C/2025/2737

12.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2737)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Salamini italiani alla cacciatora“

PDO-IT-1301-AM02 – 17.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHOP Salamini italiani alla cacciatora:

— nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu;

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni spojenie uvedené v článku 5 ods. 1 písm. b) vzťahujúce sa na chránené označenia pôvodu alebo spojenie uvedené v článku 5 ods. 2 písm. b) vzťahujúce sa na chránené zemepisné označenia alebo

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena článku 1*

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 nahrádza nariadením (EÚ) 2024/1143.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článku 2*

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa špecifikuje, že v regiónoch Furlansko-Júlske Benátky, Benátsko, Lombardsko, Piemont, Emilia-Romagna, Umbria, Toskánsko, Marky, Abruzzy, Lazio a Molise sa musí uskutočňovať aj rozrábka ošípaných.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 2*

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá osobitný oddiel o „genetických vlastnostiach“. Zahrnutím povolených genetických kombinácií sa objasnil genetický pôvod ošípaných, z ktorých pochádza surovina, vo vzťahu ku genetickému typu plemenných zvierat, a to samcov aj samíc. Z tohto dôvodu sa nahradil odkaz na vlastnosti ošípaných s CHOP Prosciutto di Parma a CHOP Prosciutto di San Daniele.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 2*

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané s povolenými a nepovolenými kombináciami.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 2*

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá odkaz do zoznamu genetických typov schválený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Zmena článku 2*

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zabraňuje používaniu mäsa z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov (PSS).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Zmena článku 2*

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa osobitná časť o „chove a kŕmení“. Pridali sa tradičné chronologické fázy chovu ošípaných: dojčenie, odstavenie, rast a záverečná fáza výkrmu, čím sa nahrádza odkaz na CHOP Prosciutto di Parma a CHOP Prosciutto di San Daniele.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Zmena článku 2*

Zmena 8

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o fáze dojčenia prasiatok, ktorej trvanie najmenej 28 dní je v súlade s ustanoveniami oddielu C kapitoly II prílohy I k smernici 2008/120/ES. Vložili sa osobitné odkazy na prasiatka dojčené prasnicou alebo umelo kŕmené mliekom, podávanie povolených surovín a používanie minerálnych látok, vitamínových a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Zmena článku 2*

Zmena 9

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa stanovujú metódy a časový harmonogram, pokiaľ ide o aplikovanie atramentového tetovania s označením pôvodu na obe nohy jednotlivých ošípaných, ako aj vzory príslušných tetovaní a štítkov na ich aplikovanie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Zmena článku 2*

Zmena 10

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá referenčná tabuľka, v ktorej sa uvádza, ktoré písmeno by sa malo použiť na označenie mesiaca narodenia prasiatka, ktorý sa má uviesť v tetovaní s označením pôvodu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Zmena článku 2*

Zmena 11

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné zariadenia namiesto tetovania s označením pôvodu, ktoré používa poľnohospodár, alebo v kombinácii s ním.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

12. *Zmena článku 2*

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza pravidlo na určenie veku ošípaných v mesiacoch.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

13. *Zmena článku 2*

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia týkajúce sa fázy odstavenia ošípaných. Zaviedli sa pravidlá upravujúce trvanie tejto fázy, maximálnu hmotnosť prasiatok a kŕmenie. Vložil sa odkaz na podávanie suchého krmiva, používanie vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a používanie kŕmnych doplnkových látok. Obdobie odstavu sa predĺžilo z 80 dní na tri mesiace a maximálna hmotnosť prasiatok bola stanovená na 40 kg.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

14. *Zmena článku 2*

Zmena 14

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia týkajúce sa fázy rastu, pričom sa ňou stanovuje maximálna dĺžka trvania päť mesiacov a zvyšuje sa hmotnosť, ktorú možno dosiahnuť na konci tejto fázy, a to z 80 kg na 85 kg.

Spresnil sa odkaz na tolerancie jednotlivých surovín v súlade s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, pričom sa vypustil odkaz na percentuálnu hodnotu 10 %. Výslovne sa doplnila možnosť, aby poľnohospodár mohol krmivo podávať aj v suchej forme.

Vkladá sa „tabuľka povolených surovín“, ktorá sa má používať aj v ďalšej fáze, t. j. záverečnej fáze výkrmu, pre ktorú sa začleňujú osobitné pravidlá. Boli zmenené názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením (EÚ) 2017/1017:

— „kukurica“ sa v taliančine už neoznačuje ako „*mais*“, ale ako „*granturco*“,

— „krupica“ sa odteraz označuje ako „múčka“,

— „dehydrovaná lucernová múčka“ sa odteraz označuje ako „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“,

— v taliančine sa „ľanové výlisky“ už neoznačujú ako „*expeller di lino*“, ale ako „*panello di lino*“, a doplnilo sa: „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“, „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „jablkové a hruškové výlisky, hroznové alebo paradajkové šupky ako nosiče výživových doplnkov“ sa odteraz označujú ako „ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu“,

— „pivovarské kvasnice a/alebo kvasnice torula“ sa odteraz označujú ako „kvasnice“,

— „extrakčná múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*mais*“) sa odteraz označuje ako „múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*granturco*“),

— „liehovarské mláto“ sa odteraz označuje ako „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Odstránili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované repné rezky“,

— „sezamová múčka“,

— „kokosová extrakčná múčka“,

— „mäsová múčka“.

Z kategórie „menej významné obilniny“ bolo vypustené slovo „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len pre rastovú fázu (ktoré sa mení na maximálne 250 g sušiny na kus a deň), pričom platí, že „srvátka“ a „cmar“ spolu nesmú prekročiť 15 litrov na kus a deň,

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“ (z 5 % na 10 %),

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

— „dehydratované repné rezky“ (zo 4 % na 10 %),

— „lucerna sušená pri vysokej teplote“ (z 2 % na 4 %).

Pridávajú sa tieto suroviny:

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „kukuričná siláž“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

— „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“,

— „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, len na fázu rastu.

Surovina „hrach a/alebo semená ostatných strukovín“ bola rozdelená na dve položky: „hrach“ a „semená ostatných strukovín“ a zvýšili sa množstvá („hrach“ na 25 % a „semená ostatných strukovín“ na 10 %).

Pokiaľ ide o „šrot zo zrna a/alebo klasu“, upresňuje sa, že ide o „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“.

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas fázy rastu aj výkrmu sa štandardizoval na 20 %.

Výraz „slnečnicový šrot“ sa zmenil na „výrobky získané extrakciou zo semien slnečnice“, ktorých použitie sa zvýšilo na 10 %.

V poznámke 4 k tabuľke sa stanovuje maximálny obsah surového tuku nepresahujúci 2,5 % sušiny pre výrobky získané extrakciou sójových bôbov, slnečnicových semien a semena repky olejnej.

Pridala sa možnosť používať minerály, vitamíny a kŕmne doplnkové látky.

V poznámke 2 sa spresnilo vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Okrem maximálneho limitu 2 % pre kyselinu linolovú sa zmenou zavádza maximálny limit pre tuk vo výške 5 % sušiny v strave.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

15. *Zmena článku 2*

Zmena 15

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza požiadavka, že aspoň 50 % sušiny krmiva pre ošípané ročne musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa ošípané chovajú.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

16. *Zmena článku 2*

Zmena 16

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa záverečnej fázy výkrmu odkazuje na „tabuľku povolených surovín“ na fázu rastu, s určitými špecifikáciami potrebnými na záverečnú fázu výkrmu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

17. *Zmena článku 2*

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza oddiel „Zabitie a rozrábka“ a preformuluváva sa ustanovenie týkajúce sa minimálneho veku ošípanej pri zabití, ktoré sa týmto nemení, pričom sa spája s kontrolou prostredníctvom tetovania s označením pôvodu a/alebo identifikačnej pomôcky, ktorá nahrádza tetovanie alebo sa s ním kombinuje, opísaných v časti týkajúcej sa kŕmenia a chovu ošípaných.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

18. *Zmena článku 2*

Zmena 18

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vkladá kritérium na výpočet veku ošípaných na účely zabitia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

19. *Zmena článku 2*

Zmena 19

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa mení formulácia odkazu na skutočnosť, že výrobok „Salamini italiani alla cacciatora“ sa vyrába z mäsa z tiel ťažkých ošípaných – kategórie H Heavy.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

20. *Zmena článku 2*

Zmena 20

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nahrádza kritérium živej hmotnosti ošípanej 160 kg ±10 % individuálnou hmotnosťou tela v rozpätí 110,1 kg až 180,0 kg.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

21. *Zmena článku 2*

Zmena 21

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že údaje o hmotnosti a klasifikácii tela sa musia zisťovať v čase zabitia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

22. *Zmena článku 2*

Zmena 22

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že rozrábka sa môže vykonávať aj v iných rozrábkarňach ako na bitúnku, na ktorom boli zvieratá zabité.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

23. *Zmena článku 2*

Zmena 23

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Vypustil sa článok 2 ods. 3 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

24. *Zmena článku 3*

Zmena 24

Táto zmena sa týka článku 3 tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa mení maximálne množstvo dusičnanu sodného a/alebo draselného, ktoré sa môže použiť, zo 195 na 150 ppm.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

25. *Zmena článku 4*

Zmena 25

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nadpis „Spôsob prípravy“ nahrádza nadpisom „Spôsob výroby“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

26. *Zmena článku 6*

Zmena 26

Táto zmena sa týka článku 6 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa slovo „*settimana*“ (týždeň) nahrádza slovom „*settima*“ (na siedmu) bez zmeny podstaty ustanovenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

27. *Zmena článku 7*

Zmena 27

Táto zmena sa týka článku 7 prvého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmena spočíva vo vypustení ustanovenia o kontrolnej činnosti.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

28. *Zmena článku 7*

Zmena 28

Táto zmena sa týka článku 7 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmena spočíva vo vypustení ustanovenia o kontrole zdravotného stavu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

29. *Zmena článku 8*

Zmena 29

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

30. *Zmena článku 8*

Zmena 30

Táto zmena sa týka článku 8 posledného odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Vypúšťajú sa slová „uvedené v článku 7“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

31. *Vloženie nového článku*

Zmena 31

Do špecifikácie výrobku sa vkladá nový článok 8. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Do špecifikácie výrobku sa vkladá článok 8 „Dôkaz o pôvode“, v ktorom sa uvádza, že je potrebné monitorovať všetky strany vo výrobnom reťazci CHOP a podriadiť ich kontrole kontrolného orgánu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

32. *Vloženie nového článku*

Zmena 32

Do špecifikácie výrobku sa vkladá nový článok 9. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Do špecifikácie výrobku sa vkladá článok 9 „Súvislosť s prostredím“, v ktorom sa preberajú informácie, ktoré už sú uvedené v jednotnom dokumente uverejnenom v *Úradnom vestníku Európskej únie* 2019/C 359/04 z 23. 10. 2019.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

1601 – Párky, salámy a podobné výrobky, z mäsa, mäsových drobov, krvi alebo hmyzu; potravinové prípravky na základe týchto výrobkov

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pri uvádzaní na trh sa „Salamini italiani alla cacciatora“ musia vyznačovať týmito organoleptickými, chemickými, fyzikálno-chemickými a mikrobiologickými vlastnosťami:

organoleptické vlastnosti:

vonkajší vzhľad: valcovitý tvar,

konzistencia: výrobok je kompaktný a má nepružnú konzistenciu

vzhľad po narezaní: plátok je kompaktný a homogénny a bez viditeľných šľachovitých kúskov

farba: jednotné rubínovočervené zafarbenie, s pravidelne rozloženými zrnkami tuku

aróma: jemná a charakteristická

chuť: jemná a lahodná, nikdy kyslá;

chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti:

celkový obsah bielkovín: aspoň 20 %,

pomer kolagénu a bielkovín: najviac 0,15;

pomer vody a bielkovín: najviac 2,30;

pomer tukov a bielkovín: najviac 2,00;

pH: aspoň 5,3.

Mikrobiologické vlastnosti:

stupeň mezofilného mikrobiologického znečistenia: > 1 x 10^7 jednotiek tvoriacich kolóniu/g, s prevahou laktobacilov a kokov.

Konečný výrobok má priemer najviac 60 mm, dĺžku najviac 200 mm a hmotnosť najviac 350 g.

3.3. *Krmivo [len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Krmivo

Suroviny pre ošípané pochádzajú zo zemepisnej oblasti chovu a majú kvalitatívne vlastnosti vhodné na zdravé a správne kŕmenie zvierat. V niektorých rokoch však nemusí byť z klimatických alebo obchodných dôvodov technicky možné získať 100 % surovín pre ošípané z miestnych zdrojov. V týchto prípadoch sa v súlade s článkom 47 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2024/1143 v záujme zabezpečenia prepojenia s územím a kvality výrobku Salamini italiani alla cacciatora vždy zabezpečuje, aby aspoň 50 % sušiny surovín pre ošípané ročne pochádzalo zo zemepisnej oblasti chovu. Krmivo sa môže podávať v tekutej aj suchej podobe.

Počas fázy odstavenia sa strava skladá zo surovín povolených podľa právnych predpisov EÚ o kŕmení hospodárskych zvierat. Stravu ošípaných možno doplniť o vitamíny, minerálne látky a aminokyseliny a kŕmne doplnkové látky sa môžu používať v súlade s platnými právnymi predpismi.

Tieto suroviny je povolené používať vo fáze rastu: kukuričná gluténová múčka alebo krmivo s kukuričným gluténom, kukurica, cirok, jačmeň, pšenica, tritikale, kukuričná siláž, múčka z celého kukuričného klasu, šrot z kukuričného zrna a/alebo klasu, menej významné obilniny, pšeničné otruby a iné vedľajšie produkty zo spracovania pšenice, ľanové výlisky, krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu, dehydrované repné rezky, ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu, mliečne sérum, cmar, sušené liehovarské mláto s výpalkami, lucerna (sušená pri vysokej teplote), melasa, produkty získané extrakciou sójových bôbov, produkty získané extrakciou slnečnicových semien, produkty získané extrakciou semena repky olejnej, hrach, semená ostatných strukovín, kvasnice, tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C, rybia múčka a toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky.

Pri kŕmení počas fázy rastu sa musia zohľadniť aj tieto špecifikácie: Stravu ošípaných možno doplniť o vitamíny a minerálne látky a kŕmne doplnkové látky sa môžu používať v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ. Sušina z obilnín nesmie tvoriť menej ako 45 % celkového množstva.

Počas záverečnej fázy výkrmu sa musia dodržiavať všetky špecifikácie stanovené pre fázu rastu s týmito výnimkami: sušina z obilnín nesmie tvoriť menej ako 55 % celkového množstva; suroviny „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“ a „rybia múčka“ sú vylúčené.

Suroviny

Suroviny na výrobu Salamini italiani alla cacciatora musia pochádzať z ošípaných zo zemepisnej oblasti chovu stanovenej v bode 4, ktoré sú potomkami:

a) kancov tradičných plemien talianske plemeno Large White, talianske plemeno Landrace a talianske plemeno Duroc vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien, a prasníc tradičných plemien talianske plemeno Large White a talianske plemeno Landrace, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien;

b) kancov tradičných plemien uvedených v písmene a) a krížených prasníc alebo prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

c) kancov a prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

d) kancov iných genetických druhov uvedených v písmene c) a prasníc tradičných plemien uvedených v písmene a).

Nesmie sa používať mäso z týchto zvierat:

— z kancov a prasníc,

— z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov, najmä pokiaľ ide o citlivosť na stres (stresový syndróm ošípaných alebo PSS).

Minimálny vek ošípaných pri zabití je 9 (deväť) mesiacov. Mäso, ktoré sa má použiť, musí pochádzať len z tiel klasifikovaných ako H Heavy v súlade s platnými právnymi predpismi Európskej únie s hmotnosťou tela v rozpätí minimálne 110,1 kg až maximálne 180,0 kg.

Salamini italiani alla cacciatora sa vyrábajú z chudého mäsa pochádzajúceho z priečne pruhovaných svalov jatočného tela ošípanej, tučného bravčového mäsa, zo soli, z drveného a/alebo mletého korenia a cesnaku.

Tento výrobok nesmie obsahovať mechanicky separované mäso.

Je povolené použiť víno, cukor a/alebo dextrózu a/alebo fruktózu, kultúry spúšťajúce kvasenie, dusičnan sodný a/alebo draselný, a to najviac 150 ppm, dusitan sodný a/alebo draselný (najviac 95 ppm), kyselinu askorbovú a jej sodnú soľ.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba Salamini italiani alla cacciatora sa skladá z týchto fáz: príprava surovín, mletie, miesenie zmesi, plnenie do čriev, sušenie a dozrievanie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Salamini italiani alla cacciatora sa môžu uvádzať na trh voľne ložené, vo vákuovom balení alebo balené v ochrannej atmosfére, celé, porciované alebo nakrájané na plátky.

Všetky kroky balenia sa musia uskutočňovať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Názov chráneného označenia pôvodu Salamini italiani alla cacciatora musí byť na etikete uvedený zreteľným a nezmazateľným písmom, jednoznačne odlíšiteľným od ostatného textu. Hneď za ním sa musí uviesť text „*Denominazione di origine protetta*“ (chránené označenie pôvodu). V prípade výrobkov určených na medzinárodné trhy môže byť text „*Denominazione di origine protetta*“ uvedený v jazyku krajiny určenia.

Akýkoľvek ďalší opis, ktorý nie je výslovne povolený, je zakázaný.

Je však povolené pridať označenia, ktoré odkazujú na mená, obchodné názvy a súkromné značky pod podmienkou, že nemajú pochvalný charakter ani nemôžu kupujúceho uviesť do omylu. To isté sa týka názvov chovov, z ktorých pochádzajú ošípané použité vo výrobku pod podmienkou, že surovina pochádza výlučne z týchto chovov.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Salamini italiani alla cacciatora sa vyrábajú v tradičnej oblasti výroby, ktorá zahŕňa celé územie týchto regiónov, ktoré presne zodpovedajú regiónom pôvodu ošípaných: Furlansko-Júlske Benátky, Benátsko, Lombardsko, Piemont, Emilia-Romagna, Umbria, Toskánsko, Marky, Abruzzo, Lazio a Molise.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Kvalita výrobku s chráneným označením pôvodu závisí od environmentálnych podmienok, ako aj prírodných a ľudských faktorov. Pre vymedzenú geografickú makrozónu, ktorá presne zodpovedá oblasti výroby, sú typické najmä charakteristické vlastnosti suroviny. Sústava „surovina – výrobok – označenie“ je spojená so špecifickým sociálno-hospodárskym vývojom danej oblasti. Vývoj techník v oblasti pestovania obilnín a spracovania mlieka totiž jasne usmerňoval výrobu, keďže miesta produkcie vznikali v oblastiach so špecifickým tradičným chovom ošípaných. Chovy ošípaných v strede a na severe Talianska sa postupom času vyvíjali a v minulom storočí sformovali v regiónoch Emilia-Romagna a Lombardsko moderné výrobné odvetvie, pričom z týchto regiónov sa toto odvetvie rozšírilo aj do susedných regiónov stredného a severného Talianska. Predovšetkým boli pôvodné plemená nahradené špeciálnymi plemenami, získanými aj krížením s lokálnymi líniami, ktoré poskytujú surovinu (jatočné telá ošípaných), vyhovujúcu potrebám agropotravinárskeho priemyslu a dodávajúcu kvalitatívne a organoleptické vlastnosti konečnému výrobku.

Dobré meno Salamini italiani alla cacciatora je spojené s miestami, na ktorých sa tradične vyrábajú. Traduje sa, že salamini sa vyrábali už za lombardskej invázie do severného Talianska a že z tohto regiónu sa výroba rozšírila do susedných oblastí v strede Talianska, pričom sa oblasť výroby prekrýva s územím chovu ťažkej talianskej ošípanej. História výrobku je spojená s rozvojom typickej vidieckej kultúry, ktorá je spoločná pre celý makroregión označovaný ako „pádsky“: práve z tohto územia a z ďalších pridružených oblastí pochádza surovina, ktorá sa spracúva v súlade s dávnymi tradíciami typickými pre daný názov. Na históriu Salamini italiani alla cacciatora odkazujú lombardské gastronomické tradície, ktoré sa dodnes zachovali. Názov výrobku pochádza z porcie, ktorú si poľovníci zvykli brávať so sebou na lov. Nie tak dávno bol dotknutý názov uvedený v dvojstranných dohodách, ktoré Taliansko podpísalo s Francúzskom, Nemeckom, so Španielskom a s Rakúskom na ochranu označení miesta pôvodu, označení pôvodu a iných zemepisných označení vyhradených pre výrobky s pôvodom na talianskom území.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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