C/2025/2737

12.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2737)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Salamini italiani alla cacciatora”

PDO-IT-1301-AM02 – 17.2.2025

1. **Denumirea produsului**

„Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor – Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea caietului de sarcini al produsului cu DOP „Salamini italiani alla cacciatora”:

— nu include o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

— nu este de natură să anuleze legătura menționată la articolul 5 alineatul (1) litera (b) pentru denumirile de origine protejate sau legătura menționată la articolul 5 alineatul (2) litera (b) pentru indicațiile geografice protejate; ori

— nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea articolului 1*

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 1 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea înlocuiește trimiterea la Regulamentul (CE) nr. 1151/2012 cu trimiterea la Regulamentul (UE) 2024/1143.

Modificarea nu afectează documentul unic.

2. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea precizează că porcinele trebuie să fie și secționate în regiunile Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio și Molise.

Modificarea nu afectează documentul unic.

3. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce un paragraf specific, „Caracteristici genetice”. Este clarificată originea genetică a porcinelor de la care provine materia primă, în privința tipului genetic al porcinelor de reproducție, atât masculi, cât și femele, fiind introduse combinațiile genetice admise. Așadar, este înlocuită referirea la caracteristicile porcinelor utilizate pentru DOP „Prosciutto di Parma” și DOP „Prosciutto di San Daniele”.

Modificarea afectează documentul unic.

4. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce un tabel explicativ al cerințelor genetice referitoare la porcine, fiind indicate combinațiile admise și cele neadmise.

Modificarea nu afectează documentul unic.

5. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce trimiterea la lista tipurilor genetice aprobate de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Modificarea nu afectează documentul unic.

6. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea stabilește că nu pot fi utilizate cărnurile provenite de la vieri și scroafe și de la porcine cu trăsături nefavorabile (PSS).

Modificarea afectează documentul unic.

7. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 7

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce un paragraf specific referitor la „Creștere și hrănire". Sunt introduse fazele cronologice tradiționale ale creșterii porcinelor: alăptare, înțărcare, creștere și îngrășare, fiind, astfel, înlocuită referirea textuală la DOP „Prosciutto di Parma" și „Prosciutto di San Daniele".

Modificarea nu afectează documentul unic.

8. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce dispoziții privind faza de alăptare a purceilor, a cărei durată, de cel puțin 28 de zile, este în conformitate cu dispozițiile secțiunii C din capitolul II din anexa I la Directiva 2008/120/CE. Au fost introduse referiri specifice la purceii alăptați de scroafă sau hrăniți artificial cu lapte, la administrarea de materii prime permise și la utilizarea de minerale, suplimente de vitamine și aminoacizi și aditivi.

Modificarea nu afectează documentul unic.

9. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea stabilește modalitățile și calendarul de aplicare, pe ambele pulpe ale fiecărei porcine, a marcajului de origine tatuat cu cerneală, precum și modelele de marcaj de origine aferente și plăcuța necesară pentru aplicarea marcajului de origine.

Modificarea nu afectează documentul unic.

10. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 10

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce un tabel de referință unde se indică litera care ar trebui utilizată pentru a reprezenta luna nașterii purcelului, de inclus în marcajul de origine tatuat.

Modificarea nu afectează documentul unic.

11. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 11

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce posibilitatea utilizării unor dispozitive de identificare care să înlocuiască sau să însoțească marcajul de origine tatuat cu cerneală aplicat de crescător.

Modificarea nu afectează documentul unic.

12. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 12

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce o regulă pentru stabilirea vârstei, în luni, a porcinelor.

Modificarea nu afectează documentul unic.

13. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 13

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce dispoziții privind faza înțărcării porcinelor. Sunt prevăzute durata fazei, greutatea maximă a purceilor și indicații privind hrănirea. Este introdusă referirea la administrarea hranei uscate, la suplimentarea cu vitamine, minerale și aminoacizi și la utilizarea de aditivi. Este prelungită, de la 80 de zile la 3 luni, faza înțărcării, și este fixată, la 40 kg, limita maximă a greutății la care pot ajunge purceii.

Modificarea afectează documentul unic.

14. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 14

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce dispoziții privind faza de creștere, stabilind durata maximă a acesteia – cinci luni – și majorând, de la 80 la 85 kg, limita maximă a greutății la încheierea fazei.

Este specificată referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă, în conformitate cu articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) 767/2009, fiind eliminată referirea la procentajul de 10 %. Este adăugată în mod expres posibilitatea ca crescătorul să poată administra hrana și sub formă de hrană uscată.

A fost introdus „Tabelul materiilor prime permise”, care trebuie utilizat și pentru faza următoare, și anume îngrășarea, pentru care au fost incluse norme specifice. Sunt modificate denumirile următoarelor materii prime, ținând seama de nomenclatura prevăzută în legislația Uniunii Europene, mai exact în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017:

— „*mais*” (porumb) se înlocuiește cu „*granturco*” (porumb);

— „semola” (griș) se înlocuiește cu „farina” (făină);

— „farina disidrata di medica” (făină deshidratată de lucernă) se înlocuiește cu „erba medica essiccata ad alta temperatura” (lucernă uscată la temperatură ridicată);

— „*expeller di lino*” (turtă de in) se înlocuiește cu „*panello di lino*” (turtă de in) și se adaugă denumirile: „furaje din turtă de semințe de in”, „făină de semințe de in”, „furaje din făină de semințe de in”;

— „marco mele e pere, buccette d’uva o di pomodori quali veicoli d’integratori” (tescovină de mere și de pere, coji de struguri sau de roșii ca suplimente alimentare) se înlocuiește cu „residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele” (reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri);

— „lievito di birra e/o di torula” (drojdie de bere și/sau Torula) se înlocuiește cu „lieviti” (drojdii);

— „farina di estrazione di germe di *mais*” (făină de extracție de germeni de porumb) se înlocuiește cu „farina di germe di *granturco*” (făină de germeni de porumb);

— „distillers” (reziduuri de distilerie) se înlocuiește cu „trebbie e solubili di distilleria essiccati” (borhot și solubile de distilerie uscate).

Sunt eliminate următoarele materii prime:

— „păstăi de roșcovă fără sâmburi”;

— „lizate proteice”;

— „cartof uscat”;

— „manioc”;

— „pulpă de sfeclă presată și însilozată”;

— „făină de susan”;

— „făină de cocos”;

— „făină de carne”.

Este eliminată denumirea „ovăz” din categoria „cereale minore”.

Este modificată cantitatea următoarelor materii prime:

— „zară”, doar în faza de creștere (trece la maximum 250 g de substanță uscată per animal pe zi), rămânând neschimbată dispoziția ca „zerul de lapte” și „zara” să nu depășească 15 litri/animal/zi;

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb” (de la maximum 5 % la maximum 10 %);

— „porumb” (de la maximum 55 % la maximum 65 %);

— „sorg” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „orz” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „grâu” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „triticală” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „pulpă de sfeclă uscată epuizată” (de la maximum 4 % la maximum 10 %);

— „lucernă uscată la temperatură ridicată” (de la maximum 2 % la maximum 4 %);

Se adaugă următoarele materii prime:

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „porumb însilozat”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „urluială integrală din știuleți de porumb”;

— „borhot și solubile de distilerie uscate”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „furaje din turtă de semințe de in, făină de semințe de in, furaje din făină de semințe de in”;

— „lipide cu punct de topire de peste 36 °C”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „produse obținute prin extracție din semințe de rapiță”;

— „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, doar în faza de creștere.

Materia primă „mazăre și/sau alte semințe de leguminoase” este împărțită în două intrări: „mazăre” și „alte semințe de leguminoase”, cantitățile fiind majorate („mazăre” până la 25 % și „alte semințe de leguminoase” până la 10 %).

În ceea ce privește denumirea „urluială de boabe și/sau de știuleți”, a fost adăugată specificarea „de porumb”.

„Făina de extracție de soia” devine parte integrantă din „produse obținute prin extracție din semințele de soia”, iar utilizarea acestei materii prime este uniformizată, cu o limită maximă de 20 %, în faza de creștere și în faza de îngrășare.

„Făina de floarea-soarelui” devine parte integrantă din „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, iar proporția în care poate fi utilizată această materie primă este de maximum 10 %.

În cazul produselor obținute prin extracție din semințele de soia, de floarea-soarelui și de rapiță, în nota 4 la tabel, conținutul maxim de grăsimi brute nu trebuie să depășească 2,5 % din substanța uscată.

Este introdusă posibilitatea utilizării de minerale, vitamine și aditivi.

În nota 2 este precizată definiția pentru „borhot și solubile de distilerie uscate”.

Pe lângă limita maximă de 2 % pentru acidul linoleic, modificarea introduce o limită maximă pentru grăsimi, de 5 % din substanța uscată a rației.

Modificarea afectează documentul unic.

15. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 15

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce o dispoziție care prevede că cel puțin 50 % din substanța uscată a alimentelor consumate anual de porcine trebuie să provină din aria geografică în care sunt crescute porcinele.

Modificarea afectează documentul unic.

16. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 16

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: în cadrul reglementării alimentației porcinelor în faza de îngrășare, modificarea prevede trimiterea la „Tabelul cu materiile prime admise” introdus pentru faza de creștere, precum și unele precizări necesare pentru faza de îngrășare.

Modificarea afectează documentul unic.

17. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 17

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce paragraful „Sacrificarea și tranșarea porcinelor” și rescrie dispoziția referitoare la vârsta minimă a porcinei la momentul sacrificării. Nu modifică vârsta respectivă, însă impune verificarea ei cu ajutorul marcajului de origine tatuat și/sau al dispozitivului de identificare menit a înlocui sau a însoți marcajul de origine tatuat, descrise în partea referitoare la hrănirea și creșterea porcinelor.

Modificarea afectează documentul unic.

18. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 18

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce criteriul pentru calcularea vârstei porcinelor în scopul sacrificării.

Modificarea nu afectează documentul unic.

19. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 19

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea rescrie referirea la faptul că Salamini italiani alla cacciatora este produs din carne din carcase grele de porc – H Heavy.

Modificarea afectează documentul unic.

20. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 20

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește criteriul greutății în viu a porcinelor, de 160 kg ± 10 %, cu greutatea fiecărei carcase, cuprinsă între 110,1 kg și 180,0 kg.

Modificarea afectează documentul unic.

21. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 21

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea precizează că datele referitoare la greutate și la clasificarea carcaselor trebuie verificate la momentul sacrificării.

Modificarea nu afectează documentul unic.

22. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 22

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea precizează că operațiunile de tranșare pot fi efectuate și într-un laborator de tranșare diferit de abatorul unde au fost sacrificate animalele.

Modificarea nu afectează documentul unic.

23. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 23

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: articolul 2 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului a fost eliminat.

Modificarea nu afectează documentul unic.

24. *Modificarea articolului 3*

Modificarea nr. 24

Modificarea vizează articolul 3 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea reduce (de la 195 la 150 ppm) cantitatea maximă de nitrat de sodiu și/sau potasiu care poate fi utilizată.

Modificarea afectează documentul unic.

25. *Modificarea articolului 4*

Modificarea nr. 25

Modificarea vizează titlul articolului 4 din caietul de sarcini al produsului. nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea înlocuiește titlul „Metoda de preparare” cu „Metoda de obținere”.

Modificarea nu afectează documentul unic.

26. *Modificarea articolului 6*

Modificarea nr. 26

Modificarea vizează articolul 6 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea înlocuiește cuvântul *„settimana”* [săptămână] cu *„settima”* [interval de șapte zile], fără a modifica conținutul dispoziției.

Modificarea nu afectează documentul unic.

27. *Modificarea articolului 7*

Modificarea nr. 27

Modificarea vizează articolul 7 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea elimină dispoziția privind activitatea de control.

Modificarea nu afectează documentul unic.

28. *Modificarea articolului 7*

Modificarea nr. 28

Modificarea vizează articolul 7 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea elimină dispoziția privind controalele sanitare.

Modificarea nu afectează documentul unic.

29. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 29

Modificarea vizează titlul articolului 8 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea renumerotează articolul 8 ca articolul 7.

Modificarea nu afectează documentul unic.

30. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 30

Modificarea vizează articolul 8 ultimul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: se elimină cuvintele „menționat la articolul 7”.

Modificarea nu afectează documentul unic.

31. *Introducerea unui articol nou*

Modificarea nr. 31

În caietul de sarcini al produsului a fost introdus un nou articol 8; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: articolul 8 „Dovada originii” a fost introdus în caietul de sarcini al produsului și prevede necesitatea de a monitoriza și de a supune controlului organismului de control toți actorii din cadrul filierei de producție a DOP.

Modificarea nu afectează documentul unic.

32. *Introducerea unui articol nou*

Modificarea nr. 32

În caietul de sarcini al produsului a fost introdus un nou articol 9; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: articolul 9 „Legătura cu mediul” a fost introdus în caietul de sarcini al produsului și reflectă informațiile deja furnizate în documentul unic publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* 2019/C 359/04 din 23.10.2019.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

1601 – Cârnați, cârnăciori, salamuri și produse similare, din carne, din organe, din sânge sau din insecte; preparate alimentare pe baza acestor produse

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul comercializării, „Salamini italiani alla cacciatora” trebuie să prezinte următoarele caracteristici organoleptice, chimice, fizico-chimice și microbiologice:

Caracteristici organoleptice

aspect exterior: formă cilindrică;

consistență: produsul este compact, iar consistența sa nu este elastică;

aspect în secțiune: felia este compactă și omogenă și nu prezintă bucăți aponevrotice vizibile;

culoare: roșu-rubin uniform, cu bucățele de grăsime bine răspândite;

aromă: delicată și caracteristică;

gust: fin și delicat, niciodată acid.

Caracteristici chimice și fizico-chimice:

total proteine: minimum 20 %;

raport colagen/proteine: maximum 0,15;

raport apă/proteine: maximum 2,30;

raport materii grase/proteine: maximum 2,00;

pH: cel puțin 5,3.

Proprietăți microbiologice:

încărcătură microbiană mezofilă: > 1 x 10^7 unități formatoare de colonii/gram, în special de lactobacili și coci.

Produsul finit are un diametru de maximum 60 mm, o lungime de maximum 200 mm și o greutate de maximum 350 de grame.

3.3. *Hrană pentru animale [doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Furaje

Materiile prime pentru porcine provin din aria geografică în care sunt crescute porcinele și prezintă caracteristici calitative adecvate pentru hrănirea sănătoasă și corectă a animalelor. Totuși, în anumiți ani, din motive climatice și comerciale, există riscul să nu fie, efectiv, posibilă obținerea materiilor prime pentru porcine în proporție de 100 % la nivel local. În acest caz, în conformitate cu articolul 47 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2024/1143, calitatea produsului „Salamini italiani alla cacciatora" și legătura acestuia cu teritoriul sunt garantate prin asigurarea faptului că minimum 50 % din substanța uscată a materiilor prime pentru hrana anuală a porcinelor provine din aria geografică de creștere a acestora Hrana poate fi administrată atât în formă lichidă, cât și uscată.

În faza de îngrășare, hrana porcinelor este constituită din materiile prime permise de legislația UE referitoare la hrănirea animalelor. Hrana porcinelor poate fi suplimentată cu vitamine, minerale și aminoacizi, iar aditivii pot fi utilizați în conformitate cu legislația în vigoare.

În faza de creștere sunt permise următoarele materii prime: făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb, porumb, sorg, orz, grâu, triticală, porumb însilozat, urluială integrală din știuleți de porumb, urluială de boabe și/sau de știuleți de porumb, cereale minore, tărâțe de grâu și alte subproduse rezultate din prelucrarea grâului, turtă de in, furaje din turtă de semințe de in, făină de semințe de in, furaje din făină de semințe de in, pulpă de sfeclă uscată epuizată, reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri, zer de lapte, zară, borhot și solubile de distilerie uscate, lucernă uscată la temperatură ridicată, melasă, produse obținute prin extracție din boabele de soia, produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui, produse obținute prin extracție din semințe de rapiță, făină de germeni de porumb, mazăre, alte semințe de leguminoase, drojdii, lipide cu punct de topire de peste 36 °C, făină de pește și soia integrală prăjită și/sau turtă de soia.

În plus, în faza de creștere trebuie să se țină cont de următoarele dispoziții: sunt admise utilizarea mineralelor, suplimentarea cu vitamine și utilizarea aditivilor în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene; ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 45 % din substanța uscată totală.

În faza de îngrășare, trebuie respectate toate dispozițiile prevăzute pentru faza de creștere, cu următoarele excepții: ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 55 % din substanța uscată totală; sunt excluse următoarele materii prime: soia integrală prăjită și/sau turta de soia și făina de pește.

Materii prime

Materia primă utilizată pentru producția de „Salamini italiani alla cacciatora" provine de la porcine din aria geografică de creștere stabilită la punctul 4 descendente din:

(a) vieri din rasele tradiționale Marele Alb italian, Landrace italian și Duroc italian, astfel cum au fost ameliorate în registrul genealogic italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora, și scroafe din rasele tradiționale Marele Alb italian și Landrace italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora;

(b) vieri din rasele tradiționale menționate la litera (a) și scroafe rezultate din încrucișări sau scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca acestea să fie crescute în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Marele Alb, Landrace sau Duroc pentru producția de porci grei și ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(c) vieri și scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca aceștia să fie crescuți în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Marele Alb, Landrace sau Duroc pentru producția de porci grei, ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(d) vieri de celelalte tipuri genetice menționate la litera (c) și scroafe din rasele tradiționale menționate la litera (a).

Nu poate fi utilizată carnea provenită de la:

— vieri și scroafe;

— porcine cu trăsături nefavorabile, în special în ceea ce privește sensibilitatea la stres (PSS – sindromul stresului la porcine).

Vârsta minimă de sacrificare a porcinelor este de 9 (nouă) luni. Carnea utilizată trebuie să provină numai din carcase clasificate H Heavy în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene, cu o greutate a carcasei cuprinsă între minimum 110,1 kg și maximum 180,0 kg.

Produsul „Salamini italiani alla cacciatora” este fabricat din carne slabă obținută din musculatura striată a carcaselor de porcine, grăsime de porc tare, sare, piper zdrobit și/sau măcinat și usturoi.

Nu se poate folosi carne separată mecanic.

Se pot adăuga: vin, zahăr și/sau dextroză și/sau fructoză, culturi starter pentru fermentare, nitrat de sodiu și/sau de potasiu în doză maximă de 150 de părți per milion, nitrit de sodiu și/sau potasiu în doză maximă de 95 de părți per milion, acid ascorbic și sarea sa sodică.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția de „Salamini italiani alla cacciatora” este formată din următoarele etape: pregătirea materiilor prime, măcinarea, malaxarea, umplerea membranelor, uscarea și învechirea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Salamini italiani alla cacciatora” poate fi comercializat în vrac, ambalat în vid sau în atmosferă modificată, întreg, porționat sau feliat.

Operațiunile de ambalare trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată la punctul 4.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea de origine protejată „Salamini italiani alla cacciatora” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, care să poată fi ușor distinse de orice alte mențiuni de pe etichetă, și trebuie să fie urmată imediat de mențiunea „Denominazione di origine protetta” (denumire de origine protejată). În cazul produsului destinat piețelor internaționale, mențiunea „Denumire de origine protejată” poate fi utilizată în limba țării de destinație.

Este interzisă adăugarea oricăror alte mențiuni care nu sunt prevăzute în mod expres.

Cu toate acestea, sunt permise utilizarea unor indicații care fac referire la nume, denumiri comerciale sau mărci private care nu au sens laudativ și care nu pot induce în eroare consumatorii, precum și utilizarea denumirii crescătoriei de porci de la care provine produsul, cu condiția ca materia primă să provină în întregime de la crescătoria respectivă.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Producția de „Salamini italiani alla cacciatora” se desfășoară în aria de producție tradițională, care cuprinde întregul teritoriu al următoarelor regiuni, care corespund exact cu cele din care provin porcinele: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio și Molise.

5. **Legătura cu aria geografică**

Caracteristicile produsului cu denumire de origine protejată depind de condițiile de mediu și de factorii naturali și umani. În special, caracteristicile materiei prime sunt determinate de macrozona geografică delimitată, care corespunde întocmai ariei de producție. Toate acestea, luate împreună, „materie primă-produs-denumire”, sunt legate de evoluția socioeconomică specifică a ariei respective. Într-adevăr, evoluția tehnică a culturilor de cereale și a prelucrării laptelui a determinat orientarea univocă a producțiilor, astfel încât aria de producție se află într-o zonă în care se practică în mod tradițional anumite tipuri de creștere a porcilor. Exploatațiile de porcine din centrul și din nordul Italiei au evoluat de-a lungul timpului, devenind, deja din secolul trecut, o filieră de producție modernă în Emilia Romagna și în Lombardia, de unde această filieră s-a răspândit în zonele limitrofe din centrul și din nordul țării. Mai exact, s-a trecut de la rasele autohtone la rase specializate, obținute prin încrucișări cu tipuri locale, astfel încât materia primă obținută (carcase de porc) răspunde exigențelor legate de prelucrarea în sectorul agroalimentar și conferă produsului finit caracteristici deosebite din punct de vedere calitativ, inclusiv organoleptic.

Notorietatea produsului „Salamini italiani alla cacciatora” este legată de locurile în care era fabricat în mod tradițional acest produs. Potrivit tradiției orale, producția de „salamini” datează din perioada invaziilor longobarzilor în nordul Italiei, zonă din care producția s-a răspândit apoi spre zonele limitrofe din centrul Italiei, astfel încât teritoriul de producție coincide cu cel tipic pentru creșterea porcului gras italian. Istoria produsului este legată de evoluția culturii rurale tipice și comune pentru întreaga macroregiune numită „Padania”, de pe teritoriul căreia (inclusiv din zonele limitrofe ei) provine materia primă prelucrată potrivit tradițiilor consacrate, specifice pentru denumirea în cauză. Referirile istorice la „Salamini italiani alla cacciatora” sunt prezente în tradițiile gastronomice lombarde care s-au păstrat până în zilele noastre. Denumirea se referă la rația tradițională pe care o duceau vânătorii în straițele lor când porneau la vânătoare. În vremuri recente, referiri la denumirea în cauză se regăsesc în acordurile bilaterale semnate de Italia cu Franța, Germania, Spania și Austria în ceea ce privește protecția indicațiilor de proveniență, a denumirilor de origine și a altor denumiri geografice rezervate produselor originare de pe teritoriul Italiei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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