C/2025/2737

12.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2737)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Salamini italiani alla cacciatora”

PDO-IT-1301-AM02 – 17 februari 2025

1. **Produktens namn**

”Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringar av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Salamini italiani alla cacciatora”

— innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— innebär inte en risk för att det samband som avses i artikel 5.1 b för skyddade ursprungsbeteckningar eller det samband som avses i artikel 5.2 b för skyddade geografiska beteckningar inte längre uppfylls, eller

— innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 1*

Ändring 1

Ändringen rör artikel 1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts hänvisningen till förordning (EU) nr 1151/2012 med en hänvisning till förordning (EU) 2024/1143.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 2*

Ändring 2

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen specificeras att även styckningen måste äga rum i regionerna Friuli-Venezia Giulia, Venetien, Lombardiet, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzerna, Lazio och Molise.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 2*

Ändring 3

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om genetiska egenskaper. Det genetiska ursprunget för de grisar från vilka råvarorna härrör har klargjorts med avseende på de genetiska typerna för avelsdjuren, både handjur och hondjur, genom att de tillåtna genetiska kombinationerna anges. Hänvisningen till egenskaperna hos grisar för Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB har därför ersatts.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 2*

Ändring 4

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en tabell över de genetiska kraven för grisarna i vilken de tillåtna och icke tillåtna kombinationerna anges.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 2*

Ändring 5

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en hänvisning till den förteckning över genetiska typer som godkänts av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av artikel 2*

Ändring 6

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hindras användning av kött från galtar och suggor samt från grisar med ogynnsamma egenskaper (PSS).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av artikel 2*

Ändring 7

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om uppfödning och utfodring. De traditionella kronologiska faserna i grisuppfödning har lagts till, digivning, avvänjning, tillväxt och gödning, vilket ersätter hänvisningen till Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av artikel 2*

Ändring 8

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om diperioden för smågrisar, som måste vara minst 28 dagar, i överensstämmelse med bestämmelserna i kapitel II avsnitt C i bilaga I till direktiv 2008/120/EG. Särskilda uppgifter har lagts till om smågrisar som dias av suggan eller som ges mjölk artificiellt, utfodring med tillåtna råvaror och användning av mineral-, vitamin- och aminosyratillskott samt tillsatser.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring av artikel 2*

Ändring 9

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs metoderna och tidpunkten för att anbringa tatueringsmärkningen av ursprunget på båda skinkorna på varje gris och tillhörande mallar för märkning och appliceringsplatta.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Ändring av artikel 2*

Ändring 10

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en referenstabell som visar vilken bokstav som ska användas för att ange smågrisens födelsemånad, som ska ingå i tatueringsmärkningen av ursprunget.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Ändring av artikel 2*

Ändring 11

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det blir möjligt att använda identifieringsmetoder i stället för eller i kombination med den tatueringsmärkning av ursprunget som uppfödaren använder.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

12. *Ändring av artikel 2*

Ändring 12

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse för att fastställa grisarnas ålder i månader.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

13. *Ändring av artikel 2*

Ändring 13

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om grisarnas avvänjningsfas. Det införs regler för hur länge denna fas får pågå, för smågrisarnas högsta vikt och för utfodring. En uppgift har lagts till om torrfoder, mineral-, vitamin- och aminosyratillskott och användning av tillsatser. Avvänjningsperioden har förlängts från 80 dagar till tre månader, och den högsta tillåtna vikten för smågrisar har fastställts till 40 kg.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

14. *Ändring av artikel 2*

Ändring 14

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser gällande tillväxtfasen. Den får vara i högst fem månader och den vikt som får uppnås i slutet av fasen ökas från 80 kg till 85 kg.

Hänvisningen till toleranser för enskilda råvaror i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 har förtydligats och uppgiften om en andel på 10 % strukits. Möjligheten för uppfödaren att ge fodret även i torr form har lagts till.

En tabell över tillåtna råvaror har lagts till och ska också användas för den påföljande fasen, dvs. gödningsfasen, för vilken särskilda regler har införts. Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt Europeiska unionens regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”lusern (hetluftstorkad)”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *expeller di lino* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktkött och tomatkött (tomatpressrester) som bärare av förblandningar”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Sesammjöl”.

— ”Extraherat mjöl av kokosnöt”.

— ”Köttmjöl”.

Ordet ”havre” har strukits från kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Kvantiteterna av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag), utan att detta påverkar det faktum att ”vassle” och ”kärnmjölk” sammantaget inte får överstiga 15 liter per djur per dag.

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Triticale” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Hetluftstorkad lusern” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under gödningsfasen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärtor och/eller andra baljväxtfrön” har delats upp i två poster, ”ärtor” respektive ”andra baljväxtfrön”, och kvantiteterna har ökats (för ”ärtor” till upp till 25 % och för ”andra baljväxtfrön” till upp till 10 %).

När det gäller ”mjöl på korn och/eller kolvar” har det specificerats att detta avser ”majskorn och/eller majskolvar”.

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxtfasen och gödningsfasen har standardiserats till upp till 20 %.

”Solrosmjöl” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön”, och användningen har höjts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

Möjligheten att använda mineraler, vitaminer och tillsatser har lagts till.

I anmärkning 2 har definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” förtydligats.

Utöver den högsta tillåtna linolsyrahalten på 2 % införs genom ändringen en högsta fetthalt på 5 % av fodrets torrsubstans.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

15. *Ändring av artikel 2*

Ändring 15

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett krav på att minst 50 % av grisfodrets torrsubstans, utslaget på ett helt år, måste komma från det geografiska område där grisarna föds upp.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

16. *Ändring av artikel 2*

Ändring 16

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hänvisas det i reglerna för utfordring av grisar i gödningsfasen till den tabell över tillåtna råvaror som anges för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

17. *Ändring av artikel 2*

Ändring 17

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs avsnittet ”Slakt och styckning av grisar” och bestämmelsen om lägsta slaktålder för grisarna omformuleras, utan att bestämmelsen ändras. Genom ändringen kopplas lägsta slaktålder samman med en kontroll av den tatueringsmärkning av ursprunget och/eller den identifieringsmetod som ersätter eller kombineras med den tatueringsmärkning av ursprunget som anges i avsnittet om uppfödning och utfodring av grisar.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

18. *Ändring av artikel 2*

Ändring 18

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs kriterier för beräkning av grisarnas slaktålder.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

19. *Ändring av artikel 2*

Ändring 19

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär en omformulering så att ”Salamini italiani alla cacciatora” ska produceras med kött från tunga slaktkroppar av gris (H Heavy).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

20. *Ändring av artikel 2*

Ändring 20

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts kriteriet om en levande vikt för grisen på 160 kg +/– 10 % med en slaktkroppsvikt på mellan 110,1 kg och 180,0 kg.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

21. *Ändring av artikel 2*

Ändring 21

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen specificeras att uppgifter om vikt och klassificering av slaktkroppen ska fastställas vid slakttillfället.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

22. *Ändring av artikel 2*

Ändring 22

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att styckning även får utföras i andra styckningsanläggningar än det slakteri där djuren slaktades.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

23. *Ändring av artikel 2*

Ändring 23

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Artikel 2.3 i produktspecifikationen har strukits.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

24. *Ändring av artikel 3*

Ändring 24

Ändringen rör artikel 3 tredje stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ändras den mängd natriumnitrat och/eller kaliumnitrat som får användas (från 195 till 150 ppm).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

25. *Ändring av artikel 4*

Ändring 25

Ändringen gäller rubriken till artikel 4 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts rubriken ”Beredningsmetod” med ”Produktionsmetod”.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

26. *Ändring av artikel 6*

Ändring 26

Ändringen rör artikel 6 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ordet *settimana* [vecka] med *settima* [sjunde] utan att innehållet i bestämmelsen ändras.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

27. *Ändring av artikel 7*

Ändring 27

Ändringen rör artikel 7 första stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontrollverksamhet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

28. *Ändring av artikel 7*

Ändring 28

Ändringen rör artikel 7 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen tas bestämmelsen om hälsokontroller bort.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

29. *Ändring av artikel 8*

Ändring 29

Ändringen gäller rubriken till artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

30. *Ändring av artikel 8*

Ändring 30

Ändringen rör artikel 8 sista stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Orden ”som anges i artikel 7” har tagits bort.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

31. *Införande av en ny artikel*

Ändring 31

En ny artikel 8 har lagts till i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Artikel 8, ”Bevis på ursprung”, har införts i produktspecifikationen och anger att det är nödvändigt att övervaka samt säkerställa att alla parter i produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen står under kontrollorganets kontroll.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

32. *Införande av en ny artikel*

Ändring 32

En ny artikel 9 har lagts till i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Artikel 9, ”Samband med miljön”, har införts i produktspecifikationen och återspeglar den information som redan lämnats i det sammanfattande dokument som offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* 2019/C 359/04 av den 23 oktober 2019.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

1601 – Korv och liknande produkter av kött, slaktbiprodukter, blod eller insekter; livsmedelsberedningar av dessa produkter

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Vid försäljning ska ”Salamini italiani alla cacciatora” ha följande organoleptiska, kemiska, fysikalisk-kemiska och mikrobiologiska egenskaper:

Organoleptiska egenskaper

Utseende: Cylindrisk form.

Konsistens: Produkten är kompakt med en icke elastisk konsistens.

Snittytans utseende: Snittytan är kompakt och homogen utan synliga bitar av senhinnor.

Färg: Jämn rubinröd, med jämnt fördelade fettpartiklar.

Arom: Delikat och karaktäristisk.

Smak: Mild och delikat, aldrig syrlig.

Kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper

Totalt protein: Minst 20 %.

Förhållande kollagen/proteiner: Högst 0,15.

Förhållande vatten/proteiner: Högst 2,30.

Förhållande fett/proteiner: Högst 2,00.

pH: 5,3 eller högre.

Mikrobiologiska egenskaper:

Halt av mesofila bakterier: > 1 x 10^7 kolonibildande enheter per gram, huvudsakligen mjölksyrabakterier och coccusbakterier.

Slutprodukten har en diameter på högst 60 mm, längd på högst 200 mm och vikt på högst 350 g.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Foder

Råvarorna för grisarna kommer från det geografiska området för uppfödningen och har kvalitetsegenskaper som lämpar sig för en hälsosam och korrekt utfodring av djuren. Vissa år kan det dock vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade eller kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av råvarorna för grisarna lokalt. För att garantera sambandet med området och kvaliteten hos ”Salamini italiani alla cacciatora” säkerställs i sådana fall alltid, i enlighet med artikel 47.2 i förordning (EU) 2024/1143, att minst 50 % av torrsubstansen i råvarorna för grisarna, utslaget på ett helt år, kommer från det geografiska området för uppfödningen. Fodret kan ges i både torr och flytande form.

Under avvänjningsfasen utgörs fodret av de råvaror som är tillåtna enligt EU:s lagstiftning om utfodring av djur. Grisarnas foder får kompletteras med vitaminer, mineraler och aminosyror, och tillsatser får användas i enlighet med gällande lagstiftning.

Följande råvaror är tillåtna under tillväxtfasen: majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder, majs, sorghum, korn, vete, triticale, majsensilage, majsmjöl på hela kolvar, mjöl på majskorn och/eller majskolvar, mindre vanliga spannmålsslag, vetekli och andra biprodukter från bearbetning av vete, linfröexpeller, foderlinfröexpeller, linfrömjöl, linfrömjölfoder, torkad betmassa, fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som förblandningsbärare, vassle, kärnmjölk, torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering, lusern (hetluftstorkad), melass, produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön, produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön, majsgroddsmjöl, ärtor, andra baljväxtfrön, jäst, lipider med en smältpunkt över 36 °C, fiskmjöl samt hela rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller.

Vid utfodringen under tillväxtfasen måste hänsyn också tas till följande specifikationer: Fodret får kompletteras med vitaminer och mineraler, och tillsatser får användas i enlighet med gällande EU-lagstiftning. Torrsubstansen av spannmål får inte understiga 45 % av den totala mängden.

Under gödningsfasen ska alla specifikationer som fastställts för tillväxtfasen följas, med följande undantag: Torrsubstansen av spannmål får inte understiga 55 % av den totala mängden. Råvarorna ”rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” och ”fiskmjöl” får inte användas.

Råvara

Den råvara som används för att framställa ”Salamini italiani alla cacciatora” kommer från grisar från det geografiska område för uppfödningen som fastställs i punkt 4 och som är avkomma till:

a) Galtar av de traditionella raserna italiensk large white, italiensk landrace och italiensk duroc, avlade enligt den italienska stamboken, antingen renrasiga eller korsningar av dessa, och suggor av de traditionella raserna italiensk large white och italiensk landrace, antingen renrasiga eller korsningar av dessa.

b) Galtar av de traditionella raser som nämns i led a och korsningssuggor eller suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga grisar, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken.

c) Galtar och suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga grisar, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken.

d) Galtar av de andra genetiska typer som nämns i led c och suggor av de traditionella raser som nämns i led a.

Kött från följande får inte användas:

— Galtar och suggor.

— Grisar med ogynnsamma egenskaper, särskilt stresskänslighet (porcine stress syndrome, PSS).

Grisarnas minimiålder vid slakt är nio månader. Det kött som ska användas får endast komma från slaktkroppar klassificerade som H Heavy i enlighet med gällande EU-lagstiftning, med en slaktkroppsvikt på minst 110,1 kg och högst 180,0 kg.

”Salamini italiani alla cacciatora” är gjorda av magert tvärstrimmigt muskelkött från grisens slaktkropp, ryggspäck, salt, grovmald och/eller malen peppar och vitlök.

Maskinurbenat kött får inte ingå i produktsammansättningen.

Det är tillåtet att använda vin, socker och/eller dextros och/eller fruktos, jästkulturer för att starta jäsningsprocessen, natriumnitrat och/eller kalium, högst 150 ppm, natriumnitrit och/eller kaliumnitrit, högst 95 ppm, askorbinsyra och natriumsalt.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Tillverkningen av ”Salamini italiani alla cacciatora” omfattar följande steg: beredning av råvaror, malning, blandning, stoppning, torkning och mogning.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Salamini italiani alla cacciatora” kan saluföras i lösvikt, vakuumförpackad eller förpackad i skyddande atmosfär, hel, delad eller skivad.

Alla förberedelser för saluföring ska ske i det geografiska område som definieras i punkt 4.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Salamini italiani alla cacciatora” ska anges med tydliga och outplånliga bokstäver på etiketten och vara urskiljbart från övriga uppgifter. Beteckningen ska direkt följas av uppgiften *Denominazione di origine protetta* (”Skyddad ursprungsbeteckning”). För produkter som är avsedda för internationella marknader får uppgiften ”Skyddad ursprungsbeteckning” förekomma på mottagarlandets språk.

Det är förbjudet att lägga till uppgifter som inte uttryckligen är tillåtna.

Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, firmanamn eller privata varumärken, förutsatt att dessa uppgifter inte har berömmande värde och inte vilseleder köparen. Likaså får namnet på de uppfödningsanläggningar som grisarna kommer ifrån läggas till, förutsatt att hela råvaran kommer från anläggningarna i fråga.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

”Salamini italiani alla cacciatora” tillverkas i det traditionella tillverkningsområdet, som omfattar följande regioner i sin helhet, vilka exakt motsvarar de regioner som grisarna kommer ifrån: Friuli-Venezia Giulia, Venetien, Lombardiet, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzerna, Lazio och Molise.

5. **Samband med det geografiska området**

Kvaliteten på produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen har samband med miljön samt naturliga och mänskliga faktorer. Framför allt råvarans egenskaper är kopplade till det avgränsade geografiska makroområdet som exakt motsvarar produktionsområdet. Den socio-ekonomiska utvecklingen i området har varit av avgörande betydelse för utvecklingen av den aktuella råvaran, den aktuella produkten och den aktuella beteckningen. Utvecklingen av spannmålsodlings- och mjölkbearbetningstekniker har tydligt påverkat produktionen och lett till att produktionsanläggningarna vuxit fram i de områden där den typiska grisuppfödningen har funnits. Grisuppfödningen i centrala och norra Italien har utvecklats genom åren och har sedan förra seklet kommit att bli moderna produktionsanläggningar i Emilia-Romagna och Lombardiet. Från dessa regioner har produktionen spridit sig till angränsande regioner i de centrala och norra delarna av landet. I synnerhet har de inhemska raserna minskat till förmån för specialiserade raser som man har fått fram genom korsning med lokala raser, vilket ger en råvara (slaktkropp från gris) som motsvarar livsmedelssektorns behov och som ger slutprodukten dess kvalitativa och organoleptiska egenskaper.

Det renommé som ”Salamini italiani alla cacciatora” har är kopplat till de platser där den traditionellt tillverkas. Enligt den muntliga traditionen började salamini tillverkas under lombardernas invasion av norra Italien. Därifrån spred sig produktionen till angränsande områden i centrala Italien, så att produktionsområdet sammanföll med det område där de italienska tunga grisarna föds upp. Produktens historia är kopplad till en typisk landsbygdsutveckling som ser likadan ut i hela det avgränsade makroområdet som går under benämningen ”Padanien”. Det är härifrån och från andra liknande områden som råvaran kommer och som sedan bereds enligt gamla traditioner som är specifika för produkten i fråga. De historiska referenserna till ”Salamini italiani alla cacciatora” finns i de lombardiska gastronomiska traditioner som upprätthålls än i dag. Produktens namn härrör från den mat som jägarna traditionellt hade med sig i jägarväskan när de gav sig ut. Beteckningen nämns också i de bilaterala avtal som Italien har undertecknat med Frankrike, Tyskland, Spanien och Österrike för att skydda härkomstbeteckningar, ursprungsbeteckningar och andra geografiska beteckningar som är förbehållna produkter som härrör från det italienska territoriet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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