C/2025/2737

12.5.2025

# Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2737)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)**

**„Salamini italiani alla cacciatora”**

**PDO-IT-1301-AM02 – 17.2.2025**

1. **Nazwa produktu**

„Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChNP „Salamini italiani alla cacciatora”:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia ani związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych; ani

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana w pkt 1*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że rozbiór mięsa wieprzowego musi również odbywać się w regionach: Friuli-Wenecja Julijska, Wenecja Euganejska, Lombardia, Piemont, Emilia-Romania, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja, Lacjum i Molise.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu specjalnego podpunktu dotyczącego „charakterystyki genetycznej". Pochodzenie genetyczne świń, z którym uzyskuje się surowiec, wyjaśniono w odniesieniu do typu genetycznego zwierząt hodowlanych, zarówno samców, jak i samic, przez uwzględnienie dozwolonych kombinacji genetycznych. W związku z tym zastąpiono odniesienie do cech charakterystycznych świń, z których produkuje się produkty objęte ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu tabeli wyjaśniającej wymogi genetyczne dotyczące świń z uwzględnieniem dozwolonych i niedozwolonych kombinacji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu odniesienia do wykazu typów genetycznych zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana ma na celu zapobieżenie wykorzystywaniu mięsa knurów i loch oraz świń o cechach niepożądanych (zespół stresu u świń – PSS).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu specjalnej sekcji dotyczącej „chowu i żywienia". Dodano tradycyjne etapy chowu świń w porządku chronologicznym: ssanie, odsadzenie, wzrost i tuczenie i zastąpiono tym samym odniesienie do ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu ssania prosiąt, którego czas trwania wynoszący do co najmniej 28 dni jest zgodny z przepisami rozdziału II pkt C załącznika I do dyrektywy 2008/120/WE. Wprowadzono szczegółowe odniesienia do karmienia prosiąt przez lochę lub sztucznie mlekiem, podawania dozwolonych surowców oraz uzupełniania diety minerałami, witaminami i aminokwasami, a także stosowania dodatków.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu metod i terminów nanoszenia na obu nogach każdej świni tatuażu, który zawiera informację o pochodzeniu, oraz powiązanych modeli tatuażu i płytek do jego nanoszenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu tabeli odniesienia wskazującej, której litery należy użyć w celu wskazania miesiąca urodzenia prosiąt za pomocą tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości stosowania elementów identyfikacyjnych zamiast umieszczanego przez rolnika tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu lub w połączeniu z nim.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu zasady określania wieku świń w miesiącach.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu odsadzania świń. Wprowadzono przepisy regulujące czas trwania tego etapu, maksymalną masę prosiąt oraz żywienie. Wprowadzono odniesienie do podawania suchej paszy, uzupełniania diety witaminami, minerałami i aminokwasami oraz stosowania dodatków. Wydłużono okres odsadzania z 80 dni do 3 miesięcy, a maksymalny limit wagi dla prosiąt ustalono na 40 kg.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

14. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu wzrostu i ustaleniu maksymalnego czasu jego trwania na pięć miesięcy oraz zwiększeniu możliwej do osiągnięcia masy z 80 kg do 85 kg po zakończeniu tego etapu.

Doprecyzowano odniesienie do tolerancji dla poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 i usunięto odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %. Wyraźnie dodano możliwość podawania paszy przez rolnika również w formie suchej.

Wstawiono „tabelę dozwolonych surowców", z której należy również korzystać na następnym etapie, tj. na końcowym etapie tuczu, w odniesieniu do którego dodano szczegółowe przepisy. Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej, określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem (UE) 2017/1017:

— „kukurydza" nie jest już określana w języku włoskim jako *mais*, lecz jako *granturco*;

— „semolina" jest obecnie nazywana „mączką";

— „odwodniona mączka z lucerny" jest obecnie nazywana „lucerną (suszoną w wysokiej temperaturze)";

— „makuch z siemienia lnianego" nie jest już określany w języku włoskim jako *expeller di lino*, lecz jako *panello di lino*, i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego", „śruta poekstrakcyjna lniana", „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana";

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy" są obecnie nazywane „pulpą owocową i pulpą pomidorową (miazgą pomidorową) jako nośniki dla premiksów";

— „drożdże piwne lub drożdże torula" są obecnie określane jako „drożdże";

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy" z użyciem słowa *mais* w języku włoskim jest obecnie nazywana „śrutą poekstrakcyjną z zarodków kukurydzy" z użyciem słowa *granturco* w języku włoskim;

— „wywar gorzelniany zbożowy" jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą".

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren";

— „lizaty białkowe";

— „odwodnione ziemniaki";

— „maniok”;

— „prasowane i kiszone wysłodki buraczane”;

— „mączka sezamowa”;

— „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”;

— „mączka mięsna”.

Wyraz „owies” usunięto z kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka” wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień), z zastrzeżeniem, że „serwatka” i „maślanka” w ujęciu łącznym nie mogą przekraczać 15 litrów na sztukę na dzień;

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany” (z do 5 % na do 10 %);

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %);

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %);

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %);

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %);

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %);

— „odwodnione wysłodki buraczane” (z do 4 % na do 10 %);

— „lucerna, suszona w wysokiej temperaturze” (z do 2 % na do 4 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany”, również na końcowym etapie tuczu;

— „kiszonka z kukurydzy”, również na końcowym etapie tuczu;

— „mączka kukurydziana z całych kolb”;

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, również na końcowym etapie tuczu;

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”;

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C”, również na końcowym etapie tuczu;

— „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku”;

— „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy”, wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych” podzielono na dwie grupy: „groch” oraz „inne nasiona roślin strączkowych”, a ich ilości zwiększono („grochu” do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych” do 10 %).

W odniesieniu do „mączki z ziaren lub kolb” doprecyzowano, że wyrażenie to dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy”.

„Śrutę poekstrakcyjną sojową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi”, a udział procentowy ich wykorzystania zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ujednolicono do poziomu do 20 %.

„Śrutę poekstrakcyjną słonecznikową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Dodano możliwość stosowania minerałów, witamin i dodatków.

W uwadze 2 doprecyzowano definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą”.

Oprócz maksymalnego limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego zmiana przewiduje maksymalny limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

15. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu wymogu, zgodnie z którym co najmniej 50 % suchej masy paszy dla świń rocznie pochodzi z obszaru geograficznego, na którym odbywa się chów świń.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

16. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na końcowym etapie tuczu polega na wprowadzeniu odniesienia do „Tabeli dozwolonych surowców" włączanych na etapie wzrostu, z pewnymi specyfikacjami niezbędnymi na końcowym etapie tuczu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

17. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu punktu „Ubój i rozbiór świń" i przeredagowaniu przepisu dotyczącego minimalnego wieku ubojowego świń, bez zmiany tego przepisu, przez połączenie go z kontrolą na podstawie tatuażu zawierającego informacje o pochodzeniu lub za pomocą urządzenia do identyfikacji zastępującego tatuaż lub w połączeniu z nim, opisanego w części dotyczącej żywienia i chowu świń.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

18. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu kryterium obliczania wieku świń do celów uboju.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

19. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na przeformułowaniu odniesienia do wykorzystania mięsa z ciężkich tusz wieprzowych (H Heavy) do produkcji kiełbasy „Salamini italiani alla cacciatora".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

20. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu kryterium żywej wagi świni wynoszącej 160 kg +/- 10 % masą pojedynczej tuszy wynoszącą od 110,1 kg do 180,0 kg.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

21. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że w momencie uboju należy ustalić dane dotyczące masy i kategorii tuszy.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

22. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że czynności rozbioru można przeprowadzać również w zakładach rozbioru innych niż rzeźnia, w której dokonano uboju zwierząt.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

23. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: w pkt 2 specyfikacji produktu usunięto akapit trzeci.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

24. *Zmiana w pkt 3*

Zmiana 24

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie dozwolonej do stosowania maksymalnej ilości azotanu sodu lub potasu (z 195 na 150 części na milion).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

25. *Zmiana w pkt 4*

Zmiana 25

Zmiana dotyczy tytułu pkt 4 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana zastępuje tytuł „Metoda przygotowania” tytułem „Metoda produkcji”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

26. *Zmiana w pkt 6*

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 6 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana zastępuje słowo *settimana* [tydzień] słowem *settima* [siódmej] bez zmiany istoty przepisu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

27. *Zmiana w pkt 7*

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 7 akapit pierwszy specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego organu kontrolnego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

28. *Zmiana w pkt 7*

Zmiana 28

Zmiana dotyczy pkt 7 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego kontroli sanitarnych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

29. *Zmiana w pkt 8*

Zmiana 29

Zmiana dotyczy tytułu pkt 8 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

30. *Zmiana w pkt 8*

Zmiana 30

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit ostatni specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: usunięto słowa „o czym mowa w pkt 7”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

31. *Wprowadzenie nowego punktu*

Zmiana 31

W specyfikacji produktu dodano nowy pkt 8; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: w specyfikacji produktu dodano pkt 8 „Dowód pochodzenia”. Punkt ten nakłada wymóg monitorowania wszystkich stron łańcucha produkcji produktu objętego ChNP oraz przewiduje objęcie ich kontrolą sprawowaną przez organ kontrolny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

32. *Wprowadzenie nowego punktu*

Zmiana 32

W specyfikacji produktu dodano nowy pkt 9; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: w specyfikacji produktu dodano pkt 9 „Związek ze środowiskiem”, który zawiera informacje już podane w jednolitym dokumencie opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, 2019/C 359/04 z 23.10.2019.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych**

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Salamini italiani alla cacciatora"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

1601 – Kiełbasy i podobne wyroby z mięsa, podrobów, krwi lub owadów; przetwory spożywcze na bazie tych wyrobów

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

W momencie wprowadzenia do obrotu kiełbasa „Salamini italiani alla cacciatora" musi posiadać następujące właściwości organoleptyczne, chemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne:

Właściwości organoleptyczne:

*wygląd zewnętrzny:* cylindryczny kształt;

*konsystencja:* produkt jest zwarty, o konsystencji nieelastycznej;

*wygląd w przekroju:* plaster jest zwarty i jednolity, brak w nim widocznych chrząstek;

*barwa:* jednolicie rubinowa z równomiernie rozmieszczonymi cząstkami tłuszczu;

*aromat:* delikatny i charakterystyczny;

*smak:* łagodny i delikatny, nigdy nie kwaśny.

Właściwości chemiczne i chemiczno-fizyczne:

*łączna zawartość białka:* co najmniej 20 %;

*stosunek kolagenu do białka:* maksymalnie 0,15;

*stosunek wody do białka:* maksymalnie 2,30;

*stosunek tłuszczu do białka:* maksymalnie 2,00;

*pH*: wyższe lub równe 5,3.

Właściwości mikrobiologiczne:

jednostki tworzące kolonię bakterii mezofilnych: > 1 x $10^7$ na gram, z przewagą bakterii typu lactobacillus i coccus.

Maksymalna średnica gotowego produktu wynosi 60 mm, przy maksymalnej długości 200 mm i maksymalnej masie 350 g.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasza

Surowce dla świń pochodzą z obszaru geograficznego chowu i mają cechy jakościowe odpowiednie do zdrowego i prawidłowego żywienia zwierząt. W niektórych latach może jednak nie być technicznie możliwe, ze względów klimatycznych i handlowych, uzyskanie 100 % surowców dla świń z lokalnych źródeł. W takich przypadkach, zgodnie z art. 47 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2024/1143, aby zagwarantować związek z terytorium i jakość kiełbasy „Salamini italiani alla cacciatora", zawsze zapewnia się, by co najmniej 50 % suchej masy surowców dla świń rocznie pochodziło z obszaru geograficznego chowu. Paszę można podawać w postaci zarówno płynnej, jak i suchej.

Na etapie odsadzania dieta składa się z surowców dopuszczonych na mocy przepisów UE dotyczących żywienia zwierząt gospodarskich. Dietę świń można uzupełniać witaminami, minerałami i aminokwasami, a dodatki można stosować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Na etapie wzrostu dozwolone są następujące surowce: kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany, kukurydza, sorgo, jęczmień, pszenica, pszenżyto, kiszonka z kukurydzy, mączka kukurydziana z całych kolb, mączka z ziaren kukurydzy lub mączka z kolb kukurydzy, inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu, otręby i inne produkty powstałe w wyniku przetwarzania pszenicy, makuch z siemienia lnianego, makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana, odwodnione wysłodki buraczane, pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki dla premiksów, serwatka, maślanka, suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą, lucerna (suszona w wysokiej temperaturze), melasa, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku, śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy, groch, inne nasiona roślin strączkowych, drożdże, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C, mączka rybna i całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy.

W żywieniu na etapie wzrostu należy również uwzględnić następujące specyfikacje: dietę można uzupełniać witaminami i minerałami oraz można stosować dodatki zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej; zawartość suchej masy ze zbóż nie może być mniejsza niż 45 % łącznej ilości.

Na końcowym etapie tuczu należy przestrzegać wszystkich specyfikacji określonych dla etapu wzrostu, z następującymi wyjątkami: zawartość suchej masy ze zbóż nie może być mniejsza niż 55 % łącznej ilości; wyłączone są surowce „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy" oraz „mączka rybna".

Surowce

Surowiec wykorzystywany do produkcji kiełbasy „Salamini italiani alla cacciatora" pochodzi od świń z obszaru geograficznego chowu określonego w pkt 4, które są potomstwem:

a) knurów tradycyjnych ras Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana, uszlachetnionych według specyfikacji określonej w Libro Genealogico Italiano (włoska księga hodowlana), czystej rasy albo krzyżówek tych ras, oraz loch tradycyjnych ras Large White Italiana i Landrace Italiana, czystej rasy lub krzyżówek tych ras;

b) knurów ras tradycyjnych wymienionych w lit. a) oraz loch będących krzyżówkami lub loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

c) knurów i loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

d) knurów innych typów genetycznych wymienionych w lit. c) oraz loch ras tradycyjnych wymienionych w lit. a).

Nie można używać mięsa pochodzącego od:

— knurów i loch;

— świń o cechach niepożądanych, zwłaszcza wykazujących zespół stresu u świń (PSS).

Minimalny wiek świń poddawanych ubojowi wynosi dziewięć miesięcy. Mięso, które ma zostać wykorzystane, musi pochodzić wyłącznie z tusz kategorii H (ciężkich) zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej o masie tuszy od minimalnie 110,1 kg do maksymalnie 180,0 kg.

Kiełbasa „Salamini italiani alla cacciatora” jest produkowana z mięsa chudego otrzymanego z mięśni prążkowanych tuszy wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, soli, rozdrobnionego lub zmielonego pieprzu i czosnku.

Mięso oddzielone mechanicznie nie może wchodzić w skład tego produktu.

Dopuszcza się stosowanie wina, cukru lub dekstrozy czy fruktozy, kultur bakterii fermentacyjnych, azotanu sodu lub potasu do maksymalnej ilości 150 ppm, azotynu sodu lub potasu do maksymalnej ilości 95 ppm, kwasu askorbinowego i jego soli sodowej.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja kiełbasy „Salamini italiani alla cacciatora” obejmuje następujące etapy: przygotowywanie surowca, mielenie, mieszanie, napełnianie, suszenie i dojrzewanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kiełbasa „Salamini italiani alla cacciatora” może być wprowadzana na rynek luzem, pakowana próżniowo lub pakowana w atmosferze ochronnej, w całości, w części lub w plasterkach.

Czynności związane z pakowaniem należy przeprowadzać wyłącznie na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa chronionej nazwy pochodzenia „Salamini italiani alla cacciatora” musi być wyraźnie i trwale oznaczona na etykiecie, wyraźnie oddzielona od jakiegokolwiek innego zapisu. Zaraz obok należy umieścić zapis „Denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia). W przypadku produktów przeznaczonych na rynki międzynarodowe zapis „Denominazione di origine protetta” może być przetłumaczony na język kraju przeznaczenia.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

Dopuszcza się jednak dodawanie informacji odnoszących się do nazw, nazw handlowych lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego lub nie wprowadzają nabywcy w błąd. To samo dotyczy, w stosownych przypadkach, nazw gospodarstw, w których chowano świnie, których mięso zostało wykorzystane do przygotowania produktu, pod warunkiem że surowiec pochodzi w całości z gospodarstw, o których mowa.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Kiełbasa „Salamini italiani alla cacciatora” jest produkowana na tradycyjnym obszarze produkcji obejmującym całe terytorium następujących regionów, które odpowiadają dokładnie regionom pochodzenia świń: Friuli-Wenecja Julijska, Wenecja Euganejska, Lombardia, Piemont, Emilia-Romania, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja, Lacjum i Molise.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Cechy produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia zależą od warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich. Cechy surowca są w szczególności charakterystyczne dla wyznaczonego makroobszaru geograficznego, który dokładnie odpowiada obszarowi produkcji. Całość „surowiec–produkt–nazwa” jest powiązana z rozwojem społeczno-gospodarczym konkretnego obszaru. Rozwój technik uprawy zbóż i przetwórstwa mleka wyraźnie nadał kierunek produkcji poprzez tworzenie zakładów produkcyjnych na obszarach tradycyjnie zajmowanych przez specjalne rodzaje chowu trzody chlewnej. Gospodarstwa w centrum i na północy Włoch, w których chowa się trzodę chlewną, zmieniały się z upływem czasu, aż do ubiegłego wieku, kiedy przekształciły się w nowoczesny sektor produkcji w regionach Emilia-Romania i Lombardia, który następnie rozwinął się, obejmując sąsiednie obszary we Włoszech środkowych i północnych. W szczególności rasy lokalne zastąpiono rasami wyspecjalizowanymi, otrzymanymi w wyniku krzyżówek z liniami lokalnymi, z których pochodzi surowiec (tusze wieprzowe), co zaspokaja potrzeby sektora rolno-spożywczego i nadaje produktowi końcowemu typowe cechy jakościowe i organoleptyczne.

Renoma kiełbasy „Salamini italiani alla cacciatora” jest powiązana z miejscami, w których jest ona tradycyjnie produkowana. W przekazach ustnych początek produkcji tej kiełbasy przypada na okres podboju przez Lombardów północnych Włoch – terenu, z którego produkcja została rozszerzona na obszary sąsiednie w środkowych Włoszech, przez co obszar produkcji pokrywa się z obszarem hodowli trzody chlewnej opasowej we Włoszech. Historia produktu jest związana z rozwojem typowej kultury wiejskiej, wspólną dla całego makroregionu nazywanego Padanią: jest to obszar, który wraz z innymi powiązanymi obszarami dostarcza surowca przetworzonego zgodnie ze starymi tradycjami właściwymi dla danej nazwy. Historyczne odniesienia do „Salamini italiani alla cacciatora” są obecne w tradycji kulinarnej Lombardii, która wciąż jest aktualna. Nazwa produktu wiąże się z porcją jedzenia, które myśliwi tradycyjnie zabierali na polowania. Stosunkowo niedawno również nazwa ta była wymieniana w umowach dwustronnych podpisanych przez Włochy z Francją, Niemcami, Hiszpanią i Austrią w celu ochrony oznaczeń pochodzenia, nazw pochodzenia i innych oznaczeń geograficznych zastrzeżonych dla produktów pochodzących z Włoch.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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