζεται σε σχέση με τον γενετικό τύπο των ζώων αναπαραγωγής, τόσο των αρσενικών όσο και των θηλυκών, μέσω της συμπερίληψης των επιτρεπόμενων γενετικών συνδυασμών. Ως εκ τούτου, αντικαθίσταται η αναφορά στα χαρακτηριστικά των χοίρων για τα προϊόντα Prosciutto di Parma ΠΟΠ και Prosciutto di San Daniele ΠΟΠ.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει έναν πίνακα που επεξηγεί τις γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους με τους επιτρεπόμενους και μη επιτρεπόμενους συνδυασμούς.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, απαγορεύεται η χρήση κρέατος από κάπρους και χοιρομητέρες καθώς και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων (PSS).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται ειδική ενότητα σχετικά με την «Εκτροφή και σίτιση». Προστίθενται τα παραδοσιακά χρονολογικά στάδια εκτροφής των χοίρων: θηλασμός, απογαλακτισμός, ανάπτυξη και τελική πάχυνση. Κατ' αυτόν τον τρόπο αντικαθίσταται η παραπομπή στα προϊόντα Prosciutto di Parma ΠΟΠ και Prosciutto di San Daniele ΠΟΠ.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, εισάγονται διατάξεις σχετικά με το στάδιο θηλασμού των χοιριδίων, η διάρκεια του οποίου, έως 28 ημέρες τουλάχιστον, συνάδει με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο II τμήμα Γ της οδηγίας 2008/120/ΕΚ. Εισάγονται ειδικές αναφορές στα χοιρίδια που θηλάζουν από τη χοιρομητέρα ή στα οποία χορηγείται γάλα με τεχνητό τρόπο, στη χορήγηση επιτρεπόμενων πρώτων υλών και στη χρήση ανόργανων ουσιών, συμπληρωμάτων βιταμινών και αμινοξέων και προσθέτων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση καθορίζει τις μεθόδους και το χρονοδιάγραμμα για την τοποθέτηση του σήματος προέλευσης από μελάνι και στους δύο μηρούς κάθε χοίρου, καθώς και το σχετικό σήμα και τα υποδείγματα πινακίδας για την τοποθέτησή του.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει έναν πίνακα αναφοράς που παρουσιάζει το γράμμα που θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τη δήλωση του μήνα γέννησης του χοιριδίου, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνεται στο σήμα προέλευσης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης που τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο ή σε συνδυασμό με αυτό.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται κανόνας για τον καθορισμό της ηλικίας των χοίρων σε μήνες.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

13. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο του απογαλακτισμού των χοίρων. Θεσπίζονται κανόνες που διέπουν τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το μέγιστο βάρος των χοιριδίων και τη σίτιση. Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση «ξηρών ζωοτροφών», στη χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και στη χρήση προσθέτων. Η περίοδος απογαλακτισμού αυξάνεται από 80 ημέρες σε 3 μήνες και το ανώτατο όριο βάρους για τα χοιρίδια ορίζεται σε 40 kg.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο της ανάπτυξης, καθορίζοντας μέγιστη διάρκεια πέντε μηνών και αυξάνοντας το βάρος που μπορεί να επιτευχθεί από 80 kg σε 85 kg στο τέλος του σταδίου.

Διευκρινίζεται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με τη διαγραφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %. Προστίθεται ρητά η δυνατότητα του κτηνοτρόφου να χορηγεί τις ζωοτροφές και σε ξηρή μορφή.

Προστίθεται ο «Πίνακας επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος πρέπει να χρησιμοποιείται και για το επόμενο στάδιο, δηλαδή την τελική πάχυνση, για την οποία έχουν συμπεριληφθεί ειδικοί κανόνες. Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— η «ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρεται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη λέξη «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες απαλείφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»

— «αφυδατωμένες πατάτες»

— «μανιόκα»

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»

— «άλευρο σησαμόσπορων»

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα»

— «κρεατάλευρο».

Ο όρος «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας), με την επιφύλαξη ότι το «τυρόγαλα» και το «βουτυρόγαλα» δεν πρέπει να υπερβαίνουν μαζί τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ανά ημέρα·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθή» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σίτος» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «πίσα και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «πίσα» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («πίσα» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης τυποποιείται σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» και το ποσοστό χρήση τους αυξάνεται σε 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβοσπόρων.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και προσθέτων.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση επιβάλλεται απαίτηση σύμφωνα με την οποία τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας της ζωοτροφής των χοίρων, σε ετήσια βάση, πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται οι χοίροι.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

16. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση, στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης, παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

17. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται η ενότητα «Σφαγή και τεμαχισμός των χοίρων» και αναδιατυπώνεται, χωρίς να τροποποιείται, η διάταξη σχετικά με την ελάχιστη ηλικία του χοίρου κατά τη σφαγή, η οποία και συνδέεται με τον έλεγχο μέσω του σήματος προέλευσης και/ή της συσκευής ταυτοποίησης που αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το σήμα προέλευσης, που περιγράφεται στο τμήμα που αφορά τη διατροφή και την εκτροφή των χοίρων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

18. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το κριτήριο για τον υπολογισμό της ηλικίας των χοίρων για τους σκοπούς της σφαγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

19. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αναδιατυπώνεται η αναφορά στην παραγωγή του Salamini italiani alla cacciatora με τη χρήση κρέατος από σφάγια χοίρων βαρέος τύπου — κατηγορία Η (βαρέος τύπου).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

20. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αντικαθίσταται το κριτήριο του ζώντος βάρους του χοίρου 160 kg ± 10 % με βάρος μεμονωμένου σφαγίου μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

21. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, διευκρινίζεται ότι τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση των σφαγίων πρέπει να εξακριβώνονται κατά τη σφαγή.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

22. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι οι εργασίες τεμαχισμού μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε εργαστήρια τεμαχισμού εκτός του σφαγείου στο οποίο πραγματοποιήθηκε η σφαγή των ζώων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

23. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Το άρθρο 2 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

24. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, τροποποιείται η μέγιστη ποσότητα νιτρικού νατρίου και/ή καλίου που μπορεί να χρησιμοποιείται (από 195 σε 150 ppm).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

25. *Τροποποίηση του άρθρου 4*

Τροποποίηση 25

Η τροποποίηση αφορά τον τίτλο του άρθρου 4 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αντικαθίσταται ο τίτλος «Μέθοδος παρασκευής» με τον τίτλο «Μέθοδος παραγωγής».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

26. *Τροποποίηση του άρθρου 6*

Τροποποίηση 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αντικαθίσταται η λέξη «settimana» [εβδομάδα] με τη λέξη «Settima» [έβδομη] χωρίς να μεταβάλλεται η ουσία της διάταξης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

27. *Τροποποίηση του άρθρου 7*

Τροποποίηση 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τις δραστηριότητες ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

28. *Τροποποίηση του άρθρου 7*

Τροποποίηση 28

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τους υγειονομικούς ελέγχους.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

29. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 29

Η τροποποίηση αφορά τον τίτλο του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επαναριθμεί το άρθρο 8 σε άρθρο 7.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

30. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 30

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 τελευταίο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Διαγράφονται οι λέξεις «που αναφέρεται στο άρθρο 7».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

31. *Προσθήκη νέου άρθρου*

Τροποποίηση 31

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθεται νέο άρθρο 8· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος άρθρο 8 «Απόδειξη της καταγωγής» το οποίο ορίζει ότι είναι αναγκαίο να παρακολουθούνται και να τελούν όλα τα μέρη της αλυσίδας παραγωγής ΠΟΠ υπό τον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

32. *Προσθήκη νέου άρθρου*

Τροποποίηση 32

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθεται νέο άρθρο 9· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος άρθρο 9 «Δεσμός με το περιβάλλον» σύμφωνα με τα ήδη οριζόμενα στο ενιαίο έγγραφο που δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* 2019/C 359/04 της 23.10.2019.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

1601 — Λουκάνικα, σαλάμια και παρόμοια προϊόντα, από κρέας, παραπροϊόντα σφαγίων, αίμα ή έντομα· παρασκευάσματα διατροφής με βάση τα προϊόντα αυτά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το προϊόν «Salamini italiani alla cacciatora» πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα οργανοληπτικά, χημικά, φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

εξωτερική όψη: κυλινδρική μορφή·

σύσταση: το προϊόν είναι συμπαγές, με μη ελαστική σύσταση·

όψη σε τομή: η φέτα είναι συμπαγής και ομοιογενής και δεν εμφανίζει ορατά μέρη από συνδετικό ιστό·

χρώμα: ομοιόμορφο πορφυρό, με ομοιόμορφη κατανομή κόκκων λίπους·

οσμή: διακριτική και χαρακτηριστική·

γεύση: ήπια και λεπτή και ποτέ όξινη·

χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

ολικές πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο 20 %·

αναλογία κολλαγόνου/πρωτεϊνών: 0,15 κατ' ανώτατο όριο·

αναλογία νερού/πρωτεϊνών: 2,30 κατ' ανώτατο όριο·

αναλογία λίπους/πρωτεϊνών: 2,00 κατ' ανώτατο όριο·

pH: ανώτερο ή ίσο με 5,3·

μικροβιολογικές ιδιότητες:

μικροβιακό φορτίο μεσόφιλων: > 1×10^7 μονάδες σχηματισμού αποικιών/g, κυρίως γαλακτοβάκιλλοι και κόκκοι.

Το τελικό προϊόν έχει μέγιστη διάμετρο 60 mm, μέγιστο μήκος 200 mm και μέγιστο βάρος 350 g.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Ζωοτροφές

Οι πρώτες ύλες για τους χοίρους προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής και έχουν ποιοτικά χαρακτηριστικά κατάλληλα για την υγιεινή και σωστή διατροφή των ζώων. Ωστόσο, σε ορισμένα έτη ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς ή εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών για τους χοίρους σε τοπικό επίπεδο. Στις περιπτώσεις αυτές, σύμφωνα με το άρθρο 47 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός με τον τόπο και το έδαφος καθώς και η ποιότητα του προϊόντος Salamini italiani alla cacciatora, διασφαλίζεται πάντοτε ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας των πρώτων υλών για τους χοίρους, σε ετήσια βάση, προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής. Η ζωοτροφή είναι δυνατόν να χορηγείται τόσο σε υγρή όσο και σε στερεή μορφή.

Κατά το στάδιο του απογαλακτισμού, το διαιτολόγιο αποτελείται από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ για τη διατροφή των ζώων. Το διαιτολόγιο των χοίρων μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες, ανόργανες ουσίες και αμινοξέα, καθώς επίσης και με πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Κατά το στάδιο της ανάπτυξης επιτρέπονται οι ακόλουθες πρώτες ύλες: άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου, αραβόσιτος, σόργο, κριθάρι, σιτάρι, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), ενσίρωμα αραβοσίτου, άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες, άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου, δευτερεύοντα σιτηρά, πίτυρο σίτου και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης πιτύρου, πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου, αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων, πούλπα καρπών και πούλπα ντομάτας (στέμφυλα ντομάτας) ως φορείς προμείγματος, ορός γάλακτος, βουτυρόγαλα, αποξηραμένα φυράματα και διαλυτά συστατικά απόσταξης, μηδική (αποξηραμένη σε υψηλή θερμοκρασία), μελάσα, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβοσπόρων, άλευρο φύτρων αραβοσίτου, μπιζέλια, άλλα σπέρματα ψυχανθών, μαγιές, λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C, ιχθυάλευρο, ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας.

Για τη σίτιση κατά το στάδιο της ανάπτυξης πρέπει επίσης να λαμβάνονται υπόψη οι ακόλουθες προδιαγραφές: το διαιτολόγιο μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες και ανόργανες ουσίες και μπορούν να χρησιμοποιούνται πρόσθετα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης· η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από το 45 % του συνόλου.

Κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, πρέπει να τηρούνται όλες οι προδιαγραφές που προβλέπονται για το στάδιο της ανάπτυξης, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από το 55 % του συνόλου· εξαιρούνται οι πρώτες ύλες «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας» και «ιχθυάλευρο».

Πρώτες ύλες

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Salamini italiani alla cacciatora» λαμβάνεται από χοίρους της γεωγραφικής περιοχής εκτροφής που ορίζεται στο σημείο 4, οι οποίοι είναι απόγονοι των εξής:

α) κάπρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White, Landrace και Duroc, όπως έχουν βελτιωθεί στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας), είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών, και χοιρομητέρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White και Landrace, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών·

β) κάπρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές και μιγάδων χοιρομητέρων ή χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

γ) κάπρων και χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

δ) κάπρων από άλλους προαναφερθέντες στο στοιχείο γ) γενετικούς τύπους και χοιρομητέρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές.

Δεν επιτρέπεται η χρήση κρέατος από:

— κάπρους και χοιρομητέρες·

— χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως αυτών που αφορούν ευαισθησία στο στρες (σύνδρομο καταπόνησης των χοίρων ή PSS).

Η ελάχιστη ηλικία των χοίρων κατά τη σφαγή είναι 9 (εννέα) μήνες. Το κρέας που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί πρέπει να προέρχεται μόνο από σφάγια που ταξινομούνται ως «βαρέα σφάγια Η» σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με βάρος σφαγίου που κυμαίνεται από τουλάχιστον 110,1 kg έως και 180,0 kg κατ' ανώτατο όριο.

Το προϊόν «Salamini italiani alla cacciatora» παράγεται από άπαχο κρέας προερχόμενο από γραμμωτούς μύες σφαγίων χοίρων, σκληρό χοιρινό λίπος, αλάτι, θρυμματισμένο και/ή αλεσμένο πιπέρι και σκόρδο.

Το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας δεν πρέπει να περιλαμβάνεται στη σύνθεση του εν λόγω προϊόντος.

Μπορούν να προστεθούν τα ακόλουθα: οίνος, ζάχαρη και/ή δεξτρόζη και/ή φρουκτόζη, καλλιέργειες εκκίνησης της ζύμωσης, νιτρικό νάτριο και/ή κάλιο εντός μεγίστου ορίου 150 ppm, νιτρικό νάτριο και/ή κάλιο εντός μεγίστου ορίου 95 ppm, ασκορβικό οξύ και το άλας νατρίου αυτού.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του προϊόντος «Salamini italiani alla cacciatora» περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: προετοιμασία πρώτων υλών, άλεση, ανάμειξη, τοποθέτηση στο περίβλημα, ξήρανση και ωρίμαση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Salamini italiani alla cacciatora» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο χύμα, συσκευασμένο υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ολόκληρο, σε τεμάχια ή σε φέτες.

Οι εργασίες που αφορούν τη συσκευασία του προϊόντος πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του σημείου 4.

3.6. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Salamini italiani alla cacciatora» πρέπει να αναγράφεται με ευκρινείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες στην ετικέτα, κατά τρόπο ώστε να διακρίνεται σαφώς από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη. Πρέπει να ακολουθείται αμέσως από την ένδειξη «Denominazione di origine protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης). Στην περίπτωση προϊόντων που προορίζονται για τις διεθνείς αγορές, η ένδειξη «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» μπορεί να αναγράφεται στη γλώσσα της χώρας προορισμού.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού που δεν προβλέπεται ρητά.

Ωστόσο, επιτρέπεται η προσθήκη ενδείξεων που αναφέρονται σε ονόματα, εμπορικές επωνυμίες ή ιδιωτικά εμπορικά σήματα, υπό τον προϋπόθεση ότι δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα ή δεν παραπλανούν τον αγοραστή. Το ίδιο ισχύει, κατά περίπτωση, για το όνομα των χοιροτροφείων από τα οποία προήλθαν οι χοίροι που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του προϊόντος, υπό την προϋπόθεση ότι η πρώτη ύλη προέρχεται εξ ολοκλήρου από τις εν λόγω επιχειρήσεις.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το προϊόν «Salamini italiani alla cacciatora» παράγεται στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής, που περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των ακόλουθων περιοχών, οι οποίες αντιστοιχούν ακριβώς στις περιοχές προέλευσης των χοίρων: Φριούλι – Βενέτσια Τζούλια, Βένετο, Λομβαρδία, Πιεμόντε, Εμίλια-Ρομάνια, Ουμβρία, Τοσκάνη, Μάρκε, Αμπρούτσο, Λάτσιο και Μολίζε.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Οι ιδιότητες του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης εξαρτώνται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης, ειδικότερα, αποτελούν ιδιαίτερο στοιχείο για την οριοθετημένη γεωγραφική μακροπεριοχή, η οποία αντιστοιχεί ακριβώς στην περιοχή παραγωγής. Ο συνδυασμός «πρώτη ύλη/προϊόν/ονομασία» συνδέεται με τη συγκεκριμένη κοινωνικο-οικονομική ανάπτυξη της εν λόγω περιοχής. Η ανάπτυξη τεχνικών καλλιέργειας σιτηρών και μεταποίησης του γάλακτος επηρέασε σαφώς τον προσανατολισμό της παραγωγής, με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν εγκαταστάσεις παραγωγής σε περιοχές όπου κυριαρχούσαν κατά παράδοση ειδικοί τύποι χοιροτροφίας. Με την πάροδο του χρόνου, η χοιροτροφία της κεντρικής και της βόρειας Ιταλίας εξελίχθηκε και αποτελεί, ήδη από τον περασμένο αιώνα, σύγχρονο κλάδο παραγωγής στις επαρχίες Emilia-Romagna και Lombardy, από τις οποίες ο κλάδος αυτός επεκτάθηκε σε περιοχές γειτονικές της κεντρικής και της βόρειας Ιταλίας. Συγκεκριμένα, οι αυτόχθονες φυλές αντικαταστάθηκαν από ειδικές φυλές, οι οποίες προέκυψαν επίσης από διασταύρωση με τοπικές σειρές και παρέχουν την πρώτη ύλη (σφάγια χοίρων) που ανταποκρίνεται στις ανάγκες του αγροδιατροφικού τομέα και μπορεί να προσδώσει στο τελικό προϊόν τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Η φήμη του προϊόντος «Salamini italiani alla cacciatora» συνδέεται με τους παραδοσιακούς τόπους παραγωγής του. Σύμφωνα με την προφορική παράδοση, η παραγωγή του προϊόντος ανάγεται στην εποχή της εισβολής των Λομβαρδών στη βόρεια Ιταλία, απ' όπου η παραγωγή επεκτάθηκε στις γειτονικές περιοχές της κεντρικής Ιταλίας, με αποτέλεσμα η περιοχή παραγωγής να συμπίπτει με την περιοχή διαβίωσης του ιταλικού χοίρου βαρέος τύπου. Η ιστορία του προϊόντος συνδέεται με την ανάπτυξη ενός χαρακτηριστικού αγροτικού πολιτισμού, κοινού σε ολόκληρη τη μακροπεριφέρεια που ονομάζεται «Κοιλάδα του Πάδου»: από την περιοχή αυτή και από άλλες συνδεδεμένες περιοχές προέρχεται η πρώτη ύλη που έχει μεταποιηθεί σύμφωνα με παλιές παραδοσιακές μεθόδους, οι οποίες είναι χαρακτηριστικές της εν λόγω ονομασίας. Οι ιστορικές αναφορές στο προϊόν «Salamini italiani alla cacciatora» απαντούν στις γαστρονομικές παραδόσεις της Λομβαρδίας, οι οποίες διατηρήθηκαν μέχρι σήμερα. Η ονομασία του προϊόντος προέρχεται από το κολατσιό που κατά παράδοση έπαιρναν οι κυνηγοί στο δισάκι τους κατά τις κυνηγετικές εξορμήσεις τους. Πιο πρόσφατα, η εν λόγω ονομασία αναφέρθηκε στις διμερείς συμφωνίες που υπέγραψε η Ιταλία με τη Γαλλία, τη Γερμανία, την Ισπανία και την Αυστρία με σκοπό την προστασία των ενδείξεων προέλευσης, των ονομασιών προέλευσης και άλλων γεωγραφικών ενδείξεων που προορίζονται για προϊόντα που κατάγονται από την ιταλική επικράτεια.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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