C/2025/2768

15.5.2025

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

(C/2025/2768)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Prosciutto Toscano“

ELi nr: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **Toote nimetus**

„Prosciutto Toscano“

2. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

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

–

5. **Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab (muudatused vastavad) standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4.

Kaitstud päritolunimetuse „Prosciutto Toscano“ tootespetsifikaadi muudatused:

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

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

— nendest ei tulene täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

1. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 1

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

([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 täpsustatakse, et ka sigade tükeldamine peab toimuma Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio ja Toscana maakonnas.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Artiklite 2 ja 3 muutmine*

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku ning artikli 3 esimest lõiku ning koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eraldi punkt geneetiliste omaduste kohta, mis asendab tootespetsifikaadi artiklis 3 esitatud teavet tõugude 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.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 3

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 4

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse viide põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeeriumi poolt heaks kiidetud geneetiliste genotüüpide loetelule.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 5

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

Kirjeldus. Muudatusega hoitakse ära kultide ja emiste ning vastunäidustatud omadustega sigade jalgade kasutamine.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 6

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eraldi punkt kasvatamis- ja söötmisviiside kohta. 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“.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 7

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

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 jao sätetega. Lisatud on ka viited võimalusele sööta emise imetatavatele või kunstlikult piimaga söödetavatele põrsastele lubatud söödamaterjale ning kasutada söödas mineraalaineid, vitamiini- ja aminohappelisandeid ning lisaaineid.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 8

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

9. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 9

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

10. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 10

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

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

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

11. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 11

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eeskiri sigade vanuse määramiseks kuudes.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

12. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 12

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

13. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 13

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

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

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

Lisatud on lubatud toorainet 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 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)“;

— linaseemnekoogi 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;

— söödamaterjalile „õuna ja pirni pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks“ viidatakse nüüd sõnadega „puuviljapulp ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained“;

— söödamaterjalile „õlle- ja/või torulapärm“ viidatakse nüüd sõnaga „pärmid“;

— söödamaterjalile „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (milles 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 (ainult juhul, kui see on hea kvaliteediga) ja kui see on ühenduse õigusega lubatud.

Kategooria „vähem tähtsad teraviljad“ puhul 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 söödamaterjalide nimetused:

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

— maisisilo (ka nuumamisetapi puhul);

— tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapi puhul);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

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

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

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

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

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

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

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

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

Lisatud on võimalus kasutada mineraalaineid, vitamiine ja söödalisandeid.

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

14. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 14

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

15. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 15

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

16. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 16

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse punkt „Tapmine ja tükeldamine“ ning sõnastatakse ümber säte minimaalse tapavanuse kohta (seda sisuliselt muutmata), sidudes selle nõudega kontrollida vanust päritolukoha templijäljendi ja/või seda asendava või sellega koos kasutatava identifitseerimisseadmega, mida on kirjeldatud sigade söötmist ja kasvatamist käsitlevas osas.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

17. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 17

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse kriteerium sigade tapavanuse arvutamiseks.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

18. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 18

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

Kirjeldus. Muudatusega sõnastatakse ümber viide, mis käsitleb kategooria „H – Heavy“ rümpade kasutamist toote „Prosciutto Toscano“ tootmisel.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

19. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 19

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

20. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 20

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

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

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

21. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 21

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

22. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 22

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse erisätted identifitseerimistempli graafilise kujutise ja mõõtmete kohta ning selle kohta, kuidas tempel tapamajas sobivatele jalgadele peale kanda.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

23. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 23

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

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

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

24. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 24

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

Kirjeldus. Muudatusega jäetakse välja artikli 2 viies lõik.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

25. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega viiakse säte „Sead peavad olema traditsiooniliste põhitõugude Large White ja Landrace puhtatõulised esindajad või kuuluma neist tõugudest aretatud tõugudesse. Lubatud on ka muud tõud, mis ei ole vastuolus tõuraamatu eesmärkidega.“ tootespetsifikaadi artiklisse 2, mille punktis „Geneetilised omadused“ on sätestatud sigade suhtes kehtivad geneetilised nõuded.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

26. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse taimset päritolu individuaalsed looduslikud maitsetaimed, mida tootjad traditsiooniliselt soolamissegus kasutavad.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

27. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 esimest lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Sõnad „viidatud allpool artiklis 7“ on välja jäetud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

28. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 28

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5.1 kolmandat lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Sõnad „viidatud artiklis 7“ on välja jäetud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

29. *Artikli 7 muutmine*

Muudatus 29

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

Kirjeldus. Muudatusega jäetakse välja kontrolliasutust käsitlev säte.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

30. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 30

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 pealkirja; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

31. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 31

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 viimast lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Sõnad „viidatud artiklis 7“ on välja jäetud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

32. *Uue artikli 8 lisamine*

Muudatus 32

Muudatusega lisatakse tootespetsifikaati uus artikkel 8; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Tootespetsifikaati on lisatud artikkel 8 „Päritolutõend“, milles täpsustatakse vajadus tagada kõigi kaitstud päritolunimetusega toote tootmisahelas osalejate tegevuse jälgimine ja kontrollorgani kontroll nende üle.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

33. *Uue artikli 9 lisamine*

Muudatus 33

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

Kirjeldus. Tootespetsifikaati on lisatud artikkel 9 „Seos keskkonnaga“ ja see kirjeldab teavet, mis on juba esitatud koonddokumendis komisjoni 3. novembri 2013. aasta määruses (EL) nr 1135/2013, avaldatud *Euroopa Liidu Teatajas* L 302, 13.11.2013.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Prosciutto Toscano“

ELi nr: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Prosciutto Toscano“

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. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Turule lubatud tootel „Prosciutto Toscano“ on järgmised füüsikalised, organoleptilised, keemilised ja füüsikalis-keemilised omadused: kaarjas ülaosa, mis tekib tänu lihavale servale, mis ulatub kuni 8 cm üle reieluupea; kaal on 8–9 kg, kuid mitte kunagi vähem kui 7,5 kg; viilutamisel ulatub liha värvus kahvatupunasest helepunaseni; lihaskoes on vähesel määral rasva; roosade triipudega valge nahaalune rasv on tihke, selle kihid on eraldamatud ning see kinnitub hästi lihaskoe külge. Toodet „Prosciutto Toscano“ võib turustada kuni 30 kuu jooksul alates värskete tagasinkide töötlemise algusest. Toodet „Prosciutto Toscano“ võib turustada ka konditustatud tootena, st eri suuruse ja kaaluga viilude või portsjonitena.

Tootel „Prosciutto Toscano“ on töötlemise ja laagerdamise traditsiooniliste meetodite kasutamisest tulenev hõrk pikantne maitse ja iseloomulik aromaatne lõhn.

Keemilised ja füüsikalis-keemilised omadused on järgmised:

sool (väljendatud naatriumkloriidina) max 8,3 %

lihaskoe niiskus max 61,0 %

proteolüüsinäitaja max 30,0

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

Kasutatav sööt, mis on hõlmatud kõnealusele sektorile omase süsteemiga, saadakse peamiselt määratletud piirkonnast, mis vastab käesoleva koonddokumendi punktis 4 kindlaksmääratud sigade kasvatamise piirkonnale. Mõnel aastal ei pruugi aga kliimaga seotud ja kaubanduslikel põhjustel olla tehniliselt võimalik hankida 100 % sigadele söödetavast söödamaterjalist kohapealt. Et tagada toote „Prosciutto Toscano“ 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.

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

Kasvamisetapis peab teravilja kuivmassi osakaal olema vähemalt 45 %. Kasvamisetapis on lubatud järgmine tooraine: maisigluteensööt ja/või teraviljagluteensööt, mais, sorgo, oder, nisu, tritikale, maisisilo, tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu, maisiterajahu ja/või maisitõlvikujahu, vähem tähtsad teraviljad, nisukliid ja muud nisutöötlemise kõrvalsaadused, linaseemnekook, linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu, veetustatud peedipulp, puuviljapulp ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained, vadak, petipiim, piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud), melass, põldsojaubade ekstraheerimisel saadud tooted, päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted, rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted, maisiidusrott, herned, muude kaunviljade seemned, pärmid, lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, kalajahu, röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook.

Nuumamisetapis tuleb järgida kõiki kasvuetapi suhtes kehtestatud nõudeid, järgmiste eranditega: teravilja kuivmassi osakaal peab olema vähemalt 55 %; kasutada ei tohi „röstitud terveid põldsojaube ja/või põldsojakooki“ ega „kalajahu“.

Toote „Prosciutto Toscano“ valmistamiseks kasutatavad värsked jalad saadakse käesoleva dokumendi punktis 4 määratletud piirkonnas sündinud, kasvatatud, tapetud ja tükeldatud sigadelt. Kasutatav värske sealiha peab olema pärit üksnes rümpadest, mille kaal jääb vahemikku 110,1–168,0 kg ja mis on klassifitseeritud kategooriasse „H – Heavy“ vastavalt kehtivatele Euroopa Liidu õigusaktidele searümpade kaubaklassidesse liigitamise kohta.

Toode „Prosciutto Toscano“ saadakse järgmist tõugu sigade raskete järglaste värsketest jalgadest:

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

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

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

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

Toote valmistamiseks kasutatavad värsked tagajäsemed ei tohi olla pärit:

— kultidelt või emistelt;

— sigadelt, kellel avalduvad ebasoovitavad omadused, eeskätt vastuvõtlikkus stressile (sigade stressisündroom).

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

Singi „Prosciutto Toscano“ tootmise erietapid – soolamine, kuivatamine, rasvaga määrimine ja laagerdamine – peavad toimuma traditsioonilises tootmispiirkonnas, mis hõlmab kogu Toscana maakonna territooriumi.

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

Sinki „Prosciutto Toscano“ võidakse turustada eelnevalt märgistatud konditustatud portsjonitena või viilutatuna ning toode peab olema pakendatud vastavatesse toidupakenditesse või mahutitesse, mis on nõuetekohaselt pitseeritud. Laagerdumisprotsessi lõpus peab toote „Prosciutto Toscano“ viilutama ja pakendama punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas, et tagada viilutamiseks ette nähtud singi nõutud erinev laagerdumisaeg ning punktis 3.2 kirjeldatud viilude lihas- ja rasvaosade niiskuse ja välimusega seotud omadused. Viilutamiseks ja pakendamiseks määratud tagasinkide konditustatud lihatükkidena laagerdumine määramata ajavahemiku jooksul ja sätestatud tingimustest erinevates keskkonnatingimustes võib põhjustada selliste tunnuste tekkimist, mis ei ole tootele „Prosciutto Toscano“ omased, nagu näiteks ebatavalise hallituse teke, proteolüüsinäitajat muutev ebatavaline valgu vähenemine või isegi rasvkoe osa rääsumine sel määral, et singi maitse ja lõhn erinevad oluliselt tarbijate poolt traditsiooniliselt hinnatud toote vastavatest omadustest. Lisaks sellele võib liha ja rasva enne pakendamist õhu kätte jätmine põhjustada singi söödava pealispinna tugevat oksüdeerumist, singi värvuse tumepruuniks muutumist ning lihaskoe välispinna kuivamist või liigniiskuse korral pehmeks muutumist.

Laagerdumisprotsessi lõpus peab toote „Prosciutto Toscano“ viilutama ja pakendama punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas, et tagada viilutamiseks ette nähtud singi nõutud erinev laagerdumisaeg ning punktis 3.2 kirjeldatud viilude lihas- ja rasvaosade niiskuse ja välimusega seotud omadused.

3.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kaitstud päritolunimetus „Prosciutto Toscano“ peab olema märgisel tähistatud mis tahes muust kirjast kergesti eristatavate selgete ja kustutamatute tähtedega. Sellele peab vahetult järgnema märge „Denominazione di Origine Protetta“ (kaitstud päritolunimetus) või lühend „DOP“ (KPN). Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Ettevõtja nime, ärinime ja kaubamärki on siiski lubatud kasutada, kuid tingimusel, et neil puudub ülistav tähendus ning need ei eksita tarbijat. Samuti on lubatud ära märkida selle seakasvatusettevõtte nimi, kus sead kasvatati, tingimusel et tooraine pärineb täielikult kõnealustelt kariloomadelt.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Singi „Prosciutto Toscano“ tootmisega tegelevad seakasvatusettevõtted asuvad järgmiste piirkondade territooriumil: Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio ja Toscana. Toodet „Prosciutto Toscano“ töödeldakse, viilutatakse ja pakendatakse traditsioonilises tootmispiirkonnas, mis hõlmab kogu Toscana maakonda.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Keskkonnategurid on tihedalt seotud tootmispiirkonna eripäraga; piirkonna jahedad ja haljendavad orud ning metsaga kaetud künkad mõjutavad oluliselt nii piirkonna kliimat kui ka lõpptoote omadusi. Just määratletud mikropiirkonna tingimustest tulenevalt on singi „Prosciutto Toscano“ tootmine koondunud piiratud alale. Toscana maastik ja geograafilised iseärasused on ideaalsed kvaliteetsete sinkide tootmiseks. Toscana naaberpiirkondade

kliimast erinevad ilmastikutingimused on sinkide laagerdamiseks samuti eriti sobivad. See aitab tugevdada soodsat seost keskkonna ja piirkonna tüüpiliste toodete, nagu vein, oliiviõli, juustud ja loomulikult sink, vahel, võimaldades aeglast ja loomulikku küpsemist. Just selles keskkonnas on inimesed välja töötanud spetsiifilised liha korrastamiseks ja soolamiseks ette nähtud töötlemistehnikad, mis sobivad kõige paremini keskkonnatingimustega ja mis on säilinud tänapäevani, mõjutades olulisel määral punktis 3.2 osutatud singi „Prosciutto Toscano“ omadusi.

5.2. *Toote eripära*

Singile „Prosciutto Toscano“ on omane iseloomulik meeldiv lõhn, õrn maitse ja eriomane pikantsus.

„Prosciutto Toscano“ on toorsink, mille laagerdumisaeg, mida arvestatakse soolamisest turustamiseni, peab 7,5–8,5 kg lõppkaaluga sinkide puhul olema vähemalt 10 kuud ning rohkem kui 8,5 kg kaaluvate sinkide puhul vähemalt 12 kuud. Viilutamiseks ette nähtud toode „Prosciutto Toscano“ peab laagerduma kaks kuud kauem kui eelmises lõigus osutatud ajavahemik, st 7,5–8,5 kg kaaluga sinkide puhul vähemalt 12 kuud ning rohkem kui 8,5 kg kaaluvate sinkide puhul vähemalt 14 kuud.

5.3. *Seos geograafilise piirkonna ning toote kvaliteedi ja omaduste vahel.*

Tootmispiirkonna kliima sobib suurepäraselt kvaliteetsete põllumajandustoodete valmistamiseks ja ühtlasi soodustab see singi „Prosciutto Toscano“ küpsemist ja laagerdamist. Ajalugu on näidanud sügavat ja tihedat seost põllumajandustootmise, toote töötlemise ning kõnealuste piirkondade vahel. Nimetatud seost on kinnitanud sotsiaalsete, majanduslike ja tootmisega seotud tegurite ja inimeste kogemuste areng, mis on sajandite vältel tugevnenud. Tooraine päritolupiirkonna geograafilised ja keskkonnategurid, samuti loomakasvatusalal saadud kogemustega seotud aspektid, on püsinud pikka aega muutumatu ja eripärasena. Tooraine allikaks oleva piirkonna loomakasvatuse areng on seotud teravilja kasvatamisega ulatuslikel aladel ning seakasvatust edendavate töömeetoditega.

Toodet töödeldakse veelgi piiratumal alal, mille keskkonna, ilmastiku ja inimestega seotud tegurid moodustavad ühiselt ainulaadse koosluse, mis on võimaldanud määrata kindlaks ja kinnistada KPNiga toote „Prosciutto Toscano“ traditsioonilised ja erilised valmistamismeetodid. Iseloomulik aroom ja maitse tulenevad erilisest töötlemistehnikast, mille kohta on kehtestatud normid alates 15. sajandist ja millega nähakse ette järgmised toimingud: liha korrastamine kaarjalt; sellele on iseloomulik sõra juurest algav V-kujuline sisselõige, mis võimaldab lihal soolamisetapil kiiremini ja ühtlasemalt kuivada; kuivsoolamine, mille käigus kasutatakse soola, pipart ja looduslikke maitsetaimi; määrimine rasvaga, kuhu on lisatud ka pipart ja looduslikke maitsetaimi, ning laagerdamine, mille käigus kasutatakse ära tootmispiirkonna keskkonnatingimusi. Pikk laagerdumisprotsess, mille kestel mõjutab sinke looduslik niiskus ja kus soolamise ja rasvaga määrimise käigus kasutatakse kohaliku tava kohaselt pipart ja maitsetaimi, annab singile „Prosciutto Toscano“ iseloomuliku meeldiva lõhna ja õrna pikantse maitse.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.535f332474cdb16e0869/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download