C/2025/2737

12.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2737)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Salamini italiani alla cacciatora"

PDO-IT-1301-AM02 — 17.2.2025

1. **Isem il-prodott**

"Salamini italiani alla cacciatora"

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

☒ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☒ prodotti agrikoli

☐ inbejjed

☐ xarbiet spirituży

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija - Dipartiment għas-Sovranità tal-Ikel u l-Isport Ekwestri

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tas-Salamini italiani alla cacciatora DOP:

— ma jinkludux bidla fl-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta jew tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta, jew fl-użu ta' dak l-isem;

— ma jirriskjawx li jannullaw ir-rabta msemmija fl-Artikolu 5(1), il-punt (b), għad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti, jew ir-rabta msemmija fl-Artikolu 5(2), il-punt (b), għall-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti; jew

— ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Emenda tal-Artikolu 1*

Emenda 1

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi r-Regolament (UE) Nru 1151/2012 bir-Regolament (UE) 2024/1143.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

2. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 2

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-ħnieżer iridu jitqattgħu wkoll fir-reġjuni tal-Friuli-Venezia Giulia, tal-Veneto, tal-Lombardia, tal-Piemonte, tal-Emilia-Romagna, tal-Umbria, tat-Toskana, tal-Marche, tal-Abruzzo, tal-Lazio u tal-Molise.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

3. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 3

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal taqsima speċifika dwar "Karatteristiċi ġenetiċi". L-oriġini ġenetika tal-ħnieżer li minnhom toriġina l-materja prima ġiet iċċarata fir-rigward tat-tip ġenetiku tal-annimali għat-tnissil, kemm maskili kif ukoll femminili, billi ġew inklużi l-kombinazzjonijiet ġenetiċi permessi. Ir-referenza għall-karatteristiċi tal-ħnieżer għall-Prosciutto di Parma DOP u Prosciutto di San Daniele DOP għalhekk ġiet sostitwita.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

4. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 4

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal tabella li tispjega r-rekwiżiti ġenetiċi għall-ħnieżer bil-kombinazzjonijiet permessi u mhux permessi.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 5

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal referenza għal-lista ta' tipi ġenetiċi approvati mill-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

6. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 6

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tipprevjeni l-użu tal-laħam mill-fħula u l-majjali u mill-ħnieżer b'karatteristiċi opposti (PSS).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

7. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 7

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid taqsima speċifika dwar "It-trobbija u t-tmigħ". Żdiedu l-istadji kronoloġiċi tradizzjonali tat-trobbija tal-ħnieżer: it-treddigħ, il-ftim, it-tkabbir u t-tismin, u b'ħekk tiġi sostitwita r-referenza għall-Prosciutto di Parma DOP u Prosciutto di San Daniele DOP.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

8. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 8

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar il-fażi tat-treddigħ tal-ħnienes, li t-tul ta' żmien tagħhom, sa mill-inqas 28 jum, huwa konformi mad-dispożizzjonijiet tat-Taqsima C tal-Kapitolu II tal-Anness I tad-Direttiva 2008/120/KE. Ġew imdaħħla wkoll referenzi speċifiċi għat-treddigħ naturali tal-ħnienes mill-majjali jew għal dak artifiċjali, għall-amministrazzjoni ta' materja prima permessa u għall-użu ta' supplimenti tal-minerali, tal-vitamini u tal-amminoaċidi u għall-użu tal-addittivi.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

9. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 9

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tistabbilixxi l-metodi u l-ħin tat-twaħħil tal-marka tal-oriġini bil-linka maż-żewġ riġlejn ta' kull ħanżir, flimkien mal-mudelli tal-marka relatati u tal-pjanċi għat-twaħħil tagħha.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 10

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal tabella ta' referenza li turi liema ittra jenħtieġ li tintuża biex tirrappreżenta x-xahar tat-twelid tal-ħannus, li għandha tiġi inkluża fil-marka tal-oriġini bil-linka.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

11. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 11

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid il-possibbiltà li jintużaw apparati ta' identifikazzjoni minflok il-marka tal-oriġini bil-linka applikata mill-bidwi, jew flimkien magħha.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

12. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 12

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal regola għad-determinazzjoni tal-età tal-ħnieżer f'xhur.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

13. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 13

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar il-fażi tal-ftim tal-ħnieżer. Ġew introdotti regoli li jirregolaw it-tul ta' żmien ta' din il-fażi, il-piż massimu tal-ħnienes u t-tmigħ. Ġiet introdotta referenza għall-amministrazzjoni ta' "għalf niexef", l-użu ta' supplimenti ta' vitamini, minerali u amminoaċidi, u l-użu ta' addittivi. Il-perjodu tal-ftim żdied minn 80 jum għal 3 xhur u l-limitu massimu tal-piż għall-ħnienes ġie stabbilit għal 40 kg.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

14. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 14

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar il-fażi tat-tkabbir, tistabbilixxi tul massimu ta' 5 xhur u żżid il-piż li jista' jinkiseb minn 80 kg għal 85 kg fi tmiem il-fażi.

Ġiet speċifikata r-referenza għat-tolleranzi fuq il-materja prima individwali skont l-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009, u tħassret ir-referenza għall-perċentwal ta' 10 %. Il-possibbiltà għall-bidwi li jamministra l-għalf ukoll f'forma niexfa ġiet miżjuda b'mod espliċitu.

It-"Tabella ta' materja prima permessa" ddaħħlet u għandha tintuża wkoll għall-fażi li jmiss, jiġifieri t-tismin, li għaliha ġew inklużi regoli speċifiċi. L-ismijiet tal-materja prima li ġejja ġew emendati, filwaqt li titqies in-nomenklatura prevista fir-regoli tal-Unjoni Ewropea stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif aġġornat bir-Regolament (UE) 2017/1017:

— "qamħirrum" ma għadux jissejjaħ bit-Taljan bħala *"mais"* iżda minflok bħala "*granturco*";

— "semolina" issa tissejjaħ "dqiq";

— "dqiq tan-nifel deidratat" issa tissejjaħ "nifel (imnixxef f'temperatura għolja)";

— "espellent taż-żerriegħa tal-kittien" ma għadux jissejjaħ bit-Taljan bħala *"expeller di lino"* iżda minflok bħala *"panello di lino"*, u miegħu ġew miżjuda dawn li ġejjin: "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "dqiq taż-żerriegħa tal-kittien" u "għalf tad-dqiq taż-żerriegħa tal-kittien";

— "residwi tat-tuffieħ u tal-lanġas, qxur tal-għeneb jew tat-tadam bħala trasportaturi għal supplimenti nutrizzjonali" issa jissejħu "polpa tal-frott u polpa tat-tadam (residwi tat-tadam) bħala trasportaturi tat-taħlitiet lesti minn qabel";

— "ħmira tal-birra u/jew ħmira tat-torula" issa tissejjaħ "ħmejjer";

— "estrazzjoni tad-dqiq tar-raħs tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma *"mais"* bit-Taljan) issa jissejjaħ "dqiq tar-raħs tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma *"granturco"* bit-Taljan);

— "ħbub tad-distillerija" issa jissejħu "ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija".

Tneħħiet il-materja prima li ġejja:

— "ħarrub mingħajr għadma"

— "liżati tal-proteini"

— "patata deidratata"

— “manjoka”

— “polpa tal-pitravi ppressata u ssiġillata”

— “dqiq tal-ġunġlien”

— “dqiq tal-estrazzjoni tal-ġewż tal-Indi”

— “dqiq tal-laħam”.

Il-kelma “ħafur” tħassret mill-kategorija taċ-“ċereali minuri”.

Il-kwantità tal-materja prima li ġejja nbidlet:

— “xorrox tal-butir” għall-fażi tat-tkabbir biss (li jinbidel għal massimu ta’ 250 g għal kull ras kuljum ta’ materja niexfa), mingħajr preġudizzju għall-fatt li x-“xorrox” u x-“xorrox tal-butir” meħuda flimkien ma għandhomx jaqbżu l-15-il litru għal kull ras kuljum;

— “dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum (minn massimu ta’ 5 % sa massimu ta’ 10 %);

— “qamħirrum” (minn massimu ta’ 55 % sa massimu ta’ 65 %);

— “sorgu” (minn massimu ta’ 40 % sa massimu ta’ 55 %);

— “xgħir” (minn massimu ta’ 40 % sa massimu ta’ 55 %);

— “qamħ” (minn massimu ta’ 25 % sa massimu ta’ 55 %);

— “tritikal” (minn massimu ta’ 25 % sa massimu ta’ 55 %);

— “polpa tal-pitravi mnixxfa” (minn ta’ 4 % sa massimu ta’ 10 %);

— “nifel imnixxfa f’temperatura għolja” (minn massimu ta’ 2 % sa massimu ta’ 4 %);

Ġiet miżjuda l-materja prima li ġejja:

— “dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “silaġġ tal-qamħirrum”, anke matul l-fażi tat-tismin;

— “dqiq tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum”;

— “ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien”, “dqiq taż-żerriegħa tal-kittien”, “għalf tad-dqiq taż-żerriegħa tal-kittien”;

— “lipidi b’punt tat-tidwib ta’ aktar minn 36 °C”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “prodotti miksuba bl-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-lift”;

— “fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja”, għall-fażi tat-tkabbir biss.

Il-materja prima “piżelli u/jew żrieragħ leguminużi oħra” nqasmet f’żewġ entrati: “piżelli” u “żrieragħ leguminużi oħra”, u l-kwantitajiet żdiedu (“piżelli” sa massimu ta’ 25 % u “żrieragħ leguminużi oħra” sa massimu ta’ 10 %).

Fir-rigward tad-“dqiq tal-qamħ u/jew sbula”, ġie speċifikat li dan jikkonċerna “qamħirrum u/jew qamħirrum tal-isbula”.

Id-“dqiq tal-estrazzjoni tas-sojja” sar “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, u l-perċentwal tal-użu kemm matul l-istadji tat-tkabbir kif ukoll matul l-istadji tat-tismin ġie standardizzat sa 20 %.

Id-“dqiq tal-ġirasol” inbidel għal “prodotti miksuba mill-estrazzjoni miż-żerriegħa tal-ġirasol”, li l-użu tiegħu ġie stabbilit għal 10 %.

In-nota 4 tat-tabella tistabbilixxi kontenut massimu ta’ xaħam mhux raffinat ta’ mhux aktar minn 2,5 % tal-materja niexfa għall-prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, taż-żerriegħa tal-ġirasol u taż-żerriegħa tal-lift.

Żdiedet l-għażla li jintużaw minerali, vitamini u addittivi.

Fin-nota 2, id-definizzjoni ta’ “ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija” saret aktar ċara.

Minbarra l-limitu massimu ta' 2 % għall-aċidu linolejku, l-emenda tintroduċi limitu massimu ta' xaħam ta' 5 % tal-materja niexfa tad-dieta.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

15. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 15

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal rekwiżit li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tal-għalf tal-ħnieżer, fuq bażi annwali, trid tiġi miż-żona ġeografika li fiha jitrabbew il-ħnieżer.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

16. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 16

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda, fir-regoli dwar it-tmigħ tal-ħnieżer relatati mal-fażi tat-tismin, tipprevedi referenza għat-"Tabella ta' materja prima permessa" inkluża fil-fażi tat-tkabbir, b'ċerti Speċifikazzjonijiet meħtieġa għall-fażi tat-tismin.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

17. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 17

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi t-taqsima "L-iskarnar u t-tqattigħ tal-ħnieżer" u tipprevedi r-riformulazzjoni tad-dispożizzjoni dwar l-età minima tal-ħanżir waqt l-iskarnar, mingħajr ma temendaha, u torbotha mal-kontroll permezz tal-marka tal-oriġini bil-linka u/jew l-apparat ta' identifikazzjoni li jissostitwixxiha jew jikkombina magħha, deskritt fil-parti li tikkonċerna t-tmigħ u t-trobbija tal-ħnieżer.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

18. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 18

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal il-kriterju għall-kalkolu tal-età tal-ħnieżer għall-iskarnar.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

19. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 19

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tirriformula r-referenza għal Salamini italiani alla cacciatora li qed jiġu prodotti bl-użu ta' laħam minn karkassi tal-ħnieżer tqal - H Heavy.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

20. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 20

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi l-kriterju ta' piż ħaj tal-ħanżir ta' 160 kg +/- 10 % b'piż individwali tal-karkassa ta' bejn 110,1 kg u 180,0 kg.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

21. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 21

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li d-data dwar il-piż u l-klassifikazzjoni tal-karkassi trid tiġi aċċertata fil-mument tal-iskarnar.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

22. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 22

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-operazzjonijiet tat-tqattigħ jistgħu jitwettqu wkoll f'impjanti tat-tqattigħ għajr il-biċċerija li qatlet l-annimali.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

23. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 23

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-Artikolu 2(3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tħassar.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

24. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda 24

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tbiddel il-kwantità massima ta' nitrat tas-sodju u/jew tal-potassju li tista' tintuża (minn 195 għal 150 ppm).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

25. *Emenda tal-Artikolu 4*

Emenda 25

L-emenda tikkonċerna t-titolu tal-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi t-titolu "Metodu ta' preparazzjoni" b'"Metodu ta' produzzjoni".

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

26. *Emenda tal-Artikolu 6*

Emenda 26

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi l-kelma *"settimana"* [ġimgħa] b'*"settima"* [is-seba'] mingħajr ma tbiddel is-sustanza tad-dispożizzjoni.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

27. *Emenda tal-Artikolu 7*

Emenda 27

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7, l-ewwel paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tneħħi d-dispożizzjoni dwar l-attività ta' kontroll.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

28. *Emenda tal-Artikolu 7*

Emenda 28

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tneħħi d-dispożizzjoni dwar il-kontrolli tas-saħħa.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

29. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda 29

L-emenda tikkonċerna t-titolu tal-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tbiddel in-numru tal-Artikolu 8 li jsir l-Artikolu 7.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

30. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda 30

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, l-aħħar paragrafu tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: Il-kliem "imsemmija fl-Artikolu 7" tneħħew.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

31. *Introduzzjoni ta' artikolu ġdid*

Emenda 31

Iddaħħal Artikolu 8 ġdid fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-Artikolu 8 "Prova tal-oriġini" iddaħħal fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u jiddikjara li huwa meħtieġ li l-partijiet kollha fil-katina tal-produzzjoni tad-DOP jiġu mmonitorjati u mqiegħda taħt il-kontroll tal-korp ta' kontroll.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

32. *Introduzzjoni ta' artikolu ġdid*

Emenda 32

Iddaħħal Artikolu 9 ġdid fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-Artikolu 9 "Rabta mal-ambjent" iddaħħal fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u jirrifletti l-informazzjoni diġà mogħtija fid-Dokument Uniku ppubblikat f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* 2019/C 359/04 tat-23.10.2019.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' Oriġini u Indikazzjonijiet Ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Salamini italiani alla cacciatora"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 16 — PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

1601 — Iz-zalzett u prodotti simili, tal-laħam, tal-ġewwieni tal-laħam, tad-demm jew tal-insetti; il-preparati tal-ikel ibbażati fuq dawn il-prodotti:

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Meta jiġu rilaxxati għall-konsum, is-"Salamini italiani alla cacciatora" iridu jkollhom il-karatteristiċi organolettiċi, kimiċi, fiżikokimiċi u mikrobijoloġiċi li ġejjin:

Karatteristiċi organolettiċi:

dehra ta' barra: ta' forma ċilindrika;

sawra: kompatta u mhux elastika;

dehra meta jinqata': kull biċċa maqtugħa hija kompatta u omoġenja u ma jidhrux biċċiet ta' qrieqeċ;

lewn: aħmar lewn ir-rubin uniformi b'tipi ta' xaħam imqassma b'mod ugwali;

riħa: delikata u distintiva.

togħma: ħafifa u delikata, qatt mhi aċida.

Karatteristiċi kimiċi u fiżikokimiċi:

ammont totali ta' proteini: minimu ta' 20 %;

proporzjon bejn kollaġen/proteini: massimu ta' 0,15;

proporzjon bejn ilma/proteini: massimu ta' 2,30;

proporzjon bejn xaħmijiet/proteini: massimu ta' 2,00;

pH: mill-anqas 5,3.

Proprjetajiet mikrobijoloġiċi:

kontenut ta' mikrobi meżofiliċi: > 1 x 10^7 unitajiet li jifformaw kolonji/g, partikolarment batterji tal-aċidu lattiku u kokki.

Il-prodott lest għandu dijametru massimu ta' 60 mm, tul massimu ta' 200 mm u piż massimu ta' 350 g.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Għalf

Il-materja prima għall-ħnieżer ġejja miż-żona ġeografika tat-trobbija u għandha karatteristiċi ta' kwalità tajbin għat-tmigħ tajjeb u korrett tal-annimali. Madankollu, f'xi snin jista' ma jkunx teknikament possibbli, għal raġunijiet relatati mal-klima jew kummerċjali, li jinkiseb il-100 % tal-għalf għall-ħnieżer lokalment. F'dawn il-każijiet, f'konformità mal-Artikolu 47(2) tar-Regolament (UE) 2024/1143, sabiex tiġi ggarantita r-rabta mat-territorju u l-kwalità tas-Salamini italiani alla cacciatora, dejjem jiġi żgurat li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tal-materja prima għall-ħnieżer, fuq bażi annwali, tiġi miż-żona ġeografika tat-trobbija. L-għalf jista' jingħata kemm f'forma likwida kif ukoll f'forma xotta.

Matul il-fażi tal-ftim, id-dieta tikkonsisti mill-materja prima permessa mil-leġiżlazzjoni tal-UE dwar l-għalf tal-bhejjem. Id-dieta tal-ħnieżer tista' tiġi ssupplimentata b'vitamini, minerali u amminoaċidi, u jistgħu jintużaw addittivi skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Il-materja prima li ġejja hija permessa matul il-fażi tat-tkabbir: dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum, qamħirrum, sorgu, xgħir, qamħ, tritikal, silaġġ tal-qamħirrum, dqiq tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum, dqiq taż-żerriegħa tal-qamħirrum u/jew dqiq tal-isbula tal-qamħirrum, ċereali żgħar, nuħħala tal-qamħ u prodotti sekondarji oħra tal-ipproċessar tal-qamħ, espellent taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, dqiq taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tad-dqiq taż-żerriegħa tal-kittien, polpa tal-pitravi mnixxfa, polpa tal-frott u polpa tat-tadam (residwi tat-tadam) bħala trasportaturi tat-taħlitiet lesti minn qabel, xorrox, xorrox tal-butir, ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija, nifel (imnixxfa f'temperatura għolja), melassa, prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, prodotti miksuba mill-estrazzjoni miż-żerriegħa tal-ġirasol, prodotti miksuba bl-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-lift, dqiq tar-raħs tal-qamħirrum, piżelli, żrieragħ leguminużi oħra, ħmejjer, lipidi b'punt tat-tidwib ta' aktar minn 36 °C, frakass tal-fdal tal-ħut, u fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja.

It-tmigħ matul il-fażi tat-tkabbir irid iqis ukoll l-Ispeċifikazzjonijiet li ġejjin: id-dieta tista' tiġi ssupplimentata b'vitamini u minerali, u l-addittivi jistgħu jintużaw skont il-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ; il-materja niexfa miċ-ċereali ma għandhiex tkun inqas minn 45 % tat-total.

Matul il-fażi tat-tismin, l-Ispeċifikazzjonijiet kollha stabbiliti għall-fażi tat-tkabbir iridu jiġu rrispettati, bl-eċċezzjonijiet li ġejjin: il-materja niexfa miċ-ċereali ma għandhiex tkun anqas minn 55 % tat-total; il-materja prima "fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja" u "frakass tal-fdal tal-ħut" huma esklużi.

Materja prima

Il-materja prima użata għall-produzzjoni tas-"Salamini italiani alla cacciatora" tiġi minn ħnieżer miż-żona ġeografika tat-trobbija stabbilita fil-punt 4 li huma l-wild ta':

(a) fħula tar-razez tradizzjonali Italian Large White, Italian Landrace u Italian Duroc, kif imtejba mill-Ktieb tal-Merħla Taljan, jew ta' razza pura jew inkroċjati bejniethom, u majjala tar-razez tradizzjonali Italian Large White u Italian Landrace, jew ta' razza pura jew inkroċjati bejniethom;

(b) fħula tar-razez tradizzjonali msemmija f'(a) u majjali inkroċjati jew majjali ta' tipi ġenetiċi oħra sakemm dawn jitrabbew taħt skemi ta' selezzjoni u/jew ta' inkroċjar tar-razez li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' ħnieżer tqal, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljan;

(c) fħula u majjala ta' tipi ġenetiċi oħra sakemm dawn jitrabbew taħt skemi ta' selezzjoni u/jew ta' inkroċjar tar-razez li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' ħnieżer tqal, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljan;

(d) fħula tat-tipi ġenetiċi l-oħra msemmija f'(c), u majjali tar-razez tradizzjonali msemmija f'(a).

Laħam minn dawn li ġejjin ma jistax jintuża:

— fħula u majjali;

— ħnieżer b'karatteristiċi opposti, b'mod partikolari suxxettibilità għall-istress (PSS, Porcine Stress Syndrome).

L-età minima tal-ħnieżer waqt l-iskarnar hija ta' 9 (disa') xhur. Il-laħam li għandu jintuża jrid jiġi biss minn karkassi kklassifikati bħala H Heavy skont il-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ, b'piż tal-karkassa ta' bejn minimu ta' 110,1 kg u massimu ta' 180,0 kg.

Is-"Salamini italiani alla cacciatora" huwa magħmul minn laħam dgħif minn muskolu strijat minn karkassi tal-ħanżir, xaħam iebes tal-ħanżir, melħ, biċċiet tal-bżar u/jew bżar miṫun, u tewm.

Il-laħam separat b'mod mekkaniku ma jistax jiġi inkluż f'dan il-prodott.

Jistgħu jiġu miżjuda dawn li ġejjin: inbid, zokkor u/jew destrożju u/jew fruttożju, kolturi li jibdew il-fermentazzjoni, nitrat tas-sodju u/jew tal-potassju sa massimu ta' 150 ppm, nitrit tas-sodju u/jew tal-potassju sa massimu ta' 95 ppm, aċidu askorbiku u l-melħ tas-sodju tiegħu.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-ipproċessar tas-"Salamini italiani alla cacciatora" jinvolvi l-passi li ġejjin: il-preparazzjoni tal-materja prima, l-ikkapuljar, it-taġħġin, il-mili, it-tnixxif u l-maturazzjoni.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Is-"Salamini italiani alla cacciatora" jistgħu jinbiegħu bl-ingrossa, ippakkjati f'vakwu jew f'atmosfera protettiva, sħaħ, f'porzjonijiet jew f'biċċiet.

L-operazzjonijiet tal-ippakkjar għandhom isiru esklussivament fiż-żona tal-produzzjoni ddefinita fil-punt 4.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Salamini italiani alla cacciatora" irid jidher b'ittri distinti, li ma jiṫhassrux, li jintgħaraf b'mod ċar minn kwalunkwe test ieħor fuq it-tikketta, u għandu jiġi segwit immedjatament bil-kliem "Denominazione di origine protetta" ["Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta"]. Meta l-prodott ikun maħsub għas-swieq internazzjonali, il-kliem "Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta" jista' jkun bil-lingwa tal-pajjiż fil-mira.

Ma tista' tiżdied l-ebda deskrizzjoni li ma tkunx espressament prevista.

Madankollu, huwa permissibbli li jiżdiedu indikazzjonijiet li jirreferu għal ismijiet, ismijiet kummerċjali jew marki kummerċjali privati, sakemm dawn ma jkunux ta' foħrija jew ma jkunux tali li jqarrqu lix-xerrej. L-istess japplika, fejn xieraq, għall-ismijiet ta' azjendi agrikoli li fihom ikunu trabbew il-majjali li jkunu ntużaw fil-preparazzjoni tal-prodott, dment li l-materja prima tiġi esklussivament mill-azjendi kkonċernati.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Is-"Salamini italiani alla cacciatora" huma prodotti fiż-żona ta' produzzjoni tradizzjonali, li tinkludi t-territorju kollu tar-reġjuni li ġejjin li huma wkoll ir-reġjuni li minnhom joriġinaw il-ħnieżer: il-Friuli-Venezia Giulia, il-Veneto, il-Piemonte, l-Emilia-Romania, l-Umbria, it-Toskana, il-Marche, l-Abruzzo, il-Lazio u l-Molise.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-kwalitajiet tal-prodott bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani. Il-karatteristiċi tal-materja prima, b'mod partikolari, huma speċifiċi għall-makrożona ġeografika ddefinita, li tikkorrispondi eżattament maż-żona tal-produzzjoni. Il-kombinazzjoni ta' materja prima-prodott-denominazzjoni hija marbuta mal-evoluzzjoni soċjoekonomika taż-żona kkonċernata. Fil-fatt, l-iżvilupp ta' tekniki ta' kultivazzjoni għaċ-ċereali u tal-ipproċessar tal-ħalib iffukaw b'mod ċar fuq il-produzzjoni, billi stabbilew siti ta' produzzjoni f'żoni tradizzjonalment okkupati minn tipi speċjali ta' trobbija tal-ħnieżer. It-trobbija tal-ħnieżer fl-Italja ċentrali u tat-Tramuntana evolviet maż-żmien, u fl-aħħar seklu tfaċċat industrija moderna tal-produzzjoni fl-Emilia-Romagna u l-Lombardia, li mbagħad infirxet lejn żoni ġirien fit-Tramuntana u fiċ-ċentru tal-Italja. B'mod partikolari, il-bidla minn razez indiġeni għal razez speċjalizzati (maħluqa wkoll permezz ta' inkroċjar ma' razez lokali) għamlet il-materja prima (karkassi tal-majjal) aktar adattata għar-rekwiżiti tal-industrija tal-ipproċessar tal-ikel f'termini tal-iżgurar tal-kwalitajiet speċifiċi tal-prodott finali, inklużi l-karatteristiċi organolettiċi tiegħu.

Ir-reputazzjoni tas-“Salamini italiani alla cacciatora” hija marbuta mal-lokalitajiet fejn jiġu prodotti tradizzjonalment. Abbażi tat-tradizzjoni orali, il-produzzjoni tista’ tiġi rintraċċata għaż-żmien l-invażjoni tal-Lombardi tal-Italja ta’ Fuq, ir-reġjun li minnu l-produzzjoni nfirxet għaż-żoni li jmissu maċ-ċentru tal-Italja. Iż-żona tal-produzzjoni gradwalment saret magħmula mill-grupp ta’ reġjuni li fihom tipikament jinstab il-ħanżir tqil Taljan. L-istorja tal-prodott hija marbuta mal-iżvilupp ta’ kultivazzjoni rurali tipika, li hija komuni għall-makroreġjun kollu msejjaħ “Padania” (isem ieħor għall-Wied Po). Huwa minn dan it-territorju u dak ta’ żoni oħra assoċjati li minnhom toriġina l-materja prima pproċessata skont it-tradizzjonijiet antiki speċifiċi għall-isem ikkonċernat. Ir-referenzi storiċi għas-“Salamini italiani alla cacciatora” jinsabu fit-tradizzjonijiet gastronomiċi mill-Lombardia li għadhom ħajjin sal-ġurnata tal-lum. L-isem ifakkar iż-żmien meta l-kaċċaturi kienu jqiegħdu porzjon tas-salami fil-barżakki tagħhom għal ġurnata kaċċa (“alla cacciatora” tfisser “stil tal-kaċċatur”). Aktar reċentement, l-isem inkwistjoni ssemma fil-ftehimiet bilaterali li l-Italja ffirmat ma’ Franza, mal-Ġermanja, ma’ Spanja u mal-Awstrija bl-għan li jiġu protetti l-indikazzjonijiet tal-provenjenza, id-Denominazzjonijiet ta’ Oriġini u l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi oħra riżervati għall-prodotti li joriġinaw mit-territorju Taljan.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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