



Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BOB "SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 359 van de Europese Unie van 13 oktober 2019 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (2019/C 359/04)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie¹.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de DOOR-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

"SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA"
EU-nr.: PDO-IT-01301-AM01 – 5.4.2019

BOB (X)	BGA ()
---------	---------

1. Naam/namen

"Salamini italiani alla cacciatora"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Wanneer het product voor menselijke consumptie wordt aangeboden, moeten de "Salamini italiani alla cacciatora" de volgende organoleptische, chemische, fysisch-chemische en microbiologische kenmerken hebben:

Organoleptische kenmerken:

Uiterlijk voorkomen: cilindrische vorm

Consistentie: het product is compact, met een niet elastische consistentie

Uiterlijk voorkomen bij dwarsdoorsnede: de plakken zijn compact en homogeen en vertonen geen zichtbare stukjes peesvlees

Kleur: gelijkmatig robijnrood met goed verspreide vetdeeltjes

Geur: delicaat en karakteristiek

Smaak: zacht en delicaat, nooit zuur;

¹ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.



Chemische en fysisch-chemische kenmerken:

Totaal eiwitgehalte: minimaal 20%
Verhouding collageen/eiwit: ten hoogste 0,15
Verhouding water/eiwit: ten hoogste 2,30
Verhouding vet/eiwit: ten hoogste 2,00
pH: ten minste 5,3;

Microbiologische eigenschappen:

Aantal mesofiele bacteriën: $> 1 \times 10$ kolonievormende eenheden/gram met voornamelijk melkzuurbacteriën en kokken.

Het eindproduct heeft een maximale diameter van 60 mm, een maximale lengte van 200 mm en een maximumgewicht van 350 g.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

“Salamini italiani alla cacciatora” worden bereid met mager vlees van dwarsgestreept spierweefsel van het varkenskarkas, hard varkensvet, zout, gebroken en/of gemalen peper en knoflook.

Dit product mag geen separatorvlees bevatten.

Toegestaan is het gebruik van wijn, suiker en/of dextrose en/of fructose, culturen om de fermentatie op gang te helpen, natriumnitrat en/of kaliumnitrat tot maximaal 195 ppm, natriumnitriet en/of kaliumnitriet tot maximaal 95 ppm, ascorbinezuur en natriumzout.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het productieproces van “Salamini italiani alla cacciatora” omvat de volgende stappen: bereiding van grondstoffen, malen, mengen, vullen, drogen en rijpen.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

“Salamini italiani alla cacciatora” mogen in bulk in de handel worden gebracht, vacuümverpakt of verpakt onder beschermende atmosfeer, geheel, in stukken of in plakken. Het verpakken mag uitsluitend plaatsvinden in het onder punt 4 omschreven afgebakende productiegebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De naam van de beschermde oorsprongsbenaming “Salamini italiani alla cacciatora” moet duidelijk en onuitwisbaar op het etiket worden vermeld en duidelijk gescheiden zijn van elk ander opschrift. Het moet onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding “Denominazione di origine protetta” (beschermde oorsprongsbenaming). Bij producten die bestemd zijn voor de internationale markt, mag de vermelding “Denominazione di origine protetta” in de taal van het land van bestemming worden vertaald.

Toevoeging van niet uitdrukkelijk toegestane kwalificaties is verboden.

Het gebruik van aanduidingen die refereren aan namen, bedrijfsnamen of merknamen is wel toegestaan, op voorwaarde dat deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de koper zouden kunnen misleiden. Hetzelfde geldt in voorkomend geval voor de namen van de bedrijven waar de varkens zijn gehouden die bij de bereiding van het product zijn gebruikt, op voorwaarde dat de grondstof volledig afkomstig is van de betrokken bedrijven.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

“Salamini italiani alla cacciatora” worden geproduceerd in het traditionele productiegebied dat alle volgende regio's omvat, die exact overeenkomen met de regio's van oorsprong van de varkens: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardije, Piëmont, Emilia-Romagna, Umbrië, Toscane, Marche, Abruzzo, Lazio en Molise.

5. Verband met het geografische gebied

De eigenschappen van het product met de beschermde oorsprongsbenaming zijn het gevolg van klimaatomstandigheden en natuurlijke en menselijke factoren. De kenmerken van de grondstof zijn met name eigen aan de afgebakende geografische macrozone, die exact overeenkomt met het productiegebied. De reeks “grondstof-product-benaming” is verbonden met de specifieke sociaaleconomische ontwikkeling van het betrokken gebied. De ontwikkeling van de technieken voor graanteelt en de verwerking van melk heeft de productie duidelijk beïnvloed doordat er productieterrinen in



gebruik zijn genomen in gebieden die traditioneel worden gebruikt door specifieke vormen van varkenshouderij. De varkenshouderijen in Centraal- en Noord-Italië hebben zich in de loop der tijd ontwikkeld tot de moderne productieketen die ze sinds de vorige eeuw zijn in Emilia-Romagna en Lombardije. Vanuit deze twee provincies heeft de productieketen zich uitgebreid naar de aangrenzende centrale en noordelijke regio's. Inheemse rassen hebben met name plaatsgemaakt voor gespecialiseerde rassen, die ook zijn verkregen door kruising met lokale dieren. Deze leveren een grondstof (varkenskarkassen) die beantwoordt aan de behoeften van de agrovoedingssector en die het eindproduct zijn kwaliteitskenmerken en organoleptische kenmerken geeft.

De bekendheid van de "Salamini italiani alla cacciatora" is gelinkt aan de plaatsen waar zij traditioneel worden geproduceerd. In de mondelinge traditie werd al melding gemaakt van de *salamini* ten tijde van de Lombardische invasie van Noord-Italië. Vanuit die regio heeft de productie zich uitgebreid naar gebieden die grenzen aan het Centraal-Italië, waardoor het productiegebied overeenkomt met het territorium van de Italiaanse zware varkens. De geschiedenis van het product hangt samen met de ontwikkeling van een typische plattelandscultuur die eigen is aan de hele macroregio, die de naam "Padania" draagt: uit dit gebied en andere geassocieerde gebieden is de grondstof afkomstig die wordt bewerkt volgens de oude tradities die specifiek zijn voor de betrokken benaming. De historische verwijzingen naar "Salamini italiani alla cacciatora" komen voor in de gastronomische tradities van Lombardije die tot op heden bestaan. Het product ontleent zijn naam aan de voeding die jagers op hun tochten traditioneel meenamen in hun knapzak. Meer recent werd de betrokken benaming vermeld in de bilaterale overeenkomsten die Italië met Frankrijk, Duitsland, Spanje en Oostenrijk heeft ondertekend met het oog op de bescherming van de aanduidingen van herkomst, oorsprongsbenamingen en andere geografische aanduidingen die zijn voorbehouden voor producten van oorsprong uit Italië.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door de startpagina van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op "Qualità" (rechtsboven), vervolgens op "Prodotti DOP, IGP e STG" (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".