C/2025/2736

12.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 artikli 5 lõikega 4 ([1])

(C/2025/2736)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Prosciutto di Carpegna“

PDO-IT-1496-AM01 – 17.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Prosciutto di Carpegna“ tootespetsifikaadi muudatused:

— ei hõlma kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

— nendega ei kaasne risk, et artikli 5 lõike 1 punktis b osutatud seos kaitstud päritolunimetuste puhul või artikli 5 lõike 2 punktis b osutatud seos kaitstud geograafiliste tähiste puhul muutub kehtetuks, ning

— nendest ei tulene täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku ning koonddokumendi punkte 3.3 ja 3.4.

Kirjeldus. Muudatusega täpsustatakse, et ka sigade tükeldamine peab toimuma Lombardia, Emilia Romagna ja Marche maakonnas.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eraldi lõik geneetiliste omaduste kohta. Selgitatud on tooraine geneetilist päritolu seoses aretusloomade geneetilise tüübiga, käsitledes nii isaseid kui ka emaseid loomi ning esitades lubatud geneetilised kombinatsioonid. Muudatus annab võimaluse hinnata mõlemast soost aretuslooma tõugu ja geneetilist tüüpi. Seetõttu on tekstis asendatud kaitstud päritolunimetustega „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ toodete valmistamiseks kasutatavaid tõuge puudutav viide.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse tabel, mis selgitab sigade suhtes kehtivaid geneetilisi nõudeid, näidates ära lubatud ja lubamatud kombinatsioonid.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse viide põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeeriumi heakskiidetud geneetiliste tüüpide loetelule.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega keelatakse kasutada kultide, emiste ja vastunäidustatud omadustega (sigade stressisündroom ehk PSS) sigade reietükke.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eraldi punkt sätete kohta, mis käsitlevad kasvatamis- ja söötmisviisi. Seetõttu on tekstis asendatud viide kaitstud päritolunimetuste „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ tootespetsifikaatidele.

Lisatud on sigade kasvatamise traditsioonilised kronoloogilised etapid (imetamis-, võõrutus-, kasvu- ja nuumamisetapp).

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse sätted põrsaste imetamisperioodi kohta, nähes ette, et selle kestus peab olema kuni 28 päeva, mis on kooskõlas nõukogu direktiivi 2008/120/EÜ I lisa II peatüki C jao sätetega. Lisatud on ka viited põrsaste imetamisele emise poolt või kunstlikult piimaga söötmisele, lubatud söödamaterjalidega söötmisele ning mineraalainete, vitamiini- ja aminohappelisandite ning lisaainete kasutamisele.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega sätestatakse (iga) sea kummalegi tagareiele tindiga päritolukoha templijäljendi lisamise meetodid ja ajastus ning asjaomase templijäljendi ja selle lisamiseks kasutatava templiplaadi näidis.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

9. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse tabel, milles on näidatud, mis tähte tuleb päritolukoha templijäljendi puhul kasutada põrsa sünnikuu tähistamiseks.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

10. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse võimalus kasutada põllumajandustootja lisatava päritolukoha templijäljendi asemel või koos sellega identifitseerimisseadmeid.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

11. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eeskiri sigade vanuse määramiseks kuudes.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

12. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse sätted sigade võõrutusetapi kohta. Kehtestatud on eeskirjad, mis käsitlevad selle etapi kestust, põrsaste maksimumkaalu ja söötmist. Lisatud on viide koresööda andmisele, vitamiini-, mineraali- ja aminohappelisandite ning lisaainete kasutamisele. Võõrutusetapi kestust on pikendatud 80 päevalt kolmele kuule ja põrsaste maksimumkaaluks on määratud 40 kg.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

13. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse sätted kasvuetapi kohta, kehtestades selle maksimaalseks kestuseks viis kuud ja tõstes etapi lõpuks saavutatava kaalu ülempiiri 80 kg-lt 85 kg-le.

Täpsustatud on viidet lubatud hälbe kohta, sätestades, et üksikute söödamaterjalide puhul on lubatud hälve vastavalt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktile b, jättes välja viite protsendimäärale 10 %. Lisatud on säte, mis näeb põllumajandustootjale sõnaselgelt ette võimaluse anda sööta ka kuivalt.

Lisatud on tabel „Lubatud söödamaterjalid“, mida kasutatakse ka järgmises ehk nuumamisetapis. Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017:

— maisile ei viidata enam itaalia keeles sõnaga „mais“, vaid sõnaga „granturco“;

— durumnisujahule viidatakse nüüd sõnaga „lihtjahu“;

— kuivatatud lutsernijahule viidatakse nüüd sõnadega „lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud)“;

— linaseemekoogi puhul ei kasutata itaalia keeles enam nimetust „expeller di lino“, vaid nimetust „panello di lino“, millele on lisatud ka linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— nimetuse „õuna ja pirni pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „puuviljapulp ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained“;

— nimetuse „õlle- ja/või *torula* pärm“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „pärmid“;

— nimetuse „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (milles on kasutatud itaalia keeles sõna „mais“) asemel kasutatakse nüüd nimetust „maisiidusrott“ (kasutades itaaliakeelset sõna „granturco“);

— nimetuse „destilleerimisjäägid“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemnestatud jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— pressitud ja sileeritud peedi pulp;

— seesamijahu;

— ekstraheeritud kookosejahu;

— lihajahu (ainult juhul, kui see on hea kvaliteediga ja liidu õigusega lubatud).

Kategooriast „vähem tähtsad teraviljad“ on välja jäetud sõna „kaer“.

Muudetud on järgmiste söödamaterjalide piirkogust:

— petipiim – üksnes kasvuetapi puhul (nüüd lubatud kuni 250 grammi kuivaines ühe looma kohta päevas), ilma et see mõjutaks nõuet, mille kohaselt vadaku ja petipiima kogus ei tohi kokku ületada 15 liitrit looma kohta päevas;

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (enne kuni 5 %, nüüd kuni 10 %);

— mais (enne kuni 55 %, nüüd kuni 65 %);

— sorgo (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— oder (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— nisu (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— tritikale (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— „veetustatud peedipulp“ (enne kuni 4 %, nüüd kuni 10 %);

— „lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud)“ (enne 2 %, nüüd kuni 4 %).

Lisatud on järgmised söödamaterjalide nimetused:

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (ka nuumamisetapi puhul);

— maisisilo (ka nuumamisetapi puhul);

— tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapi puhul);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C (ka nuumamisetapi puhul);

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

— röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook (ainult kasvuetapi puhul).

Söödamaterjalide kirje „herned ja/või muud kaunviljade seemned“ on jagatud kaheks kirjeks – „herned“ ja „muud kaunviljade seemned“ – ning piirkoguseid on suurendatud (nüüd on lubatud maksimaalne osakaal herneste puhul 25 % ja muude kaunviljade seemnete puhul 10 %).

Mis puutub nimetusse „tera- ja/või tõlvikujahu“, siis on see asendatud täpsema nimetusega „maisitera- ja/või maisitõlvikujahu“.

Nimetuse „ekstraheeritud sojajahu“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „sojaubade ekstraheerimisel saadud tooted“ ning selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 20 % nii kasvuetapi kui ka nuumamisetapi puhul.

Nimetus „päevalillejahu“ on asendatud nimetusega „päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted“ ja selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 10 %.

Tabeli märkuses 4 on sätestatud, et sojaubade, päevalilleseemnete ja rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul ei tohi kogurasvasisaldus kuivaines olla rohkem kui 2,5 %.

Lisatud on võimalus kasutada mineraalaineid, vitamiine ja söödalisandeid.

Märkuses 2 on selgemalt määratletud mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Lisaks linoolhappe sisalduse ülempiirile 2 % (sööda kuivmassi kohta) kehtestatakse muudatusega rasvasisalduse ülempiir 5 % (sööda kuivmassi kohta).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

14. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse nõue, et vähemalt 50 % sigade söödast (kuivmassi kohta) aastas peab pärinema sellest geograafilisest piirkonnast, kus sigu kasvatatakse.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

15. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eeskirjades, mis käsitlevad sigade söötmist nuumamisetapis, viide eespool, kasvuetapi osas hõlmatud tabelile „Lubatud söödamaterjalid“, koos teatavate nuumamisetapiga seotud vajalike täpsustustega.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

16. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 16

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse punkt „Sigade tapmine ja tükeldamine“ ning sõnastatakse ümber säte minimaalse tapavanuse kohta (seda sisuliselt muutmata), sidudes selle nõudega vanust kontrollida, kasutades selleks päritolukoha templijäljendit ja/või seda asendavat või sellega koos kasutatavat identifitseerimisseadet, mida on kirjeldatud sigade söötmist ja kasvatamist käsitlevas osas.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

17. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 17

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse kriteerium sigade tapavanuse arvutamiseks.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

18. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 18

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega asendatakse kriteerium, mille kohaselt peab sigade eluskaal olema 160 kg (lubatud hälve ± 10 %), kriteeriumiga, mille kohaselt peab iga rümba kaal olema vahemikus 110,1–168,0 kg.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

19. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 19

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega täpsustatakse tekstis, millistesse määruse (EL) nr 1308/2013 kohastesse klassidesse võivad lubatavad kategooria „H – Heavy“ rümbad kuuluda, kooskõlas koonddokumendi ja tootespetsifikaadis viidatud tootespetsifikaatide sätetega. Asendatud on Euroopa Liidu õigusakti viide.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

20. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 20

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega täpsustatakse, et kaalu ja rümba klassifitseerimisega seotud andmed tuleb kindlaks teha tapmise ajal.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

21. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 21

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega täpsustatakse, et tükeldamine võib toimuda ka muudes lihalõikusettevõtetes, mitte ainult tapamajas, kus loomad tapeti.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

22. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 22

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse erisätted identifitseerimistempli graafilise kuju ja mõõtmete kohta ning selle kohta, kuidas tempel tapamajas sobivatele reietükkidele kanda.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

23. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 23

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse võimalus kasutada tapamaja identifitseerimistempli asemel või koos sellega identifitseerimisseadmeid.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

24. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 24

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 viiendat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega tühistatakse artikli 2 viies lõik.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

25. *Artikli 4 muutmine*

Muudatus 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 teist ja kolmandat lõiku ning koonddokumendi punkte 3.3 ja 5.2.

Kirjeldus. Muudatusega täpsustatakse, et tapamajast või tükeldamiskohast saabunud reietükke tuleb hakata laagerdamisrajatises töötlema 120 tunni jooksul alates tapmisest, muutmata tootespetsifikaadiga ette nähtud temperatuuritingimusi.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

26. *Artikli 4 muutmine*

Muudatus 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 kuuendat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse trimmimine ka pärast teist soolamist ja enne laagerdamisetapi lõppu.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

27. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Laagerdumisruumi temperatuuri puudutava muudatusega suurendatakse temperatuuri ülempiiri 20 °C-lt 22 °C-le.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

28. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 28

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Laagerdumisruumi suhtelist niiskust puudutava muudatusega asendatakse suhtelise niiskuse vahemik 65–80 % vahemikuga 40–70 %.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

29. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 29

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ning koonddokumendi punkte 3.2 ja 5.2.

Kirjeldus. Muudatusega pikendatakse toote „Prosciutto di Carpegna“ minimaalset laagerdumisperioodi 13 kuult 14 kuuni.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

30. *Artikli 7 muutmine*

Muudatus 30

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega tühistatakse artikkel 7.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

31. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 31

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega muudetakse artikli nummerdust: artiklist 8 saab artikkel 7.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

32. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 32

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 neljandat lõiku ning koonddokumendi punkte 3.2 ja 3.5.

Kirjeldus. Muudatusega pikendatakse vaakumpakendisse või gaasikeskkonda pakendatava singi (sealhulgas viilutatuna) minimaalset laagerdumisperioodi 14 kuult 15 kuuni.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

33. *Uus artikkel 8*

Muudatus 33

Muudatusega lisatakse tootespetsifikaati uus artikkel 8, mis kattub koonddokumendi punktiga 5.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eraldi artikkel – artikkel 8 „Seos keskkonnaga“ –, mis vastab teabele, mis on juba esitatud 12. augusti 2009. aasta *Euroopa Liidu Teatajas* 2009/C 189 avaldatud koonddokumendis.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

34. *Uus artikkel 9*

Muudatus 34

Muudatusega lisatakse tootespetsifikaati uus artikkel 9, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse artikkel 9 „Päritolutõend“, milles täpsustatakse vajadust tagada kõigi kaitstud päritolunimetusega toote tootmisahelas osalejate tegevuse jälgimine ja kontrollorgani kontroll nende üle.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 02 – LIHA JA SÖÖDAV RUPS

0210 – Liha ja söödav rups, soolatud, soolvees, kuivatatud või suitsutatud; toiduks kasutatav lihast või rupsist valmistatud jahu

0210 11 – tagaosad, abatükid ja nende jaotustükid, kondiga

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Prosciutto di Carpegna“ on laagerdunud toorsink, mis on saadud raske sea koodi töötlemisel, mis on kestnud vähemalt 14 kuud ja toimunud kindlaks määratud geograafilises piirkonnas.

Valminult on „Prosciutto di Carpegna“ toorsink ümara, aga pigem lapiku kui keraja kujuga, piisava rasvaosaga reie siseküljel ning kaalub vähemalt 8 kg.

Lõikepind on valdavalt lõheroosa ning sisaldab piisava koguse valge või roosakas-valge värvusega rasva. Tootel on laagerdunud liha peen ja tugev lõhn ning peen ja hõrk maitse, konsistentsilt on liha õrn ja elastne.

Tootel on järgmised keemilised ja füüsikalis-keemilised omadused: veesisaldus 57–63 %; soola- ja veesisalduse suhtarv (naatriumkloriidi sisaldus veesisalduse suhtes) 7,8–11,2; vee- ja valgusisalduse suhtarv (veesisaldus valgusisalduse suhtes) 1,9–2,5 ning proteolüüsinäitaja (trikloroäädikhappes lahustuva lämmastikufraktsiooni protsent üldlämmastikust) 24–31.

Toodet „Prosciutto di Carpegna“ võib turule lasta tervena, konditustatult – kas pressituna (*pressato*) või koodikujuliselt kokku seotuna (*all'addobbo*), millele eelneb laagerdumise ajaks singile tehtud kooriku ja üleliigse välise rasvakihi täielik eemaldamine – või viilutatuna ja vaakum- või gaasikeskkonda pakendatuna. Viilutatult ja pakendatult turustatav sink peab olema laagerdunud vähemalt **15 kuud**.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sigade sööt peab olema pärit sellest geograafilisest piirkonnast, kus sigu kasvatatakse. Mõnel aastal ei pruugi aga kliimaga seotud või kaubanduslikel põhjustel olla võimalik hankida 100 % sigade söödast kohapealt. Et tagada toote seotus piirkonnaga, tuleb niisugustel juhtudel sigade kasvatuspiirkonnast hankida vähemalt 50 % sööda kuivainest aastas.

Nõuded, mis on seotud kasutatava geneetilise tüübi eripäraga ja toote „Prosciutto di Carpegna“ valmistamiseks vajaliku raskete sigade rümpadest saadava tooraine lõpp-kasutusega, hõlmavad iidseid Itaalia loomakasvatus- ja söötmismeetodeid, mille eesmärk on mõõdukas juurdekasv pikema aja vältel, kuid suur ühikukaal. Selle saavutamiseks kombineeritakse geneetilise valiku eesmärke, minimaalset vanust ja keskmist kaalu tapmisel ning asjakohast söötmisrežiimi.

See tähendab, et tootespetsifikaadis nähakse ette lubatava sööda, selle koguse ja söötmisviisi kohandamine eri kasvatusetappidele olenevalt looma vanusest ja kaalust.

Võõrutusetapis koosneb sööt söödamaterjalist, mis on lubatud kariloomade söötmist käsitlevate ELi õigusaktidega. Sigade sööta võib täiendada vitamiinide, mineraalainete ja aminohapetega ning söödalisandeid võib kasutada kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Kasvuetapis on lubatud järgmine söödamaterjal: maisigluteensööt ja/või teraviljagluteensööt, mais, sorgo, oder, nisu, tritikale, maisisilo, tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu, maisiterajahu ja/või maisitõlvikujahu, vähem tähtsad teraviljad, nisukliid ja muud nisutöötlemise kõrvalsaadused, linaseemnekook, linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu, veetustatud peedipulp, puuviljapulp ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained, vadak, petipiim, piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud), melass, põldsojaubade ekstraheerimisel saadud tooted, päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted, rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted, maisiidusrott, herned, muude kaunviljade seemned, pärmid, lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, kalajahu, röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook.

Kasvuetapis tuleb arvesse võtta ka järgmisi kriteeriume: söödale võib lisada vitamiine ja mineraalaineid ning kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega võib kasutada söödalisandeid; teravilja kuivmassi osakaal peab olema vähemalt 45 %.

Nuumamisetapis tuleb järgmiste eranditega järgida kõiki kasvuetapi suhtes kehtestatud nõudeid: teravilja kuivmassi osakaal peab olema vähemalt 55 %; välistatud on söödamaterjal „röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook“ ja „kalajahu“.

Teraviljapõhist sööta võib anda kas vedelal kujul (vedeliku või meskina, mis tavaliselt segatakse vadaku ja/või petipiimaga) või kuivsöödana. Kvaliteetse rasvasuse tagamiseks tohib antava sööda kuivaines olla kuni 2 % linoolhapet ja kuni 5 % rasva. Kalgendi valmistamisel saadava vadaku ja või valmistamisel saadava petipiima kogus ei tohi kokku ületada 15 liitrit looma kohta päevas. Melassijääkide kasutamisel peab lämmastiku üldsisaldus olema alla 2 %. Tootespetsifikaadi rakendamise meetmed on sätestanud ametlik kontrollisüsteem.

Toodet „Prosciutto di Carpegna“ valmistatakse üksnes värsketest kootidest, mis on saadud Lombardia, Emilia Romagna ja Marche maakonna territooriumil sündinud, kasvatatud, tapetud ja tükeldatud sigadelt, kelle eellased on:

a) traditsioonilist Itaalia Large White'i, Itaalia Landrace'i ja Itaalia Duroci tõugu kuldid (parandatud vastavalt Itaalia tõuraamatule), kes on kas puhtatõulised või nende tõugude ristandid, ja traditsioonilist Itaalia Large White'i ja Itaalia Landrace'i tõugu emised, kes on kas puhtatõulised või nende tõugude ristandid;

b) punktis a nimetatud traditsioonilist tõugu kuldid ning ristandemised või teise genotüübi emised tingimusel, et neid aretatakse raskete sigade tootmiseks selliste selekteerimis- ja/või ristamismudelitega, millesse on kaasatud Large White'i, Landrace'i või Duroci tõud ja mille eesmärgid on kooskõlas Itaalia tõuraamatu eesmärkidega;

c) muu genotüübi kuldid ja emised eeldusel, et neid aretatakse raskete sigade tootmiseks selliste selekteerimis- ja/või ristamismudelitega, millesse on kaasatud Large White'i, Landrace'i või Duroci tõud ja mille eesmärgid on kooskõlas Itaalia tõuraamatu eesmärkidega;

d) punktis c nimetatud muu genotüübi kuldid ja punktis a nimetatud traditsioonilist tõugu emised.

Toote valmistamiseks kasutatavad värsked seakoodid ei tohi pärineda:

— kultidelt ja emistelt;

— sigadelt, kellel on vastunäidustatud omadusi, eelkõige vastuvõtlikkus stressile (sigade stressisündroom, PSS).

Itaalia tõuraamatus olevate raskete sigade omadused vastavad searümpade kaubandusliku liigituse suhtes kehtivate Euroopa Liidu õigusaktide tingimustele; kõnealuste liigituskriteeriumide kohaselt on lubatud vaid U-, R- ja O-klassi searümpadelt pärinevate kootide kasutamine.

Toote „Prosciutto di Carpegna“ tooraine saamiseks kasutatavate täiskasvanud sigade tapavanus peab olema vähemalt 10 kuud. Kasutada tohib nõuetekohaselt tõendatud päritolu ja lähtekohaga rümpi, mille kaal jääb vahemikku 110,1–168,0 kg; see võimaldab saada puhastatud piisava rasvasusega koodid (madala lõikega), mis kaaluvad vähemalt 12 kg.

Töödelda ei tohi rohkem kui 120 tundi varem tapetud sigadelt pärinevaid koote.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kaitstud päritolunimetusega toote „Prosciutto di Carpegna“ valmistamine ja laagerdamine peab toimuma Marche maakonna Pesaro-Urbino provintsi Carpegna valla loendus- ja haldusterritooriumil.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Toodet „Prosciutto di Carpegna“ turustatakse põletatud identifitseerimismärgiga, millel on sõnad „Prosciutto di Carpegna“.

Sõnad „Prosciutto di Carpegna“ peavad olema selgete kulumatute tähtedega, mis eristuvad kõigist muudest märgistuse elementidest, ning neile peavad vahetult järgnema sõnad „Denominazione di Origine Protetta“ (kaitstud päritolunimetus). Nimetatud tähised peavad esinema koos toote logoga.

Keelatud on lisada märkeid, mis pole sõnaselgelt ette nähtud.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Prosciutto di Carpegna“ valmistamine peab toimuma traditsioonilises tootmispiirkonnas, Marche maakonna Pesaro-Urbino provintsi Carpegna valla loendus- ja haldusterritooriumil, ning toorainena kasutatavad sead peavad olema sündinud, kasvatatud, tapetud ja tükeldatud Marche, Emilia Romagna või Lombardia maakonna territooriumil. Kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 46 lõike 3 tingimusi.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Toote „Prosciutto di Carpegna“ tootmispiirkond asub Marche maakonnas Pesaro-Urbino provintsis Carpegna vallas, millel on järgmised geograafilised koordinaadid ja näitajad:

— koordinaadid: 43°47’ põhjalaiust ja 12°20’ idapikkust;

— pindala: 28,3 km^2;

— kõrgus merepinnast: 748 meetrit;

— suurim kõrgus: 1 415 meetrit;

— kõrguste vahe: 1 015 meetrit;

— elanike arv (seisuga 21.12.2007): 1 657.

Carpegna vald asub Itaalia keskosa põhjapiiril, mitte kaugel San Marinost, ning jääb Sasso Simone e Simoncello rahvuspargi territooriumile, asudes samanimelise mäe lõunanõlval, umbes 50 kilomeetri kaugusel Aadria merest. Tootmispiirkonna taimestikus ülekaalus olevad laia lehestikuga pöögid ja piirkonna asukoht Apenniinide mäestiku jalamil kaitsevad seda külmade tuulte tramontana ja boora eest ning tingivad kohaliku mikrokliima püsivad omadused, milles on tähtsal kohal mere suhteline lähedus, maapinna kõrgus, mõõdukas tuulisus ja vett ära juhtivatest pinnavormidest tingitud vähene niiskuse kogunemine; sellest tuleneb eriliselt tasakaalustatud kliima maheda ja kuiva suvega, mistõttu on juba kaua aega hinnatud paiga tervistavaid omadusi.

5.2. *Toote eripära*

Peale erinõuete toorainele, valmistamisviisile ja laagerdunud toote klassile on tootel järgmised iseloomulikud omadused:

— toorainena kasutatavad koodid pärinevad vähemalt kümne kuu vanustelt sigadelt, mistõttu on liha sobivam pikaajaliseks laagerdamiseks;

— laagerdumisvalmis singi vasardamine, trimmimine ja koorikuga katmine toimub käsitsi;

— kõigis töötlemise etappides on keelatud igasuguste keemiliste lisaainete kasutamine (peale naatriumkloriidi kasutamise soolamiseks töötlemise alguses);

— värskete kootide soolamiseks kasutatakse ainult merest pärit naatriumkloriidi (meresoola), mis on kuivalt peenestatud;

— kasutatakse jahutatud, kuid mitte külmutatud värskeid koote, mis on tänu sea vanusele kehtestatud alampiirile sobiva suurusega;

— kootide töötlemine laagerdamisrajatises algab hiljemalt 120 tundi pärast looma tapmist;

— tootmisprotsess koos laagerdumisega kestab kokku 14 kuud alates töötluse algusest;

— toote vähene soolasus, mida kontrollitakse laagerdumise lõpus keemilise analüüsiga, eristab seda algupärase ja konkreetse tootena selgelt teistest Kesk-Itaalia samalaadsetest toodetest.

5.3. *Põhjuslik seos toote kvaliteedi või omaduste ning geograafilise piirkonna vahel*

Ajaloolise Montefeltro piirkonna ja sealse rahvuspargi südames asuva Carpegna valla geograafilised ja keskkonnatingimused on eriti soodsad lihatoodete laagerdamiseks ning seda piirkonna erilist omadust pandi tähele ja hakati ära kasutama juba väga ammustel aegadel. Piirkonna seotusest sealiha töötlemisega on tõendeid juba renessansi ajast: kui Cesena senjöör Malatesta Novello müüs Cervia soolaväljad Veneetsia vabariigile (1468), märgiti sõnaselgelt ära Carpegna krahvkonna õigus soola vabalt edasi kasutada. Aadria merelt tulevad mahedad, ent püsivad tuuled, mille tõkestavad kõrgemal Apenniinide esimesed nõlvad, on Carpegnas loonud tingimused erilisele vahemerelisele mäestiku mikrofloorale, piirkonnas annavad tooni pöögid, valgepöögid, iileksid, rukkililled, liiliad, ülased ja mitut eri sorti orhideed, mida on rahvuspargis sajandeid alal hoitud.

Need tegurid mõjutavad ka ensüümide toimet liha kudedes, mis jätkub hoolimata vähesest soolasusest kogu laagerdumise vältel; seda soodustab pikaajaline kokkupuude kohalike looduslike tingimustega (*stagionatura*), mis on otseselt seotud toorsingi konsistentsi ja organoleptiliste omadustega.

Vajadus tooraine järele, mis sobib pikaajaliseks loomulikuks laagerdamiseks liigse soola ning lõhnaühenditeta, on tinginud Itaalia raskete sigade kasvatamise traditsiooni, mille sajandeid kestnud levik algselt territooriumilt Kesk-Itaalias kuni Po madalikuni peatus alles hiljuti suu- ja sõrataudi vallandudes.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.5055cd245461de8c8e5a/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download