C/2026/2790

18.5.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/2790)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Culatello di Zibello”

EU-viitenumero: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Culatello di Zibello”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Culatello di Zibello” tuote-eritelmän muutokset eivät ole unionin muutoksia, koske ne eivät täytä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa esitettyjä kriteerejä, eli ne

— eivät sisällä muutosta nimessä, nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään erityinen osio ”Geneettiset ominaisuudet”. Raaka-aineen geneettistä alkuperää on selvennetty sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten geneettisen tyypin osalta sisällyttämällä tuote-eritelmään sallitut geneettiset yhdistelmät. Tekstiin sisältyneet viittaukset suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” rotuja koskeviin säännöksiin on siksi korvattu.

Perustelu: Muutoksella selvennetään sallittuja jalostusristeyksien yhdistelmiä. Molempien siitoseläinten rodun ja geneettisen tyypin arviointi on tärkeää, jotta voidaan säilyttää lihasioille tyypilliset ominaisuudet ja erityisesti arvioida yhteensopivuutta niiden lihasikojen tuotantoon tarkoitettujen kolmen perusrodun kanssa, jotka mainitaan Italian kantakirjajärjestelmässä ja joita käytetään SAN-tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään taulukko, jossa selitetään sikoja koskevat geneettiset vaatimukset esittämällä sallitut ja kielletyt yhdistelmät.

Perustelu: Lisätyssä taulukossa ilmoitetaan selkeämmin ainoat mahdolliset geneettiset risteytysyhdistelmät.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään viittaus luetteloon, jossa esitetään maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön hyväksymät geneettiset tyypit.

Perustelu: Viittaus julkaistuun luetteloon ja sen päivittämiseen mahdollistaa tuoteketjun paremman seurannan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että tuotteeseen ei saa käyttää sellaisista karjuista tai emakoista tai sioista peräisin olevaa lihaa, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (erityisesti sikojen stressialttiuden) kantajia.

Perustelu: Muutos on perusteltu sen selventämiseksi, että liha karjuista tai emakoista tai sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden kantajia, ei sovellu tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen. Tämä vastaa nykyistä käytäntöä, joka on tähän saakka perustunut viittaukseen suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” tuote-eritelmiin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Kasvatus ja ruokinta”. Tekstiin on lisätty perinteiset siankasvatusvaiheet aikajärjestyksessä eli imetys, vieroitus, kasvuvaihe ja lihotusvaihe. Näin on korvattu viittaus suojattuihin alkuperänimityksiin ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele”.

Perustelu: Muutoksella täsmennetään lihasikojen kasvatusvaiheet, jotka sisältyivät ennestään muutetussa tuote-eritelmässä mainittuihin tuote-eritelmiin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään määräyksiä porsaiden imetysvaiheesta, jonka kesto on vähintään 28 päivää ja joka on direktiivin 2008/120/EY liitteessä I olevan II luvun C jakson säännösten mukainen. Tuote-eritelmään on myös lisätty maininnat siitä, että porsaat ovat emakon imetettävänä tai saavat maitoa keinoruokintana, tiettyjen sallittujen raaka-aineiden antamisesta ja kivennäisaineiden, vitamiini- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käytöstä.

Perustelu: Muutoksella määritetään tarkasti imetysvaiheen ominaispiirteet Euroopan unionin lainsäädännön säännösten mukaisesti. Vitamiini- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten kunnollisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta sekä ravinteiden imeytymistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella määritellään menetelmät, joilla jokaisen sian kumpaankin kinkkuun isketään sian alkuperästä kertova tatuointi musteella, ja merkitsemisen ajankohta sekä kyseinen tatuointi ja sen tekemiseen tarvittavat levyt.

Perustelu: Muutoksella säännellään tarkasti työkaluja ja vaadittuja vaiheita, joilla varmistetaan tuotteen ”Culatello di Zibello” raaka-aineiden seuranta ja jäljitettävyys ensimmäisestä kasvatusvaiheesta lähtien jo käytössä olevilla välineillä, jotka ovat lisättyjen tarkennusten mukaisia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään taulukko, josta käy ilmi, mitä kirjainta alkuperästä kertovassa tatuoinnissa on käytettävä porsimiskuukauden ilmoittamiseksi.

Perustelu: Muutoksella annetaan mahdollisimman selkeä ja avoin kuvaus tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen käytettyjen sikojen seurannasta ja jäljitettävyydestä sikojen iän tarkistamisen helpottamiseksi kasvatus- ja teurastusvaiheessa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita kasvattajan tekemän alkuperästä kertovan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Perustelu: Tunnistuslaitteiden käyttö alkuperästä kertovan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa mahdollistaa muut seuranta- ja jäljitysvälineet teknologian kehityksen mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään sääntö, jonka mukaisesti sikojen ikä lasketaan kuukausina.

Perustelu: Muutos mahdollistaa sikojen iän tarkistamisen kiistattomasti ja yksiselitteisesti kasvatus- ja teurastusvaiheissa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään sikojen vieroitusvaihetta koskevia määräyksiä. Eritelmään on lisätty tämän vaiheen kestoa, porsaiden enimmäispainoa ja ruokintaa koskevat säännöt sekä kuivarehun antamista, vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisien käyttöä sekä lisäaineiden käyttöä koskeva maininta. Vieroitusvaiheen kestoa on pidennetty 80 päivästä kolmeen kuukauteen, ja porsaiden enimmäispainorajaksi on asetettu 40 kg.

Perustelu: Muutoksella vahvistetaan kaksi muuttujaa – kesto ja enimmäispaino – jotka takaavat sikojen asteittaisen ja tasapainoisen kasvun vieroitusvaiheessa. Tämän vaiheen aikana sikojen ravinnoksi voidaan käyttää kaikkia voimassa olevien sääntöjen sallimia raaka-aineita, jotta varmistetaan, että eläinten ravintoon, hyvinvointiin ja terveyteen liittyvät tarpeet tulevat täytetyiksi. Viittaus rehun antomuotoihin antaa viljelijälle mahdollisuuden valita haluamansa ruokintamenetelmä. Vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käyttö takaa sikojen lihasten kunnollisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta sekä ravinteiden imeytymistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Kasvuvaiheen enimmäiskestoksi asetetaan viisi kuukautta, ja sen loppuun mennessä saavutettava sallittu paino nostetaan 80 kg:sta 85 kg:aan.

Mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on täsmennetty Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaisesti, ja 10 prosentin raja on poistettu. Tuote-eritelmään on lisätty nimenomainen maininta siitä, että viljelijä voi antaa rehun myös kuivassa muodossa.

Tuote-eritelmään on lisätty ”Sallittujen raaka-aineiden taulukko”, joka koskee myös seuraavaa vaihetta eli lihotusvaihetta. Taulukkoon on sisällytetty tätä vaihetta koskevia erityisiä sääntöjä. Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon komission asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

— ”maissista” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*mais*” vaan ilmaisua ”*granturco*”

— ilmaisun ”suurimot” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”rouhe”

— ilmaisun ”kuivattu sinimailasjauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*expeller di lino*” vaan ilmaisua ”*panello di lino*”, ja raaka-aineluetteloon on lisätty myös seuraavat ilmaisut: ”pellavansiemenpuristerehu”, ”pellavansiemenrouhe” ja ”pellavansiemenrouherehu”

— ilmaisun ”omena- ja päärynäpulppa, rypäleiden ja tomaattien kuoret ravintolisien kantaja-aineina” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina”

— ilmaisun ”panimo- ja/tai torulahiiva” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hiivat”

— ilmaisun ”uuttamalla käsitellyistä maissinalkioista saatava rouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*mais*”) sijasta käytetään nyt ilmaisua ”maissinalkiorouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*granturco*”)

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivattu peruna

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa

— seesamirouhe

— kookosrouhe

— lihajauho

Sana ”kaura” on poistettu luokasta ”vähempiarvoiset viljat”.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä), tämä ei vaikuta siihen, että yhdelle eläimelle saa antaa heraa ja piimää yhteensä enintään 15 litraa päivässä

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu (enintään 5 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin)

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— lämpökuivattu sinimailanen (enintään 2 prosentista enintään 4 prosenttiin).

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana

— jauhetut kokonaiset maissintähkät

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana;

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheen aikana

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet

— paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, ainoastaan kasvuvaiheessa.

Raaka-aine ”herneet ja/tai muiden palkokasvien siemenet” on jaettu kahdeksi nimitykseksi eli ”herneet” ja ”muiden palkokasvien siemenet”, ja määriä on kasvatettu (herneet enintään 25 prosenttia ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 prosenttia).

Ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” on täsmennetty ilmaisuksi ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”.

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa.

”Auringonkukkarouhe” on muutettu muotoon ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet”, joiden käyttömäärä on nostettu enintään 10 prosenttiin.

Taulukkoon liittyvässä huomautuksessa 4 vahvistetaan, että soijapapujen, auringonkukansiementen ja rapsinsiementen uuttamisesta saatavissa tuotteissa raakarasvan määrä saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää kivennäisaineita, vitamiineja ja lisäaineita.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty huomautuksessa 2.

Jo aiemmin voimassa olleen linolihappoa koskevan 2 prosentin enimmäisosuuden lisäksi muutoksella otetaan nyt käyttöön rasvan osuuden enimmäisraja, joka on 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta.

Perustelu: Enimmäispainoksi on vahvistettu 85 kg aiemman 80 kg:n sijasta, mikä johtuu sikojen kasvukyvyn parantumisesta geneettisten ominaisuuksien ja ravinnon sekä eläinten hyvinvointia koskevienvaatimusten kehittymisen tuloksena. Viiden kuukauden enimmäiskesto on lisätty sen varmistamiseksi, että kasvu on tasapainoista ennen lihotusvaihetta.

Lisäämällä maininta eri raaka-aineita koskevista poikkeamista kohta yhdenmukaistetaan voimassa olevan rehulainsäädännön ja ennen kaikkea asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan kanssa.

Kuivarehun antamista koskevalla maininnalla viljelijälle annetaan mahdollisuus valita haluamansa ruokintamenetelmä.

Lisäämällä yksi sallittujen raaka-aineiden taulukko, joka kattaa sekä kasvu- että lihotusvaiheen, parannetaan tuote-eritelmän luettavuutta.

Raaka-aineiden nimitykset on muutettu komission asetuksen (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017, säännösten mukaisiksi. Terminologian päivittäminen on tarpeen sen selventämiseksi, minkä tyyppisiin raaka-aineisiin tekstissä viitataan.

Sana ”kaura” on poistettu, koska se sisältyy luokkaan ”vähempiarvoiset viljat”.

”Lihajauho” on poistettu, koska sitä ei enää käytetä äskettäin käyttöön otettujen sääntelyrajoitusten vuoksi.

Raaka-aineet ”johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet”, ”proteiinilysaatit”, ”kuivattu peruna”, ”maniokki”, ”puristettu sokerijuurikkaan märkä säilörehumassa”, ”seesamirouhe” ja ”kookosrouhe” on poistettu, koska näitä raaka-aineita ei juurikaan kasvateta sikojen kasvatusalueella, koska niitä ei enää kasvateta ollenkaan, koska niiden hankkiminen on vaikeaa, koska niiden ravintoarvot ovat heikkoja tai koska niitä ei käytetä teknisistä tai laatuun liittyvistä syistä. Muutoksella poistetaan näin ollen mahdollisuus käyttää raaka-aineita, jotka ovat peräisin sikojen kasvatusalueen ulkopuolelta tai joita käytettiin muutenkin vain vähäisessä määrin tai ei lainkaan. Niiden sijaan käytetään muita, paikallisia raaka-aineita, mikä vahvistaa tuotteen ”Culatello di Zibello” ja maantieteelliseen alueen välistä yhteyttä.

Erityisesti on painotettu viljapohjaisen ruokavalion merkitystä ja kasvatettu maissin, ohran, durran, vehnän ja ruisvehnän prosenttiosuuksia, sillä nämä rehut ovat aina muodostaneet sikojen perinteisen ruokavalion perustan. Lisäksi maanviljelijät viljelevät tyypillisesti itse näitä rehuja maantieteellisellä alueella, joten tämä vahvistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen. Ne varmistavat myös, että sioilla on tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen soveltuva rasvakerros.

Maissisäilörehua sekä kuivattua rankkia ja liukoisia aineita, joista jälkimmäinen sisältää runsaasti B-vitamiinia, voidaan nyt käyttää lihotusvaiheen aikana. Nämä raaka-aineet ovat ihanteellisia riittävän rasvakerroksen varmistamiseksi, ja niiden kuitupitoisuuden ansiosta täysikasvuiset siat pystyvät sulattamaan ne nuoria sikoja paremmin.

Jauhetut kokonaiset maissintähkät ovat hyvin kuitupitoisia, ja niitä käytetään leseille vaihtoehtoisena kuidunlähteenä eläinten ruokinnassa.

Kuivatun juurikasleikkeen osuuden kasvu johtuu siitä, että se on erittäin hyvä ja erittäin kuitupitoinen tuote. Kuitupitoisuuden ansiosta kuivattu juurikasleike sulaa erittäin hyvin paksusuolessa, joten se soveltuu aikuisille eläimille.

Raaka-aineiden ”piimä” (kasvuvaiheessa), ”lämpökuivattu sinimailanen” ja ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet” osuutta on lisätty. Tämä perustuu niiden saatavuuteen perinteisellä tuotantoalueella ja rehualalla viimeisimmän vuosikymmenen aikana saatuihin tieteellisiin havaintoihin.

Maissigluteenijauhon ja/tai maissigluteenirehun käyttöä on lisätty, koska kyse on hyvin proteiinipitoisesta raaka-aineesta, josta on hyötyä ruokinnassa (raakaproteiini) ja joka on erittäin sulavaa.

Sekä kasvu- että lihotusvaiheessa voidaan nyt käyttää rasvoja, joiden sulamispiste on yli 36 °C, koska rasvamäärän uusi raja-arvo 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta ja linolihapon raja-arvo 2 prosenttia varmistavat sen, että sikoja voidaan lihotusvaiheessa ruokkia ihralla, jolloin sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros.

Tekstissä on täsmennetty, että ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” tarkoittaa täsmällisempää ilmaisua ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”, sillä ilmaisu ”tähkät” voisi tarkoittaa myös muita viljoja.

Pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu on lisätty pellavansiemenpuristeen rinnalle, koska ne ovat samankaltaisia raaka-aineita ja koska ne luetellaan komission asetuksessa (EU) 2017/1017.

Paahdettuja kokonaisia soijapapuja ja/tai soijapuristeita voidaan nyt käyttää kasvuvaiheessa, koska niillä on suuri merkitys sikojen energiantarpeen täyttämisen kannalta.

Herneiden ja muiden palkokasvien siementen osuutta on lisätty, koska näitä raaka-aineita kasvatetaan tuotantoalueella. Herneet myös varmistavat sikojen rasvakerroksen laadun, sillä muista palkokasveista poiketen herneet sisältävät vain vähäisiä määriä ravitsemusta haittaavia tekijöitä.

Soijapapujen uuttamisesta saatavien tuotteiden prosenttiosuudeksi on vahvistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy sopiva rasvakerros. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (soija(papu)rouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017, kahteen kohtaan (soija(papu)rouhe ja soija(papu)rouherehu). Asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan soijapapujen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella taulukossa, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros.

Auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden osuudeksi on nyt vahvistettu 10 prosenttia. Tämän raaka-aineen raakarasvapitoisuus on tärkeä tekijä sen varmistamisessa, että sikoihin kehittyy sopiva rasvakerros. Siksi sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksiin on lisätty maininta siitä, että raakarasvan osuus saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (auringonkukkarouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 2017/1017, kahteen kohtaan (auringonkukkarouhe ja auringonkukkarouherehu). Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan auringonkukansiementen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella taulukossa, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Mitä tulee rapsinsiementen uuttamisesta saataviin tuotteisiin, rapsinsiemenet on vastikään sisällytetty raaka-aineiden luetteloon, koska genetiikan kehityksen ansiosta valittavana on uusia lajikkeita, jotka eivät sisällä glukosinolaatteja eivätkä erukahappoa (ravitsemusta haittaavia tekijöitä). Kohdan sanamuodon on tarkoitus vastata soija- ja auringonkukkatuotteista käytettyä rakennetta. Aiemmin, asetuksessa (EU) N:o 575/2011 yhden kohdan kattamia tuotteita (esimerkiksi rapsirouhe) jaettiin vuonna 2013 kahteen eri kohtaan kuuluviksi (rapsirouhe ja rapsirouherehu) asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 2017/1017. Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan rapsinsiementen uuttamisesta. Kaikkia raaka-aineita ei ole mahdollista luetella taulukossa, ja ne voivat muuttua, jos asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistusta varten.

Vitamiinien ja kivennäisaineiden sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten kunnollisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta sekä ravinteiden imeytymistä.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty käyttämällä asetuksessa (EU) 2017/1017 olevan rehuaineluettelon 1.12.9 kohdan mukaista sanamuotoa.

Rasvamäärän yläraja ja aiempi linolihappoa koskeva raja varmistavat sen, että tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen käytettäviin sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros. Nämä kaksi parametria ovat hyvin tärkeitä, sillä tuote-eritelmässä on toisaalta kasvatettu sellaisten raaka-aineiden osuutta, joiden sisältämät rasvat voivat heikentää sikojen rasvakerroksen laatua (maissi), ja toisaalta tuote-eritelmään on lisätty tällaisia raaka-aineita (rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään määräys, jonka mukaan vuositasolla vähintään 50 prosentin sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on oltava peräisin samalta maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan.

Perustelu: Raaka-aineet, joilla sikoja ruokitaan, ovat peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan. Ilmastoon liittyvistä ja kaupallisista syistä kaikkien raaka-aineiden hankkiminen paikallisesti voi kuitenkin olla teknisesti mahdotonta. Joka tapauksessa tuotteen ”Culatello di Zibello” ominaisuudet ja yhteys maantieteelliseen alueeseen taataan aina sillä, että vähintään 50 prosenttia rehuannoksen kuiva-aineesta hankitaan vuosittain maantieteelliseltä kasvatusalueelta asetuksen (EU) 2024/1143 47 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutokseen sisältyvissä sikojen lihotusvaiheen aikaista ruokintaa koskevissa säännöissä viitataan ”Sallittujen raaka-aineiden taulukkoon”, joka sisältyy kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lisäksi esitetään tarvittavat lihotusvaihetta koskevat erityiset seikat.

Perustelu: Muutoksella annetaan selkeä kuva myös lihotusvaiheen aikana sallitusta rehusta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään osio ”Teurastus ja paloittelu”, jossa määrätään, että sikojen vähimmäisteurasikä on yhdeksän kuukautta. Tämä vastaa nykyistä käytäntöä, joka on perustunut viittaukseen suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” tuote-eritelmiin. Osiossa täsmennetään, että ikä tarkistetaan alkuperästä kertovan tatuoinnin ja/tai sen korvaavan tai yhdessä sen kanssa käytettävän tunnistuslaitteen avulla. Nämä on kuvattu sikojen ruokintaa ja kasvatusta koskevassa osiossa.

Perustelu: Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää teurastusvaiheen osalta, mukaan lukien viittaus mahdolliseen teknologiseen kehitykseen. Ilmoittamalla sikojen iän (vähintään yhdeksän kuukautta) laskentamenetelmä toimijat ja valvontaelin voivat laskea iän kiistattomasti ja yksiselitteisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella määritellään, miten teurastettavien sikojen ikä lasketaan.

Perustelu: Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää toimijoita ja tarkastuksia varten.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella päivitetään viittaus, jonka mukaan tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen käytetään luokkaan H (Heavy) kuuluvia ruhoja. Viittauksessa täsmennetään sallitut EU:n sianruhojen luokitusasteikon mukaiset ruholuokat.

Perustelu: Muutoksella päivitetään viittaukset voimassa olevaan Euroopan unionin lainsäädäntöön ja täsmennetään sianruholuokat, joita voidaan käyttää tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 nojalla voimassa olevien Euroopan unionin sääntöjen mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohta mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään vaatimus, jonka mukaan kunkin yksittäisen sianruhon paino saa olla enintään 195,0 kg.

Perustelu: Sikojen painonnousu liittyy EU:n siankasvatusalan nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on seurausta geneettisten ominaisuuksien, kasvatuskäytäntöihin liittyvien hygienia- ja terveysnormien sekä eläinten hyvinvoinnin ja ravitsemuksen paranemisesta. Ruhojen paino korreloi tuote-eritelmän 6 kohdassa vahvistetun lopputuotteen painon kasvun kanssa.

Täsmentämällä kunkin yksittäisen sianruhon paino voidaan myös varmistaa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohta mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että paino ja lihakkuusluokka on vahvistettava sikojen teurastushetkellä.

Perustelu: Muutoksella ilmastaan tarkasti se ajankohta, jona paino ja luokittelu on vahvistettava, jotta helpotetaan niihin liittyviä tarkastuksia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä ja viidettä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan 2 kohdan neljännen ja viidennen alakohdan sisältö.

Perustelu: Poisto on tarpeen, koska se koskee valvontajärjestelmään liittyviä määräyksiä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kuudetta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.4 ja 5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella yhdistetään viittaukset entisiin Polesinen ja Zibellon kuntiin, jotka nyt muodostavat yhden Polesine Zibellon kunnan.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska 23. marraskuuta 2015 annetulla Emilia-Romagnan alueellisella lailla nro 20 perustettiin Polesine Zibellon kunta yhdistämällä Parman maakunnassa sijaitsevat Polesinen ja Zibellon kunnat. Laki julkaistiin 9. huhtikuuta 2016 Italian tasavallan virallisen lehden alueita käsittelevän kolmannen erityissarjan numerossa 15.

Muutos ei vaikuta suojatun alkuperänimityksen ”Culatello di Zibello” tuotantoalueeseen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kuudetta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.4 ja 5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella San Secondon kunnan nimeen lisätään sana ”Parmense”, joka puuttui aiemmasta tuote-eritelmästä.

Perustelu: Muutos on perusteltu, koska sillä vaihdetaan tuote-eritelmään kunnan oikea nimi. Kunnan nimi muutettiin muodosta ”San Secondo” muotoon ”San Secondo Parmense” 5. lokakuuta 1862 annetulla kuninkaallisella asetuksella nro 878, joka julkaistiin 24. lokakuuta 1862 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 252.

Muutos ei vaikuta suojatun alkuperänimityksen ”Culatello di Zibello” tuotantoalueeseen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kuudetta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.4 ja 5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan viittaus Sissan kuntaan viittauksella Sissa Trecasalin kuntaan, ja samalla täsmennetään, että tuotantoalueeseen kuuluu vain se Sissa Trecasalin kunnan osa, joka aiemmin kuului entiseen Sissan kuntaan.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska 7. marraskuuta 2013 annetulla Emilia-Romagnan alueellisella lailla nro 20 perustettiin Sissa Trecasalin kunta yhdistämällä Parman maakunnassa sijaitsevat Sissan ja Trecasalin kunnat. Laki julkaistiin 14. joulukuuta 2013 Italian tasavallan virallisen lehden alueita käsittelevän kolmannen erityissarjan numerossa 50.

Muutos ei vaikuta suojatun alkuperänimityksen ”Culatello di Zibello” tuotantoalueeseen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan

Kuvaus

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella kielletään natrium- ja/tai kaliumnitraatin käyttö.

Perustelu: Muutoksella virallistetaan tuottajien nykyinen käytäntö olla käyttämättä natrium- tai kaliumnitraattia. Tämä käytäntö on myös linjassa nitraattien vähentämistä koskevien Maailman terveysjärjestön (WHO) suositusten kanssa. Suolaus ja pitkä kypsytysaika riittävät takaamaan hygienian ja elintarviketurvallisuuden ilman näiden lisäaineiden käyttöä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella kielletään natriumnitraatin käyttö.

Perustelu: Muutoksella virallistetaan tuottajien nykyinen käytäntö olla käyttämättä natriumnitraattia. Tämä käytäntö on myös linjassa nitraattien vähentämistä koskevien Maailman terveysjärjestön (WHO) suositusten kanssa. Suolaus ja pitkä kypsytysaika riittävät takaamaan hygienian ja elintarviketurvallisuuden ilman näiden lisäaineiden käyttöä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksilla lisätään lepuutushuoneiden lämpötilan vaihteluväli, joka on 0–5 °C.

Perustelu: Muutos on perusteltu, koska näin voidaan täsmentää tuottajien käyttämien lepuutushuoneiden lämpötila. Tämä tekee tuote-eritelmästä selkeämmän ja ohjailevamman, myös tarkastuksia ajatellen. Kyseinen lämpötila edistää suolan asianmukaista imeytymistä uloimmista kerroksista sisimpiin kerroksiin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään vaatimus, että tuotetta ”Culatello di Zibello” on lepuutettava lepuutushuoneessa vähintään kuusi ja enintään 21 päivää.

Perustelu: Muutoksen ansiosta tuottajien on mahdollista arvioida suolan sopivaa imeytymistä tuotteen uloimmista kerroksista sisimpiin kerroksiin, ja se tekee tuote-eritelmästä selkeämmän ja tarkemman, myös tarkastuksia ajatellen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 28

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan italiankielisen toisinnon sana ”*successo*” sanalla ”*successivo*”.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmässä olevan kirjoitusvirheen korjaamiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 29

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan viidettä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella sanaan ”sidonta” lisätään määrite ”käsin”.

Perustelu: Viittaus käsin sitomiseen on perusteltu, sillä se tekee tuote-eritelmästä tarkemman ja korostaa tämän tuottajien toistuvasti toteuttaman työvaiheen ominaispiirteitä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 30

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan viidettä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella siirretään lause ”Kypsytyksen edetessä silmukat löystyvät pikkuhiljaa lihan kutistumisen seurauksena” 4 kohdan viidennestä alakohdasta saman kohdan viimeiseen alakohtaan.

Perustelu: Siirtämisellä varmistetaan, että tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistusvaiheet ovat tuote-eritelmässä oikeassa järjestyksessä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 31

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan viidettä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään maininta tunnistussinetistä. Itse sinetin kuvauksen lisäksi kohdassa selitetään, että sinetti on kiinnitettävä tuotteeseen punavalkoisella kaksivärisellä langalla, ja kerrotaan sen käyttötarkoitus.

Perustelu: Punavalkoisella kaksivärisellä langalla kiinnitettävä tunnistussinetti on tuotteen tunnusmerkki. Muutos on linjassa nykyisen käytännön kanssa, sillä kaikki suojatun alkuperänimityksen ”Culatello di Zibello” tuottajat käyttävät kyseistä sinettiä. Sinetin avulla voidaan myös tarkkaan määritellä jalostusvaiheen alkamishetki sekä varmistaa tuotteen ”Culatello di Zibello” vähimmäiskypsytysvaatimusten noudattamisen tehokas tarkastaminen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 32

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan viidettä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuotteen ”Culatello di Zibello” tunnistussinetin graafinen malli ja täsmennetään käytetyt värit.

Perustelu: Lisäämällä tuote-eritelmään tunnistussinetin graafinen malli ja värimääritykset varmistetaan, että sinetit painetaan asianmukaisesti aiottua käyttötarkoitusta varten.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 33

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan viidettä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella annetaan mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita jalostajan kiinnittämän tunnistussinetin sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Perustelu: Tunnistuslaitteiden käyttö tunnistussinetin sijasta tai yhdessä sen kanssa mahdollistaa muut seuranta- ja jäljitysvälineet teknologian kehityksen mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 34

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella laajennetaan kypsytyslämpötilan vaihteluväliä 13–17 °C:sta 12–23 °C:een.

Perustelu: Muutoksella tuottajille annetaan mahdollisuus optimoida kypsytysprosessi, jotta voidaan edistää viipaloidulle Culatello di Zibello -leikkeleelle ominaisen värin ja tuotteelle tyypillisen intensiivisen aromin kehittymistä sekä taata, että tuotteella on nämä ominaisuudet.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 6 kohtaan

Kuvaus

Muutos 35

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tuotteen ”Culatello di Zibello” enimmäispaino vähimmäiskypsytysajan lopussa nostetaan 5 kg:sta 6 kg:aan.

Perustelu: Lopputuotteen painon muutoksen sekä sikojen ja sallittujen ruhojen painon kasvun välillä on yhteys, minkä lisäksi lopputuotteen painon muutos korreloi tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen käytettyjen viimeisteltyjen siankinkkujen teknisten tuottomäärien kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 6 kohtaan

Kuvaus

Muutos 36

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan neljättä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella muutetaan natriumkloridin (NaCl) vähimmäispitoisuutta, jota alennetaan 3,40 prosentista 2,80 prosenttiin.

Perustelu: Natriumkloridille (NaCl) asetetun vähimmäisarvon muuttaminen johtuu sianlihan ravitsemusprofiilin ja fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien muutoksista, jotka liittyvät valintajalostukseen ja geneettisten ominaisuuksien parantumiseen viime vuosina. Alhaisempi suolapitoisuus on lisäksi linjassa ruokavalion suolapitoisuuden vähentämistä koskevien Maailman terveysjärjestön (WHO) suositusten kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan

Kuvaus

Muutos 37

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan 7 kohdassa oleva viittaus valvontaelimeen.

Perustelu: Poisto on tarpeen, jotta tuote-eritelmä voidaan päivittää ja saattaa se voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön mukaiseksi. Asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklassa ei edellytetä valvontaelimiä koskevien viittausten sisällyttämistä tuote-eritelmään.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 38

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella ainoastaan numeroidaan 8 kohta uudelleen, eli siitä tulee 7 kohta.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta voidaan ottaa huomioon tuote-eritelmän kohtien uusi järjestys. Asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklassa ei edellytetä valvontaelimiä koskevien viittausten sisällyttämistä tuote-eritelmään.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 39

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan viittaukset ilmaisuun ”*denominazione di origine controllata*” (tarkistettu alkuperänimitys) viittauksilla ilmaisuun ”*denominazione di origine controllata*” (suojattu alkuperänimitys)

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta tuote-eritelmä vastaisi maataloustuotteiden maantieteellisiä merkintöjä koskevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 40

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”*menzione*” (maininta) ilmaisulla ”*dicitura*” (merkintä).

Perustelu: Muutoksella tuote-eritelmässä käytetty terminologia saatetaan voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 41

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön mahdollisuus käyttää lyhennettä ”SAN”, joka on lyhenne sanoista ”suojattu alkuperänimitys”.

Perustelu: Muutoksella tuote-eritelmä saatetaan voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön, etenkin asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 6 kohdan, mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 42

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään määräys velvollisuudesta käyttää Euroopan unionin SAN-tunnusta yhdessä nimityksen ”Culatello di Zibello” kanssa.

Perustelu: Muutoksella kohta saatetaan asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 3 kohdan mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 43

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan viidettä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmän 7 kohtaan lisätään erillinen alakohta, jossa esitetään tuotteen ”Culatello di Zibello” mahdolliset kaupanpitämistavat ja -muodot:

— kokonaisena, virtsarakkoon tai suoleen pakattuna, sidottuna kaksivärisellä narulla ja varustettuna tunnistussinetillä ja/tai vaihtoehtoisella tunnistuslaitteella

— kokonaisena, ilman virtsarakkoa tai suolta, vakuumipakattuna, sidottuna kaksivärisellä narulla ja varustettuna tunnistussinetillä ja/tai vaihtoehtoisella tunnistuslaitteella

— jaettuna kahteen leikattuun palaan, ilman virtsarakkoa tai suolta, vakuumipakattuna, sidottuna kaksivärisellä narulla ja varustettuna tunnistussinetillä ja/tai vaihtoehtoisella tunnistuslaitteella

— viipaloituna, suojakaasussa tai tyhjiöpakattuna.

Perustelu: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään selkeää tietoa tuotteen ”Culatello di Zibello” kaupanpitämistavoista ja -muodoista. Näin voidaan varmistaa, että tuote on kuluttajien tunnistettavissa, etenkin kun otetaan huomioon valmiiksi pakattujen tuotteiden lisääntyvä merkitys markkinoilla.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Uuden 8 kohdan lisääminen tuote-eritelmään

Kuvaus

Muutos 44

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään uusi 8 kohta ”Yhteys ympäristöön”. Siinä kuvaillaan tuotteen ”Culatello di Zibello” ja sen ympäristön välistä yhteyttä niiden tietojen perusteella, jotka sisältyivät suojatun alkuperänimityksen ”Culatello di Zibello” rekisteröintiä koskevan hakemuksen (tiivistelmälomakkeen) 5 kohdan d ja f alakohtaan. Hakemus toimitettiin vuonna 1994 silloin sovelletun lainsäädännön eli 14. heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 17 artiklan mukaisesti.

Perustelu: Lisäyksellä tuote-eritelmä voidaan saattaa voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön, etenkin asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan 1 kohdan, mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Uuden 9 kohdan lisääminen tuote-eritelmään

Kuvaus

Muutos 45

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään 9 kohta ”Tuotteen alkuperän todistaminen”. Määräyksessä todetaan, että kaikkia SAN-tuotteen tuotantoketjun osapuolia on seurattava ja ne on asetettava valvontaelimen valvontaan sen varmistamiseksi, että tuotetta, jonka nimi on rekisteröity, voidaan seurata ja se voidaan jäljittää.

Perustelu: Tämän kohdan lisääminen on tarpeen, jotta tuote-eritelmää voidaan päivittää niin, että se on voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädännön mukainen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Culatello di Zibello”

EU-viitenumero: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026

1. **Nimi/nimet**

”Culatello di Zibello”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Culatello di Zibello” kuuluu luontaisesti kypsytettyjen tuotteiden luokkaan, ja se syödään raakana. Kypsytetty lopputuote on tyypillisesti päärynänmuotoinen, sen kuperassa osassa on ohut rasvakerros ja se on sidottu narulla, joka muodostaa tuotteelle luonteenomaisen suurisilmukkaisen verkon. Leikkauspinnan väri on tasaisen punainen, ja lihaskudoksen väleissä on valkeaa rasvaa. Sen maku on omaleimainen, mieto ja hienostunut.

Vähimmäiskypsytysajan päättyessä tuotteen ”Culatello di Zibello” painon on oltava 3–6 kg. Kulutukseen luovutettaessa tuotteella ”Culatello di Zibello” on oltava seuraavat kemialliset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka määritetään tuotteen keskiosasta otetuista näytteistä:

pH:	enintään 6,75	vähintään 5,80
Suolapitoisuus (NaCl) (%):	enintään 5,40	vähintään 2,80
Kosteuspitoisuus:	enintään 51,00	vähintään 38

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Sikojen rehu on peräisin maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan. Ilmastoon liittyvistä tai kaupallisista syistä kaiken rehun hankkiminen paikallisesti voi kuitenkin olla joinakin vuosina teknisesti mahdotonta. Tällöin varmistetaan aina, että vuositasolla vähintään 50 prosenttia sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan, jotta voidaan taata alueen ja tuotteen ”Culatello di Zibello” laadun välinen yhteys.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotteen ”Culatello di Zibello” tuotantovaiheiden suolauksesta vähimmäiskypsytysajan loppuun on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, joka käsittää seuraavien kuntien alueet: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (vain entiseen Sissan kuntaan kuulunut alue) ja Colorno.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Vähimmäiskypsytysajan jälkeen tuotetta ”Culatello di Zibello” voidaan pitää kaupan seuraavissa muodoissa:

— kokonaisena, virtsarakosta tai suolesta valmistetun kuoren kanssa, sidottuna kaksivärisellä narulla ja varustettuna tunnistussinetillä ja/tai vaihtoehtoisella tunnistuslaitteella

— kokonaisena, ilman virtsarakosta tai suolesta valmistettua kuorta, vakuumipakattuna, sidottuna kaksivärisellä narulla ja varustettuna tunnistussinetillä ja/tai vaihtoehtoisella tunnistuslaitteella

— jaettuna kahteen leikattuun palaan, ilman virtsarakosta tai suolesta valmistettua kuorta, vakuumipakattuna, sidottuna kaksivärisellä narulla ja varustettuna tunnistussinetillä ja/tai vaihtoehtoisella tunnistuslaitteella

— viipaloituna, suojakaasussa tai tyhjiöpakattuna.

Kuvan 1 tunnistussinetti koostuu suorakaiteen muotoisesta, kosteutta kestävästä liimapahvista, joka on oljenvärinen ja jossa on punertavanruskeat kirjaimet.



Tämän sinetin sijasta tai yhdessä sen kanssa voi olla sallittua käyttää muuta valvontaelimen hyväksymää tunnistuslaitetta.

Suojattu alkuperänimitys ”Culatello di Zibello” on merkittävä etikettiin selkein lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista teksteistä, ja välittömästi nimityksen jäljessä on oltava merkintä ”Denominazione di Origine Protetta” (suojattu alkuperänimitys) tai lyhenne ”DOP” (SAN) ja Euroopan unionin SAN-tunnus.

Tarvittaessa näiden merkintöjen rinnalla voidaan käyttää nimityksen tunnusta. Etiketissä ei saa olla mitään muita mainintoja, joista ei ole nimenomaisesti säädetty. Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan ostajaa harhaan, samoin sen sikatilan nimi, jolta tuotteen raaka-aine on peräisin.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotteen ”Culatello di Zibello” valmistukseen käytetään yksinomaan sikoja, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu, teurastettu ja paloiteltu seuraavat alueet käsittävällä maantieteellisellä alueella: Emilia-Romagna ja Lombardia.

Tuotteen ”Culatello di Zibello” tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien alueet: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (vain entiseen Sissan kuntaan kuulunut alue) ja Colorno.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Tuotteen ”Culatello di Zibello” maine on yhteydessä sen perinteisiin tuotantopaikkoihin. Tuotteella on hyvin pitkä historia, joka liittyy paikallisen siankasvatuksen leviämiseen sekä erityisiin ilmasto-olosuhteisiin Bassa Parmensen alueella ja joillakin Piacenzan ja Parman maakuntien rajalla sijaitsevilla alueilla. Tuote mainitaan useasti historiallisissa lähteissä, ja siitä ovat kirjoittaneet monet tunnetut merkkimiehet, kuten kronikoitsija Bonaventura Angeli teoksessaan ”Historia della città di Parma”, historioitsija Angelo Pezzana ja monet muut. Tällä hetkellä tuote-eritelmä on yhdenmukainen alkuperänimityksiä ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” koskevien kansallisten erityissäännösten kanssa.

Alkuperänimityksen saaneen tuotteen ominaisuudet ovat sidoksissa ympäristöolosuhteisiin sekä luontoon ja ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin. Erityisesti raaka-aineen ominaisuudet ovat tyypillisiä rajatulle maantieteelliselle makroalueelle. Karjatalouden kehittyminen raaka-aineen alkuperäalueella liittyy paikalliseen laajamittaiseen viljanviljelyyn ja pitkälle erikoistuneen meijeriteollisuuden jalostusmenetelmiin, jotka ovat myös edistäneet alueen suuntautumista sikatalouteen. Tuotteen ”Culatello di Zibello” paikallinen jalostus on perusteltua 4 kohdassa määritellyn mikroalueen olosuhteiden vuoksi. Yhteys maantieteelliseen ympäristöön johtuu erityisistä ilmasto-olosuhteista (suuri ilmankosteus) Pojoen lähialueilla, joilla on perinteisesti valmistettu Culatello-tuotetta. Raaka-aineen, tuotteen ja nimityksen muodostama kokonaisuus on niin läheisesti sidoksissa kyseisen alueen sosiaali-taloudelliseen kehitykseen, että sillä on erityispiirteitä, joita ei ole löydettävissä muualta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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