C/2025/2973

5.6.2025

Teate avaldamine geograafilise tähise tootespetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikele 4

(C/2025/2973)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Salame Felino“

EU PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

1. **Toote nimetus**

„Salame Felino“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjoogid

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

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

MASAF (põllumajandus-, toidusuveräänsuse ja metsandusministeerium)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadi muudatused

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

— ei too kaasa ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga või

— ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

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

1. *Artikli 4 muutmine*

Muudatus nr 1

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artiklit 4. Koonddokumenti ei muudeta.

([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).

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse kontrollimisele kuuluvate kaitstud geograafilise tähisega toodet tootvate ettevõtjate kategooriasse viilutajaid.

Põhjendus. Muudatus on vajalik, sest toote „Salame Felino“ tootespetsifikaadis ette nähtud turustusmeetodite kohaselt võib toodet turustada viilutatuna.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

2. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus nr 2

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega asendatakse viide määrusele (EÜ) nr 1234/2007 viitega määrusele (EL) nr 1308/2013.

Põhjendus. Tekst muudetakse vastavaks searümpade liigitamise vallas kehtivatele Euroopa Liidu õigusaktidele.

Muudatus hõlmab koonddokumenti.

3. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus nr 3

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega asendatakse nõue, mille kohaselt peab sigade partii keskmine eluskaal olema 160 kg ± 10 %, nõudega, et üksikrümba kaal peab olema 110,1–190 kg, kindlaks tehtuna tapmise ajal.

Põhjendus. Eluskaalu kaotamine ja üksikrümba kaalu hõlmava nõude lisamine võimaldab üksikasjalikumalt kontrollida iga tapetud sea toetuskõlblikkust, kuna tegemist on läbipaistvama, üksikasjalikuma, täpsema ja täiustatuma meetodiga. Sigade kaalu näitaja suurendamine tuleneb Euroopa seakasvatuse praegusest suundumusest, milles on oluline kohta geneetika, loomade heaolu ja toitumise parandamisel.

Muudatus hõlmab koonddokumenti.

4. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus nr 4

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1. Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse tapasigade vanuse arvutamise nõue.

Põhjendus. Muudatusega muudetakse tootespetsifikaat ettevõtjate ja kontrolli jaoks selgemaks.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

5. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus nr 5

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artikli 5 viimast lõiku. Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus. Muudatusega jäetakse välja sõnad „artiklis 7“.

Põhjendus. Muudatus on vajalik, et võtta arvesse uue tootespetsifikaadi artikli 7 uut liigendust.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

6. *Artikli 7 muutmine*

Muudatus nr 6

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artiklit 7. Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus. Muudatusega jäetakse välja kontrollorganit käsitlev säte.

Põhjendus. väljajätmine on vajalik ajakohastamine, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate ELi õigusaktidega.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

7. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus nr 7

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artiklit 8. Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus. Muudatusega nummerdatakse artikkel 7 ümber artikliks 8.

Põhjendus. Muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artiklite uut liigendust.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Salame Felino“

ELi nr: PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Salame Felino“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

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

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Tarbimisse laskmisel on salaami „Salame Felino“ (KGT) silindrilise kujuga, üks ots on teisest jämedam ning suitsuvorsti välispind on hallikasvalge ja kaetud õrna tolmja kihiga, mis on tekkinud väikesest kogusest hallitusseentest.

Salaamil „Salame Felino“ (KGT) peavad olema järgmised omadused:

— kaal: vahemikus 200 grammi kuni 4,5 kilogrammi;

— mõõdud: ebakorrapärase silindrilise kujuga, pikkus 15 kuni 130 sentimeetrit;

— organoleptilised omadused: lõikepind on tihke, jäik, ühtlane ja taine, rubiinpunase värvusega ja tükkideta; maitse on magus ja hõrk;

— keemilised ja keemilis-füüsikalised omadused:

valgusisaldus	vähemalt 23 %
kollageeni ja valkude suhe:	kuni 0,10
vee ja valkude suhe	kuni 2,00
rasvade ja valkude suhe	kuni 1,50
pH	> 5,3
piimhappebaktereid kokku	> 100 000

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

Tootespetsifikaadis ega koonddokumendis, mis avaldati Euroopa Liidu Teataja C-seerias nr 19, 20.1.2011, ei ole sellekohaseid sätteid.

Salaamit „Salame Felino“ (KGT) valmistatakse sealihast järgmiste tingimuste kohaselt.

— Lubatud on vastavalt Itaalia tõuraamatule („Libro Genealogico Italiano“) parandatud traditsiooniliste standardtõugude Large White ja Landrace puhtatõulised sead või hübriidid.

— Ühtlasi on lubatud vastavalt Itaalia tõuraamatule parandatud Duroci tõugu sead.

— Lubatud on ka muudest tõugudest sead, ristandid ja hübriidid, kui nende rümbad kuuluvad määruse (EÜ) nr 1308/2013 (ja selle järgnevalt muudetud versioonide) IV lisas esitatud ühenduse searümpade klassifitseerimise skaalas olevasse U-, R- või O-klassi.

— Siiski ei ole lubatud kasutada sigu, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige loomi, kes kannavad stressitundlikkusega seotud geeni, mida on tänapäeval võimalik kontrollida ka tapetud loomadel ja laagerdatud toodetel.

— Samuti ei ole lubatud kasutada Belgia Landrace'i, Hampshire'i, Piétraini, Duroci ja Spotted Polandi tõugu sigu.

— Loomade genotüüp peab võimaldama saavutada tõhusalt suure kaalu nii, et iga rümba keskmine kaal jääks vahemikku 110,1 ja 190 kilogrammi.

— Laagerdamisaeg on vähemalt üheksa kuud.

— Kultide ja aretusemiste liha on keelatud kasutada.

— Sead tuleb tappa korralikes hügieenitingimustes ning rümp täielikult veretustada.

— Salaami „Salame Felino“ (KGT) valmistamiseks kasutatakse valitud lihas- ja rasvkoetükke, mida saadakse näiteks ribist ja/või kaenlaalusest osast. Liha ei tohi olla mingil viisil külmutatud.

Kasutatavad lihas- ja rasvkoetükid sorteeritakse hoolikalt ning suuremad kõõlused ja pehme rasvkude eemaldatakse.

Salaami „Salame Felino“ (KGT) valmistamiseks kasutatavat liha (lihas- ja rasvkude) tuleb hoida külmutis nii, et temperatuur ei langeks alla –1 °C. Külmuti peab võimaldama liha korralikku dehüdreerumist.

Lihasegu valmistamine toimub hakklihamasinaga (augu diameeter 6–8 mm).

Lihasegusse lisatakse soola koguses 2–2,8 %, jahvatatud pipart ja piprateri koguses 0,03–0,06 % ning purustatud küüslauku. Lisaks võib kasutata järgmisi komponente:

Samuti võib kasutada järgmisi koostisaineid:

— maitse ja lõhna esiletoomiseks valget kuiva veini, mille kogus 100 kg liha kohta ei tohi olla rohkem kui 400 cl;

— suhkrut ja/või dekstroosi ja/või fruktoosi: 0–0,3 %;

— käärimisprotsessi soodustavaid pärmiensüüme: nende kasutamine peab toimuma heade tavade kohaselt ja võttes arvesse „Salame Felino“ (KGT) ensümaatilisi omadusi. Selliste lüpolüütiliste ja proteolüütiliste ensüümide abil on võimalik teravdada maitset ja lõhna, stabiliseerida värvust ja hoida happelisus kontrolli all;

— naatrium- ja/või kaaliumnitraati: kuni 300 mg/kg, naatrium ja/või kaaliumnitritit kuni 150 mg/kg; askorbiinhapet ja sellest naatriumsoola kuni 1 g/kg.

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

Tootmisprotsess jaguneb järgmisteks etappideks:

— liha hakkimine hakklihamasinas;

— lihasegu valmistamine ning soola, pipra ja küüslaugu lisamine; lisaks võib kasutada veini, suhkruid, pärmiensüüme, naatrium- või kaaliumnitraati, naatrium- või kaaliumnitritit, askorbiinhapet ja sellest saadud naatriumsoola;

— toppimine naturaalsesse seasoolde;

— sidumine nööriga (ei kasutata võrku);

— kuivatamine ja laagerdumine.

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

„Salame Felino“ viilutatakse ja pakendatakse kontrollplaani kohaselt volitatud asutuse kontrolli all.

Selleks et säilitada toote kvaliteeti ning viilutamise ja pakendamise keerukuse tõttu, samuti pruunika värvuse ärahoidmiseks on eelkõige oluline, et aeg, mille kestel viilud õhuga kokku puutuvad, oleks võimalikult lühike.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Salaamit „Salame Felino“ (KGT) võib tarbimisse lasta: tervikuna, märgistatuna märgise või templiga; tükkidena, pakituna vaakum- või gaasipakendisse; viilutatuna, pakituna vaakum- või gaasipakendisse.

Nimetus „Salame Felino“, millele järgneb märge „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend „KGT“ (tõlgituna selle riigi keelde, kus toodet müüakse), peab olema märgisel selgete kustutamatute tähtedega ning eristuma selgelt kõigist muudest märgetest. Nimetusele lisatakse ühenduse graafiline sümbol ja ettevõtte logo.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Nimetusega „Salame Felino“ hõlmatud tootmispiirkond kattub Parma provintsi haldusterritooriumiga.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

„5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Nimetusega „Salame Felino“ (KGT) hõlmatud tootmispiirkonda ehk Parma provintsi iseloomustavad ühtaegu künklikud ja tasased pinnavormid ning seal leidub järvi ja soolakaevandusi.

Geograafilise piirkonna kindlaksmääramisel on tuginetud rikkalikule ajaloolisele tõendusmaterjalile, mis näitab, et seakasvatusel ja sealiha laagerdamisel, mis on pannud aluse sellele iseloomulikule tootele, on siinmail aastatuhandete pikkused traditsioonid. Sealjuures on aidanud kaasa juba antiikajal rajatud soolakaevandused ning erilised kliimatingimused, mille puhul on kõige olulisemaks sobiv õhuniiskus, avatus meretuultele ja suurte metsaga kaetud alade naabrus.

Parma ümbruse künklikel aladel on viidud kokku tasandikel viljeletud seakasvatustraditsioon ja Salsomaggiore kaevanduste soolatoodang.

Tasandikel on sealiha töötlemise ja laagerdamise traditsioon väga vana, pärinedes juba Etruski ja Rooma ajast, mil rajati seakasvatused, mille abil tagati muu hulgas Rooma leegionite varustamine toiduga. Liha töötlemine toimus tasandikku ääristavatel nõlvadel, kus oli paremini kättesaadav Salsomaggiore kaevanduste sool, sest sool oli hinnaline kaup; ning selleks, et pakkuda röövlitele vähem võimalusi, eelistati seda töödelda peamistest kaubateedest eemal.

Muu hulgas tänu soolakaevandustele hakkas alates 1300. aastast tekkima soolaliha valmistamise traditsioon, pannes aluse toodetele, mis on kogunud tuntust nii Itaalias kui ka väljaspool seda.

5.2. *Toote eripära*

„Salame Felino“ (KGT) erineb teistest sama kaubakategooria toodetest tihkuse, vähese elastsuse, ühtluse ja iseloomuliku rubiinpunase värvuse poolest. Selle maitse on hõrk ja magus.

Erinevalt tavalistest salaamidest kasutatakse „Salame Felino“ (KGT) juures eranditult naturaalset soolt (mitte kunagi sünteetilist materjali). „Salame Felino“ (KGT) valmistamisel ei kasutata laktoosi ega piimapulbrit, aga selle pH on küllaltki kõrge, mis tugevdab loomulikke organoleptilisi omadusi.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

„Salame Felino“ (KGT) tuntusest annavad tunnistust rohked tekstid, milles tootele viidatakse.

Esimesi vihjeid sellele võib leida I sajandi (m.a.j) ladina autoritelt (Apiciuse „Kokakunstist“). „Salame Felino“ oli hästi tuntud Parma õukonnas nii Farnesede, Bourbonide kui ka hertsoginna Maria Luisa ajal.

Kõige vanema kujutise tootest võib leida Parma baptisteeriumi (1196–1307) interjöörist, kus Veevalaja tähtkujule pühendatud paneelil on kujutatud tulel rippuva paja kohal kahte salaamit, mille suuruse ja kuju järgi võib aru saada, et tegu on tootega „Salame Felino“.

1766. aasta sigade loenduse põhjal ilmneb, et Marchesato väljak Felinos on kogu ümbruskonna kõige elavam seaturg, ning samast perioodist pärinevad hinnamäärused, milles viidatakse Felinost rääkides sealsele taisele ja rasvasele salaamile. Alates 1800. aasta algusest hakkasid ringlema kulinaariat ja rahvalikke tavasid käsitlevad tekstid, milles räägitakse iseloomulikust sealihasalaami valmistamise viisist, mis oli levinud Felino aladel.

1905. aastal tehti itaalia keele sõnaraamatusse kirje „Salame Felino“ ja 1912. aastal viidatakse Felino küla salaamitoodangule põllumajandusministri aruandes tolle aasta majandusolukorra kohta.

1927. aastal kehtestasid kohalikud pädevad asutused Parma provintsis toodetud salaami suhtes õiguse kasutada nimetust „Salame Felino“, mis tähendab, et selle toote tuntus ja kuulsus oli juba nii suur, et nimetuse kasutamine kaubanduses tähendas rahvamajanduse provintsinõukogu hinnangul provintsi heaolu üldist paranemist. Ka tänapäeval leiab Parma provintsis „Salame Felino“ tootmise juurdumise kohta Parma kandi kulinaariapärandis rohkelt märke. Paljudes allikates räägitakse sellest kui Parma piirkonna kõige hinnatumast soolesalaamist, mille kvaliteet on tihedalt seotud sajandite jooksul Parma provintsi orgudes juurdunud traditsioonidega. Sellele lisanduvad paljud üritused ja sündmused, mida Parma kommuuni ja provintsi asutused nii Itaalias kui ka välisriikides Felino salaami auks korraldavad ja mille puhul kasutatakse nii degusteerimislette kui ka jagatakse teavet „Salame Felino“ omaduste ja selle tootmise ajalooliste traditsioonide kohta.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fe%252F5%252FD.3526679936c72412af8b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download