C/2025/6442

1.12.2025

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

(C/2025/6442)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Salame Cremona“

ELi viitenumber: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Salame Cremona“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

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

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond), büroo PQA1

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Salame Cremona“ tootespetsifikaadi muudatused:

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

— ei too kaasa riski, et artikli 46 lõike 1 punktis b osutatud seos kaitstud päritolunimetuste puhul või artikli 46 lõike 2 punktis b osutatud seos kaitstud geograafiliste tähiste puhul muutub kehtetuks;

— ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

Jaotis

Artikli 4 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 1

Tootespetsifikaadi artikli 4 ja koonddokumendi punkti 4.4 muudatus

Kirjeldus: muudatusega võetakse üle päritolutõendit käsitleva sätte sisu, täpsustades vajadust jälgida ja võtta kontrolliasutuse järelevalve alla kõik kaitstud geograafilise tähisega toote tootmisetapid, et tagada registreeritud nimetusega toote seire ja jälgitavus.

Põhjendus: muudatus on vajalik, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate ELi õigusaktidega.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 2

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse tooraine geneetilist päritolu, märkides ära kõik võimalikud lubatud geneetilised kombinatsioonid nii isaste kui ka emaste aretusloomade puhul.

Põhjendus: muudatusega täpsustatakse tõugude ristamise lubatud kombinatsioonid. Mõlemast soost aretuslooma tõu ja geneetilise tüübi hindamine on oluline selleks, et säilitada raskete sigade omadused, eelkõige seoses kokkusobivuse hindamisega Itaalia tõuraamatu kolme võrdlustõuga, mis on mõeldud raskete sigade tootmiseks.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 3

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõige 1. Koonddokumenti ei muudeta.

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

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

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 4

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 muudatus. Koonddokumenti ei muudeta.

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

Põhjendus: viide loetelule ja selle ajakohastamine võimaldavad tooteahelat paremini jälgida.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 5

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatusega kaotatakse keeld kasutada tõugudesse Belgia Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc ja Spotted Poland kuuluvaid tõupuhtaid loomi.

Põhjendus: muudatus on asjakohane, kuna kõnealune kasutuskeeld on esitatud nii lubatud ja lubamatute geneetiliste kombinatsioonide uues loetelus kui ka tabelis.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 6

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatuse kohaselt hõlmab kasvuetapp praeguses tootespetsifikaadis osutatud 30–80 kg eluskaaluga sigade söötmisetappi, täpsustades, et kasvuetapp algab pärast imetamis- ja võõrutamisetappi.

Põhjendus: mõiste „kasvuetapp“ on asjakohane selgitamaks, et see on oluline tootmisetapp, mis järgneb imetamis- ja võõrutusetapile, ning selle ajal võib sigu toita igasuguse kehtivate eeskirjadega lubatud söödamaterjaliga, et tagada loomade toitumisalaste ning nende heaolu ja tervisega seotud vajaduste rahuldamine.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 7

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatusega tõstetakse sigade maksimumkaal esimese etapi lõpus, mida nüüd nimetatakse „kasvuetapiks“, 80 kilogrammilt 85 kilogrammile.

Põhjendus: see tõus on seotud geneetika ja toitumise arenguga ning loomade heaolustandardite kohaldamisega (direktiiv 2008/120/EÜ), mis on toonud kaasa sigade kasvupotentsiaali üldise paranemise.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 8

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatuse kohaselt koondatakse kokku tootespetsifikaadi kolm tabelit, milles on esitatud esimese (30–80 kg) ja teise etapi (üle 80 kg) ajal lubatud söödad, ning täiendavad spetsifikatsioonid (tabel „Lubatud söödamaterjalid“) sööda kohta, mis lisanduvad kasvuetapis ja mida on lubatud kasutada ka nuumamisetapi ajal.

Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud komisjoni määrusega (EL) 2017/1017:

— maisile ei viidata enam itaalia keeles sõnaga „mais“, vaid sõnaga „granturco“;

— mõiste „[maisi]gluteenijahu“ asendatakse mõistega „[maisi]gluteenisööt“;

— mõiste „veetustatud lutsern“ asendatakse mõistega „kõrgel temperatuuril kuivatatud lutsern“;

— mõiste „linakook“ asendatakse mõistega „linaseemnekook“ ning lisaks kasutatakse järgmisi mõisteid: „linaseemne söödakook“, „linaseemnejahu“, „linaseemne söödajahu“;

— mõiste „õuna ja pirni pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks“ asendatakse mõistega „puuviljade pressimisjäägid ja tomati pressimisjäägid eelsegude täiteainena“;

— mõiste „õlle- ja/või torulapärm“ asendatakse mõistega „pärmid“;

— mõiste „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ asendatakse mõistega „maisiidusrott“;

— mõiste „piiritusetööstuse jäägid“ asendatakse mõistega „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“, täpsustades, et see määratlus viitab „tootele, mis on saadud alkoholi tootmisel teraviljavirde ja/või muu tärklise või magustatud toodete kääritamise ja destilleerimise teel“;

— mõiste „peedipulp, veetustatud“ asendatakse mõistega „veetustatud peedipulp“;

— mõiste „heeringajahu“ asendatakse mõistega „kalajahu“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemneteta jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— peet, ülepressitud ja sileeritud märgmass;

— päevalillesrott;

— loomsed valgud, kui ühenduse eeskirjad seda lubavad.

Konkreetne viide kaerale jäetakse välja.

Muudetud on järgmiste söödamaterjalide piirkogust:

— petipiim – üksnes kasvuetapi ajal (nüüd lubatud kuni 250 grammi kuivaines ühe 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 ajal);

— maisisilo (ka nuumamisetapi ajal);

— maisitõlvikutest valmistatud silo;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapi ajal);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

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

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

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

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 %).

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

Mõiste „ekstraheeritud päevalillejahu“ on asendatud mõistega „päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted“ ja selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 10 %.

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

Määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punkti b kohast viidet üksikute toorainete lubatud hälvetele on muudetud, jättes välja viite 10 %-le.

Lisatud on võimalus kasutada lisaaineid.

Lisatud on konkreetne viide sööda esitusviisile nii vedelal kujul, kasutades vett ja/või vadakut ja/või petipiima, kui ka kuivas vormis.

Söödaratsiooni kuivaine maksimaalne rasvasisaldus on mõlemas etapis 5 %.

Söödaratsiooni kuivaine keemilisest koostisest on eemaldatud toorkiu, toorvalgu, tuha ja tärklise protsentuaalne sisaldus.

Põhjendus: ühtse tabeli „Lubatud söödamaterjalid“ lisamine kasvu- ja nuumamisetapi jaoks ning kolme eelneva tabeli väljajätmine lihtsustavad tootespetsifikaadi lugemist, kohaldamist ja selle järgimise kontrolli.

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

Lubatud söödamaterjalide hulgast on välja jäetud seemneteta jaanikaunad, valgulüsaadid, veetustatud kartul, kassaava, pressitud ja sileeritud peedipulp ning seesamijahu, sest neid söödamaterjale kasutatakse tehnilistel või kvaliteediga seotud põhjustel harva raskete sigade söötmiseks või on neid keeruline hankida või on nende toiteväärtus väike.

Mõiste „loomsed valgud“ on välja jäetud, kuna seda söödamaterjali ei kasutata enam lihajahu suhtes hiljuti kehtestatud regulatiivsete piirangute tõttu.

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

Maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööda lubatud mahtu protsentides on suurendatud, sest tegemist on suure valgusisaldusega söödamaterjaliga, mis on toidus kasulik (toorvalk) ja kergesti seeditav.

Petipiima (kasvuetapi ajal), maisi, sorgo, nisu, tritikale, veetustatud peedipulbi, kõrgel temperatuuril kuivatatud lutserni ja päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete kasutamist on suurendatud, sest see söödamaterjal on alati olnud raskete sigade traditsioonilise toidu aluseks. Arvestades söödasektoris viimase aastakümne vältel tehtud edusamme, aitab see söödamaterjal suurendada sigade toidu kiudainesisaldust ja toetada sigade elutalitlusi.

Muudatusega, mis puudutab lipiidide, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, võimaldatakse nende kasutamist nii kasvu- kui ka nuumamisetapi ajal. Nõue, et sööda kuivmassi rasvasisalduse ülempiir on 5 % ja linoolhappe sisalduse ülempiir 2 % tagab, et sulatatud searasva kasutamise korral nuumamisetapis on sigade rasvasus piisav.

Lisatud on röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook, sest kasvuetapis annab see sigade energiavajaduse rahuldamiseks vajalikku energiat.

Kliide asemel kasutatakse loomade söötmisel kiudainete allikana maisitõlvikutest valmistatud silo, mis on väga kiudainerikas.

Herneste osakaalu suurenemine tagab sigade piisava rasvasuse, kuna erinevalt teistest kaunviljadest sisaldavad need vähe toitainete imendumist takistavaid aineid.

Lisatud on linaseemne söödakook, linaseemnejahu ja linaseemne söödajahu, kuna need on linaseemekoogile lähedased söödamaterjalid, mis on jäetud tootespetsifikaati ja lisatud komisjoni määrusesse (EL) 2017/1017.

Maisisilo ning piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, millest viimased sisaldavad rohkelt B-vitamiini, on väga hea söödamaterjal, mis annab loomadele piisava rasvakihi ning mida tänu suurele kiudainesisaldusele seedivad täiskasvanud loomad noorloomadest paremini. Neid kahte söödamaterjali on nüüd lubatud kasutada ka nuumamisetapis.

Mis puudutab rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooteid, siis on söödamaterjalide nimekirja hiljuti lisatud rapsiseemned, sest geneetika vallas tehtud edusammud on võimaldanud valida uusi sorte, mis ei sisalda glükosinolaate ega eruukhapet (toitainete imendumist takistavad ained); kirje on sõnastatud nii, et see vastaks soja- ja päevalilletoodete puhul kasutatavale terminoloogiale.

Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „rapsiseemnesrott“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud komisjoni määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „rapsiseemnesrott“ ja „rapsiseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju tooteid, mis saadakse rapsiseemnete ekstraheerimisel. Kõiki söödamaterjale ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad komisjoni määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise korral muutuda. Piisava rasvasuse tagamiseks peab sööda kogurasvasisaldus olema kuni 2,5 % kuivainest. See nõue on nüüd esitatud lubatud söödamaterjale hõlmava tabeli märkustes.

Nii kasvu- kui ka nuumamisetapi ajal on põldsojaubade ekstraheerimisel saadud toodete sisalduseks seatud 20 %, et tagada toote „Salame Cremona“ tootmisel kasutatavate sigade sobilik rasvasus. Kuna söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline omadus, siis on sätestatud, et kuivaine kogurasvasisaldus ei tohi olla suurem kui 2,5 %. See nõue sisaldub nüüd ka tabeli all esitatud märkustes. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega „sojaoajahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „põldsojaoajahu“ ja „põldsojaoa söödajahu“. Määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel. Neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad komisjoni määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise või muutmise korral muutuda.

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

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

Viide kuivsööda kasutamisele söödaratsioonis võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada.

Lisaainete kasutamine võib soodustada toitainete seedimist ja omastamist.

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

Linoolhappe piirmäärale lisatud maksimaalne rasvasisaldus, milleks on määratud 5 %, tagab toote „Salame Cremona“ tootmiseks kasutatavate sigade optimaalse rasvasuse. Need kaks kriteeriumi on olulised, sest suurendatud on sigade rasvasuse kvaliteedile negatiivset mõju avaldada võiva söödamaterjali (mais) mahtu ning kasutusele on võetud uusi selliseid söödamaterjale (lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C).

Söödaratsiooni kuivaine keemilisest koostisest on eemaldatud toorkiu, toorvalgu, tuha ja tärklise protsentuaalne sisaldus; see on asjakohane, kuna söödamaterjalide loetelu ja koguse muutmine ning kehtestatud eriparameetrid tagavad sigade söödaratsiooni sobivuse toote „Salame Cremona“ tootmiseks.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 9

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eeskirjadesse, mis käsitlevad sigade söötmist teises etapis (mida nüüd nimetatakse nuumamisetapiks), viide kasvuetapi osas esitatud tabelile „Lubatud söödamaterjalid“ ning teatavad nuumamisetapiga seotud vajalikud täpsustused.

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

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 10

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 muudatus. Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja sigade tapavanuse ülempiir, milleks on praegu 15 kuud.

Põhjendus: väljajätmine on asjakohane, sest seoses rümba kaalu ja kasvatusviiside hindamise sisseviimisega ei ole selle piirangu lisamine tootespetsifikaati enam vajalik.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 11

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatusega asendatakse kriteerium, mille kohaselt peab keskmine eluskaal partii kohta olema 160 kg ± 10 %, kriteeriumiga, mille kohaselt peab iga raske sea rümba kaal olema vahemikus 110,1–180,0 kg, täpsustades, et see tuleb kindlaks teha tapmise ajal.

Põhjendus: eluskaalu väljajätmine ja iga rümba kaalu kriteeriumi lisamine võimaldavad täpsemalt kontrollida, et iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele, sest tegemist on läbipaistvama, täpsema, sihipärasema ja üldiselt parema meetodiga. Sigade kaalu näitaja suurendamine tuleneb Euroopa seakasvatuse praegusest suundumusest, milles on oluline koht geneetika, loomade heaolu ja toitumise parandamisel.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 12

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 muudatus. Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja säte, mis käsitleb loomakasvatajate sertifikaate sigade kohta, keda viiakse ühest põllumajandusettevõttest teise või tapamajja.

Põhjendus: väljajätmine on vajalik, kuna tegemist on kontrollisüsteemiga seotud sättega.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 13

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatusega asendatakse viited määrusele (EMÜ) nr 3220/84, komisjoni 8. juuni 2001. aasta otsusele 2001/468/EÜ ja ministri 11. juuli 2002. aasta dekreedile viidetega kehtivatele ELi õigusaktidele.

Põhjendus: muudatus on vajalik, kuna väljajäetud õiguslikud viited ei ole enam asjakohased ja muudatusega viiakse nõuded vastavusse searümpade liigitust käsitlevate kehtivate ELi õigusaktidega.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 14

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatus

Kirjeldus: muudatusega asendatakse mõiste „keskmine lihakusklass“ viitega lihakusklassidele „U“, „R“ ja „O“ kooskõlas liidu kehtivate õigusaktidega, milles käsitletakse searümpade kaubanduslikku liigitussüsteemi.

Põhjendus: muudatus on vajalik, et selgitada, millistesse lihakusklassidesse peavad kuuluma kaitstud geograafilise tähise „Salame Cremona“ tootmise tooraineks olevad rümbad ning muudatusest saavad kasu nii ettevõtjad kui ka kontrollisüsteem.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 15

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 muudatus. Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse säte, et andmed iga rümba kaalu ja klassifitseerimise kohta tuleb registreerida tapmise ajal.

Põhjendus: muudatusega täpsustatakse, millal tuleks kaal ja klassifikatsioon registreerida, et hõlbustada kaalu ja klassifitseerimise kontrollimist.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 16

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 1 muudatus. Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja säte, mis käsitleb tapamaja vastutust ja iga toorainesaadetise nõuetele vastavuse tõendamist.

Põhjendus: väljajätmine on vajalik, kuna tegemist on kontrollisüsteemiga seotud sättega.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 17

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 6 muudatus Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja sõnad „viidatud artiklis 7“.

Põhjendus: muudatus on vajalik, sest uue tootespetsifikaadi artiklis 7 on teistsugune säte.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 7 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 18

Tootespetsifikaadi artikli 7 ja koonddokumendi punkti 4.7 muudatus

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja kontrolliasutust käsitlev säte.

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

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 19

Tootespetsifikaadi artikli 8 muudatus Koonddokumenti ei muudeta.

Kirjeldus: artiklist 8 saab artikkel 7.

Põhjendus: muudatus on vajalik, arvestades tootespetsifikaadi uue artikli ülesehitust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 20

Tootespetsifikaadi artikli 8 ja koonddokumendi punkti 3.6 muudatus

Kirjeldus: muudatusega asendatakse sõnad „komisjoni määruse (EÜ) nr 1726/98 artiklis 1 osutatud ühenduse tähis“ sõnadega „Euroopa Liidu KGT tähis“.

Põhjendus: muudatus on vajalik tootespetsifikaadi selguse parandamiseks, kuna komisjoni määrus (EÜ) nr 1726/98 enam ei kehti.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Salame Cremona“

ELi viitenumber: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Salame Cremona“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

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

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

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

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

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Salame Cremona“ on toorvorst, mis pannakse soolde ja kuivatatakse ning millel tarbimisse lubamise ajaks on järgmised omadused:

Füüsikalis-morfoloogilised omadused

— Kaal laagerdusperioodi lõpuks vähemalt 500 g

— Läbimõõt valmistamisperioodil vähemalt 65 mm

— Pikkus valmistamisperioodil vähemalt 150 mm

Keemilised ja füüsikalis-keemilised omadused

— Valgusisaldus kokku vähemalt 20,0 %

— Kollageeni ja valkude suhe kuni 0,10

— Vee ja valgu suhe kuni 2,00

— Rasvaine ja valgu suhe kuni 2,00

— pH 5,20 või rohkem

Mikrobioloogilised omadused

— Mesofiilne mikroobiline tase: > 1×10^7 kolooniat moodustavat osakest grammi kohta, eelkõige piimhappebakterid (*lactobacillus*) ja kokid (*coccus*).

Organoleptilised omadused

— Välimus: silindriline kuju on mõnikord ebakorrapärane.

— Tekstuur: toode peab olema kompaktne ja pehme konsistentsiga.

— Välimus lõikamisel: lõigatud viil on tihke ja ühtlane, seda iseloomustab tunnuslik lihas- ja rasvaosade sidusus ning selle piirjooned ei tule selgelt esile (nn hajutatud välimus). Märgata ei ole kilekõõluse osi.

— Värvus: sügavpunane

— Lõhn: tüüpiline ja vürtsikas

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

–

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

Isikud, kes kavatsevad hakata tootma KGT „Salame Cremona“ hõlmatud toodet, peavad täpselt lähtuma ELis registreeritud spetsifikaadist. Kõik vorsti „Salame Cremona“ tootmisetapid – soolamine, lihamassi valmistamine, soolde toppimine, sidumine, vorsti kuivatamine ja laagerdamine – peavad toimuma punktis 4 määratletud piirkonnas.

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

Pakendamine või tükeldamine peab toimuma kontrolliasutuse järelevalve all üksnes punktis 4 nimetatud tootmispiirkonnas, et tagada kontroll ja jälgitavus toote üle ning tagada selle kvaliteediomadused.

Kui toodet pakendataks väljaspool spetsifikaadis kindlaksmääratud geograafilist piirkonda, oleks võimatu tagada kõikide tootjate püsivat kontrolli, mis põhjustaks tõsiseid puudusi KGT sertifitseerimissüsteemis. Kõnealuste puudujääkide tõttu ei oleks enam võimalik tagada nimetuse korrektset kasutamist, mis oleks kahjulik nii tootjatele kui ka tarbijatele. Kui pakendamist ei kontrollitaks, kannataksid selle tagajärjel kaks muud põhinäitajat: ühtlane kvaliteet, mida kontrollitakse iga kontrollitoimingu käigus, ning päritolutagatis, mis eeldab täielikku kontrolli kõikide töötlusetappide, sealhulgas pakendamise üle.

Lisaks tekitaks luba pakendada väljaspool geograafilist piirkonda eelarvamusi seoses „Salame Cremona“ kvaliteediga, sest kui tooteid tuleks transportimiseks ning tükeldamiseks hiljem ja kaugemal kuumtöödelda, muudaks see vorsti organoleptilisi omadusi.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Etiketile peavad olema selgete kustutamatute ja teistest märgetest suuremate tähtedega kirjutatud sõnad „Salame Cremona“ ja „Indicazione Geografica Protetta“ (kaitstud geograafiline tähis) ja/või lühend „IGP“ (KGT). Viimane märge peab olema tõlgitud selle riigi keelde, kus toodet turustatakse.

Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Samas on lubatud kasutada tunnuseid, mis viitavad nimetustele, ärinimedele või erakaubamärgile, tingimusel et need ei kanna ülistavat tähendust ega eksita ostjat. Märgisel peab olema ka ELi kaitstud geograafilise tähise sümbol.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Toote „Salame Cremona“ tootmispiirkond hõlmab järgmisi piirkondi: Lombardia, Emilia-Romagna, Piemonte ja Veneto.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ Maine

☐ teatav kvaliteet

☐ muud tunnused

Seose kokkuvõte

Toote „Salame Cremona“ üldtuntus ja teatav maine, nagu selle traditsiooniline esindatus Po jõe oru toidumessidel ning põhilistel riiklikel ja rahvusvahelistel turgudel, õigustab kaitstud geograafilise tähise tunnustamise taotlemist. Sama tõendab ka asjaolu, et „Salame Cremona“ on kantud Itaalia päritolu põllumajandustoodete peamistesse nimekirjadesse, mis on esitatud Itaalia ja teiste Euroopa riikide (Saksamaa, Prantsusmaa, Austria ja Hispaania) vahel aastatel 1950–1970 geograafiliste päritolunimetuste kaitseks sõlmitud kahepoolsete kokkulepete lisades.

Vorsti tootmine on tugevalt seotud kohaliku seakasvatusega, mille juured ulatuvad Rooma ajastusse. Toode on tihedalt seotud oma keskkonnaga, kus piimatootmise ja maisikasvatusega seotud seakasvatus hakkas arenema kõigepealt Cremona piirkonnas ja hiljem Po jõe tasandikul.

Tänu tavapärase tootmise ja peamiselt uduse ja tuulevaikse kliimaga määratletud piirkonna suurepärasele ja õnnestunud koostoimele on tootel „Salame Cremona“ ainulaadsed omadused ning see on tuntud kui pehme ja õrna konsistentsi ning tugeva aroomiga vorst.

„Salame Cremona“ tootmispiirkonda, mida iseloomustavad alluviaalsele alale omased tüüpilised mullastiku-tingimused, on sajandeid kasutatud seakasvatuseks, kõigepealt peremajapidamise ja edaspidi üha professionaalsemal tasemel. Po jõe tasandikule jääv tootmispiirkonna maastik on väga ühetaoline, see on tasane, kaetud jõgede ja kanalitega ning niitude ja maisipõldudega. Tootmispiirkonna kliimat iseloomustavad suhteliselt karmid, väga niisked ning udused sügised ja talved, jahedavõitu ja vihmased kevaded, samal ajal kui suvine õhutemperatuur on üsna kõrge ning sellele on iseloomulikud sagedased ja tihti ülitugevad vihmahood.

Kõik nimetatud kriteeriumid ei oleks võimaldanud tootel „Salame Cremona“ saavutada neid kvaliteediomadusi, kui poleks olnud inimtegurit, mis aja jooksul võimaldas selles tootmispiirkonnas kasutusele võtta vorsti valmistamise ja laagerdumise erimeetodid.

Veel tänapäevalgi järgitakse „Salame Cremona“ valmistamisel traditsioonilisi meetodeid, kohaldades samal ajal uusi tootmistehnoloogiaid.

Seega on kliimast tingitud keskkonnategur ning inimtegur, mida iseloomustavad asjatundjate märkimisväärsed tehnilised oskused „Salame Cremona“ valmistamisel, endiselt nendeks põhilisteks ja asendamatuteks elementideks, mis kindlustavad tootele selle erilisuse ja maine.

Peamised ajaloolised dokumendid, mis tõendavad selgelt ja täpselt toote päritolu ja seost piirkonnaga, pärinevad aastast 1231 ning neid säilitatakse Cremona riiklikus arhiivis. Need dokumendid kinnitavad, et Cremona territooriumi ja naaberriikide vahel toimus sigade ja lihatoodetega kauplemine. „Litterarum'is“ ja „Fragmentorum'is“ sisalduvates renessansiaegsetes dokumentides mainitakse salame't selgesõnaliselt ning räägitakse selle tähtsusest spetsifikaadis märgitud tootmispiirkonnale. Piiskop Cesare Speciano külastuse ajal piirkonna nunnakloostritesse (1599–1606) kirja pandud ülestähenduste argielu kirjelduste osast selgub, et „neil päevil, mil söödi lihatoite“, kaunistasid söögilauda ka salaamivorstid.

Veel tänapäevalgi on „Salame Cremona“ traditsioonilisel esindatusel oluline osatähtsus Lombardia ja Po jõe oru suurematel toidumessidel. Sotsiaal-majanduslikud uurimused annavad tunnistust sealihatoodete valmistajate arvukusest Po jõe tasandikel ning sellest, kui otstarbekalt nende tegevus on seotud piima- ja juustutööstuse ning teravilja (eriti maisi) kasvatamisega.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F8%252FD.968cd3c5f5a5a672d727/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download