C/2025/2737

12.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2737)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Salamini italiani alla cacciatora“

PDO-IT-1301-AM02 – 17. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za ZOP „Salamini italiani alla cacciatora“:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave iz člena 5(1), točka (b), za zaščitene označbe porekla ali povezave iz člena 5(2), točka (b), za zaščitene geografske označbe ali

— ne predvidevajo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba člena 1*

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se Uredba (EU) št. 1151/2012 nadomesti z Uredbo (EU) 2024/1143.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se določi, da je treba prašiče tudi razkosati v deželah Furlanija - Julijska krajina, Benečija, Lombardija, Piemont, Emilija - Romanja, Umbrija, Toskana, Marke, Abruci, Lacij in Molize.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se vstavi poseben oddelek Genetske značilnosti. Genetsko poreklo prašičev, iz katerih se pridobiva surovina, je bilo pojasnjeno po genetskem tipu plemenskih živali, tako samcev kot samic, z vključitvijo dovoljenih genetskih kombinacij. Sklicevanje na značilnosti prašičev z ZOP „Prosciutto di Parma“ in „Prosciutto di San Daniele“ je bilo zato nadomeščeno.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se vstavi preglednica, v kateri so pojasnjene genetske zahteve za prašiče z dovoljenimi in nedovoljenimi kombinacijami.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se vstavi sklicevanje na seznam genetskih tipov, ki ga je odobrilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo je prepovedana uporaba mesa merjascev in svinj ter prašičev z neželenimi lastnostmi (sindrom stresa pri prašičih ali PSS).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se doda poseben oddelek Reja in krmljenje. Dodane so bile tradicionalne kronološke faze reje prašičev: sesanje, odstavitev, rastno pitanje in končno pitanje, s čimer je bilo nadomeščeno sklicevanje na ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se uvedejo določbe o fazi sesanja pujskov, katere trajanje do najmanj 28 dni je v skladu z določbami oddelka C poglavja II Priloge I k Direktivi 2008/120/ES. Vstavljeni so bili posebni deli o sesanju pujskov, pri svinji ali z umetnim krmljenjem z mlekom, ter dajanju in uporabi dovoljenih surovin, mineralov, vitaminov in aminokislin ter dodatkov.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se določijo metode in časovni okvir za črnilno vtetoviranje znaka porekla na obe stegni vsakega prašiča ter s tem povezani vzorci tetovirnih znakov in tablic za njegovo namestitev.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 10

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se vstavi referenčna preglednica, iz katere je razvidno, katera črka se uporablja za označevanje meseca rojstva pujska, ki se vključi v tetovirni znak porekla.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 11

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se doda možnost uporabe identifikacijskih naprav namesto tetovirnega znaka porekla, ki ga vtetovira kmet, ali skupaj z njim.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 12

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se vstavi pravilo za določanje starosti prašičev v mesecih.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

13. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 13

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se vstavijo določbe o fazi odstavitve prašičev. Uvedena so bila pravila o trajanju te faze, največji teži pujskov in krmljenju. Uvedeno je bilo sklicevanje na dajanje „suhe krme“ ter uporabo vitaminov, mineralov in aminokislin ter dodatkov. Obdobje odstavitve je podaljšano z 80 dni na tri mesece, največja dovoljena teža pujskov pa je 40 kg.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

14. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 14

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se uvedejo določbe o fazi rastnega pitanja, pri čemer se z njo določita najdaljše trajanje pet mesecev in povečanje teže, ki jo je mogoče doseči na koncu faze, z 80 kg na 85 kg.

Navedena so bila dovoljena odstopanja za posamezne surovine v skladu s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009, pri čemer je bila črtana omemba 10 %. Izrecno je bila dodana možnost, da kmet krmo daje tudi v suhi obliki.

Vstavljena je bila preglednica dovoljenih surovin, ki naj bi se uporabljala tudi za naslednjo fazo, tj. fazo končnega pitanja, za katero so bila vključena posebna pravila. Ob upoštevanju nomenklature iz pravil Evropske unije iz Uredbe (EU) št. 68/2013, kakor je bila posodobljena z Uredbo (EU) 2017/1017, so bila spremenjena imena naslednjih surovin:

— „koruza“ se v italijanščini ne imenuje več „mais“, ampak „granturco“,

— „zdrob“ se zdaj imenuje „moka“,

— „dehidrirana lucernina moka“ se zdaj imenuje „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“,

— „lanena pogača“ se v italijanščini ne imenuje več „expeller di lino“, ampak „panello di lino“, dodano pa ji je bilo naslednje: „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“, „krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „jabolčna in hruškova mezga, lupine grozdja ali paradižnika kot nosilke prehranskih dopolnil“ se zdaj imenujejo „sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov“,

— „pivski kvas in/ali torula“ se zdaj imenuje „kvasovke“,

— „zdrob, pridobljen z ekstrakcijo koruznih kalčkov“ (z uporabo besede „mais“ v italijanščini) se zdaj imenuje „zdrob iz koruznih kalčkov“ (z uporabo besede „*granturco*“ v italijanščini),

— „žitne droži“ se zdaj imenujejo „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Črtane so bile naslednje surovine:

— „rožič brez semen“,

— „beljakovinski lizati“,

— „dehidriran krompir“,

— „kasava“,

— „stisnjena in silirana pulpa pese“,

— „sezamova moka“,

— „kokosova moka, pridobljena z ekstrakcijo“,

— „mesna moka“.

Beseda „oves“ je bila črtana iz kategorije „manjše žitarice“.

Spremenjene so bile količine naslednjih surovin:

— „pinjenec“ samo za fazo rastnega pitanja (ki se spremeni na največ 250 g suhe snovi na glavo na dan), ne glede na dejstvo, da „sirotka“ in „pinjenec“ skupaj ne smeta presegati 15 litrov na glavo na dan,

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“ (z do 5 % na do 10 %),

— „koruza“ (z do 55 % na do 65 %),

— „sirek“ (z do 40 % na do 55 %),

— „ječmen“ (z do 40 % na do 55 %),

— „pšenica“ (z do 25 % na do 55 %),

— „tritikala“ (z do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa pese“ (z do 4 % na do 10 %) in

— „lucerna, posušena pri visoki temperaturi“ (z do 2 % na do 4 %).

Dodane so bile naslednje surovine:

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „koruzna silaža“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „zdrob iz celih koruznih klasov“,

— „posušene žitne droži in topni ostanki“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „lipidi s tališčem nad 36 °C“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice“,

— „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, samo za fazo rastnega pitanja.

Surovina „grah in/ali druga semena metuljnic“ je bilo razdeljeno na dva vnosa: „grah“ in „druga semena metuljnic“, količine pa so bile povečane („grah“ do 25 % in „druga semena metuljnic“ do 10 %).

Za „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ je bilo določeno, da se nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“.

Izraz „zdrob iz soje, pridobljen z ekstrakcijo“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sojinih zrn“, delež uporabe v fazi rastnega pitanja in fazi končnega pitanja pa je bil standardiziran na do 20 %.

Izraz „sončnični zdrob“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sončničnih semen“, katerih uporaba se je povečala na do 10 %.

Opomba 4 k preglednici določa najvišjo vsebnost surove maščobe, ki ne presega 2,5 % suhe snovi za proizvode, pridobljene z ekstrakcijo sojinih zrn, sončničnih semen in oljne ogrščice.

Dodana je bila možnost uporabe mineralov, vitaminov in dodatkov.

V opombi 2 je izraz „posušene žitne droži in topni ostanki“ jasneje opredeljen.

Poleg najvišje vsebnosti linolne kisline, ki znaša 2 %, je bila s spremembo uvedena tudi najvišja vsebnost maščobe, ki znaša 5 % suhe snovi v krmi.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

15. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 15

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se uvede zahteva, da vsaj 50 % suhe snovi v prašičji krmi na letni ravni izvira z geografskega območja, na katerem se prašiči redijo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

16. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 16

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: Sprememba pravil o krmljenju prašičev v fazi končnega pitanja se navezuje na Preglednico dovoljenih surovin, vključeno v določbe o fazi rastnega pitanja, z nekaterimi specifikacijami, potrebnimi za fazo končnega pitanja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

17. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 17

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se uvede oddelek Zakol in razkosavanje prašičev in preoblikuje besedilo določbe o minimalni starosti prašiča ob zakolu, ne da bi bila ta spremenjena, pri čemer je povezana s pregledom z uporabo tetovirnega znaka porekla in/ali identifikacijske naprave, ki ga nadomešča ali se uporabi skupaj z njim, opisanem v delu o krmljenju in reji prašičev.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

18. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 18

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se vstavi merilo za izračun starosti prašičev za zakol.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

19. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 19

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se preoblikuje sklicevanje na proizvodnjo „Salamini italiani alla cacciatora“ iz mesa težkih prašičjih trupov – „H (težki)“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

20. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 20

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se merilo žive teže prašiča 160 kilogramov +/– 10 % nadomesti s težo posameznega trupa med 110,1 kg in 180,0 kg.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

21. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 21

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se določi, da je treba podatke o teži in razvrščanju trupov ugotoviti ob zakolu.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

22. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 22

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se določi, da se postopki razkosavanja lahko izvajajo tudi v razsekovalnicah, ki niso klavnica, v kateri so bile živali zaklane.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

23. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 23

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: Člen 2(3) specifikacije proizvoda je bil črtan.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

24. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 24

Sprememba se nanaša na člen 3, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se največja količina natrijevega in/ali kalijevega nitrata, ki se lahko uporabi, spremeni s 195 na 150 ppm.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

25. *Sprememba člena 4*

Sprememba št. 25

Sprememba se nanaša na naslov člena 4 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se naslov Metoda priprave nadomesti z naslovom Metoda proizvodnje.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

26. *Sprememba člena 6*

Sprememba št. 26

Sprememba se nanaša na člen 6, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se beseda „settimana“ [teden] nadomesti z besedo „settima“ [sedmi] brez spremembe vsebine določbe.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

27. *Sprememba člena 7*

Sprememba št. 27

Sprememba se nanaša na člen 7, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se določba o nadzorni dejavnosti črta.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

28. *Sprememba člena 7*

Sprememba št. 28

Sprememba se nanaša na člen 7, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se določba o zdravstvenih pregledih črta.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

29. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 29

Sprememba se nanaša na naslov člena 8 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo se člen 8 preštevilči v člen 7.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

30. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 30

Sprememba se nanaša na člen 8, zadnji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: Besedilo „iz člena 7“ je bilo črtano.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

31. *Uvedba novega člena*

Sprememba št. 31

V specifikacijo proizvoda je bil vstavljen nov člen 8, sprememba pa ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: V specifikacijo proizvoda je bil vstavljen člen 8 Dokazilo o poreklu, ki določa, da je treba vse udeležence v proizvodni verigi ZOP spremljati in da morajo biti pod nadzorom nadzornega organa.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

32. *Uvedba novega člena*

Sprememba št. 32

V specifikacijo proizvoda je bil vstavljen nov člen 9, sprememba pa ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: V specifikacijo proizvoda je bil vstavljen člen 9 Povezava z okoljem, ki odraža informacije, ki so že navedene v enotnem dokumentu, objavljenem v *Uradnem listu Evropske unije* 2019/C 359/04 z dne 23. oktobra 2019.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

1601 – Klobase in podobni proizvodi iz mesa, klavničnih proizvodov, krvi ali insektov; prehrambni proizvodi na osnovi teh proizvodov

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Proizvod „Salamini italiani alla cacciatora“ mora ob dajanju na trg imeti naslednje organoleptične, kemijske, fizikalno-kemijske in mikrobiološke lastnosti:

organoleptične lastnosti:

zunanji videz: valjasta oblika;

konsistenca: proizvod je kompakten, neelastične konsistence;

videz ob razrezu: rezina je kompaktna in homogena ter ne vsebuje vidnih koščkov preprege;

barva: enotna rubinasto rdeča z enakomerno porazdeljenimi zrni maščobe;

vonj: nežen in značilen;

okus: blag in nežen, nikoli kisel;

kemijske in fizikalno-kemijske lastnosti:

beljakovine skupaj: najmanj 20 %;

razmerje kolagen/beljakovine: največ 0,15;

razmerje voda/beljakovine: največ 2,30;

razmerje maščobe/beljakovine: največ 2,00;

pH: najmanj 5,3;

mikrobiološke lastnosti:

vsebnost mezofilnih mikroorganizmov: > 1×10^7 kolonijskih enot/g, zlasti laktobacilov in kokov.

Premer končnega proizvoda je največ 60 mm, dolžina največ 200 mm in teža največ 350 g.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Krma

Surovine za prašičjo krmo izvirajo z geografskega območja reje in imajo kakovostne značilnosti, primerne za zdravo in pravilno krmljenje živali. Vendar v nekaterih letih zaradi podnebnih ali komercialnih razlogov morda tehnično ne bo mogoče pridobiti 100 % surovin za prašičjo krmo na lokalni ravni. V teh primerih je v skladu s členom 47(2) Uredbe (EU) 2024/1143 za zagotovitev povezave z ozemljem in kakovosti proizvoda „Salamini italiani alla cacciatora“ vedno zagotovljeno, da vsaj 50 % suhe snovi surovin za prašičjo krmo na letni ravni izvira z geografskega območja reje. Krma se lahko daje v tekoči ali suhi obliki.

V fazi odstavljanja je krmni obrok sestavljen iz surovin, ki jih dovoljuje zakonodaja EU o krmljenju živine. Krmni obrok prašičev se lahko dopolni z vitamini, minerali in aminokislinami, dodatki pa se lahko uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo.

V fazi rastnega pitanja so dovoljene naslednje surovine: zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena, koruza, sirek, ječmen, pšenica, tritikala, koruzna silaža, zdrob iz celih koruznih klasov, zdrob iz zrnja koruze in/ali koruznih storžev, manjše žitarice, pšenični otrobi in drugi stranski proizvodi predelave pšenice, lanena pogača, krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena in krma iz zdroba iz lanenega semena, dehidrirana pulpa pese, sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov, sirotka, pinjenec, posušene žitne droži in topni ostanki, lucerna (posušena pri visoki temperaturi), melasa, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice, zdrob iz koruznih kalčkov, grah, druga semena metuljnic, kvasovke, lipidi s tališčem nad 36 °C, ribja moka ter pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača.

Pri krmljenju v fazi rastnega pitanja je treba upoštevati tudi naslednje specifikacije: krmni obrok se lahko dopolni z vitamini in minerali, dodatki pa se lahko uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije; suha snov iz žit ne sme predstavljati manj kot 45 % skupnega deleža.

V fazi končnega pitanja je treba upoštevati vse specifikacije, določene za fazo rastnega pitanja, z naslednjimi izjemami: suha snov iz žit ne sme predstavljati manj kot 55 % skupnega deleža; surovini „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“ in „ribja moka“ sta izključeni.

Surovine

Surovina, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Salamini italiani alla cacciatora“, izvira iz prašičev z geografskega območja reje iz točke 4, ki so potomci:

(a) merjascev tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič (large white), italijanski landrace in italijanski duroc, kot so bile izboljšane z italijansko rodovniško knjigo, bodisi čistopasemskih ali križancev med njimi, ter svinj tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič in italijanski landrace, bodisi čistopasemskih ali križancev med njimi;

(b) merjascev tradicionalnih pasem iz točke (a) in svinj križank ali svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo;

(c) merjascev in svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo, ter

(d) merjascev drugih genetskih tipov iz točke (c) in svinj tradicionalnih pasem iz točke (a).

Meso naslednjih živali se ne sme uporabljati:

— merjascev in svinj,

— prašičev z neželenimi lastnostmi, predvsem z občutljivostjo na stres (t. i. sindrom stresa pri prašičih ali PSS).

Minimalna starost prašičev ob zakolu je 9 (devet) mesecev. Meso, ki se uporabi, mora izvirati samo iz trupov, ki so bili v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije uvrščeni v kategorijo „H (težki)“ in katerih masa znaša od 110,1 kilograma do največ 180,0 kilograma.

Proizvod „Salamini italiani alla cacciatora“ se izdeluje iz pustega mesa, pridobljenega iz progastega mišičnega tkiva prašičjega trupa, trde svinjske slanine, soli, stolčenega in/ali mletega popra ter česna.

Ta proizvod ne sme vsebovati mehansko izkoščenega mesa.

Dovoljena je uporaba vina, sladkorja in/ali dekstroze in/ali fruktoze, starterskih kultur, natrijevega in/ali kalijevega nitrata v največjem odmerku 150 ppm, natrijevega in/ali kalijevega nitrita v največjem odmerku 95 ppm, askorbinske kisline in njene natrijeve soli.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Predelava proizvoda „Salamini italiani alla cacciatora“ vključuje naslednje faze: pripravo surovin, sekljanje, mešanje, nadevanje, sušenje in zorenje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvodi „Salamini italiani alla cacciatora“ se lahko prodajajo nepakirani, vakuumsko pakirani ali pakirani v modificirani atmosferi, celi, v kosih ali rezinah.

Postopki pakiranja morajo potekati na območju proizvodnje, kot je opredeljeno v točki 4.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ime zaščitene označbe porekla „Salamini italiani alla cacciatora“ mora biti na etiketi izpisano z razločnimi in neizbrisnimi črkami, tako da se jasno loči od vseh drugih napisov. Takoj za imenom mora biti navedba „Denominazione di origine protetta“ (Zaščitena označba porekla). Če so proizvodi namenjeni za mednarodne trge, je lahko navedba „Zaščitena označba porekla“ v jeziku namembne države.

Prepovedano je dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni.

Dovoljena je uporaba navedb, ki se nanašajo na imena, nazive podjetij in zasebne znamke, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev. Imena prašičerejskih farm, na katerih so bili vzrejeni prašiči, iz katerih izvira proizvod, se lahko uporabljajo, če so uporabljene surovine izključno iz teh farm.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvodi „Salamini italiani alla cacciatora“ se proizvajajo na tradicionalnem območju proizvodnje, ki zajema celotno ozemlje naslednjih dežel, ki natančno ustrezajo deželam, iz katerih izvirajo prašiči: Furlanija - Julijska krajina, Benečija, Lombardija, Piemont, Emilija - Romanja, Umbrija, Toskana, Marke, Abruci, Lacij in Molize.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Lastnosti proizvoda z zaščiteno označbo porekla so odvisne od okoljskih ter naravnih in človeških dejavnikov. Zlasti so lastnosti surovine značilne za opredeljeno geografsko makroobmočje, ki natančno ustreza območju proizvodnje. Surovina, proizvod in označba so tesno povezani z družbeno-gospodarskim razvojem zadevnega območja. Razvoj tehnologije pridelovanja žit in predelave mleka je ustvaril posebno ugodne pogoje za tovrstno proizvodnjo, ki se je uveljavila na območjih, na katerih so se tradicionalno izvajale določene vrste prašičereje. Prašičereja v osrednjem in severnem delu Italije se je z leti razvijala, v zadnjem stoletju pa se je v Emiliji - Romanji in Lombardiji pojavila sodobna proizvodna panoga, ki se je nato razširila v sosednje regije osrednjega in severnega dela Italije. Zlasti so bile avtohtone pasme nadomeščene s specializiranimi pasmami, pridobljenimi tudi s križanjem z lokalnimi pasmami, ki zagotavljajo surovino (prašičje trupe), ki bolj ustreza potrebam živilskopredelovalne industrije in je primerna za to, da končni proizvod dobi svoje posebne lastnosti, vključno z organoleptičnimi lastnostmi.

Sloves proizvoda „Salamini italiani alla cacciatora“ je povezan z območjem, na katerem se tradicionalno proizvaja. Po ustnem izročilu proizvodnja sega v obdobje vdora Langobardov v severno Italijo, od koder se je razširila na sosednja območja osrednjega dela Italije. Območje proizvodnje se je postopoma razširilo na skupino regij, v katerih se običajno redi italijanski težki prašič. Zgodovina proizvoda je povezana z razvojem značilne podeželske kulture, skupne celotni makroregiji, poimenovani „Padanija“. Surovina, ki izvira iz te regije in nekaterih sosednjih regij, se predeluje v skladu s starodavno tradicijo, značilno za ta proizvod. Zgodovinske omembe proizvoda „Salamini italiani alla cacciatora“ so prisotne v lombardijskih gastronomskih izročilih, ki so se ohranila vse do danes. Ime proizvoda izhaja iz obroka, ki so ga lovci, ko so se odpravili na lov, tradicionalno nosili v malhah (izraz „alla cacciatora“ pomeni „kot lovec“). V novejšem času je bila označba vključena v dvostranske sporazume, ki jih je Italija sklenila s Francijo, Nemčijo, Španijo in Avstrijo, da bi zaščitila navedbe porekla, označbe porekla in druge geografske označbe, pridržane za proizvode s poreklom z italijanskega ozemlja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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