C/2025/6442

1.12.2025

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

(C/2025/6442)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Salame Cremona”

EU-viitenumero: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Salame Cremona”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

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

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica Ufficio PQA1 (Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto – toimisto PQA 1)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

SMM-tuotteen Salame Cremona tuote-eritelmään tehtävät muutokset

— eivät sisällä suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta

— eivät uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä 46 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä tai suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 46 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

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

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

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.4 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella muotoillaan alkuperäselvityksen toimittamista koskeva määräys uudelleen ja täsmennetään, että kaikkia SMM-tuotteen tuotantoketjun osapuolia on seurattava ja ne on asetettava valvontaelimen valvontaan sen varmistamiseksi, että tuotetta, jonka nimi on rekisteröity, voidaan seurata ja se voidaan jäljittää.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän yhdenmukaistamiseksi voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön vaatimusten kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään raaka-aineen geneettistä alkuperää ja ilmoitetaan kaikki mahdolliset geneettiset yhdistelmät, jotka on sallittu sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten osalta.

Perustelu: Muutoksella selvennetään sallittuja jalostusristeyksien yhdistelmiä. Molempien siitoseläinten rodun ja geneettisen tyypin arviointi on tärkeää, jotta voidaan säilyttää lihasioille tyypilliset ominaisuudet ja erityisesti arvioida yhteensopivuutta niiden lihasikojen tuotantoon tarkoitettujen kolmen perusrodun kanssa, jotka mainitaan Italian kantakirjajärjestelmässä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa, mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

Perustelu: Lisätyssä taulukossa ilmoitetaan selkeämmin ainoat mahdolliset geneettiset risteytysyhdistelmät.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

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

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan viittaus Belgian Landrace-, Hampshire-, Pietrain-, Duroc- ja Spotted Poland -rotuihin kuuluvien puhdasrotuisten eläinten käyttöä koskevaan kieltoon.

Perustelu: Muutos on asianmukainen, koska näiden rotujen käyttökielto ilmaistaan sekä äskettäin käyttöön otetussa sallittujen ja kiellettyjen geneettisten yhdistelmien luettelossa että taulukossa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Nykyisen tuote-eritelmän ilmaus ”elopainoltaan 30–80 kilogrammaa painavien sikojen ruokintavaihe” muutetaan ”kasvuvaiheeksi”, joka alkaa imetys- ja vieroitusvaiheiden jälkeen.

Perustelu: ”Kasvuvaiheen” selventäminen on aiheellista, jotta voidaan tehdä selväksi, että tämän imetys- ja vieroitusvaiheita seuraavan tärkeän tuotantovaiheen aikana sikojen ravinnoksi voidaan käyttää kaikkia voimassa olevissa säännöissä sallittuja raaka-aineita, jotta varmistetaan, että eläinten ravintoon, hyvinvointiin ja terveyteen liittyvät tarpeet tulevat täytetyiksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella enimmäispaino nyt ”kasvuvaiheeksi” kutsutun vaiheen lopussa nostetaan 80 kg:sta 85 kg:aan.

Perustelu: Painorajan nostaminen liittyy sikojen kasvukyvyn yleiseen parantumiseen, mikä johtuu geneettisten ominaisuuksien ja ravinnon kehittymisestä sekä eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten (direktiivi 2008/120/EY) soveltamisesta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella yhdistetään tuote-eritelmän kolme taulukkoa, jotka koskevat ensimmäisessä vaiheessa (30–80 kg) ja toisessa vaiheessa (yli 80 kg) sallittuja rehuja, sekä vahvistetut lisävaatimukset kasvuvaihetta varten käyttöön otettuun ”sallittujen raaka-aineiden taulukkoon”, jota sovelletaan myös lihotusvaiheeseen.

Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon komission asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

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

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

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

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

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

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

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

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”, ja sen yhteydessä täsmennetään, että nämä ”ymmärretään tuotteiksi, jotka saadaan alkoholin valmistuksessa fermentoimalla ja tislaamalla viljamallasmäskiä ja/tai muita tärkkelystä ja sokeria sisältäviä tuotteita”;

— ilmaisun ”juurikas, kuivattu leike” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu juurikasleike”;

— ilmaisun ”sillijauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kalajauho”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet;

— proteiinilysaatit;

— kuivatut perunat;

— maniokki;

— puristettu sokerijuurikkaan märkä säilörehumassa;

— auringonkukansiemenrouhe;

— eläinvalkuaiset, jos yhteisön lainsäädäntö sen sallii.

Erityinen viittaus ”kauraan” on poistettu.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä);

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

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin);

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin);

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin);

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin);

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin);

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin);

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

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana;

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana;

— jauhetut kokonaiset maissintähkät;

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana;

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu;

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

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet;

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

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

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

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

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

Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaista mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on muutettu, ja 10 prosentin raja on poistettu.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää lisäaineita.

Tuote-eritelmään on lisätty erityinen viittaus mahdollisuuteen antaa rehuannos joko nestemäisessä muodossa käyttäen vettä ja/tai heraa ja/tai piimää, tai kuivana.

Rasvan enimmäisosuudeksi ravinnon kuiva-aineesta molemmissa vaiheissa on asetettu 5 prosenttia.

Raakakuitua, raakavalkuaista, tuhkaa ja hiivaa koskevat, prosentteina rehuannoksen kuiva-aineesta ilmaistut kemialliset parametrit on poistettu.

Perustelu: Lisäämällä tuote-eritelmään ”Sallittujen raaka-aineiden taulukko” sekä kasvu- että lihotusvaihetta varten ja poistamalla kolme aiempaa taulukkoa parannetaan tuote-eritelmän luettavuutta ja helpotetaan sen soveltamista sekä seurantaa.

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

Raaka-aineet ”johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet”, ”proteiinilysaatit”, ”kuivatut perunat”, ”maniokki”, ”puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa” ja ”seesamirouhe” on poistettu, koska näitä raaka-aineita ei teknisistä tai laatusyistä juurikaan käytetä lihasikojen ruokinnassa tai koska niiden saatavuus on huono tai niiden ravintoarvo on vähäinen.

”Eläinvalkuaiset” on poistettu, koska niitä ei enää käytetä äskettäin käyttöön otettujen lihajauhoa koskevien sääntelyrajoitusten vuoksi.

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

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

Piimän (kasvuvaiheessa), maissin, durran, vehnän, ruisvehnän, kuivatun juurikasleikkeen, lämpökuivatun sinimailasen ja auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden käyttöosuuksia on lisätty, koska nämä raaka-aineet ovat aina muodostaneet lihasikojen perinteisen ravinnon perustan. Lisäksi rehualalla viime vuosikymmenen aikana tapahtuneiden parannusten valossa niillä on suotuisa vaikutus sikojen kuidunsaantiin ja elintoimintoihin.

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

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

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

Lisäämällä herneiden prosenttiosuutta varmistetaan, että sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros. Muista palkokasveista poiketen herneet sisältävät vain vähäisiä määriä ravitsemusta haittaavia tekijöitä.

Pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu on lisätty raaka-aineluetteloon, koska ne ovat jo ennestään tuote-eritelmään sisältyneen pellavansiemenpuristeen kaltaisia raaka-aineita ja koska ne luetellaan komission asetuksessa (EU) 2017/1017.

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

Mitä tulee rapsinsiementen uuttamisesta saataviin tuotteisiin, rapsinsiemenet on vastikään sisällytetty raaka-aineiden luetteloon, koska genetiikan kehityksen ansiosta valittavana on uusia lajikkeita, jotka eivät sisällä glukosinolaatteja eivätkä erukahappoa (ravitsemusta haittaavia tekijöitä). Kohdan sanamuodon on tarkoitus vastata soija- ja auringonkukkatuotteista käytettyä rakennetta.

Aiemmin, asetuksessa (EU) N:o 575/2011 yhden kohdan kattamia tuotteita (esimerkiksi rapsirouhe) jaettiin vuonna 2013 kahteen eri kohtaan kuuluviksi (rapsirouhe ja rapsirouherehu) asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 1017/2017. Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan rapsinsiementen uuttamisesta. Kaikkia rehuaineita ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros.

Soijapapujen uuttamisesta saatavien tuotteiden prosenttiosuudeksi on vahvistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy sopiva rasvakerros Salame Cremona -lihavalmisteen valmistusta varten. Koska raakarasvapitoisuus on tämän raaka-aineen kannalta keskeinen ominaisuus, raakarasvan osuudeksi on vahvistettu enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta ja tästä on lisätty maininta taulukkoa seuraaviin huomautuksiin. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (soija(papu)rouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 1017/2017, kahteen kohtaan (soija(papu)rouhe ja soija(papu)rouherehu). Asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan soijapapujen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

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

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

Viittaus rehuannoksen antotapoihin antaa viljelijälle mahdollisuuden valita haluamansa ruokintamenetelmä.

Lisäaineiden käyttö voi helpottaa ruoansulatusta ja ravinteiden imeytymistä.

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

Rasvamäärän yläraja (5 %) ja aiempi linolihappoa koskeva raja varmistavat sen, että Salame Cremona -lihavalmisteen valmistukseen käytettyihin sikoihin kehittyy ihanteellinen rasvakerros. Nämä kaksi parametria ovat hyvin tärkeitä, sillä tuote-eritelmässä on toisaalta kasvatettu sellaisten raaka-aineiden osuutta, joiden sisältämät rasvat voivat heikentää sikojen rasvakerroksen laatua (maissi), ja toisaalta tuote-eritelmään on lisätty tällaisia raaka-aineita (rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C).

Raakakuitua, raakavalkuaista, tuhkaa ja hiivaa koskevien, prosentteina rehuannoksen kuiva-aineesta ilmaistujen kemiallisten parametrien poistaminen on aiheellista, koska raaka-aineluetteloon ja raaka-aineiden määriin tehdyillä muutoksilla sekä käyttöön otetuilla erityisillä parametreilla varmistetaan, että rehuannokset soveltuvat Salame Cremona -tuotteen tuotantoon tarkoitetuille sioille.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutos liittyy sikojen toisen, nyt ”lihotusvaiheeksi” kutsutun vaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja sillä lisätään viittaus sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka on lisätty kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

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

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tarkistuksella poistetaan sikojen teurasiän 15 kuukauden yläraja.

Perustelu: Tämän ikärajan poistaminen on asianmukaista, koska äskettäin käyttöön otetun yksittäisten ruhojen painon arvioinnin ja käytettyjen kasvatusmenetelmien vuoksi tuote-eritelmässä ei enää tarvitse olla tällaista rajaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan sikojen painoa koskevassa vaatimuksessa eräkohtainen keskimääräinen 160 kg:n elopaino (±10 prosenttia) yksittäisten lihasikojen ruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–180,0 kg. Muutoksessa täsmennetään, että paino on varmistettava teurastushetkellä.

Perustelu: Poistamalla elopainoa koskeva vaatimus ja lisäämällä yksittäisten ruhojen painoa koskeva vaatimus voidaan paremmin valvoa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset. Kyseinen menetelmä on läpinäkyvämpi, tarkempi, kohdennetumpi ja yleisesti ottaen parempi. Sikojen painorajan nostaminen liittyy eurooppalaisen siankasvatuksen nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on seurausta geneettisten ominaisuuksien, eläinten hyvinvoinnin ja ravinnon parantumisesta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan määräys seikoista, jonka viljelijöiden on todennettava karjojen välillä siirrettävien tai teurastamoihin toimitettavien sikojen osalta.

Perustelu: Tämän määräyksen poistaminen on tarpeen, koska se koskee valvontajärjestelmää.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan viittaukset asetukseen (ETY) N:o 3220/84, 8. kesäkuuta 2001 tehtyyn komission päätökseen 2001/468/EY ja 11. heinäkuuta 2002 annettuun ministeriön asetukseen viittauksella voimassa olevaan Euroopan unionin lainsäädäntöön.

Perustelu: Poistetut viittaukset koskevat lainsäädäntöä, joka ei ole enää voimassa, minkä vuoksi muutos on tarpeellinen ja mahdollistaa yhdenmukaisuuden Euroopan unionin voimassa olevan sianruhojen luokittelua koskevan lainsäädännön säännösten kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”jotka kuuluvat keskimäärin luokittelujärjestelmän keskiluokkiin” viittauksella Euroopan unionin voimassa olevassa lainsäädännössä vahvistetun sianruhojen kaupallisen luokittelu-asteikon luokkiin ”U”, ”R” ja ”O”.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta voidaan ilmoittaa tarkemmin ne luokat, joihin ruhojen on kuuluttava, jotta niitä voidaan käyttää SMM-tuotteen ”Salame Cremona” raaka-aineena. Tästä on hyötyä sekä toimijoille että valvontajär-jestelmälle.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään määräys, jonka mukaan yksittäisten ruhojen paino ja luokittelutiedot on kirjattava teurastushetkellä.

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

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan määräys, joka koskee teurastajien vastuulla olevia seikkoja ja kunkin raaka-aine-erän vaatimustenmukaisuustodistusta.

Perustelu: Tämän määräyksen poistaminen on tarpeen, koska se koskee valvontajärjestelmää.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.6 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan sanat ”7 kohdassa tarkoitettu”.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska uuden tuote-eritelmän 7 kohdassa on eri määräys.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan

Kuvaus

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.7 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan valvontaelintä koskeva määräys.

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

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa mutta 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 vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”komission asetuksen (EY) N:o 1726/98 1 artiklan mukainen yhteisön tunnus” ilmaisulla ”Euroopan unionin SMM-tunnus”.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän selventämiseksi, koska komission asetus (EY) N:o 1726/98 ei ole enää voimassa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Salame Cremona”

EU-viitenumero: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Nimi/nimet**

”Salame Cremona”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

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

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

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

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

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Salame Cremona” on kuivattu ja kypsytetty raakamakkaratuote, jolla kuluttajille tarjottaessa on seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ja rakenteelliset ominaisuudet

— Paino kypsytyksen lopussa vähintään 500 g

— Läpimitta valmistushetkellä vähintään 65 mm

— Pituus valmistushetkellä vähintään 150 mm

Kemialliset ja kemiallis-fysikaaliset ominaisuudet

— Kokonaisvalkuaisainepitoisuus: vähintään 20,0 %

— Kollageenin ja proteiinin suhde: enintään 0,10

— Veden ja proteiinin suhde: enintään 2,00

— Rasvan ja proteiinin suhde: enintään 2,00

— pH: vähintään 5,20

Mikrobiologiset ominaisuudet

— Mesofiilinen mikrobipitoisuus: 1×10^7 pmy/g, pääasiassa maitohappobakteereja ja mikrokokkisukuisia bakteereja.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— ulkonäkö: lieriömäinen, pinnaltaan epätasainen

— rakenne: tuotteen tulee olla kiinteä ja pehmeä

— leikkauspinnan ulkonäkö: viipale on kiinteä ja homogeeninen, ja sille on tyypillistä, että lihaskudos ja rasvakudos eivät eroa selvärajaisesti toisistaan (ne näyttävät sekoittuneilta). Selkeitä kalvojänteen osia ei näy.

— väri: tummanpunainen

— tuoksu: mausteinen ominaistuoksu

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

–

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

Henkilöiden, jotka aikovat tuottaa SMM-tuotetta ”Salame Cremona”, on sitouduttava ehdottomasti noudattamaan EU:lle toimitetun tuote-eritelmän määräyksiä. Kaikki Salame Cremona -tuotteen tuotantovaiheet – suolaus, ainesosien sekoittaminen, suoleen pakkaaminen, sitominen, kuivaus ja kypsytys – on suoritettava 4 kohdassa määritellyllä alueella.

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

Pakkaamisen ja paloittelun on tapahduttava valvontaelimen valvonnassa ja ainoastaan 4 kohdassa määritellyllä tuotantoalueella, jotta voidaan varmistaa valvonta ja jäljitettävyys sekä tuotteen laatuominaisuuksien muuttumattomuus.

Jos pakkaaminen suoritettaisiin tuote-eritelmässä määritellyn maantieteellisen alueen ulkopuolella, olisi mahdotonta taata kaikkien tuotantoyritysten jatkuva valvonta, mikä loisi vakavia puutteita SMM-tuotteen varmennusjärjestelmään. Näiden puutteiden vuoksi nimityksen asianmukaista käyttöä ei voitaisi enää varmistaa, mistä koituisi vahinkoa niin tuottajille kuin kuluttajille. Toisin sanoen se seikka, että pakkaamiseen ei sovelleta valvontaa, vaikuttaisi suoraan myös kahden muun perustavanlaatuisen osatekijän häviämiseen: laadun säilymistä koskevat takeet, joita valvotaan kaikissa tarkastustoimissa, ja alkuperätakeet eli aukottomat jäljitettävyystakeet kaikissa jalostusvaiheissa, pakkaaminen mukaan luettuna.

Tämän lisäksi pakkaamisen salliminen tavanomaisen maantieteellisen alueen ulkopuolella heikentäisi myös Salame Cremona -tuotteen laatua, jos tuotteelle olisi tehtävä lämpökäsittely sen kuljettamiseksi ja leikkaamiseksi myöhemmin ja muualla, jolloin salamin aistinvaraiset ominaisuudet muuttuisivat.

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

Etikettiin on merkittävä selkein ja lähtemättömin, kaikkea muuta tekstiä suuremmin kirjaimin nimitys ”Salame Cremona” ja ”Indicazione Geografica Protetta” ja/tai lyhenne ”IGP” (SMM). Viimeksi mainittu merkintä on käännettävä sen alueen kielelle, jonka markkinoille tuote on tarkoitettu.

Mitään luokitteluja, joita ei nimenomaisesti mainita tässä eritelmässä, ei saa lisätä. Etiketissä voidaan kuitenkin viitata nimiin tai toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin, kunhan merkinnät eivät ole luonteeltaan mainostavia tai asiakasta harhaanjohtavia. Etiketissä on oltava myös Euroopan unionin SMM-symboli.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Salame Cremona -tuotteen valmistusalueeseen kuuluvat seuraavat alueet: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte ja Veneto.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☐ muihin ominaisuuksiin.

Tiivistelmä yhteydestä

Salame Cremona on erittäin tunnettu ja maineikas tuote, mistä kertoo sen perinteinen esilläolo Pojoen laakson elintarvikemessuilla ja laaja jakelu tärkeimmillä markkinoilla kotimaassa ja ulkomailla. Tämä oikeuttaa esittämään suojatun maantieteellisen merkinnän hyväksymistä koskevan hakemuksen. Maineesta kertoo myös Salame Cremona-tuotteen sisällyttäminen tärkeimpien suojatun alkuperänimityksen saaneiden italialaisten elintarvikkeiden luetteloihin, jotka on liitetty Italian ja muiden Euroopan maiden (Saksa, Ranska, Itävalta, Espanja) välillä 1950–1970-luvuilla tehtyihin maantieteellisten alkuperänimitysten suojelua koskeviin kahdenvälisiin sopimuksiin.

Salamintuotanto on kiinteästi sidoksissa paikalliseen siankasvatukseen, jota on harjoitettu roomalaisajalta lähtien. Salame Cremona -tuotteella on ympäristöönsä vahva ja vakiintunut yhteys, joka perustuu siankasvatuksen lisääntymiseen ensin Cremonan alueella ja sitten Pojoen laaksossa juustonvalmistuksen ja maissinviljelyn ohella.

Perinteisten tuotantomenetelmien ja ilmastoltaan sumuisen ja vähätuulisen tuotantoalueen välinen erinomainen synergia antaa Salame Cremona -tuotteelle sen ainutlaatuiset ja tunnistettavat pehmeän, täyteläisen ja voimakasaromisen salamin ominaisuudet.

Salame Cremona -tuotteen tuotantoalueella, jonka maaperälle ovat ominaisia tulvavesien kuljettamat kerrostumat, on vuosisatojen ajan kasvatettu sikoja, ensin perhetiloilla ja sittemmin yhä laajemmassa mittakaavassa. Tuotantoalueen maisema Pojoen laaksossa on erittäin yhtenäinen: tasankoa halkoo jokien ja kanavien verkosto, ja kasvillisuus muodostuu erityisesti niityistä ja maissiviljelmistä. Koko tuotantoalueella vallitsee ilmasto, jolle ovat ominaisia suhteellisen ankarat, erittäin kosteat ja sumuiset syksyt ja talvet, lauhkeat sateiset kevät ja suhteellisen kuumat kesät, joiden aikana esiintyy usein melko voimakkaitakin sadekuuroja.

Salame Cremona ei olisi kuitenkaan voinut saavuttaa näitä laatuominaisuuksia ilman inhimillistä tekijää eli tuotantoalueella aikojen kuluessa kehitettyjä ainutlaatuisia salamin valmistus- ja kypsytystekniikoita.

Vielä nykyäänkin Salame Cremona tuotetaan täysin perinteen mukaisin menetelmin, joissa samalla sovelletaan uutta tuotantoteknologiaa.

Ilmastolliset ympäristötekijät ja inhimillinen tekijä, jota edustaa Salame Cremona -tuotetta valmistavien ammattitaitoisten työntekijöiden huomattava tekninen osaaminen, ovat siis yhä nykyäänkin keskeisiä ja korvaamattomia elementtejä, jotka takaavat tuotteen ainutlaatuisuuden ja maineen.

Tärkeimmät historialliset asiakirjat, jotka vahvistavat selvästi ja täsmällisesti tuotteen alkuperän ja sen yhteyden maantieteelliseen alueeseen, ovat peräisin vuodelta 1231. Niitä säilytetään Cremonan valtionarkistossa, ja niiden mukaan Cremonan alueen ja ympäröivien kaupunkivaltioiden välillä on käyty kauppaa sioilla ja lihatuotteilla. Litterarum- ja Fragmentorum-kokoelmista löytyy renessanssiajalta peräisin olevia asiakirjoja, joista käy kiistatta ilmi salamin olemassaolo ja ennen muuta sen merkittävä asema tuote-eritelmän mukaisella tuotantoalueella. Luetteloista, jotka laadittiin piispa Cesare Specianon alueen nunnaluostareihin tekemän vierailun (1599–1606) yhteydessä, käy ilmi, että arkena ”niinä päivinä, joina syötiin lihaa”, jaettiin myös annos salamia.

Salame Cremona on vielä nykyäänkin vahvasti esillä Lombardian ja Pojoen laakson tärkeimmillä elintarvikemessuilla. Sosioekonomisten lähteiden mukaan sianlihan jalostukseen erikoistuneita tuottajia on paljon, ja tuotanto Pojoen laaksossa lisääntyi, koska se täydentää erinomaisesti täysin maito- ja maitotuotealaa sekä viljan (etenkin maissin) viljelyä.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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