C/2025/2737

12.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2737)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Salamini italiani alla cacciatora»

PDO-IT-1301-AM02 — 17.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Type d'indication géographique:**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications du cahier des charges de l'AOP «Salamini italiani alla cacciatora»

— n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ou de l'utilisation de cette dénomination;

— ne risquent pas d'annihiler le lien visé à l'article 5, paragraphe 1, point b), en ce qui concerne les appellations d'origine protégées ou le lien visé à l'article 5, paragraphe 2, point b), en ce qui concerne les indications géographiques protégées; ou

— n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27 du 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification de l'article 1*

Modification n° 1

La modification concerne l'article 1 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace le règlement (UE) n° 1151/2012 par le règlement (UE) 2024/1143.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

2. *Modification de l'article 2*

Modification n° 2

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification précise que les porcs doivent également être découpés dans les régions du Frioul-Vénétie Julienne, de la Vénétie, de la Lombardie, du Piémont, de l'Émilie-Romagne, de l'Ombrie, de la Toscane, des Marches, des Abruzzes, du Latium et du Molise.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

3. *Modification de l'article 2*

Modification n° 3

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit un paragraphe spécifique, intitulé «Caractéristiques génétiques». L'origine génétique des porcs dont est issue la matière première, y compris le type génétique des reproducteurs mâles et femelles, a été davantage précisée, et les combinaisons de croisements génétiques autorisées ont été ajoutées. La référence aux caractéristiques des porcs des AOP «Prosciutto di Parma» et «Prosciutto di San Daniele» est donc remplacée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

4. *Modification de l'article 2*

Modification n° 4

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit le tableau explicatif relatif aux exigences génétiques des porcs avec l'indication des combinaisons de croisements autorisées et non autorisées.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

5. *Modification de l'article 2*

Modification n° 5

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit la référence à la liste des types génétiques autorisés par le Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

6. *Modification de l'article 2*

Modification n° 6

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification interdit l'utilisation de viandes provenant de verrats, de truies et de porcs présentant des caractères génétiques défavorables (PSS).

Cette modification a une incidence sur le document unique.

7. *Modification de l'article 2*

Modification nº 7

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit un paragraphe spécifique, intitulé «Élevage et alimentation». Les phases chronologiques traditionnelles de l'élevage des porcs sont indiquées (allaitement, sevrage, engraissement et finition), remplaçant ainsi le renvoi aux AOP «Prosciutto di Parma» et «Prosciutto di San Daniele».

Cette modification ne concerne pas le document unique.

8. *Modification de l'article 2*

Modification nº 8

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit les dispositions relatives à la phase d'allaitement des porcelets, dont la durée d'au moins 28 jours est conforme aux dispositions de l'annexe I, chapitre II, section C, de la directive 2008/120/CE. Des références ont été ajoutées en ce qui concerne l'allaitement naturel sous la truie ou l'allaitement artificiel, l'administration de matières premières autorisées, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, et l'utilisation d'additifs.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

9. *Modification de l'article 2*

Modification nº 9

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification établit les modalités et le calendrier d'apposition du tatouage d'origine à l'encre sur les deux cuisses de chaque porc, ainsi que les modèles de tatouage et les plaques nécessaires à son apposition.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

10. *Modification de l'article 2*

Modification nº 10

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit le tableau de référence pour la codification de la lettre identifiant le mois de naissance du porcelet, à inclure dans le tatouage d'origine.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

11. *Modification de l'article 2*

Modification nº 11

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement du tatouage d'origine à l'encre, apposé par l'éleveur, ou en association avec celui-ci.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

12. *Modification de l'article 2*

Modification nº 12

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit la règle de détermination de l'âge des porcs en mois.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

13. *Modification de l'article 2*

Modification nº 13

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit des dispositions relatives à la phase de sevrage des porcs. La durée de cette phase, le poids maximal des porcelets et les exigences en matière d'alimentation sont réglementés. Une référence a été ajoutée concernant la «forme sèche» de présentation des aliments, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, ainsi que l'utilisation d'additifs. La durée de la phase de sevrage passe de 80 jours à trois mois et la limite maximale de poids des porcelets est fixée à 40 kg.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

14. *Modification de l'article 2*

Modification nº 14

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit les dispositions concernant la phase d'engraissement, fixe sa durée maximale à cinq mois et relève la limite de poids de 80 à 85 kilogrammes à la fin de cette phase.

La référence aux tolérances relatives aux différentes matières premières a été précisée conformément à l'article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009, et la référence au taux de 10 % a été supprimée. La possibilité, pour l'éleveur, de présenter l'aliment sous forme sèche est désormais expressément prévue.

Le tableau des matières premières autorisées, utilisé également pour la phase d'engraissement ultérieure, est inséré et reprend les spécifications y afférentes. La dénomination des matières premières suivantes a été modifiée, compte tenu de la nomenclature prévue par la législation de l'Union européenne dans le règlement (UE) nº 68/2013, tel que mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017:

— le terme «mais» a été remplacé par «granturco» dans la version italienne;

— le terme «semoule» a été remplacé par «farine»;

— le terme «farine déshydratée de luzerne» porte désormais le nom de «luzerne séchée à haute température»;

— le terme «tourteau de pression de lin» porte désormais le nom de «tourteau de pression (de graines) de lin» et les termes «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin», «tourteau d'extraction (de graines) de lin» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin» y ont été ajoutés;

— les «marc de pommes et de poires, peaux de raisin ou de tomates comme agents de transit intestinal» portent désormais le nom de «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»;

— la «levure de bière et/ou levure torula» a été remplacée par «levures»;

— la «farine d'extraction de germes de maïs» porte désormais le nom de «tourteau d'extraction de germes de maïs»;

— les «résidus de distillerie» portent désormais le nom de «drêches et solubles de distillerie séchés».

Les matières premières suivantes ont été supprimées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «pulpes de betterave surpressées et ensilées»;

— «farine de sésame»;

— «farine d'extraction de coco»;

— «farine de viande».

L'«avoine», qui relève de la catégorie des «céréales mineures», est supprimée.

La quantité des matières premières suivantes a été modifiée:

— «babeurre», uniquement pour la phase d'engraissement (jusqu'à un apport de 250 grammes maximum de matière sèche par tête et par jour), le total du «lactosérum» et du «babeurre» ne devant pas dépasser 15 litres par tête et par jour;

— «gluten feed de maïs» (de jusqu'à 5 % à jusqu'à 10 %);

— «maïs» (de jusqu'à 55 % à jusqu'à 65 %);

— «sorgho» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %);

— «orge» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %);

— «blé» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %);

— «triticale» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %);

— «pulpes épuisées et sèches de betterave» (de jusqu'à 4 % à jusqu'à 10 %);

— «luzerne séchée à haute température» (de jusqu'à 2 % à jusqu'à 4 %).

Les matières premières suivantes ont été ajoutées:

— «gluten feed de maïs», y compris pendant la phase de finition;

— «maïs ensilé», y compris pendant la phase de finition;

— «pâtée complète d'épis de maïs»;

— «drêches et solubles de distillerie séchés», y compris pendant la phase de finition;

— «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin»;

— «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», y compris pour la phase de finition;

— «produits obtenus par extraction de graines de colza»;

— «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja», uniquement pendant la phase d'engraissement.

La matière première «petit pois et/ou autres graines de légumineuses» a été subdivisée en deux rubriques: «petit pois» et «autres graines de légumineuses», et les quantités ont été revues à la hausse («petit pois» jusqu'à 25 % et «autres graines de légumineuses» jusqu'à 10 %).

S'agissant de la «pâtée de grains et/ou d'épis», les mots «de maïs» ont été ajoutés après «épis».

La «farine d'extraction de soja» porte désormais le nom de «produits obtenus par extraction des graines de soja», dont l'utilisation est uniformisée, jusqu'à 20 %, pour les phases d'engraissement et de finition.

La «farine de tournesol» a été remplacée par les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», dont l'utilisation est portée à 10 %.

Pour les produits obtenus par extraction des graines de soja, de tournesol et de colza, une teneur maximale en matières grasses brutes n'excédant pas 2,5 % de la matière sèche est fixée dans la note 4 du tableau.

Les apports en minéraux et en vitamines et l'utilisation d'additifs sont désormais autorisés.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» est précisée à la note 2.

Une limite maximale de 5 % de matières grasses dans la matière sèche de la ration alimentaire a été ajoutée, en complément de la limite maximale de 2 % d'acide linoléique.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

15. *Modification de l'article 2*

Modification nº 15

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la disposition selon laquelle, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des aliments des porcs doivent provenir de l'aire géographique d'élevage des porcs est ajoutée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

16. *Modification de l'article 2*

Modification nº 16

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: dans le cadre de la réglementation sur l'alimentation des porcs pendant la phase de finition, la modification prévoit un renvoi au «Tableau des matières premières autorisées», ajouté pour la phase d'engraissement, avec certaines spécifications nécessaires pour la phase de finition.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

17. *Modification de l'article 2*

Modification nº 17

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit le paragraphe «Abattage et découpe des porcs» et reformule la disposition relative à l'âge minimal du porc à l'abattage, sans en changer le contenu, en la reliant à la détermination de l'âge au moyen du tatouage d'origine et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement du tatouage d'origine ou en association avec celui-ci, tels que décrits dans la rubrique relative à l'alimentation et à l'élevage des porcs.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

18. *Modification de l'article 2*

Modification nº 18

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit le critère de détermination de l'âge des porcs aux fins de l'abattage.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

19. *Modification de l'article 2*

Modification nº 19

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification reformule la référence à l'utilisation de viandes issues de carcasses de porcs lourds - H Heavy - pour la production des «Salamini italiani alla cacciatora».

Cette modification a une incidence sur le document unique.

20. *Modification de l'article 2*

Modification nº 20

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: cette modification remplace le critère du poids vif des porcs de 160 kilogrammes, à 10 % près, par la référence à un poids de carcasse compris entre 110,1 kilogrammes et 180,0 kilogrammes.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

21. *Modification de l'article 2*

Modification nº 21

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification précise que les données de poids et de classement des carcasses doivent être déterminées au moment de l'abattage.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

22. *Modification de l'article 2*

Modification nº 22

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification précise que les opérations de découpe peuvent également être effectuées dans un atelier de découpe autre que celui où les animaux ont été abattus.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

23. *Modification de l'article 2*

Modification nº 23

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: à l'article 2 du cahier des charges, le troisième alinéa est supprimé.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

24. *Modification de l'article 3*

Modification nº 24

La modification concerne l'article 3, troisième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification change la quantité maximale de nitrate de sodium et/ou de potassium utilisable de 195 à 150 ppm.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

25. *Modification de l'article 4*

Modification nº 25

La modification concerne le titre de l'article 4 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace le titre «Méthode d'élaboration» par «Méthode de production».

Cette modification ne concerne pas le document unique.

26. *Modification de l'article 6*

Modification nº 26

La modification concerne l'article 6, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace dans la version italienne le mot «settimana» (semaine) par «settima» (septième), sans modifier en substance le contenu de la disposition.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

27. *Modification de l'article 7*

Modification n° 27

La modification concerne l'article 7, premier alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime la disposition relative à l'activité de contrôle.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

28. *Modification de l'article 7*

Modification n° 28

La modification concerne l'article 7, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime la disposition relative aux contrôles sanitaires.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

29. *Modification de l'article 8*

Modification n° 29

La modification concerne le titre de l'article 8 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification renumérote l'article 8 en article 7.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

30. *Modification de l'article 8*

Modification n° 30

La modification concerne l'article 8, dernier alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: l'expression «indicata all'art.7» (visée à l'article 7) est supprimée dans la version italienne.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

31. *Insertion d'un nouvel article*

Modification n° 31

Insertion de l'article 8 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: l'article 8 «Preuve de l'origine», qui précise la nécessité de surveiller et de placer sous le contrôle de l'organisme compétent tous les acteurs de la filière de production de l'AOP, est inséré dans le cahier des charges.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

32. *Insertion d'un nouvel article*

Modification n° 32

Insertion de l'article 9 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: l'article 9 «Lien avec l'environnement» est inséré conformément à ce qui figure déjà dans le document unique publié au *Journal officiel de l'Union européenne* n° 2019/C 359/04 du 23.10.2019.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 — Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Au moment de leur mise à la consommation, les «Salamini italiani alla cacciatora» doivent présenter les caractéristiques organoleptiques, chimiques, physico-chimiques et microbiologiques suivantes:

caractéristiques organoleptiques

aspect externe: forme cylindrique

consistance: le produit est compact, de consistance non élastique

aspect à la coupe: la tranche est compacte et homogène et ne présente pas de morceaux aponévrotiques visibles

couleur: rouge rubis uniforme, avec des grains de gras bien répartis

arôme: délicat et caractéristique

saveur: douce et délicate, jamais acide;

Caractéristiques chimiques et physico-chimiques:

protéines totales: minimum 20 %

rapport collagène/protéines: 0,15 au maximum

rapport eau/protéines: 2,30 au maximum

rapport matières grasses/protéines: 2,00 au maximum

pH: supérieur ou égal à 5,3;

Propriétés microbiologiques:

charge microbienne mésophile: > 1 × 10 à la septième unité formant colonie/g, en particulier des lactobacilles et des coccacées.

Le produit fini a un diamètre maximal de 60 mm, une longueur maximale 200 mm et un poids maximal de 350 g.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aliments pour animaux

Les matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage et présentent des caractéristiques qualitatives appropriées pour une alimentation saine et correcte des animaux. Toutefois, il peut arriver certaines années qu'il ne soit techniquement pas possible d'obtenir 100 % des matières premières pour l'alimentation des porcs au niveau local pour des raisons climatiques et commerciales. Dans ces cas, conformément à l'article 47, paragraphe 2, du règlement (UE) 2024/1143, afin d'assurer le lien avec le territoire et la qualité des «Salamini italiani alla cacciatora», il convient quoi qu'il en soit de garantir que, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage. Les aliments peuvent être présentés sous forme tant liquide que sèche.

Pendant la phase de sevrage, l'alimentation se compose des matières premières autorisées par la législation de l'UE en matière d'alimentation animale. Les apports en vitamines, minéraux et acides aminés et l'utilisation d'additifs sont autorisés conformément à la législation en vigueur.

Les matières premières suivantes sont admises pendant la phase d'engraissement: gluten feed de maïs, maïs, sorgho, orge, blé, triticale, maïs ensilé, pâtée complète d'épis de maïs, pâtée de grains et/ou d'épis de maïs, céréales mineures, son et autres sous-produits de la transformation du blé, tourteau de pression (de graines) de lin, aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin, pulpes épuisées et sèches de betterave, pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges, lactosérum, babeurre, drêches et solubles de distillerie séchés, luzerne séchée à haute température, mélasse, produits obtenus par extraction de graines de soja, produits obtenus par extraction de graines de tournesol, produits obtenus par extraction de graines de colza, tourteau d'extraction de germes de maïs, petit pois, autres graines de légumineuses, levures, lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C, farine de poissons, soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja.

En outre, les spécifications suivantes doivent être prises en compte pour l'alimentation pendant la phase d'engraissement: les apports en vitamines et en minéraux et l'utilisation d'additifs sont autorisés conformément à la législation de l'Union européenne en vigueur; la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 45 % de la matière totale.

Toutes les spécifications prévues pour la phase d'engraissement doivent être respectées pendant la phase de finition, à ceci près que: la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière totale; les matières premières «soja complet torréfié et/ou tourteau d'extraction (de graines) de soja» et «farine de poisson» sont exclues.

Matières premières

Pour la production des «Salamini italiani alla cacciatora», la matière première est issue de porcs qui proviennent de l'aire géographique d'élevage visée au point 4 et sont issus:

a) de verrats des races traditionnelles «Large White», «Landrace» et «Duroc» italiennes, améliorées conformément au Libro Genealogico Italiano (livre généalogique italien), pures ou issues d'un croisement entre ces dernières, et de truies des races traditionnelles «Large White» et «Landrace» italiennes, pures ou issues d'un croisement entre ces dernières;

b) de verrats des races traditionnelles visées au point a) et de truies métissées ou d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;

c) de verrats et de truies d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;

d) de verrats des autres types génétiques visés au point c) et de truies des races traditionnelles visées au point a).

Il est interdit d'utiliser des viandes provenant:

— de verrats et de truies;

— de porcs présentant des caractères génétiques défavorables, notamment en matière de sensibilité au stress (PSS).

L'âge minimal des porcs au moment de l'abattage est de 9 (neuf) mois. Les viandes utilisées pour l'élaboration des «Salamini italiani alla cacciatora» doivent provenir exclusivement de carcasses classées «H Heavy», conformément à la législation de l'Union européenne en vigueur, d'un poids compris entre 110,1 kilogrammes et 180,0 kilogrammes.

Les «Salamini italiani alla cacciatora» sont produits à partir de viandes maigres provenant des muscles striés de la carcasse de porc, de gras dur de porc, de sel, de poivre concassé et/ou moulu et d'ail.

Les viandes séparées mécaniquement ne peuvent entrer dans la composition de ce produit.

L'utilisation de vin, de sucre et/ou dextrose et/ou fructose, de cultures de démarrage de la fermentation, de nitrate de sodium et/ou de potassium, dans la limite maximale de 150 ppm, de nitrite de sodium et/ou de potassium, dans la limite maximale de 95 ppm, d'acide ascorbique et de son sel sodique est autorisée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La fabrication des «Salamini italiani alla cacciatora» comprend les étapes suivantes: préparation des matières premières, hachage, malaxage, embossage, séchage et affinage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les «Salamini italiani alla cacciatora» peuvent être commercialisés en vrac, conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice, entiers, en portions ou en tranches.

Les opérations de conditionnement doivent avoir lieu exclusivement dans l'aire de production délimitée au point 4.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Salamini italiani alla cacciatora» doit figurer en caractères clairs et indélébiles sur l'étiquette, de manière nettement distincte de toute autre inscription. Elle doit être immédiatement suivie de la mention «Denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée). Dans le cas des produits destinés aux marchés internationaux, la mention «Denominazione di origine protetta» peut figurer dans la langue du pays de destination.

L'ajout de toute autre qualification non expressément prévue est interdit.

Il est toutefois permis d'ajouter des indications qui font référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées, à condition qu'elles n'aient pas un caractère laudatif ou qu'elles ne soient pas de nature à induire l'acheteur en erreur. Il en va de même, le cas échéant, pour le nom des exploitations où ont été élevés les porcs qui ont servi à l'élaboration du produit, à condition que la matière première provienne entièrement des élevages en question.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Les «Salamini italiani alla cacciatora» sont produits dans la zone traditionnelle de fabrication, qui comprend la totalité du territoire des régions suivantes, lesquelles correspondent exactement aux régions de provenance des porcs: Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium et Molise.

5. Lien avec l'aire géographique

Les qualités du produit bénéficiant de l'appellation d'origine protégée dépendent des conditions environnementales et des facteurs naturels et humains. Les caractéristiques de la matière première, en particulier, sont propres à la macrozone géographique délimitée, laquelle correspond exactement à la zone de production. L'ensemble «matière première-produit-appellation» est lié à l'évolution socio-économique spécifique de la zone considérée. De fait, l'évolution des techniques de culture des céréales et de transformation du lait a clairement orienté la production, en installant les sites de production dans des zones traditionnellement occupées par des types particuliers d'élevage porcin. Les exploitations porcines du centre et du nord de l'Italie ont évolué au fil du temps jusqu'à devenir, depuis le siècle passé, une filière moderne de production en Émilie-Romagne et en Lombardie, provinces à partir desquelles cette filière s'est développée dans les régions limitrophes du centre et du Nord. En particulier, les races autochtones ont laissé la place à des races spécialisées, obtenues également par croisement avec des lignées locales, qui fournissent une matière première (les carcasses de porc) répondant aux besoins du secteur agroalimentaire et propre à conférer au produit fini ses caractéristiques qualitatives et organoleptiques.

La réputation des «Salamini italiani alla cacciatora» est liée aux lieux dans lesquels ils sont traditionnellement produits. La tradition orale fait remonter la fabrication des salamini à l'époque de l'invasion par les Lombards de l'Italie du Nord, région à partir de laquelle la production s'est étendue aux zones limitrophes du centre de l'Italie, faisant ainsi coïncider l'aire de production avec le territoire du porc lourd italien. L'histoire du produit est liée au développement d'une culture rurale typique, commune à toute la macrorégion désignée sous le nom de «Padanie»: c'est de ce territoire et de celui d'autres zones associées que provient la matière première transformée selon des traditions anciennes propres à la dénomination considérée. Les références historiques aux «Salamini italiani alla cacciatora» sont présentes dans les traditions gastronomiques lombardes qui ont été maintenues jusqu'à nos jours. Le produit tire son nom de la ration que les chasseurs emportaient traditionnellement dans leur besace lors de leurs sorties. Plus récemment, la dénomination considérée a été mentionnée dans les accords bilatéraux que l'Italie a signés avec la France, l'Allemagne, l'Espagne et l'Autriche en vue de faire protéger les indications de provenance, les appellations d'origine et d'autres indications géographiques réservées aux produits originaires du territoire italien.

Référence à la publication du cahier des charges

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