C/2025/2973

5.6.2025

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

(C/2025/2973)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Salame Felino”

EU PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Salame Felino”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

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

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

MASAF (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän muutokset eivät

— sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän nimessä tai kyseisen nimen käytössä

— uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eivätkä

— aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

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

1. *Muutos 4 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

([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).

Kuvaus: Muutoksella lisätään viipaloijat SMM:n valvontajärjestelmän piiriin kuuluviin toimijoiden luokkiin.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska viipaloituna kaupan pidettävä tuote on yksi Salame Felino -lihavalmisteen tuote-eritelmän mukaisista tarjontamuodoista.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan viittaus asetukseen (EY) N:o 1234/2007 viittauksella asetukseen (EU) N:o 1308/2013.

Perustelu: Muutoksella päivitetään viittaus siten, että viitataan sianruhojen luokittelua koskevaan voimassa olevaan EU:n lainsäädäntöön.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan sikojen painovaatimuksessa eräkohtainen keskimääräinen elopaino, joka on 160 kilogrammaa ± 10 %, yksittäisten ruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–190 kilogrammaa. Lisäksi täsmennetään, että paino on tarkastettava teurastushetkellä.

Perustelu: Poistamalla elopainoa koskeva vaatimus ja lisäämällä yksittäisten ruhojen teuraspainoa koskeva vaatimus voidaan paremmin valvoa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset. Kyseinen menetelmä on läpinäkyvämpi, tarkempi, kohdennetumpi ja yleisesti ottaen parempi. Sikojen painonnousu liittyy EU:n siankasvatusalan nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on parantuneiden geneettisten ominaisuuksien sekä eläinten hyvinvoinnin ja ravitsemuksen paranemisen ansiota.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 4

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

Kuvaus: Muutoksella määritellään, miten teurastettavien sikojen ikä lasketaan.

Perustelu: Muutoksella selkeytetään tuote-eritelmää toimittajille ja valvontaa varten.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 5

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

Kuvaus: Muutoksella poistetaan ilmaisu ”7 kohdassa tarkoitettu”.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska uuden tuote-eritelmän 7 kohta sisältää eri määräyksen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos 7 kohtaan*

Muutos 6

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

Kuvaus: Muutoksella poistetaan valvontaelintä koskeva määräys.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta tuote-eritelmä voidaan päivittää vastaamaan voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos 8 kohtaan*

Muutos 7

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

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

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän uuden kohtajaon vuoksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Salame Felino”

EU-nro: PGI-IT-0597-AM01 – 12.3.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Salame Felino”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

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

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatun maantieteellisen merkinnän saaneiden Salame Felino -tuotteiden on oltava markkinoille saatettaessa lieriön muotoisia, toisesta päästä paksumpia. Pinnan on oltava väriltään valkoisenharmaa, kevyen jauheen peittämä siinä muodostuvan vähäisen homeen vuoksi.

SMM-tuotteilla ”Salame Felino” on oltava seuraavat ominaisuudet:

— paino: 200 g – 4,5 kg

— koko: epäsäännöllinen lieriö, jonka pituus on 15–130 cm

— aistinvaraiset ominaisuudet: leikatun viipaleen on oltava kiinteä ja joustamaton, homogeeninen ja vähärasvainen, väriltään rubiininpunainen ja vaurioitumaton, ja maun on oltava mieto ja hienostunut

— kemialliset ja kemiallis-fyysiset ominaisuudet:

kokonaisvalkuaispitoisuus:	vähintään 23 prosenttia
kollageeni/proteiinisuhde:	enintään 0,10
vesi/proteiinisuhde:	enintään 2,00
rasva/proteiinisuhde:	enintään 1,50
pH	> 5,3
maitohappobakteerien kokonaismäärä	> 100 000

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Tuote-eritelmässä ja *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* C 19, 20.1.2011, julkaistussa yhtenäisessä asiakirjassa ei kummassakaan ole rehua koskevia määräyksiä.

SMM-tuotteita ”Salame Felino” valmistetaan sianlihasta jäljempänä kuvatulla tavalla:

— Eläinten on oltava perinteisiin rotuihin Large White ja Landrace kuuluvia tai niistä jalostettuja sikoja, jotka on merkitty Italian kantakirjaan.

— Lisäksi hyväksytään Duroc-rodusta jalostetut siat, jotka on merkitty Italian kantakirjaan.

— Myös muihin rotuihin kuuluvat risteytetyt siat sallitaan, mikäli niiden ruhot sisältyvät unionin sianruhojen luokitteluasteikon mukaisiin asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV ja myöhemmissä muutoksissa mainittuihin lihakkuusluokkiin U, R tai O.

— Perinteiden mukaisesti tuotantoon ei kuitenkaan hyväksytä sikoja, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden – erityisesti sikojen stressialttiuden – kantajia, mikä voidaan nykyään todeta objektiivisesti sekä teurastetuista eläimistä että raakakypsytetyistä tuotteista.

— Tuotantoon ei hyväksytä myöskään rotuihin Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc ja Spotted Poland kuuluvia puhdasrotuisia sikoja.

— Käytetyn geneettisen tyypin on oltava sellainen, että eläimet saavuttavat suuren painon tehokkaasti, mutta kuitenkin niin, että yksittäisten ruhojen teuraspaino on 110,1–190 kilogrammaa.

— Teurasiän on oltava vähintään yhdeksän kuukautta.

— Karjujen ja emakoiden käyttö on kielletty.

— Sikojen terveydentilan on oltava teurastettaessa erinomainen, ja niistä on laskettava veri kokonaan pois.

— SMM-tuotteiden ”Salame Felino” valmistukseen käytetään valikoituja lihan ja silavan osia kuten vatsan etuosaa (*testa di pancetta*) ja/tai jauhettua kylkeä (*trito di banco* (*sottospalla*)). Valmistuksessa käytettävää lihaa ei saa missään vaiheessa pakastaa.

Liha- ja rasvakudos on puhdistettava huolellisesti niin, että suuremmat sidekudososat ja pehmeä rasvakudos poistetaan.

SMM-tuotteiden ”Salame Felino” valmistukseen käytettävä liha (lihas- ja rasvakudos) on säilytettävä kylmätiloissa, joiden lämpötila ei kuitenkaan saa laskea alle –1 °C:seen. Liha on sijoitettava niin, että lihaskudos voi kuivua kunnolla.

Liha jauhetaan lihamyllyllä, jonka reikien läpimitta on 6–8 mm.

Jauhettuun lihaan lisätään suolaa (2–2,8 %), kokonaisia ja/tai rouhittuja pippureita (0,03–0,06 %) sekä murskattua valkosipulia.

Lisäksi voidaan käyttää:

— kuivaa valkoviiniä, enintään 400 cl/100 kg lihaa, aromin ja tuoksun vahvistamiseksi

— sokeria ja/tai rypälesokeria ja/tai hedelmäsokeria 0–0,3 %

— käymisen käynnistäviä valmisteita: näiden valmisteiden käytössä on noudatettava hyviä käytäntöjä, Salame Felino -lihavalmisteen käymisen käynnistävien valmisteiden erityisominaisuudet huomioon ottaen. Valmisteiden tehtävänä on parantaa tuotteen makua ja aromia lipolyysin ja proteolyysin avulla sekä stabiloida tuotteen väri ja säädellä sen happamuutta,

— natrium- ja/tai kaliumnitraattia (enintään 300 mg/kg), natrium- ja/tai kaliumnitriittiä (enintään 150 mg/kg), askorbiinihappoa ja sen natriumsuolaa enintään 1 g/kg.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Erityiset tuotantovaiheet ovat seuraavat:

— lihaseoksen jauhaminen lihamyllyllä

— suolan, pippurin ja valkosipulin lisääminen jauhettuun lihaseokseen; lisäksi voidaan käyttää viiniä, sokeria, käymisen käynnistäviä valmisteita, natrium- tai kaliumnitraattia, natrium- tai kaliumnitriittiä sekä askorbiinihappoa ja sen natriumsuolaa

— lihaseoksen pakkaaminen luonnolliseen siansuoleen

— makkaroiden sitominen langalla (ei verkolla)

— kuivaus ja kypsytys.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Salame Felino -lihavalmisteen viipalointi ja pakkaaminen tapahtuvat valtuutetun elimen valvonnassa ja valvontasuunnitelmassa vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

Koska kyseessä on herkästi pilaantuva tuote ja koska viipalointi ja pakkaaminen saattavat olla rasittavia työvaiheita, on erityisen tärkeää, että leikatut viipaleet ovat kosketuksissa ilman kanssa mahdollisimman lyhyen aikaa, jotta niiden väri ei muutu ruskeaksi.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

SMM-tuote ”Salame Felino” voidaan saattaa myyntiin kokonaisena, vain etiketin tai mahdollisesti sinetin kera, palana tyhjiö- tai suojakaasupakkauksessa tai viipaloituna tyhjiö- tai suojakaasupakkauksessa.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Salame Felino” nimi ja sen jälkeen maininta ”Indicazione Geografica Protetta” (Suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne ”IGP” (SMM) on merkittävä etikettiin (käännettyinä sen maan kielelle, jossa tuote pidetään kaupan) selkein pysymättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista merkinnöistä, ja niiden perässä on oltava yhteisön tunnus ja yrityksen tuotemerkki.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-tuotteen ”Salame Felino” tuotantoalue sijaitsee Parman maakunnan hallinnollisella alueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

SMM-tuotteen ”Salame Felino” tuotantoalue käsittää koko Parman maakunnan alueen, jonka ominaispiirteitä ovat kukkulat ja tasangot, järvet ja suolakaivokset.

Maantieteellisen tuotantoalueen määritys perustuu tämän tyypillisen tuotteen valmistusmenetelmien perinpohjaiseen historialliseen rekonstruktioon. Menetelmät ovat osa sikojen teurastukseen ja sianlihan raakakypsyttämiseen liittyviä vuosituhantisia perinteitä, joita ovat tällä seudulla edistäneet jo antiikin ajoista alkaen hyödynnetyt suolakaivokset sekä erityiset ilmasto-olosuhteet, joiden muodostumiseen vaikuttavat ilmankosteus, merelliset ilmavirtaukset sekä laajat metsäalueet.

Parman seudun kukkuloilla on aina ollut mahdollista yhdistää tasankojen teknologia ja Salsomaggioren suola.

Tasankojen teknologialla tarkoitetaan tässä yhteydessä niitä sianlihan jalostus- ja raakakypsytysmenetelmiä, jotka ovat kehittyneet tällä alueella jo etruskien ja roomalaisten aikaan; alueen sikatilojen tuotteilla ruokittiin jo roomalaislegioonien sotilaita. Tasankoa reunustavilla kukkuloilla tähän teknologiaan yhdistyi mahdollisuus käyttää Salsomaggioren kaivoksista saatavaa suolaa, sillä tämän kallisarvoisen raaka-aineen jalostaminen keskittyi perinteisesti näille kukkuloille, jotka olivat syrjässä yleisistä kulkureiteistä ja sen ansiosta suojassa mahdollisilta rosvojen hyökkäyksiltä.

Olikin osittain suolakaivosten ansiota, että seudulla osattiin jo 1300-luvulla suolata ja jalostaa sianlihaa tuotteiksi, jotka saavuttivat sekä kansallista että kansainvälistä mainetta.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Salame Felino” erottuu muista vastaavaan ryhmään kuuluvista tuotteista kiinteytensä, joustamattomuutensa, homogeenisuutensa ja rubiininpunaisen värinsä vuoksi. Sen maku on mieto ja hienostunut.

Kyseinen salami pakataan useimmista kaupan pidettävistä salamituotteista poiketen ainoastaan luonnonsuoleen, ei koskaan keinosuoleen. ”Salame Felino” ei sisällä laktoosia eikä maitojauhetta, ja sen pH on kohtalaisen korkea, mikä korostaa sen aistinvaraisia ominaisuuksia.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Salame Felino” maineesta kertoo se, että siihen liittyvistä viittauksista ja maininnoista kertyy kattava bibliografia.

Varhaisimmat viittaukset tähän tuotteeseen löytyvät ensimmäisellä vuosisadalla jKr. laaditusta latinankielisestä keittokirjasta (Apicius – *De re coquinaria*). ”Salame Felino” tunnettiin myös Parman herttuakunnan pääkaupungissa hoviaan pitäneiden hallitsijoiden pöydässä Farnese- ja Bourbon-suvuista Parman herttuattareen Marie-Louiseen.

Vanhin tuotetta esittävä kuva lienee Parman kastekappelin (1196–1307) sisäkoristelussa: Vesimiehen horoskooppimerkkiä esittävään friisiin on kuvattu tulisijassa olevan pyöritettävän pannutelineen molemmin puolin kaksi salamimakkaraa, jotka voi niiden mittasuhteiden ja muodon perusteella vielä nykyäänkin tunnistaa samaksi tuotteeksi kuin SMM-merkinnän saanut ”Salame Felino”.

Vuonna 1766 suoritettu sikakannan laskenta osoittaa, että seudun vilkkaimmat sikamarkkinat pidettiin Felinon markiisikunnassa. Samalta ajalta peräisin olevissa Felinon alueen hintaluetteloissa mainitaan sekä vähärasvaisen että rasvaisen salamin hinnat. 1800-luvun alkupuolen tapojen ja ruokaperinteiden kuvauksista käy ilmi, että Felinon seudulla sianlihasta valmistettiin salamia aivan erityisen menetelmän mukaisesti.

Italian kielen sanakirjaan otettiin vuonna 1905 uusi nimike, ”Salame Felino”, ja vuoden 1912 talouskehitystä koskevassa maatalousministeriön raportissa mainitaan muun muassa Felinon salamintuotanto.

Toimivaltaiset paikalliset instituutiot ovat jo vuodesta 1927 tunnustaneet Parman maakunnassa tuotetun salamin nimellä ”Salame Felino”. Tämä osoittaa, että tuotteella täytyi jo tuolloin olla erityinen maine ja sen myötä tunnettuus, kun kerran kansantalouden maakunnallinen toimisto ja neuvosto (Ufficio e Consiglio Provinciale dell’Economia Nazionale) katsoi, että maakunnan hyvinvointia voitaisiin kehittää edistämällä tämän tuotemerkin käyttöä markkinoinnissa. Salame Felino -lihavalmisteen valmistuksen syvään juurtuneet perinteet Parman maakunnassa ovat vielä tänäänkin näkyvissä siellä laadituissa gastronomisen kulttuurin tutkimuksissa. ”Salame Felino” esiintyy lukuisissa maakunnan gastronomiaa koskevissa kirjoituksissa, joissa se mainitaan yhtenä arvostetuimmista parmalaisista salamituotteista. Salame Felino -lihavalmisteen maukkaus liittyy erottamattomasti sen vuosisataisiin valmistusperinteisiin, jotka ovat kehittyneet ja säilyneet koskemattomina vain Parman maakunnan laaksoissa. Lisäksi mainittakoon ne lukuisat näyttelyt ja tapahtumat, joita paikallisviranomaiset ja Parman maakuntaviranomaiset edelleen järjestävät Salame Felino -lihavalmisteen kunniaksi sekä Italiassa että ulkomailla. Niiden yhteydessä Salame Felino -lihavalmistetta esitellään maistiaiskojuissa ja samalla jaetaan tietoa sen erityisominaisuuksista ja historiallisista valmistusperinteistä Parman maakunnassa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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