C/2026/2790

18.5.2026

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

(C/2026/2790)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)**

**„Culatello di Zibello“**

**ELi viitenumber: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026**

1. **Toote nimetus**

„Culatello di Zibello“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

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

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

*Nimi*

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

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Culatello di Zibello“ tootespetsifikaadi muudatused ei ole liidu tasandi muudatused ega vasta määruse (EL) 2024/1143 artiklis 24 sätestatud kriteeriumidele, sest:

— need ei sisalda muudatusi nimetuses või selle kasutuses,

— nendega ei kaasne oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga ning

— nendega ei seata lisapiiranguid 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**

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

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. Seega on tekstis asendatud viide kaitstud päritolunimetusega toodete „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ valmistamiseks kasutatavaid tõuge käsitlevatele sätetele.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse tõugude ristamise lubatud kombinatsioonid. Mõlemast soost aretuslooma tõu ja geneetilise tüübi hindamine on oluline selleks, et säilitada suurekaaluliste sigade omadused, eelkõige seoses kokkusobivuse hindamisega Itaalia tõuraamatu kolme võrdlustõuga, mis on mõeldud suurekaaluliste sigade tootmiseks ja mida kasutatakse kaitstud päritolunimetusega toote „Culatello di Zibello“ valmistamisel.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tabel, mis selgitab sigade suhtes kehtivaid geneetilisi nõudeid, näidates ära lubatud ja lubamatud tõukombinatsioonid.

Põhjus: tabeli lisamine pakub suuremat selgust ainuvõimalike geneetiliste ristamiskombinatsioonide määratlemisel.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

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

Põhjus: viide loetelu avaldamisele ja ajakohastamisele võimaldab tooteahelat paremini jälgida.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et kasutada ei tohi liha, mis on saadud kultidelt, emistelt või ebasoodsate omadustega sigadelt, eelkõige neilt, kes on vastuvõtlikud stressile (sigade stressisündroom, PSS).

Põhjus: muudatus on asjakohane selgitamaks, et kultide, emiste ja ebasoodsate tunnustega sigade liha ei sobi toote „Culatello di Zibello“ valmistamiseks. See on kooskõlas senise tavaga, mis siiani on põhinenud kaitstud päritolunimetustega „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ hõlmatud toodete tootespetsifikaatide viitel.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eraldi punkt „Kasvatamis- ja söötmisviisid“. Lisatud on sigade kasvatamise traditsioonilised kronoloogilised etapid (imetamis-, võõrutus-, kasvu- ja nuumamisetapp) ja asendatud seega viited kaitstud päritolunimetustele „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse suurekaaluliste sigade kasvatamise etappe, mis on juba sisalduvad tootespetsifikaadis, millele muudetud tootespetsifikaadis viidatakse.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

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

Põhjus: muudatusega määratletakse täpselt imetamise etapi tunnused kooskõlas Euroopa Liidu õigusaktidega. Vitamiini- ja aminohappelisandite ning lisaainete kasutamine tagab lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega sätestatakse sea kummalegi tagareiele tindiga päritolukoha templijäljendi lisamise meetodid ja ajastus ning asjaomase templijäljendi ja selle lisamiseks kasutatava templiplaadi näidis.

Põhjus: muudatusega reguleeritakse täpselt vahendid ja vajalikud sammud, mis tagavad toote „Culatello di Zibello“ tooraine jälgitavuse ja päritolu kindlakstegemise alates kasvatamise esimesest etapist, kasutades juba kasutusel olevaid vahendeid, mis vastavad kehtestatud spetsifikaatidele.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

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

Põhjus: muudatusega tagatakse toote „Culatello di Zibello“ tootmiseks kasutatavate sigade jälgitavuse ja päritolu kindlakstegemise maksimaalne selgus ja läbipaistvus, et hõlbustada sigade vanuse kontrollimist kasvatus- ja tapaetapis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada põllumajandustootja lisatava päritolukoha templijäljendi asemel või koos sellega muid identifitseerimisvahendeid.

Põhjus: muude identifitseerimisvahendite kasutamine päritolukoha templijäljendi asemel või koos sellega võimaldab kooskõlas tehnoloogia arenguga kasutada muid tuvastamis- ja jälgimisvahendeid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette eeskiri sigade vanuse määramiseks kuudes.

Põhjus: muudatus võimaldab üheselt ja ühemõtteliselt kontrollida sigade vanust kasvatus- ja tapaetapis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sätted sigade võõrutusetapi kohta. Kehtestatud on eeskirjad, milles käsitletakse selle etapi kestust, põrsaste maksimaalset kaalu ja söötmist. Lisatud on viide koresööda andmisele, vitamiini-, mineraalaine- ja aminohappelisandite ning lisaainete kasutamisele. Võõrutusetapi kestust on pikendatud 80 päevalt kolmele kuule ja maksimaalseks kaaluks on määratud 40 kg.

Põhjus: muudatusega kehtestatakse kaks parameetrit – võõrutusetapi kestus ja põrsaste maksimaalne kaal –, mis tagavad sigade järkjärgulise ja tasakaalustatud kasvu võõrutamise ajal. Selles etapis võib sigu sööta igasuguse kehtivate eeskirjadega lubatud söödamaterjaliga, et tagada nende toitumise, heaolu ja tervisega seotud vajaduste rahuldamine. Viide söödavormidele võimaldab põllumajandustootjal valida, millist neist kasutada. Vitamiini-, mineraalaine- ja aminohappelisandite ning lisaainete kasutamine tagab sigade lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

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 lubatud söödamaterjale käsitlev tabel ja seda tuleb kasutada ka järgmise etapi puhul, st nuumamisetapis, mille kohta on lisatud erieeskirjad. Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud komisjoni 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 lisaks on esitatud järgmised nimetused: „linaseemne söödakook“, „linaseemnejahu“, „linaseemne söödajahu“;

— nimetuse „õunte ja pirnide 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“;

— söödamaterjalile „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (mille kohta on kasutatud itaalia keeles sõna „*mais*“) viidatakse nüüd sõnaga „maisiidusrott“ (kasutades itaaliakeelset sõna „*granturco*“);

— söödamaterjalile „destilleerimisjäägid“ viidatakse nüüd sõnadega „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemneteta jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— pressitud ja sileeritud peedipulp;

— seesamijahu;

— ekstraheeritud kookosjahu;

— lihajahu.

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 kuni 2 %, nüüd kuni 4 %).

Lisatud on järgmised söödamaterjalid:

— 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 koguseid on suurendatud (nüüd on lubatud maksimaalne osakaal herneste puhul 25 % ja muude kaunviljade seemnete puhul 10 %).

Nimetus „tera- ja/või tõlvikujahu“ on 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 maksimaalsele sisaldusele (2 % sööda kuivmassist) kehtestatakse muudatusega maksimaalne rasvasisaldus (5 % sööda kuivmassist).

Põhjus: sigade maksimaalseks kaaluks on kehtestatud 85 kg (80 kg asemel) tänu geneetika ning toitumis- ja loomade heaolu standardite arengule, mis on parandanud sigade kasvu. Lisatud on kasvuetapi maksimaalne kestus – viis kuud –, et tagada tasakaalustatud kasv enne nuumamisetappi.

Viide üksikute söödamaterjalide lubatud hälbele võimaldab saavutada kooskõla sööta puudutavate kehtivate õigusnormidega, nimelt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktiga b.

Viide koresööda andmisele võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada.

Ühe „Lubatud söödamaterjalide tabeli“ lisamine nii kasvu- kui ka nuumamisetapi jaoks muudab tootespetsifikaadi kergemini loetavaks.

Söödamaterjalide nimetusi on muudetud vastavalt komisjoni määrusele (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017. Terminoloogia ajakohastamine on vajalik, et väljendada selgemalt seda, millist tüüpi söödamaterjalile viidatakse.

Viide söödamaterjalile „kaer“ on välja jäetud, sest see kuulub kategooriasse „vähem tähtsad teraviljad“.

Lihajahu on välja jäetud, kuna seda söödamaterjali ei kasutata enam lihajahu suhtes hiljuti kehtestatud regulatiivsete piirangute tõttu.

Söödamaterjalid nagu jaanikaunad, valgulüsaadid, veetustatud kartul, kassaava, suhkrupeedi, pressitud ja sileeritud märgmassid, seesamijahu ja ekstraheeritud kookosjahu on välja jäetud, kuna asjaomases seakasvatuse geograafilises piirkonnas kasvatatakse neid tooraineid väga vähe, neid ei kasvatata enam üldse või on neid raske hankida, neil on madala toiteväärtus või neid ei kasutata tehnilistel ja kvaliteediga seotud põhjustel. Muudatusega kaotatakse seega võimalus kasutada väljastpoolt seakasvatuspiirkonda pärit söödamaterjali, mida kasutati juba väga väikestes kogustes, kui üldse. Selle asemel kasutatakse muid kohalikke tooraineid, mis tugevdab toote „Culatello di Zibello“ ja geograafilise piirkonna vahelist seost.

Eelkõige on pööratud suuremat tähelepanu teraviljapõhise sööda tähtsusele, suurendades maisi, odra, sorgo, nisu ja tritikale osa söödas, kuna need söödamaterjalid on alati olnud sigade traditsioonilise toitumise aluseks. Lisaks kasvatatakse neid söödamaterjale tavaliselt geograafilises piirkonnas ja sageli kasvatavad seakasvatajad neid ise, mis tugevdab seost piirkonnaga; see tagab ka, et sigadel on piisav rasvasus toote „Culatello di Zibello“ tootmiseks.

Maisisilo ja piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, millest viimane sisaldab rikkalikult B-vitamiini, on nüüd lisatud ka nuumamisetappi; tegemist on ideaalse söödamaterjaliga, mis tagab sigade piisava rasvasuse ja mida täiskasvanud sigadel on tänu nende kiudainesisaldusele palju lihtsam seedida kui noortel sigadel.

Tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu, mis on väga kiudainerikas, kasutatakse kliide asemel kiudainete allikana loomade söötmisel.

Veetustatud peedipulbi kasutamist on suurendatud seetõttu, et tegemist on väga hea ja kiudainerikka tootega, mis oma kiudainesisalduse tõttu on jämesooles hästi seeditav ning seega täiskasvanud loomadele väga sobilik sööt.

Selliste söödamaterjalide kasutamist nagu petipiim (kasvuetapis), lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) ja päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted on suurendatud, kuna need on traditsioonilises tootmispiirkonnas kättesaadavad ja söödatööstuses on viimase kümne aasta jooksul tehtud sellealaseid teaduslikke järeldusi.

Maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööda kasutamist on suurendatud seetõttu, et tegemist on suure valgusisaldusega söödamaterjaliga, mis on söödas kasulik (toorvalk) ja kergesti seeditav.

Lisatud on võimalus kasutada nii kasvu- kui ka nuumamisetapis lipiide, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, sest uue rasvasisalduse ülempiiri 5 % (sööda kuivmassi kohta) lisamine linoolhappe sisalduse ülempiirile 2 % tagab, et nuumamisetapis sulatatud searasva kasutamise korral on sigade rasvasus piisav.

Täpsustatud on, et „tera- ja/või tõlvikujahu“ tähendab „maisitera- ja/või maisitõlvikujahu“, kuna mõiste „tõlvik“ võib viidata ka muudele teraviljadele.

Linaseemekoogile lisaks on lisatud ka linaseemne söödakook, linaseemnejahu ja linaseemne söödajahu, kuna need on sarnased söödamaterjalid, mis on lisatud komisjoni määrusesse (EL) 2017/1017.

Lisatud on röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook, sest sigade kasvuetapis katab soja sigade energiavajaduse.

Herneste ja muude kaunviljade seemnete kasutamist on suurendatud seetõttu, et neid söödamaterjale kasutatakse tootmispiirkondades; herned tagavad ka sigade kvaliteetse rasvasuse ning erinevalt teistest kaunviljadest sisaldavad need vähe toitainete imendumist takistavaid aineid.

Nii kasvu- kui ka nuumamisetapi ajal on põldsojaubade ekstraheerimisel saadud toodete sisalduseks kehtestatud 20 %, et tagada sigade sobilik rasvasus. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „sojaoajahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „põldsojaoajahu“ ja „põldsojaoa söödajahu“. Määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju eri tooteid, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel; neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda. Sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul on nüüd sätestatud osakaal 10 %: söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline tagamaks, et sigade rasvasus on sobiv; seega on tabeli märkustesse lisatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei ole suurem kui 2,5 %. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „päevalilleseemnejahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „päevalilleseemnejahu“ ja „päevalilleseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse päevalilleseemnete ekstraheerimisel; neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda.

Mis puudutab rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooteid, siis on söödamaterjalide nimekirja hiljuti lisatud rapsiseemned, sest geneetika vallas tehtud edusammud on võimaldanud valida uusi sorte, mis ei sisalda glükosinolaate ega eruukhapet (toitainete imendumist takistavad ained); kirje on sõnastatud nii, et see vastaks soja- ja päevalilletoodete puhul kasutatavale ülesehitusele. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „rapsiseemnesrott“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „rapsiseemnesrott“ ja „rapsiseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse rapsiseemnete ekstraheerimisel; kõiki söödamaterjale ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise korral muutuda. Toote „Culatello di Zibello“ tootmiseks sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Vitamiinide, mineraalainete ja söödalisandite kasutamine tagab lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

Mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“ määratlust on selgitatud, kasutades määruse (EL) 2017/1017 punkti 1.12.9 sõnastust.

Linoolhappe piirmäärale lisatud maksimaalne rasvasisaldus tagab toote „Culatello di Zibello“ tootmiseks kasutatavate sigade sobiva rasvasuse. Need kaks kriteeriumi on olulised, sest sigade rasvasuse kvaliteedile negatiivset mõju avaldada võiva söödamaterjali mahtu on kas suurendatud (mais) või siis on see kasutusele võetud (lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse nõue, et vähemalt 50 % sigade söödast (kuivmassina) aastas peab pärinema sellest geograafilisest piirkonnast, kus sigu kasvatatakse.

Põhjus: sigade söötmiseks kasutatav söödamaterjal pärineb sigade kasvatamise geograafilisest piirkonnast. Mõnel aastal võib aga kliimaga seotud ja kaubanduslikel põhjustel juhtuda, et tehniliselt ei ole võimalik 100 % söödamaterjalist kohapealt hankida. Igal juhul on toote „Culatello di Zibello“ omadused ja seos piirkonnaga alati tagatud asjaoluga, et kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikli 47 lõikega 2 pärineb vähemalt 50 % aastases söödaratsioonis sisalduvast kuivainest geograafilisest kasvatuspiirkonnast.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse viide, et eeskirjad, mis käsitlevad sigade söötmist nuumamisetapis, on esitatud kasvuetapi osa käsitlevas tabelis „Lubatud söödamaterjalid“, koos teatavate nuumamisetapiga seotud vajalike täpsustustega.

Põhjus: muudatus annab selge ülevaate söödast, mida on lubatud kasutada ka nuumamisetapi ajal.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse jaotis „Tapmine ja tükeldamine“, mille kohaselt on sigade minimaalne tapavanus üheksa kuud. See on kooskõlas senise tavaga, mis põhineb kaitstud päritolunimetustega „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ hõlmatud toodete tootespetsifikaatide viitel. Muudatuse kohaselt tuleb kontrollida vanust päritolukoha templijäljendi ja/või seda asendava või sellega koos kasutatava identifitseerimisvahendi abil, mida on kirjeldatud sigade söötmist ja kasvatamist käsitlevas osas.

Põhjus: selle muudatusega muudetakse tootespetsifikaat selgemaks tapaetapi, sealhulgas tehnoloogia võimaliku arengu osas. Sigade vanuse (minimaalselt üheksa kuud) arvutamise meetodi lisamine võimaldab ettevõtjatel ja kontrolliasutusel sigade vanust õigesti ja ühemõtteliselt arvutada.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 16

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse kriteerium sigade tapavanuse arvutamiseks.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse tootespetsifikaati ettevõtjate jaoks ja kontrolli eesmärgil.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 17

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega ajakohastatakse viidet, mille kohaselt valmistatakse toodet „Culatello di Zibello“ suurekaaluliste (kategooria „H – Heavy“) searümpade lihast, täpsustades Euroopa Liidu kehtiva klassifitseerimisskaala kohaseid rümbakategooriad, mida võib kasutada.

Põhjus: muudatusega ajakohastatakse viiteid kehtivatele Euroopa Liidu õigusnormidele ja täpsustatakse määrusest (EL) nr 1308/2013 tulenevate Euroopa Liidu eeskirjade kohaseid searümpade kategooriad, mida võib kasutada toote „Culatello di Zibello“ valmistamiseks.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 18

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse nõue, et ühegi searümba kaal ei tohi ületada 195,0 kg.

Põhjus: sea kaalu suurendamine on seotud valitseva suundumusega Euroopa seakasvatuses, mis on tingitud paremates geneetilistest omadustest, paremates kasvatamisel järgitavatest hügieeni- ja tervisestandarditest ning loomade paranenud heaolust ja paremast toitmisest. Rümba kaalu ja tootespetsifikaadi artiklis 6 ette nähtud lõpptoote kaalu suurenemise vahel on seos.

Iga rümba kaalu täpsustamine võimaldab ka kontrollida, kas iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 19

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

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

Põhjus: muudatusega täpsustatakse, millal tuleks kaal ja klassifikatsioon kindlaks määrata, et hõlbustada kaalu ja klassifitseerimise kontrollimist.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 20

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat ja viiendat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja artikli 2 neljanda ja viienda lõigu sisu.

Põhjus: väljajätmine on vajalik, sest see puudutab kontrollisüsteemiga seotud sätteid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 21

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kuuendat lõiku ning koonddokumendi punkte 4.4 ja 5.

Kirjeldus: muudatusega ühendatakse viited endistele Polesine ja Zibello valdadele, mis on nüüdseks liidetud Polesine Zibello vallaks.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest Emilia Romagna maakonna 23. novembri 2015. aasta seadusega nr 20 loodi Parma provintsis Polesine ja Zibello valdade liitmise teel Polesine Zibello vald. See seadus avaldati 9. aprillil 2016 Itaalia Vabariigi ametliku väljaande 3. eriseerias „Piirkonnad“ nr 15.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi kaitstud päritolunimetusega toote „Culatello di Zibello“ tootmispiirkonnas.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 22

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kuuendat lõiku ning koonddokumendi punkte 4.4 ja 5.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaadis varem ebatäpselt märgitud nimele „San Secondo“ sõna „Parmense“.

Põhjus: muudatus on asjakohane, sest sellega lisatakse õige valla nimi, kuna Itaalia Vabariigi 24. oktoobri 1862. aasta ametlikus väljaandes nr 252 avaldatud 5. oktoobri 1862. aasta kuningliku dekreediga nr 878 muudeti nimi „San Secondo“ nimeks „San Secondo Parmense“.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi kaitstud päritolunimetusega toote „Culatello di Zibello“ tootmispiirkonnas.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 2 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 23

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kuuendat lõiku ning koonddokumendi punkte 4.4 ja 5.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse viide Sissa vallale viitega Sissa Trecasali vallale, täpsustades, et tootmispiirkond hõlmab ainult seda osa Sissa Trecasali vallast, mis varem kuulus endise Sissa valla koosseisu.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest Emilia Romagna maakonna 7. novembri 2013. aasta seadusega nr 20 loodi Parma provintsis Sissa ja Trecasali valdade liitmise teel Sissa Trecasali vald. See seadus avaldati 14. detsembril 2013 Itaalia Vabariigi ametliku väljaande 3. eriseerias „Piirkonnad“ nr 50.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi kaitstud päritolunimetusega toote „Culatello di Zibello“ tootmispiirkonnas.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 3 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 24

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 3, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega keelatakse naatrium- ja/või kaaliumnitraadi kasutamine.

Põhjus: muudatusega vormistatakse ametlikult praegune tava, mille kohaselt tootjad ei kasuta naatrium- ega kaaliumnitraati; see on kooskõlas ka Maailma Terviseorganisatsiooni soovitustega nitraatide vähendamise kohta. Soola toime ja pikk laagerdumisaeg võimaldavad tagada hügieeni ja toiduohutuse neid lisaaineid kasutamata.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega keelatakse naatriumnitraadi kasutamine.

Põhjus: muudatusega vormistatakse ametlikult praegune tava, mille kohaselt tootjad ei kasuta naatriumnitraati; see on kooskõlas ka Maailma Terviseorganisatsiooni soovitustega nitraatide vähendamise kohta. Soola toime ja pikk laagerdumisaeg võimaldavad tagada hügieeni ja toiduohutuse seda lisaainet kasutamata.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse seisutuskambrite temperatuurivahemik, mis on 0–5 °C.

Põhjus: muudatus on asjakohane, kuna sellega täpsustatakse tootjate kasutatavate seisutuskambrite temperatuur. Seeläbi muudetakse tootespetsifikaat selgemaks ja normatiivsemaks, sealhulgas kontrolli eesmärgil. Need temperatuurid soodustavad soola nõuetekohast imendumist välimistest kihtidest sisemistesse kihtidesse.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse Culatello seisutuskambrisse paigutamise minimaalseks kestuseks 6 päeva ja maksimaalseks kestuseks 21 päeva.

Põhjus: muudatus võimaldab tootjatel hinnata soola õiget imendumist Culatello välimistest kihtidest sisemistesse kihtidesse ning suurendab tootespetsifikaadi selgust ja täpsust, sealhulgas kontrolli eesmärgil.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 28

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse sõna „*successo*“ sõnaga „*successivo*“ (itaalia keeles).

Põhjus: muudatus on vajalik tootespetsifikaadis kirjavea parandamiseks.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 29

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 viiendat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sõnale „siduda“ määrsõna „käsitsi“.

Põhjus: viide käsitsi sidumisele on asjakohane, kuna see parandab tootespetsifikaadi täpsust ja rõhutab tootjate poolt korduvalt tehtava toimingu omadusi.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 30

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 viiendat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega viiakse tekst „Laagerdumisel muudab liha kokkutõmbumine seotise järkjärgult lõdvemaks“ artikli 4 viiendast lõigust sama artikli viimasesse lõiku.

Põhjus: muudatusega tagatakse, et kaitstud päritolunimetusega toote „Culatello di Zibello“ tootmisetapid on tootespetsifikaadis esitatud õiges järjekorras.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 31

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 viiendat lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaati identifitseerimismärgise kasutamine. Lisaks märgise kirjeldamisele selgitatakse, kuidas seda kahevärvilist puna-valget nööri kasutades kinnitada ja milleks see on ette nähtud.

Põhjus: kahevärvilise puna-valge nööriga kinnitatav identifitseerimismärgis on toodet eristav tunnus. See on kooskõlas asjaoluga, et seda kasutavad praegu kõik kaitstud päritolunimetusega toote „Culatello di Zibello“ tootjad. Märgist kasutatakse ka selleks, et teha täpselt kindlaks töötlemisetapi algus ja et tagada toote „Culatello di Zibello“ minimaalsetele laagerdumisnõuetele vastavuse tõhus kontroll.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 32

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 viiendat lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse toote „Culatello di Zibello“ identifitseerimismärgise graafiline vorm ja kasutatavad värvitoonid.

Põhjus: identifitseerimismärgise graafilise vormi ja värvitoonide lisamisega tagatakse, et märgist reprodutseeritakse ettenähtud otstarbel kasutamiseks õigesti.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 4 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 33

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 viiendat lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette võimalus kasutada töötleja paigaldatava identifitseerimismärgise asemel või koos sellega muid identifitseerimisvahendeid.

Põhjus: muude identifitseerimisvahendite kasutamine identifitseerimismärgise asemel või koos sellega võimaldab kooskõlas tehnoloogia arenguga kasutada muid tuvastamis- ja jälgimisvahendeid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 5 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 34

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 esimest lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega laiendatakse laagerdumise temperatuurivahemikku, asendades 13 °C 12 °C-ga ja 17 °C 23 °C-ga.

Põhjus: muudatus võimaldab tootjatel optimeerida laagerdumisprotsessi, et tagada viilutamisel tootele „Culatello di Zibello“ iseloomulik värvus ja tugev lõhn.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 6 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 35

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 6 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse toote „Culatello di Zibello“ maksimaalset kaalu minimaalse laagerdumisaja lõpus 5 kg-lt 6 kg-le.

Põhjus: lõpptoote kaalu muutmine on seotud sigade ja rümpade lubatava kaalu suurendamisega ning korrelatsioonis toote „Culatello di Zibello“ tootmiseks kasutatavate trimmitud seajalgade tehnilise saagisega.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 6 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 36

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 6 neljandat lõiku ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette naatriumkloriidi (NaCl) miinimumprotsendi langetamine 3,40-lt 2,80-le.

Põhjus: naatriumkloriidi miinimumväärtuse muutmine on tingitud sealiha toitainelise koostise ja füüsikalis-keemiliste omaduste muutumisest, mis on seotud selektsiooni ja geneetiliste omaduste paranemisega viimastel aastatel. Väiksem soolasisaldus on ka kooskõlas Maailma Terviseorganisatsiooni soovitustega vähendada toidu naatriumisisaldust.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 7 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 37

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse artiklist 7 välja viide kontrollorganile.

Põhjus: väljajätmine on vajalik selleks, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu õigusnormidega, kuna määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 kohaselt ei ole tootespetsifikaadis kontrollorganile osutamine nõutav.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 8 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 38

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega nummerdatakse artikkel 8 ümber artikliks 7.

Põhjus: muudatus on vajalik tootespetsifikaadi artiklite uue järjekorra tõttu, kuna määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 kohaselt ei ole tootespetsifikaadis kontrollorganile osutamine nõutav.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 8 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 39

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse tekst *„denominazione di origine controllata“* (kontrollitud päritolunimetus) tekstiga *„denominazione di origine protetta“* (kaitstud päritolunimetus).

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et viia tootespetsifikaat vastavusse põllumajandustoodete geograafilisi tähiseid käsitlevate Euroopa Liidu õigusnormidega.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 8 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 40

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse sõna *„menzione“* (märge) sõnaga *„dicitura“* (tähis).

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et viia tootespetsifikaadis kasutatud terminoloogia kooskõlla kehtivate ELi õigusnormidega.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 8 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 41

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada märke „kaitstud päritolunimetus“ lühendit „KPN“.

Põhjus: muudatusega viiakse tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate ELi õigusnormidega, täpsemalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikega 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 8 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 42

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse säte, mille kohaselt on koos nimetusega „Culatello di Zibello“ kohustuslik kasutada Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbolit.

Põhjus: muudatus võimaldab viia tootespetsifikaadi kooskõlla määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikega 3.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Artikli 8 muutmine

*Kirjeldus*

Muudatus 43

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 viiendat lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaadi artiklisse 7 eraldi lõik toote „Culatello di Zibello“ turustamise viiside ja vormide kohta:

— tervelt, põies või sooles, seotud kahevärvilise nööriga ning varustatud identifitseerimismärgise ja/või alternatiivse vahendiga;

— tervelt, ilma põie või sooleta, vaakumpakendis, seotud kahevärvilise nööriga ning varustatud identifitseerimismärgise ja/või alternatiivse vahendiga;

— kaheks tükiks lõigatult, ilma põie või sooleta, vaakumpakendis, seotud kahevärvilise nööriga ning varustatud identifitseerimismärgise ja/või alternatiivse vahendiga;

— viilutatult, gaasikeskkonda pakendatult või vaakumpakendis.

Põhjus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaati selge teave toote „Culatello di Zibello“ turustamise viiside ja vormide kohta. See aitab tagada, et toode on tarbijatele äratuntav, pidades eelkõige silmas pakendatud toodete kasvavat turuosa.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Uue artikli 8 lisamine

*Kirjeldus*

Muudatus 44

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ja koonddokumendi punkti 6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaati uus artikkel 8 „Seos keskkonnaga“. Selles kirjeldatakse toote „Culatello di Zibello“ ja selle keskkonna vahelist seost, tuginedes teabele, mis esitati „Culatello di Zibello“ kaitstud päritolunimetusena registreerimise taotluse (kokkuvõtte) punkti 5 alapunktides d ja f; taotlus saadeti 1994. aastal vastavalt nõukogu 14. juuli 1992. aasta määruse (EMÜ) nr 2081/92 artiklile 17, mis oli sel ajal kohaldatav.

Põhjus: muudatus võimaldab viia tootespetsifikaadi kooskõlla kehtivate ELi õigusnormidega, täpsemalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 lõikega 1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

Uue artikli 9 lisamine

*Kirjeldus*

Muudatus 45

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 9, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaati uus artikkel 9 „Päritolu tõendamine“. Selle sätte kohaselt tuleb tagada kõigi kaitstud geograafilise tähisega toote tootmisahelas osalejate tegevuse jälgimine ja kontrollorgani järelevalve nende üle, et tagada registreeritud nimetusega toote jälgitavus ja päritolu kindlakstegemine.

Põhjus: uue artikli lisamine on vajalik selleks, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu õigusnormidega.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

**Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised**

**„Culatello di Zibello“**

**ELi viitenumber: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026**

1. **Nimetus(ed)**

„Culatello di Zibello“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Culatello di Zibello“ kuulub toorelt tarbitavate loomulikul teel laagerdatud toodete kategooriasse. Laagerdunud lõpptoode on iseloomuliku pirnikujuga, mille kumer osa on kaetud õhukese rasvakihiga ja mis on nööriga kokku seotud nii, et moodustub iseloomulik suuresilmaline võrk. Lõikamisel on toode ühtlase punase värvusega, lihaskudede vahel on valge rasvkude. Maitse on iseloomulik, mahe ja õrn.

Minimaalse laagerdumisaja lõpus peab toote „Culatello di Zibello“ kaal jääma vahemikku 3–6 kg. Tarbimisse lubamisel peavad tootel „Culatello di Zibello“ olema järgmised keemilised ja füüsikalis-keemilised omadused, mis määratakse kindlaks toote keskosast võetud proovidega:

| | | |
|---|---|---|
| pH | maksimaalselt 6,75 | minimaalselt 5,80 |
| NaCl % | maksimaalselt 5,40 | minimaalselt 2,80 |
| Veesisaldus | maksimaalselt 51,00 | minimaalselt 38 |

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega 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 „Culatello di Zibello“ seotus piirkonnaga ja selle toote kvaliteet, tuleb niisugustel juhtudel alati kindlustada, et vähemalt 50 % kuivainest, mida sead aastas tarbivad, on pärit geograafilisest piirkonnast, kus need sead on kasvatatud.

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

Kõik toote „Culatello di Zibello“ tootmisetapid alates soolamisest kuni minimaalse laagerdumisaja lõpuni peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, mis hõlmab järgmiste valdade territooriume: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (ainult territoorium, mis varem kuulus endise Sissa valla koosseisu) ja Colorno.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Toodet „Culatello di Zibello“ võib pärast minimaalse laagerdumisaja lõppu müügiks pakkuda järgmiselt:

— tervelt, põies või sooles, seotud kahevärvilise nööriga ning varustatud identifitseerimismärgise ja/või alternatiivse vahendiga;

— tervelt, ilma põie või sooleta, vaakumpakendis, seotud kahevärvilise nööriga ning varustatud identifitseerimismärgise ja/või alternatiivse vahendiga;

— kaheks tükiks lõigatult, ilma põie või sooleta, vaakumpakendis, seotud kahevärvilise nööriga ning varustatud identifitseerimismärgise ja/või alternatiivse vahendiga;

— viilutatult, gaasikeskkonda pakendatult või vaakumpakendis.

Joonisel 1 kujutatud identifitseerimismärgis koosneb ristkülikukujulisest niiskuskindlast kokkukleebitud papitükist, mis on õlgkollast värvi ja millel on punakaspruun tekst.




Kõnealuse märgise asemel või koos sellega võib lubada kasutada muud kontrollorgani poolt heaks kiidetud identifitseerimisvahendit.

Kaitstud päritolunimetus „Culatello di Zibello“ peab olema etiketil esitatud selgete kustutamatute tähtedega, mis eristuvad täielikult kõigist muudest sõnadest, ning sellele peab vahetult järgnema tähis „Denominazione di Origine Protetta“ (kaitstud päritolunimetus) või lühend „DOP“ (KPN) koos Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümboliga.

Nendele tähistele võib olemasolu korral lisada nimetuse logo. Keelatud on lisada kirjeldusi, mida ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Siiski on lubatud lisada ettevõtja nimi, ärinimi ja kaubamärk, kui neil ei ole ülistavat tähendust ja need ei eksita ostjat, ning viide seafarmile, kust pärit loomadest toode on valmistatud.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toodet „Culatello di Zibello“ valmistatakse üksnes sigadest, kes on sündinud, kasvatatud, tapetud ja tükeldatud geograafilises piirkonnas, mis hõlmab Emilia Romagna maakonna ja Lombardia maakonna territooriumi.

Toote „Culatello di Zibello“ tootmispiirkond hõlmab järgmisi valdu: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (ainult territoorium, mis varem kuulus endise Sissa valla koosseisu) ja Colorno.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

*Seose kokkuvõte*

Toote „Culatello Zibello“ maine on seotud kohtadega, kus seda traditsiooniliselt on valmistatud. Toote päritolu on iidne ja seotud kohaliku seakasvatuse levikuga ning Bassa Parmense piirkonna ning mõnede Piacenza ja Parma provintsi vaheliste alade eriliste kliimatingimustega. Arvukalt ajaloolisi viiteid võib leida paljude väljapaistvate isikute kirjutistest; näiteks on tootele viidanud kroonik Bonaventura Angeli oma teoses „Historia della città di Parma“, ajaloolane Angelo Pezzana ja paljud teised. Praegu on tootespetsifikaat kooskõlas päritolunimetusi „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ käsitlevate riiklike eeskirjadega.

Selle päritolunimetusega toote omadused sõltuvad keskkonnatingimustest ning looduslikest ja inimteguritest. Eelkõige on tooraine omadused iseloomulikud määratletud geograafilisele makropiirkonnale. Piirkonnas, kust toorainet saadakse, on loomakasvatuse areng seotud viljakasvatuse laialdase leviku ja piimatootmissektori väga spetsialiseerunud töömeetoditega, mis on soodustanud kohalikku seakasvatust. Culatello kohalikku tootmist õigustavad punktis 4 määratletud mikropiirkonna tingimused. Seos geograafilise keskkonnaga tuleneb erilistest kliimatingimustest (suur niiskus) Po jõe äärsetel aladel, kus Culatellot on traditsiooniliselt toodetud. See tooraine, toote ja nimetuse kombinatsioon on piirkonna sotsiaal-majandusliku arenguga nii tihedalt seotud, et sellest tulenevat eripära ei ole võimalik mujal saavutada.

**Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele**

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download