C/2025/2737

12.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2737)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Salamini italiani alla cacciatora»

PDO-IT-1301-AM02 de 17.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector:**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques — Departamento de Soberanía Alimentaria y Deportes Ecuestres

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la DOP «Salamini italiani alla cacciatora»:

— no suponen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida, o en el uso de ese nombre;

— no crean el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 1, letra b), en el caso de las denominaciones de origen protegidas, o el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 2, letra b), en el caso de las indicaciones geográficas protegidas;

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación del artículo 1*

Modificación 1

Esta modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación sustituye el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 por el Reglamento (UE) 2024/1143.

La modificación no afecta al documento único.

2. *Modificación del artículo 2*

Modificación 2

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación también especifica que los cerdos deben despiezarse en las regiones de Friul-Venecia Julia, Véneto, Lombardía, Piamonte, Emilia-Romaña, Umbría, Toscana, Las Marcas, Abruzos, Lacio y Molise.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 2*

Modificación 3

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce una sección específica sobre «Características genéticas». Se aclara el origen genético de los cerdos de los que procede la materia prima en relación con el tipo genético de los animales reproductores, tanto machos como hembras, mediante la inclusión de las combinaciones genéticas permitidas. Por consiguiente, se sustituye la referencia a las características de los cerdos de la DOP «Prosciutto di Parma» y de la DOP «Prosciutto di San Daniele».

La modificación afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 2*

Modificación 4

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un cuadro explicativo de los requisitos genéticos aplicables a los cerdos que incluye las combinaciones permitidas y no permitidas.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 2*

Modificación 5

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce una referencia a la lista de tipos genéticos aprobada por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques.

La modificación no afecta al documento único.

6. *Modificación del artículo 2*

Modificación 6

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación impide el uso de carne de verracos y cerdas y de cerdos portadores de caracteres antitéticos (PSS).

La modificación afecta al documento único.

7. *Modificación del artículo 2*

Modificación 7

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación añade una sección específica sobre «Cría y alimentación». Se añaden las fases cronológicas tradicionales de la cría de cerdos: lactancia, destete, cría y cebo, sustituyendo así la referencia a la DOP «Prosciutto di Parma» y a la DOP «Prosciutto di San Daniele».

La modificación no afecta al documento único.

8. *Modificación del artículo 2*

Modificación 8

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas a la etapa de lactancia de los lechones, cuya duración, de un mínimo de veintiocho días, se ajusta a lo dispuesto en el anexo I, capítulo II, sección C, de la Directiva 2008/120/CE. Se han incluido referencias específicas a los lechones alimentados por la cerda o artificialmente con leche, la administración de materias primas permitidas y el uso de complementos vitamínicos, minerales y de aminoácidos, así como el uso de aditivos.

La modificación no afecta al documento único.

9. *Modificación del artículo 2*

Modificación 9

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación establece los métodos y el calendario para la aplicación de la marca impresa de origen en ambas patas de cada cerdo, así como la marca impresa y los modelos de placas correspondientes para su aplicación.

La modificación no afecta al documento único.

10. *Modificación del artículo 2*

Modificación 10

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un cuadro de referencia en el que se indica qué letra debe utilizarse para representar el mes de nacimiento del lechón, que debe incluirse en la marca impresa de origen.

La modificación no afecta al documento único.

11. *Modificación del artículo 2*

Modificación 11

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación incorpora la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar de la marca impresa de origen aplicada por el ganadero o en combinación con ella.

La modificación no afecta al documento único.

12. *Modificación del artículo 2*

Modificación 12

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce una norma para determinar la edad de los cerdos en meses.

La modificación no afecta al documento único.

13. *Modificación del artículo 2*

Modificación 13

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas a la fase de destete de los cerdos. Se han introducido normas que regulan la duración de esta fase, el peso máximo de los lechones y la alimentación. Se ha introducido una referencia a la administración de «piensos secos», al uso de complementos vitamínicos, minerales y de aminoácidos, así como al uso de aditivos. Se aumenta de ochenta días a tres meses el período de destete y se fija el límite máximo de peso para los lechones en 40 kg.

La modificación afecta al documento único.

14. *Modificación del artículo 2*

Modificación 14

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones sobre la fase de cría, fijando una duración máxima de cinco meses y aumentando de 80 kg a 85 kg el peso que puede alcanzarse al final de esta fase.

Se ha especificado la referencia a tolerancias para las distintas materias primas de conformidad con el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009, suprimiéndose la referencia al porcentaje del 10 %. Se añade expresamente la posibilidad de que el ganadero administre los piensos también en forma seca.

Se introduce el «Cuadro de materias primas permitidas», que también se utilizará en la siguiente fase, es decir, el engorde, respecto a la cual se han incluido normas específicas. Se han modificado los nombres de las siguientes materias primas, teniendo en cuenta la nomenclatura prevista en las normas de la Unión Europea establecidas en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, actualizado por el Reglamento (UE) 2017/1017:

— el «maíz» ya no se denomina en italiano «mais», sino «granturco»;

— la «sémola» se denomina ahora «harina»;

— la «harina de alfalfa deshidratada» pasa a denominarse «alfalfa (secada a alta temperatura)»;

— la «torta de presión de lino» ya no se denomina en italiano «expeller di lino», sino «panello di lino», y se le añade lo siguiente: «pienso de torta de presión de lino», «harina de linaza», «pienso de harina de linaza»;

— «orujo de manzana y pera y pieles de uva o tomate como portadores de suplementos nutricionales» se sustituye por «pulpa de frutas y pulpa de tomate (orujo de tomate) como portadores de premezcla»;

— «levadura de cerveza o levadura torula» se sustituye por «levaduras»;

— la «harina de extracción de germen de maíz» (con la palabra «mais» en italiano) se denomina ahora «harina de germen de maíz» (con la palabra «granturco» en italiano);

— los «residuos de destilería» se denominan ahora «residuos y solubles de destilería desecados».

Se han eliminado las materias primas siguientes:

— «algarrobas deshuesadas»;

— «lisados proteicos»;

— «patatas deshidratadas»;

— «yuca»;

— «pulpa de remolacha prensada y ensilada»;

— «harina de sésamo»;

— «harina de extracción de coco»;

— «harina de carne».

Se suprime la palabra «avena» de la categoría «cereales menores».

Se ha modificado la cantidad de las siguientes materias primas:

— «suero de mantequilla» únicamente para la fase de cría (que varía hasta un máximo de 250 g de materia seca por cabeza y día), sin perjuicio de que conjuntamente el «lactosuero» y el «suero de mantequilla» no deben exceder de 15 litros por cabeza y día;

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz» (de un máximo del 5 % a un máximo del 10 %);

— «maíz» (de un máximo del 55 % a un máximo del 65 %);

— «sorgo» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «cebada» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «trigo» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «triticale» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «pulpa de remolacha deshidratada» (de un máximo del 4 % a un máximo del 10 %);

— «alfalfa, secada a alta temperatura» (de un máximo del 2 % a un máximo del 4 %).

Se han añadido las materias primas siguientes:

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», también durante la fase de cebo;

— «ensilado de maíz», también durante la fase de cebo;

— «harina de mazorcas de maíz enteras»;

— «residuos y solubles de destilería desecados», también durante la fase de cebo;

— «pienso de torta de presión de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza»;

— «lípidos con una temperatura de fusión superior a 36 °C», también durante la fase de cebo;

— «productos obtenidos durante la extracción de colza»;

— «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja», únicamente para la fase de cría.

La materia prima «guisantes u otras semillas de leguminosas» se divide en dos entradas: «guisantes» y «otras semillas de leguminosas», y se han incrementado las cantidades («guisantes» hasta el 25 % y «otras semillas de leguminosas» hasta el 10 %).

Por lo que se refiere a la «harina de grano o de mazorca», se ha especificado que se trata de «grano de maíz o mazorca de maíz».

La «harina de extracción de soja» se ha convertido en «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», y el porcentaje de utilización tanto en la fase de cría como en la de cebo se ha fijado en, como máximo, un 20 %.

Se cambia la «harina de girasol» por «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», cuyo uso se ha incrementado hasta el 10 %.

La nota 4 del cuadro establece un contenido máximo de grasas brutas no superior al 2,5 % de la materia seca para los productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, de semillas de girasol y de colza.

Se ha añadido la posibilidad de utilizar minerales, vitaminas y aditivos.

En la nota 2 se aclara la definición de «residuos y solubles de destilería desecados».

Además del límite máximo del 2 % para el ácido linoleico, la modificación introduce un límite máximo de grasa del 5 % de la materia seca de la dieta.

La modificación afecta al documento único.

15. *Modificación del artículo 2*

Modificación 15

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce el requisito de que al menos el 50 % de la materia seca de la alimentación que reciban anualmente los cerdos deberá proceder de la zona geográfica en la que se crían los cerdos.

La modificación afecta al documento único.

16. *Modificación del artículo 2*

Modificación 16

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación de las normas sobre la alimentación de los cerdos relativas a la fase de cebo se refiere al «Cuadro de materias primas permitidas» incluido en la fase de cría, con determinadas especificaciones necesarias para la fase de cebo.

La modificación afecta al documento único.

17. *Modificación del artículo 2*

Modificación 17

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce el apartado «Sacrificio y despiece de los cerdos» y reformula la disposición relativa a la edad mínima del cerdo en el momento del sacrificio, sin modificarla, vinculándola al control mediante la marca impresa de origen o el dispositivo de identificación que la sustituya o complemente, descrito en la parte relativa a la alimentación y cría de los cerdos.

La modificación afecta al documento único.

18. *Modificación del artículo 2*

Modificación 18

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce el criterio para calcular la edad de los cerdos a efectos de sacrificio.

La modificación no afecta al documento único.

19. *Modificación del artículo 2*

Modificación 19

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación reformula la referencia a la elaboración de «Salamini italiani alla cacciatora» con carne de canales de cerdo pesadas («H – pesadas»).

La modificación afecta al documento único.

20. *Modificación del artículo 2*

Modificación 20

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye el criterio del peso vivo del cerdo de 160 kg ± 10 % por un peso de canal individual comprendido entre 110,1 kg y 180,0 kg.

La modificación afecta al documento único.

21. *Modificación del artículo 2*

Modificación 21

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica que el peso y los datos de clasificación de las canales deben determinarse en el momento del sacrificio.

La modificación no afecta al documento único.

22. *Modificación del artículo 2*

Modificación 22

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica que las operaciones de despiece también pueden llevarse a cabo en salas de despiece distintas del matadero que haya sacrificado a los animales.

La modificación no afecta al documento único.

23. *Modificación del artículo 2*

Modificación 23

La modificación afecta al artículo 2 párrafo tercero, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: se suprime el artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

24. *Modificación del artículo 3*

Modificación 24

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 3 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación cambia la cantidad máxima de nitrato sódico o potásico que puede utilizarse (de 195 a 150 ppm).

La modificación afecta al documento único.

25. *Modificación del artículo 4*

Modificación 25

La modificación afecta al título del artículo 4 del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación sustituye el título «Método de preparación» por «Método de producción».

La modificación no afecta al documento único.

26. *Modificación del artículo 6*

Modificación 26

La modificación afecta al artículo 6, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación sustituye la palabra «settimana» (semana) por «settima» (séptima) sin modificar el contenido de la disposición.

La modificación no afecta al documento único.

27. *Modificación del artículo 7*

Modificación 27

La modificación afecta al artículo 7, párrafo primero, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación elimina la disposición relativa a la actividad de control.

La modificación no afecta al documento único.

28. *Modificación del artículo 7*

Modificación 28

La modificación afecta al artículo 7, párrafo segundo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación elimina la disposición relativa a los controles sanitarios.

La modificación no afecta al documento único.

29. *Modificación del artículo 8*

Modificación 29

La modificación afecta al título del artículo 8 del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: la modificación renumera el artículo 8, que se convierte en el artículo 7.

La modificación no afecta al documento único.

30. *Modificación del artículo 8*

Modificación 30

La modificación afecta al artículo 8, último párrafo, del pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: se eliminan las palabras «mencionada en el artículo 7».

La modificación no afecta al documento único.

31. *Introducción de un nuevo artículo*

Modificación 31

Se ha incluido un nuevo artículo 8 en el pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: se incluye en el pliego de condiciones el artículo 8, «Prueba de origen», que especifica la necesidad de supervisar todas las partes de la cadena de producción de la DOP y ponerlas bajo el control del organismo de control.

La modificación no afecta al documento único.

32. *Introducción de un nuevo artículo*

Modificación 32

Se ha incluido un nuevo artículo 9 en el pliego de condiciones. No da lugar a una modificación del documento único.

Descripción: se incluye en el pliego de condiciones un artículo 9, «Vínculo con la zona geográfica», que refleja la información ya facilitada en el documento único publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* 2019/C 359/04, de 23 de octubre de 2019.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

1601 — Embutidos y productos similares de carne, despojos, sangre o de insectos; preparaciones alimenticias a base de estos productos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

En el momento de su despacho al consumo, la DOP «Salamini italiani alla cacciatora» debe presentar las características organolépticas, químicas, fisicoquímicas y microbiológicas siguientes:

Características organolépticas:

aspecto externo: forma cilíndrica;

consistencia: el producto es compacto, con una consistencia no elástica;

aspecto al corte: la loncha es compacta y homogénea y no presenta trozos aponeuróticos visibles;

color: color rojo rubí uniforme, con trozos de grasa bien repartidos;

olor: delicado y característico;

sabor: suave y delicado, nunca ácido.

Características químicas y fisicoquímicas:

proteínas totales: 20 % mín.;

relación colágeno/proteínas: 0,15 máx.;

relación agua/proteínas: 2,30 máx.;

relación grasas/proteínas: 2,00 máx.;

pH: superior o igual a 5,3.

Características microbiológicas:

carga microbiana mesófila: > 1×10^7 unidades formadoras de colonia por gramo con predominio de lactobaciláceas y cocáceas.

El producto final tiene un diámetro máximo de 60 mm, una longitud máxima de 200 mm y un peso máximo de 350 g.

3.3. *Piensos [únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente para productos transformados)*

Piensos

Las materias primas empleadas para los cerdos proceden de la zona geográfica de cría y presentan características cualitativas adecuadas para la alimentación sana y correcta de los animales. Sin embargo, es posible que algunos años no sea técnicamente posible, por razones climáticas o comerciales, obtener a nivel local el 100 % de las materias primas para los cerdos. En estos casos, de conformidad con el artículo 47, apartado 2, del Reglamento (UE) 2024/1143, para garantizar el vínculo con el territorio y la calidad del «Salamini italiani alla cacciatora», siempre se garantiza que al menos el 50 % de la materia seca de las materias primas para los cerdos proceda anualmente de la zona geográfica de cría. El pienso puede administrarse en forma tanto líquida como seca.

Durante la fase de destete, la dieta consiste en las materias primas permitidas por la legislación de la UE relativa a la alimentación del ganado. La dieta de los cerdos puede complementarse con vitaminas, minerales y aminoácidos, y pueden utilizarse aditivos de acuerdo con la legislación vigente.

En la fase de crecimiento se permiten las siguientes materias primas: harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz, maíz, sorgo, cebada, trigo, triticale, ensilado de maíz, harina de mazorcas de maíz enteras, harina de grano de maíz o harina de mazorca de maíz, cereales menores, salvado de trigo y otros subproductos de la transformación del trigo, torta de presión de lino, pienso de torta de presión de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza, pulpa de remolacha deshidratada, pulpa de frutas y pulpa de tomate (residuos de tomate) como portadores de premezcla, lactosuero, suero de mantequilla, residuos y solubles de destilería desecados, alfalfa (desecada a alta temperatura), melaza, productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol, productos obtenidos durante la extracción de colza, harina de germen de maíz, guisantes, otras semillas de leguminosas, levaduras, lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C, harina de pescado y habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja.

La alimentación durante la fase de cría también deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones: la dieta puede complementarse con vitaminas y minerales, y pueden utilizarse aditivos, de acuerdo con la legislación de la Unión Europea vigente; la materia seca de los cereales no debe ser inferior al 45 % del total.

Durante la fase de cebo, deberán cumplirse todas las especificaciones establecidas para la fase de cría, con las siguientes excepciones: la materia seca de los cereales no debe ser inferior al 55 % del total: se excluyen las materias primas «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja» y «harina de pescado».

Materias primas

La materia prima utilizada para producir el «Salamini italiani alla cacciatora» procede de cerdos de la zona geográfica de cría establecida en el punto 4 que son descendientes de:

a) verracos de las razas tradicionales *large white italiana*, *landrace italiana* y *duroc italiana*, con las mejoras introducidas en el Libro Genealógico Italiano, ya sean de raza pura o resultado del cruce entre ellas y cerdas de las razas tradicionales *large white italiana* y *landrace italiana*, ya sean puras o resultado del cruce entre ellas;

b) verracos de las razas tradicionales mencionadas en la letra a) y cerdas mestizas o cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas *large white*, *landrace* o *duroc* para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

c) verracos y cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas *large white*, *landrace* o *duroc* para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

d) verracos de los demás tipos genéticos mencionados en la letra c) y cerdas de las razas tradicionales mencionadas en la letra a).

No podrá utilizarse carne procedente de:

— verracos y cerdas;

— cerdos portadores de caracteres antitéticos, en particular en lo que respecta a la sensibilidad al estrés (síndrome del estrés porcino o PSS).

La edad mínima de sacrificio de los cerdos es de nueve meses. La carne que vaya a utilizarse solo deberá proceder de canales clasificadas como «H – pesadas» de conformidad con la legislación de la Unión Europea vigente, con un peso de canal comprendido entre un mínimo de 110,1 kg y un máximo de 180,0 kg.

Los productos «Salamini italiani alla cacciatora» se elaboran con carne magra obtenida de músculos estriados de la canal de cerdo, grasa dura de cerdo, sal, pimienta triturada o molida y ajo.

La carne separada mecánicamente no puede formar parte de la composición de este producto.

Podrá añadirse lo siguiente: Se podrá utilizar vino, azúcar y/o dextrosa y/o fructosa, cultivos para acelerar el comienzo de la fermentación, nitrato de sodio y/o de potasio en una dosis máxima de 150 ppm, nitrito de sodio y/o de potasio en una dosis máxima de 95 ppm, ácido ascórbico y su sal sódica.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La elaboración de «Salamini italiani alla cacciatora» comprende las siguientes fases: preparación de las materias primas, picado, amasado, embutido, secado y curado.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El producto «Salamini italiani alla cacciatora» puede comercializarse a granel, envasado al vacío o envasado en atmósfera protectora, ya sea entero, en porciones o en lonchas.

Las operaciones de envasado deben realizarse exclusivamente en la zona de producción definida en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El nombre de la denominación de origen protegida «Salamini italiani alla cacciatora» debe aparecer en caracteres claros e indelebles, perfectamente distinguibles de cualquier otra mención que figure en la etiqueta, y debe ir seguido inmediatamente de la mención «Denominazione di origine protetta» (denominación de origen protegida). En el caso de los productos destinados a mercados internacionales, las palabras «Denominación de origen protegida» pueden figurar en la lengua del país de destino.

Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista.

No obstante, es posible añadir indicaciones relativas a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor. Lo mismo ocurrirá, en su caso, con los nombres de las explotaciones en las que se hayan criado cerdos que se han utilizados en la elaboración del producto, siempre que la materia prima proceda en su totalidad de las explotaciones en cuestión.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

Los productos «Salamini italiani alla cacciatora» se fabrican en la zona tradicional de producción, que comprende la totalidad del territorio de las siguientes regiones, las cuales corresponden exactamente a las regiones de origen de los cerdos: Friul-Venecia Julia, Véneto, Lombardía, Piamonte, Emilia-Romaña, Umbría, Toscana, Las Marcas, Abruzos, Lacio y Molise.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las cualidades del producto con la denominación de origen protegida dependen de las condiciones medioambientales y de los factores naturales y humanos. Las características de la materia prima, en particular, son peculiares de la macrozona geográfica delimitada, que corresponde exactamente a la zona de producción. El conjunto «materia prima-producto-denominación» está unido a la evolución socioeconómica específica de la zona de que se trata. De hecho, la evolución de las técnicas de cultivo de los cereales y de transformación de la leche ha orientado claramente la producción, creando centros de producción en zonas ocupadas tradicionalmente por tipos especiales de ganado porcino. Las explotaciones porcinas de Italia central y septentrional han ido evolucionando con el tiempo hasta llegar a ser, desde el último siglo, un moderno circuito de producción en Emilia-Romaña y Lombardía, provincias desde las que este sector se ha desarrollado en las regiones limítrofes centrales y septentrionales. En particular, las razas autóctonas han sido sustituidas por razas especializadas, que también se obtienen cruzando líneas locales que suministran materias primas (canales de cerdo) que responden a las necesidades del sector agroalimentario y que confieren al producto final sus características cualitativas y organolépticas.

La reputación de los «Salamini italiani alla cacciatora» está vinculada a los lugares en los que se producen tradicionalmente. La tradición oral atribuye la producción de los *salamini* a la invasión lombarda del norte de Italia, región a partir de la cual se extendió la producción a las zonas limítrofes del centro de Italia. Esto hizo coincidir la zona de producción con el territorio dedicado a la cría de cerdo pesado italiano. La historia del producto está vinculada al desarrollo de una cultura rural típica, común a toda la macrorregión denominada «Padania»: la materia prima, procesada según antiguas tradiciones específicas de la denominación en cuestión, procede de este territorio y de otras zonas asociadas. Las referencias históricas a los «Salamini italiani alla cacciatora» están presentes en las tradiciones gastronómicas lombardas que se han mantenido hasta nuestros días. El producto toma su nombre de la comida que los cazadores llevaban tradicionalmente en su bolsa cuando salían. Más recientemente, la denominación en cuestión se mencionó en los acuerdos bilaterales que Italia firmó con Francia, Alemania, España y Austria con el fin de proteger las indicaciones de procedencia, las denominaciones de origen y otras indicaciones geográficas reservadas a productos originarios del territorio italiano.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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