C/2025/2737

12.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2737)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Salamini italiani alla cacciatora”

PDO-IT-1301-AM02 – 17.2.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOI Salamini italiani alla cacciatora:

— ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ili upotrebe tog naziva,

— ne mogu dovesti do poništavanja poveznice na koju se upućuje u članku 5. stavku 1. točki (b) za zaštićene oznake izvornosti ili poveznice na koju se upućuje u članku 5. stavku 2. točki (b) za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, odnosno

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena članka 1.*

Izmjena br. 1

Izmjena se odnosi na članak 1. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se Uredba (EU) br. 1151/2012 zamjenjuje Uredbom (EU) 2024/1143.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 2

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se svinje moraju i rezati u regijama Furlanija – Julijska krajina, Veneto, Lombardija, Pijemont, Emilija i Romanja, Umbrija, Toskana, Marke, Abruzzo, Lacij i Molise.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 3

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeće poseban odjeljak o „genetskim obilježjima”. Uključivanjem dopuštenih genetskih kombinacija pojašnjava se genetsko podrijetlo svinja od kojih se dobivaju sirovine u odnosu na genetski tip životinja (i mužjaka i ženki) za rasplod. Stoga je zamijenjeno upućivanje na obilježja svinja za proizvodnju šunke sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i Prosciutto di San Daniele.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 4

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje i dopuštenim i nedopuštenim kombinacijama.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 5

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće upućivanje na popis genetskih tipova koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 6

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se sprečava upotreba mesa divljih svinja i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama (sindrom stresa kod svinja ili PSS).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 7

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće poseban odjeljak „Uzgoj i hranidba”. Dodane su tradicionalne kronološke faze uzgoja svinja: sisanje, odbijanje, rast i završna faza, čime je zamijenjeno upućivanje na ZOI Prosciutto di Parma i ZOI Prosciutto di San Daniele.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 8

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi sisanja prasadi, čije je trajanje (najmanje 28 dana) u skladu s odredbama iz odjeljka C u poglavlju II. Priloga I. Direktivi 2008/120/EZ. Umetnuti su posebni navodi o prasadi koju doje krmače ili kojoj se mlijeko daje na umjetan način, davanju dopuštenih sirovina, dodavanju minerala, vitamina i aminokiselina te upotrebi aditiva.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 9

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuju metode i vrijeme stavljanja tetovirne oznake podrijetla na oba buta svake svinje, kao i tetovirne oznake i modeli pločica za njihovo stavljanje.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 10

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće referentna tablica sa slovima za označivanje mjeseca prasenja praseta, koja se unose u tetovirnu oznaku podrijetla.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 11

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi mogućnost da se identifikacijski uređaji upotrebljavaju umjesto tetovirne oznake podrijetla koju stavlja uzgajivač ili u kombinaciji s njome.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

12. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 12

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi pravilo za utvrđivanje dobi svinja u mjesecima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

13. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 13

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvode odredbe o fazi odbijanja svinja. Uvode se pravila o trajanju te faze, maksimalna masa prasadi i pravila o hranidbi. Uvode se navodi o „suhoj hrani za životinje”, dodavanju vitamina, minerala i aminokiselina te upotrebi aditiva. Razdoblje odbijanja produljuje se s 80 dana na tri mjeseca, a maksimalna masa prasadi utvrđuje se na 40 kg.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

14. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 14

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi rasta kojima se trajanje utvrđuje na najviše pet mjeseci, a masa koja se može postići na kraju te faze povećava s 80 kg na 85 kg.

Utvrđuju se dopuštena odstupanja za pojedinačne sirovine u skladu s člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009, pri čemu se briše navedeni postotak od 10 %. Izričito se uzgajivačima daje mogućnost da hrane životinje suhom hranom.

Umeće se tablica dopuštenih sirovina koja će se upotrebljavati i za sljedeću, završnu fazu, za koju su dodana posebna pravila. Uzimajući u obzir nomenklaturu iz pravila Europske unije utvrđenih Uredbom (EU) br. 68/2013, kako je ažurirana Uredbom (EU) 2017/1017, izmjenjuju se sljedeći nazivi sirovina:

— „kukuruz” se na talijanskom više ne navodi kao *mais*, nego *granturco*,

— „krupica” se sad navodi kao „brašno”,

— „dehidrirano brašno od lucerne” sad se navodi kao „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)”,

— talijanski naziv za „pogaču od sjemenki lana” više nije *expeller di lino*, već *panello di lino*, i dodani su mu sljedeći nazivi: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „komina od jabuke i kruške, kožice grožđa ili rajčice kao nositelji dodataka prehrani” sad se navode kao „voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa”,

— „pivski kvasac i/ili torula kvasac” sad se navode kao „kvasci”,

— „ostaci ekstrakcije kukuruznih klica” (na talijanskom *mais*) sad se navodi kao „brašno od kukuruznih klica” (na talijanskom *granturco*),

— „destilacijski trop” sad se navodi kao „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”.

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”,

— „lizati bjelančevina”,

— „dehidrirani krumpir”,

— „kasava”,

— „prešana i silirana pulpa repe”,

— „sezamovo brašno”,

— „kokosovo brašno”,

— „mesni obrok”.

Iz kategorije „manje žitarice” izbrisana je riječ „zob”.

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

— „mlaćenica” samo za fazu rasta (mijenja se na do 250 g suhe tvari po grlu dnevno), ne dovodeći u pitanje činjenicu da „sirutka” i „mlaćenica” zajedno ne smiju prijeći 15 litara po grlu dnevno,

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (s do 5 % na do 10 %),

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirani repini rezanci” (s do 4 % na do 10 %),

— „lucerna osušena na visokoj temperaturi” (s do 2 % na do 4 %),

Dodaju se sljedeće sirovine:

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzna silaža”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

— „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, i u završnoj fazi,

— „krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „lipidi s talištem iznad 36 °C”, i u završnoj fazi,

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

— „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje”, samo u fazi rasta.

Sirovina „grašak i/ili druge mahunarke” podijeljena je na dva unosa: „grašak” i „druge mahunarke”, a količine su povećane (za „grašak” do 25 %, a za „druge mahunarke” do 10 %).

Kad je riječ o „brašnu od zrna i/ili klipova”, navodi se da se misli na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza”.

„Ostaci ekstrakcije soje” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje”, a njihov postotak u fazi rasta i završnoj fazi standardiziran je na do 20 %.

„Suncokretovo brašno” sad se navodi kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta”, a njihov postotak povećan je na najviše 10 %.

U napomeni br. 4 uz tablicu utvrđuje se maksimalni udio sirove masti koji ne prelazi 2,5 % suhe tvari za proizvode dobivene ekstrakcijom zrna soje, sjemenki suncokreta i uljane repice.

Dodaje se mogućnost upotrebe minerala, vitamina i aditiva.

U napomeni br. 2 pojašnjava se definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka”.

Uz maksimalni udio linolne kiseline od 2 %, izmjenom se unosi i maksimalni udio masti od 5 % suhe tvari u prehrani.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

15. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 15

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi zahtjev da minimalno 50 % suhe tvari u hrani za svinje na godišnjoj osnovi mora potjecati sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

16. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 16

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se u pravilima za hranidbu svinja u završnoj fazi upućuje na tablicu dopuštenih sirovina navedena u dijelu o fazi rasta, uz određene specifikacije koje se odnose na završnu fazu.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

17. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 17

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeće odlomak „Klanje i rezanje svinja” i preoblikuje se odredba o minimalnoj starosti svinja za klanje bez mijenjanja same odredbe, koja se povezuje s provjerom pomoću tetovirne oznake podrijetla i/ili identifikacijskog uređaja koji zamjenjuje tetovirnu oznaku podrijetla ili se s njome kombinira, kako je opisano u dijelu o hranidbi i uzgoju svinja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

18. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 18

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi kriterij za izračun starosti svinja za potrebe klanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

19. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 19

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom je preformulirano upućivanje na to da se Salamini italiani alla cacciatora proizvodi od mesa teških svinjskih trupova kategorije H („Heavy”).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

20. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 20

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se zamjenjuje kriterij žive mase svinje od 160 kilograma +/– 10 % masom pojedinačnog trupa od 110,1 kg do 180,0 kg.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

21. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 21

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje obveza provjere podataka o masi i razvrstavanju u trenutku klanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

22. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 22

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se postupci rezanja mogu obavljati i u rasjekavaonicama koje nisu u okviru klaonice u kojoj su životinje zaklane.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

23. *Izmjena članka 2.*

Izmjena br. 23

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izbrisan je članak 2. stavak 3. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

24. *Izmjena članka 3.*

Izmjena br. 24

Izmjena se odnosi na članak 3. treći stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se mijenja maksimalna dopuštena količina natrijevog i/ili kalijevog nitrata sa 195 na 150 ppm.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

25. *Izmjena članka 4.*

Izmjena br. 25

Izmjena se odnosi na naslov članka 4. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se naslov „Metoda pripreme” zamjenjuje naslovom „Metoda proizvodnje”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

26. *Izmjena članka 6.*

Izmjena br. 26

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 6. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se riječ *„settimana”* (tjedan) zamjenjuje riječju *„settima”* (sedma) bez promjene sadržaja odredbe.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

27. *Izmjena članka 7.*

Izmjena br. 27

Izmjena se odnosi na članak 7. prvi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se briše odredba o kontrolnoj aktivnosti.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

28. *Izmjena članka 7.*

Izmjena br. 28

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 7. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uklanja odredba o zdravstvenim pregledima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

29. *Izmjena članka 8.*

Izmjena br. 29

Izmjena se odnosi na naslov članka 8. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se mijenja broj članka 8. u članak 7.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

30. *Izmjena članka 8.*

Izmjena br. 30

Izmjena se odnosi na članak 8. posljednji stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Brišu se riječi „iz članka 7.”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

31. *Uvođenje novog članka:*

Izmjena br. 31

U specifikaciju proizvoda umetnut je novi članak 8.; Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: U specifikaciju proizvoda umeće se članak 8. „Dokaz o podrijetlu” u kojem se utvrđuje da kontrolno tijelo treba pratiti i kontrolirati sve dionike u lancu proizvodnje ZOI-ja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

32. *Uvođenje novog članka:*

Izmjena br. 32

U specifikaciju proizvoda umetnut je novi članak 9.; Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: U specifikaciju proizvoda umeće se članak 9. „Povezanost s okruženjem” koji sadržava informacije koje su već navedene u jedinstvenom dokumentu koji je objavljen u *Službenom listu Europske unije*, 2019/C 359/04, 23.10. 2019.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

1. **Naziv (nazivi) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

1601 – Kobasice i slični proizvodi od mesa, jestivih mesnih otpadaka i ostataka ili krvi prehrambeni proizvodi na osnovi tih proizvoda

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

U vrijeme stavljanja na tržište proizvod „Salamini italiani alla cacciatora” mora imati sljedeća organoleptička, kemijska, fizikalno-kemijska i mikrobiološka svojstva:

Organoleptička svojstva:

vanjski izgled: valjkasti oblik;

tekstura: proizvod je kompaktan, neelastične konzistencije;

izgled u presjeku: kriške su kompaktne i homogene bez vidljivih dijelova mišićnih ovojnica;

bojila: jednolična rubin crvena s dobro raspoređenim zrnima masti;

miris: nježna i karakteristična;

okus: blag i nježan, nikada kiseo.

kemijska i fizikalno-kemijska svojstva:

ukupan udio bjelančevina: najmanje 20 %;

omjer kolagena/bjelančevina: najviše 0,15;

omjer vode/bjelančevina: najviše 2,30;

omjer masti/bjelančevina: najviše 2,00;

pH: 5,3 ili više.

Mikrobiološka svojstva:

Udio mezofilnih mikroorganizama: > 1 x 10^7 jedinica koje tvore kolonije po gramu, pri čemu prevladavaju bakterije vrsta *Lactobacillus* i *Coccus*.

Najveći promjer gotovog proizvoda iznosi 60 mm, najveća duljina 200 mm i najveća masa 350 g.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Hrana za životinje

Sirovine za svinje potječu sa zemljopisnog područja na kojem se uzgajaju svinje i prikladne su kvalitete za zdravu i pravilnu hranidbu životinja. Međutim, zbog klimatskih i trgovinskih razloga nekih godina može biti tehnički neizvedivo sve sirovine za svinje dobaviti s lokalnog područja. U takvim slučajevima, u skladu s člankom 47. stavkom 2. Uredbe (EU) 2024/1143, kako bi se zajamčila povezanost sa zemljopisnim područjem i kvaliteta proizvoda Salamini italiani alla cacciatora, uvijek najmanje 50 % suhe tvari sirovina za svinje godišnje potječe sa zemljopisnog područja njihova uzgoja. Hrana se može davati u tekućem ili suhom obliku.

U fazi odbijanja prehrana se sastoji od sirovina dopuštenih zakonodavstvom EU-a o hranidbi stoke. Prehrana svinja može se nadopuniti vitaminima, mineralima i aminokiselinama, i mogu se upotrebljavati aditivi u skladu s važećim zakonodavstvom.

Sljedeće sirovine dopuštene su u fazi rasta: kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena, kukuruz, sirak, ječam, pšenica, pšenoraž, kukuruzna silaža, kukuruzno brašno od cijelog klipa, brašno od zrna i/ili klipova kukuruza, manje žitarice, pšenične posije i drugi nusproizvodi prerade pšenice, pogača od sjemenki lana, krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana, dehidrirani repini rezanci, voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa, sirutka, mlaćenica, osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci, lucerna (osušena na visokoj temperaturi), melasa, proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje, proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta, proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice, brašno od kukuruznih klica, grašak, zrnje drugih mahunarki, kvasci, lipidi s talištem iznad 36 °C, riblje brašno te pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje.

Kod hranidbe u fazi rasta moraju se uzeti u obzir i sljedeće specifikacije: prehrana svinja može se nadopuniti vitaminima i mineralima i mogu se upotrebljavati aditivi u skladu s važećim zakonodavstvom Europske unije; udio suhe tvari od žitarica ne smije biti manji od 45 % ukupne količine.

U završnoj fazi moraju se poštovati sve specifikacije utvrđene za fazu rasta, uz sljedeće iznimke: udio suhe tvari od žitarica ne smije biti manji od 55 % ukupne količine; isključuju se sirovine „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje" i „riblje brašno".

Sirovine

Sirovina za proizvodnju „Salamini italiani alla cacciatora" potječe od svinja sa zemljopisnog područja uzgoja utvrđenog u točki 4. koje su potomci:

(a) nerasta tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina talijanska velika bijela, talijanski landras i talijanski durok poboljšan u skladu s talijanskom genealoškom knjigom te krmača tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina talijanska velika bijela i talijanski landras;

(b) nerasta tradicionalnih pasmina iz točke (a) i križanih krmača ili krmača ostalih genetskih vrsta pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina velika bijela, landras ili durok za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(c) nerasta i krmača ostalih genetskih vrsta pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina velika bijela, landras ili durok za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(d) nerasta ostalih genetskih vrsta iz točke (c) i krmača tradicionalnih pasmina iz točke (a).

Ne smije se upotrebljavati meso:

— nerasta i krmača,

— svinja s nepoželjnim osobinama, posebno onih osjetljivih na stres (sindrom stresa kod svinja ili PSS).

Minimalna dob svinja pri klanju je 9 (devet) mjeseci. Meso namijenjeno za upotrebu smije potjecati isključivo od trupova kategorije H („Heavy") u skladu s važećim zakonodavstvom Europske unije, pri čemu masa trupa mora iznositi od 110,1 do 180,0 kilograma.

„Salamini italiani alla cacciatora” proizvode se od nemasnog mesa dobivenog iz poprečno-prugastih mišića svinjskog trupa, krute svinjske masti, soli, drobljenog i/ili mljevenog papra i češnjaka.

Proizvod ne smije sadržavati strojno otkošteno meso.

Može se dodati sljedeće: Dopuštena je upotreba vina, šećera i/ili dekstroze i/ili fruktoze, starter kulture za fermentaciju, natrijevog i/ili kalijevog nitrata do najviše 150/ppm, natrijevog i/ili kalijevog nitrita do najviše 95/ppm, askorbinske kiseline i njezine natrijeve soli.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja salame „Salamini italiani alla cacciatora” obuhvaća sljedeće faze: pripremu sirovina, mljevenje, miješanje, punjenje, sušenje i zrenje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod „Salamini italiani alla cacciatora” može se stavljati na tržište u rinfuzi, u vakuumskom pakiranju ili pakiran u zaštitnoj atmosferi, u cijelosti, u komadima ili kriškama.

Pakiranje se mora provoditi isključivo na području proizvodnje utvrđenom u točki 4.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Naziv zaštićene oznake izvornosti „Salamini italiani alla cacciatora” mora biti istaknut na naljepnici jasnim slovima koja se ne mogu izbrisati i koja će biti jasno vidljiva u odnosu na sve ostale natpise na naljepnici. Odmah iza njega mora se navesti oznaka „Denominazione di origine protetta” (zaštićena oznaka izvornosti). Ako je proizvod namijenjen međunarodnim tržištima, navod „Denominazione di Origine Protetta” može se navesti na jeziku odredišne zemlje.

Zabranjeno je dodavati druge izraze koji nisu izričito predviđeni.

Međutim, dopuštena je upotreba imena, trgovačkih naziva ili naziva robnih marki pod uvjetom da ne sadrže pohvalne izraze koji bi mogli zavarati kupca. Mogu se upotrijebiti i imena svinjogojskih farmi s kojih „Salame Brianza” potječe, pod uvjetom da sirovine dolaze samo s tih farmi.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Salamini italiani alla cacciatora” proizvode se u tradicionalnom proizvodnom području koje obuhvaća cijelo područje sljedećih regija, koje točno odgovaraju regijama podrijetla svinja: Furlanija–Julijska krajina, Veneto, Lombardija, Pijemont, Emilia–Romagna, Umbrija, Toskana, Marche, Abruzzo, Lacij i Molize.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kvaliteta proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti ovisi o okolišnim uvjetima te o prirodnim i ljudskim čimbenicima. Posebno, karakteristike sirovine specifične su za definiranu makrozonu, koja točno odgovara području proizvodnje. Cjelokupni sklop „sirovina – proizvod – zaštićena oznaka” povezan je s posebnim društveno-ekonomskim razvojem predmetnog područja. Naime, razvoj tehnika uzgoja žitarica i prerade mlijeka jasno je usmjerio proizvodnju, pri čemu se područje proizvodnje smjestilo na područjima koja se tradicionalno bave posebnim vrstama svinjogojstva. Razvoj svinjogojstva u središnjoj i sjevernoj Italiji u prošlom stoljeću doveo je do nastanka modernog svinjogojstva u pokrajinama Emilia Romagna i Lombardija. Iz njih se ta djelatnost proširila na susjedne regije u središnjoj i sjevernoj Italiji. Konkretno, autohtone pasmine zamijenjene su specijaliziranim pasminama, dobivenima i križanjem lokalnih pasmina, koje su sirovina (svinjski trupovi) za potrebe poljoprivredno-prehrambenog sektora koja gotovom proizvodu daje kvalitativna i organoleptička svojstva.

Ugled proizvoda „Salamini italiani alla cacciatora” povezan je s mjestima u kojima se tradicionalno proizvodi. Prema usmenoj predaji proizvodnja je počela s invazijama Lombarda u sjevernoj Italiji, odakle se proširila na susjedna područja središnje Italije. Područje proizvodnje postupno je obuhvaćalo skupinu regija u kojima se obično uzgaja talijanska teška svinja. Povijest proizvoda povezana je s razvojem tipične ruralne kulture koja je zajednička cijeloj makroregiji pod nazivom „Padanija”: iz tog i iz susjednih područja potječe sirovina koja se prerađuje u skladu sa starim tradicijama koje su karakteristične za predmetni naziv. Povijesna upućivanja na salamu „Salamini italiani alla cacciatora” prisutna su u gastronomskim tradicijama Lombardije koje su se održale do danas. Naziv proizvoda potječe od tradicionalne hrane koju su lovci nosili sa sobom pri odlasku u lov. U skorije se vrijeme predmetni naziv navodi u bilateralnim sporazumima koje je Italija potpisala s Francuskom, Njemačkom, Španjolskom i Austrijom u vezi sa zaštitom oznaka podrijetla, oznaka izvornosti i drugih oznaka zemljopisnog podrijetla rezerviranih za proizvode podrijetlom iz talijanskog državnog područja.

Upućivanje na objavu specifikacije

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