C/2025/2737

2025.5.12.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/2737)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Salamini italiani alla cacciatora”

PDO-IT-1301-AM02 – 2025.2.17.

1. **A termék elnevezése**

„Salamini italiani alla cacciatora”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Bor

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A Salamini italiani alla cacciatora OEM termékleírásának módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem járnak azzal a kockázattal, hogy megváltoztatják az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében az 5. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzések esetében az 5. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, vagy

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Az 1. cikk módosítása*

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 1. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás az 1151/2012/EU rendeletet az (EU) 2024/1143 rendelettel váltja fel.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. *A 2. cikk módosítása*

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a sertéseket Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemont, Emilia-Romagna, Umbria, Toszkána, Marche, Abruzzo, Lazio és Molise régiókban is fel kell darabolni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A 2. cikk módosítása*

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „Genetikai jellemzők” című külön szakasszal egészül ki. A hímivarú és nőivarú tenyészállatok genetikai típusával kapcsolatban az engedélyezett genetikai kombinációk beillesztésével pontosítja azoknak a sertéseknek a genetikai eredetét, amelyekből a nyersanyag származik. Ezért a Prosciutto di Parma és a Prosciutto di San Daniele OEM sertések jellemzőire való hivatkozás helyébe új szöveg lépett.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. *A 2. cikk módosítása*

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás a sertések genetikai követelményeiről beilleszti a megengedett és a nem engedélyezett kombinációkat tartalmazó magyarázó táblázatot.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A 2. cikk módosítása*

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás beilleszti a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott genetikai típusok jegyzékére való hivatkozást.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *A 2. cikk módosítása*

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítás megtiltja a kanokból és kocákból és a kedvezőtlen tulajdonságokat (PSS) hordozó sertésekből származó hús felhasználását.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7. *A 2. cikk módosítása*

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás külön bekezdést illeszt be „Tartás és takarmányozás” címmel. A szövegbe időrendben bekerültek a sertéstartás hagyományos szakaszai, azaz a szoptatás, elválasztás, előhizlalás és hizlalás, ily módon felváltva a Prosciutto di Parma és a Prosciutto di San Daniele OEM-re való hivatkozást.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *A 2. cikk módosítása*

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a malacok szoptatási szakaszára vonatkozó rendelkezéseket illeszt be, amelynek időtartama legfeljebb 28 nap, összhangban a 2008/120/EK irányelv I. melléklete II. fejezete C. szakaszának rendelkezéseivel. A szöveg külön utalásokkal egészült ki a kocák által nevelt vagy mesterségesen tejjel táplált malacokra, az engedélyezett nyersanyagok alkalmazására, valamint a takarmány ásványi anyagokkal, vitaminokkal, aminosavakkal és adalékanyagokkal való kiegészítésére.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *A 2. cikk módosítása*

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás meghatározza a tintaalapú származási tetoválásnak a sertések mindkét lábán való elhelyezésére vonatkozó módszereket és időzítést, valamint a tetoválás és az annak elhelyezésére szolgáló lemez sablonjait.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *A 2. cikk módosítása*

10. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás tartalmaz egy referenciatáblázatot, hogy megadja a malac születési hónapját azonosító betűt, amelyet a származási tetoválással kell feltüntetni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

11. *A 2. cikk módosítása*

11. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás beilleszti a tenyésztő által elhelyezett származási tetoválás helyett vagy ahhoz társuló azonosító eszközök lehetséges használatát.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

12. *A 2. cikk módosítása*

12. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás beilleszti a sertések hónapokban kifejezett életkorának meghatározására vonatkozó szabályt.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

13. *A 2. cikk módosítása*

13. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a sertések elválasztási szakaszára vonatkozó rendelkezéseket illeszt be. Szabályozza a szakasz időtartamát, a malacok maximális súlyát és a takarmányozási előírásokat. Hivatkozik a takarmány formájára, a vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal végzett kiegészítésre és az adalékanyagok használatára. 80 napról 3 hónapra növeli az elválasztási szakasz időtartamát, és meghatározza a malacok által elérhető maximális súlyhatárt, 40 kg-ban rögzítve.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

14. *A 2. cikk módosítása*

14. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az előhízlalási szakaszra vonatkozó rendelkezéseket illeszt be, amelynek időtartamát legfeljebb öt hónapban határozza meg, és a szakasz végén elérhető tömeget 80 kg-ról 85 kg-ra növeli.

Pontosítja az egyes nyersanyagok tűréshatárainak a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti hivatkozását, törölve a 10 %-os arányra való hivatkozást. A szöveg kifejezetten kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a tenyésztő a takarmányt száraz formában is alkalmazhatja.

A szöveg kiegészült az „Engedélyezett nyersanyagok táblázatával", és azt a következő szakaszra, azaz a hízlalásra is alkalmazni kell, amelyre vonatkozóan külön szabályok kerültek beillesztésre. A következő nyersanyagok elnevezése módosul, figyelembe véve az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU rendelet szerinti uniós szabályokban előírt nomenklatúrát:

— az olasz „*mais*" szó helyébe a „*granturco*" lép,

— a „dara" helyébe „liszt" lép,

— a „dehidratált lucernaliszt" helyébe „magas hőmérsékleten szárított lucerna" lép,

— a „lenmagpogácsa" olasz elnevezése „*expeller di lino*", helyett „*panello di lino*", és a következő nyersanyagokkal egészül ki: „lenmagpogácsa-takarmány", „lenmagliszt", „lenmagliszt-takarmány",

— az „alma- és körtemaradék és szőlő- vagy paradicsomhéj, mint étrend-kiegészítők vivőanyagai" helyébe „gyümölcspréselési maradékok és paradicsompréselési maradékok, mint előkeverékek vivőanyaga" lép,

— a „sör- és/vagy torulaélesztő" helyébe „élesztők" lép,

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt" (az olasz „*mais*" szóval) helyébe „kukoricacsíraliszt" lép (az olasz „*granturco*" szóval);

— a „szeszfőzde-származékok" helyébe „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok" lép.

A következő nyersanyagokat törölték:

— „magozott szentjánoskenyér"

— „fehérje lizátumok"

— „szárított burgonya"

— „manióka”

— „préselt és silózott cukorrépapép”

— „szezámmagból készült liszt”

— „kókuszkivonatból készült liszt”

— „húsliszt”.

A „zab” kifejezés törlésre kerül a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A következő nyersanyagok mennyisége került módosításra:

— „író” csak az előhizlalás szakaszához (egyedenként naponta legfeljebb 250 g/nap szárazanyagra emelkedik), változatlanul hagyva, hogy a „savó” és az „író” együttesen egyedenként legfeljebb napi 15 liter lehet,

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” (legfeljebb 5 % helyett legfeljebb 10 %),

— „kukorica” (legfeljebb 55 % helyett legfeljebb 65 %),

— „cirok” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „árpa” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „búza” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „tritikálé” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „száraz kinyert cukorrépapép” (legfeljebb 4 % helyett legfeljebb 10 %),

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 % helyett legfeljebb 4 %).

A következő nyersanyagok kerültek hozzáadásra:

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricacsutka-dara”,

— „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány”,

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „repcemag extrahálásával nyert termékek”,

— „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa”, csak az előhizlalási szakaszban.

A „borsó és/vagy egyéb hüvelyesek” nyersanyagot két tételre osztották: a „borsó” és az „egyéb hüvelyesek”, a vonatkozó mennyiségeket pedig megnövelték („borsó”: legfeljebb 25 %, „egyéb hüvelyesek”: legfeljebb 10 %).

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében pontosították, hogy ez „szemes kukoricára és/vagy kukoricacsutkára” vonatkozik.

A „szójakivonatból készült liszt” helyébe „szójabab extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt 20 %-ban egységesítették.

A „napraforgóliszt” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását legfeljebb 10 %-ra emelték.

A szójabab, napraforgómag és repcemag extrahálásával nyert termékek esetében a táblázat 4. megjegyzése szerint a nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.

Bevezetésre került az ásványi anyagok, vitaminok és adalékanyagok használatának lehetősége.

A 2. megjegyzés pontosítja a „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok” meghatározását.

A takarmányadagban található szárazanyag legfeljebb 2 %-át kitevő linolsav-tartalom mellé a módosítás bevezeti a zsírtartalom legfeljebb 5 %-os hatérértékét.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

15. *A 2. cikk módosítása*

15. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítás beilleszti annak a követelményét, hogy a sertéstakarmány szárazanyag-tartalmának évente legalább 50 %-a sertéstartás helye szerinti földrajzi területről származzon.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

16. *A 2. cikk módosítása*

16. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a sertéstakarmányozás hizlalási szakaszra vonatkozó szabályozásának módosítása az előhizlalási szakaszba beillesztett „engedélyezett nyersanyagok táblázata” hivatkozását írja elő, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással együtt.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

17. *A 2. cikk módosítása*

17. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a „Sertések levágása és darabolása” című szakaszt, és átfogalmazza a sertések vágáskori minimális életkorára vonatkozó rendelkezést, anélkül, hogy azt módosítaná, összekapcsolva azt a származási tetoválás és/vagy a sertések takarmányozására és tartására vonatkozó részben leírt, a származási tetoválás helyett vagy azzal együtt használt azonosító eszközzel történő ellenőrzéssel.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

18. *A 2. cikk módosítása*

18. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás beilleszti a vágásra szánt sertések életkorának kiszámítására vonatkozó kritériumot.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

19. *A 2. cikk módosítása*

19. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás átfogalmazza a „Salamini italiani alla cacciatora”-ra való hivatkozást, amelyet a hússertések H Heavy kategóriába sorolt hasított testéből származó hús felhasználásával állítanak elő.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

20. *A 2. cikk módosítása*

20. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás szerint a 160 kg ± 10 % élősúlyra vonatkozó kritérium helyébe a 110,1 kg és 180,0 kg közötti hasítottest-tömeg lép.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

21. *A 2. cikk módosítása*

21. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a tömegre és a hasított testre vonatkozó osztályozási adatokat a vágáskor kell megállapítani.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

22. *A 2. cikk módosítása*

22. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a darabolási műveleteket az állatokat levágó vágóhídtól eltérő darabolóüzemekben is el lehet végezni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

23. *A 2. cikk módosítása*

23. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A termékleírás 2. cikkének (3) bekezdését törölték.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

24. *A 3. cikk módosítása*

24. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének harmadik bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a felhasználható nátrium- és/vagy kálium-nitrát maximális mennyiségét (195 ppm-ről 150 ppm-re) módosítja.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

25. *A 4. cikk módosítása*

25. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének címét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás „Az elkészítés módja” címet „Az előállítás módja” címmel váltja fel.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

26. *A 6. cikk módosítása*

26. módosítás

A módosítás a termékleírás 6. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a „*settimana*” [hét] szót a „*settima*” [hetedik] kifejezéssel váltja fel, a rendelkezés tartalmának megváltoztatása nélkül.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

27. *A 7. cikk módosítása*

27. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkének első bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli az ellenőrzési tevékenységre vonatkozó rendelkezést.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

28. *A 7. cikk módosítása*

28. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli az egészségügyi ellenőrzésekre vonatkozó rendelkezést.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

29. *A 8. cikk módosítása*

29. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének címét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás szerint a 8. cikk számozása 7. cikkre módosul.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

30. *A 8. cikk módosítása*

30. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének utolsó bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: Törölték a „7. cikkben említett” szövegrészt.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

31. *Új cikk beillesztése*

31. módosítás

A termékleírás egy új 8. cikkel egészült ki; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A termékleírás kiegészült a „A származás igazolása” című 8. cikkel, amely kimondja, hogy az OEM előállítási láncába tartozó valamennyi felet nyomon kell követni és az ellenőrző szerv ellenőrzése alá kell vonni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

32. *Új cikk beillesztése*

32. módosítás

A termékleírás egy új 9. cikkel egészült ki; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A termékleírás kiegészült a „Kapcsolat a környezettel” című 9. cikkel, amely az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* (2019/C 359/04, 2019.10.23.) közzétett egységes dokumentumban már megadott információkat tükrözi.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1601 – Kolbász és hasonló termék húsból, vágási melléktermékből, belsőségből, vérből vagy rovarból; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Forgalomba hozatalkor a „Salamini italiani alla cacciatora” a következő érzékszervi, kémiai, fiziko-kémiai és mikrobiológiai tulajdonságokkal rendelkezik:

érzékszervi jellemzők:

külső megjelenés: henger alakú;

állag: a termék tömör, nem rugalmas állagú;

a vágási felület megjelenése: felvágáskor tömör és homogén, a szeletekben nincsenek látható hártyadarabok;

szín: egyenletes rubinvörös, a zsírrészecskék egyenletesen oszlanak el;

aroma: finom és jellegzetes;

íz: lágy és finom, soha nem savas.

kémiai és fiziko-kémiai jellemzők:

teljes fehérjetartalom: legalább 20 %;

kollagén-fehérje arány: legfeljebb 0,15;

víz-fehérje arány: legfeljebb 2,30;

zsír-fehérje arány: legfeljebb 2,00;

pH: legalább 5,3.

mikrobiológiai tulajdonságok:

mezofil mikroorganizmusok: > 1×10^7 telepképző egység grammonként, túlnyomórészt tejsavbaktériumok és coccus típusú baktériumok.

A késztermék átmérője legfeljebb 60 mm, hossza legfeljebb 200 mm, maximális tömege 350 g.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Takarmány

A sertések számára szükséges nyersanyagok a sertéstartás földrajzi területéről származnak és megfelelő minőségi jellemzőkkel rendelkeznek ahhoz, hogy az állatok étrendje helyes és egészséges legyen. Bizonyos években azonban előfordulhat, hogy a sertések számára szükséges nyersanyagok 100 %-ban helyi beszerzése éghajlati és kereskedelmi okokból nem kivitelezhető. Ilyen esetben, az (EU) 2024/1143 rendelet 47. cikkének (2) bekezdésével összhangban, a Salamini italiani alla cacciatora minőségét és a helyi területtel való kapcsolatát minden esetben garantálja annak biztosítása, hogy a sertések nyersanyagokból származó éves szárazanyag-bevitelének legalább 50 %-a a sertéstartás földrajzi területéről származzon. A takarmány folyékony és száraz formában egyaránt adható.

Az elválasztási szakaszban a takarmány az állatok takarmányozására vonatkozó hatályos uniós jogszabályok által engedélyezett nyersanyagokból áll. A hatályos jogszabályok szerint engedélyezett a takarmány kiegészítése vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal, valamint az adalékanyagok használata.

Az előhízlalási szakaszban a következő nyersanyagok engedélyezettek: kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány, kukorica, cirok, árpa, búza, tritikálé, kukoricaszilázs, kukoricacsutka-dara, szemeskukorica-dara, kisebb gabonafélék, búzakorpa és a búzafeldolgozásból származó egyéb melléktermékek, lenmagpogácsa, lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány, szárított cukorrépaszelet, gyümölcspép és paradicsompép előkeverék hordozójaként, savó, író, szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok, lucerna (magas hőmérsékleten szárított), melasz, szójabab extrahálása során nyert termékek, napraforgómag extrahálása során nyert termékek, repcemag extrahálása során nyert termékek, kukoricacsíra-dara, borsó, egyéb hüvelyesek, élesztők, 36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek, halliszt, valamint pörkölt, egész szójabab és/vagy szójapogácsa.

Az előhizlalás szakaszában a sertés takarmányozása során a következő előírásokat is figyelembe kell venni: A hatályos európai uniós jogszabályok szerint engedélyezett a takarmány kiegészítése vitaminokkal, ásványi anyagokkal és adalékanyagokkal; a gabonafélékből származó szárazanyag nem lehet kevesebb az összes szárazanyag 45 %-ánál.

A hízlalási szakaszban az előhízlalási szakaszra vonatkozó valamennyi előírást be kell tartani, a következő kivételekkel: a gabonafélékből származó szárazanyag nem lehet kevesebb az összes szárazanyag 55 %-ánál; a „pörkölt, egész szójabab és/vagy szójapogácsa” és a „halliszt” nyersanyagok nem használhatók.

Nyersanyagok

A „Salamini italiani alla cacciatora” előállításához felhasznált nyersanyag a sertéstartás 4. pontban meghatározott földrajzi területéről származó sertésekből származik, amelyek a következők utódai:

a) az olasz törzskönyvből nemesített olasz Large White, olasz Landrace és olasz Duroc fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kanok, valamint az olasz Large White és az olasz Landrace hagyományos fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kocák;

b) az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kanok és keresztezett kocák vagy más genetikai típusú kocák, feltéve, hogy ezeket a Large White, Landrace vagy Duroc hússertésfajtákat bevonó szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;

c) egyéb genetikai típusú kanok és kocák, feltéve, hogy ezeket a Large White, a Landrace vagy a Duroc fajtákat bevonó, hússertések tenyésztésére szolgáló szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;

d) a c) pontban említett egyéb genetikai típusba tartozó kanok és az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kocák.

Az alábbiakból származó hús nem használható fel:

— kanok és kocák,

— kedvezőtlen tulajdonságokat hordozó sertések, különös tekintettel a stresszre való hajlamra (PSS – Porcine Stress Syndrome).

Vágáskor a sertések minimális életkora 9 (kilenc) hónap. A felhasználandó hús kizárólag a hatályos uniós jogszabályok szerint H Heavy osztályba sorolt hasított testekből származhat, amelyek hasított súlya legalább 110,1 kg és legfeljebb 180,0 kg.

A „Salamini italiani alla cacciatora” a sertés vázizomzatáról lefejtett színhús, szalonna, só, zúzott és/vagy őrölt bors és fokhagyma felhasználásával készül.

A csontokról mechanikusan lefejtett hús nem használható fel a termék előállítása során.

A következőket lehet hozzáadni: Bor, cukor és/vagy dextróz és/vagy fruktóz, erjesztőbaktériumok, nátrium- és/vagy kálium-nitrát (maximális adag: 150 ppm), nátrium- és/vagy kálium-nitrit (maximális adag: 95 ppm), valamint aszkorbinsav és nátriumos sója felhasználható.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Salamini italiani alla cacciatora” előállítása a következő lépésekből áll: a nyersanyagok előkészítése, aprítás, keverés, töltés, szárítás és érlelés.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Salamini italiani alla cacciatora” ömlesztett állapotban, vákuumcsomagolásban vagy védőgázban csomagolva, egészben, darabolva vagy szeletelve kerülhet forgalomba.

A csomagolási műveletekre kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kerülhet sor.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Salamini italiani alla cacciatora” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének jól olvasható és eltávolíthatatlan, a címkén fellelhető minden egyéb felirattól határozottan megkülönböztethető betűkkel kell szerepelnie a címkén. Közvetlenül utána a „Denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szövegnek kell szerepelnie. A nemzetközi piacokra szánt termékeken a „Denominazione di origine protetta” feliratot a rendeltetési ország nyelvén is fel lehet tüntetni.

Ezeket tilos kiegészíteni bármely, kifejezetten elő nem írt minősítéssel.

Megengedett azonban a névre, cégnévre vagy magánvédjegyre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy azoknak nem lehet dicsérő jelentése, és nem lehetnek alkalmasak a vásárlók megtévesztésére. Feltüntethető továbbá annak a sertéstenyésztő gazdaságnak a neve, ahonnan a termék előállításához felhasznált sertések származnak, amennyiben a nyersanyag teljes egészében az említett gazdaságból ered.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Salamini italiani alla cacciatora” előállítása a hagyományos előállítási területen történik, amely a következő régiók teljes területét foglalja magában, és pontosan megfelel a sertések származási régióinak: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio és Molise.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőit a természeti feltételek és az emberi, valamint természetes tényezők határozzák meg. Különösen a nyersanyag jellemzői függenek a körülhatárolt földrajzi makroterület sajátosságaitól, amely terület pontosan megfelel az előállítási területnek. Az „alapanyag – termék – eredetmegjelölés” egysége szorosan összekapcsolódik az adott régió társadalmi-gazdasági fejlődésével. Valójában a gabonafélék művelési módszereinek és a tejfeldolgozásnak a fejlődése egyértelműen kedvezett a szóban forgó termék előállításának azáltal, hogy maga után vonta termelési létesítmények megtelepülését a hagyományosan a sertéstenyésztés sajátos formáival jellemzett területeken. A közép- és észak-olaszországi sertéstelepek az idők folyamán – a múlt évszázad óta – modern termelési ágazattá váltak Emilia Romagna és Lombardia megyében, ahonnan kiindulva az ágazat a központi és északi régiókkal határos régiókban is fejlődésnek indul. E fejlődés során az őshonos fajták átadták helyüket a szakosodott fajtáknak, amelyek – többek között – a helyi vonalakkal való keresztezésből származnak, és olyan nyersanyagot (hasított sertést) kínálnak, amely megfelel az agrár-élelmiszeripari ágazat igényeinek, és amely meghatározza a késztermék minőségét és érzékszervi jellemzőit.

A „Salamini italiani alla cacciatora” hírneve azokhoz a helyekhez kapcsolódik, ahol hagyományosan készül. A szájhagyomány szerint a salamini előállítása arra az időre nyúlik vissza, amikor a longobárdok meghódították Észak-Itáliát. A termelés ebből a régióból kiindulva terjedt át a szomszédos közép-itáliai területekre, így az előállítási terület egybeesik a hússertések olaszországi tenyésztési területével. A termék története egy olyan, tipikus vidéki kultúra kialakulásához kapcsolódik, amely a „Padánia” (a Pó-völgy egy másik elnevezése) néven ismert makrorégió egészére jellemző: ez a makrorégió, valamint az egyéb kapcsolódó területek azok a területek, ahonnan a szóban forgó elnevezésre vonatkozó régi hagyományok szerint feldolgozott nyersanyag származik. A „Salamini italiani alla cacciatora”-ra vonatkozó történelmi utalások a mai napig fennmaradtak a lombardiai gasztronómiai hagyományokban. A termék neve a vadászok napi fejadagjából ered, amelyet vadászataik során hagyományosan a tarisznyájukban vittek (az „alla cacciatora” jelentése „vadász”). A szóban forgó elnevezés a közelmúltban a származás-megjelölés, az eredetmegjelölés és az egyéb, az Olaszországból származó termékekre fenntartott földrajzi jelzések védelme érdekében Olaszország által Franciaországgal, Németországgal, Spanyolországgal és Ausztriával aláírt kétoldalú megállapodásokban is említésre került.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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