C/2025/6442

2025 12 1

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6442)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Salame Cremona“

ES nuorodos numeris PGI-IT-0265-AM01 - 2025 9 15

1. **Produkto pavadinimas**

„Salame Cremona“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas, PQA1 skyrius

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Darant SGN „Salame Cremona“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimus:

— nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo vartojimas arba

— nekyla pavojaus pakeisti ryšį, kuris saugomų kilmės vietos nuorodų atveju nurodytas 46 straipsnio 1 dalies b punkte, o saugomų geografinių nuorodų atveju – 46 straipsnio 2 dalies b punkte, arba

— neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 1

Keičiamas produkto specifikacijos 4 straipsnis ir bendrojo dokumento 4.4 punktas.

Aprašymas. Pakeitimu performuluojama nuostata dėl kilmės įrodymo: nurodoma, jog turi būti atliekama visų SGN žymimo produkto gamybos grandinės objektų stebėsena ir jie turi būti kontrolės įstaigos kontroliuojami, kad būtų galima atsekti ir surasti produktą, kurio pavadinimas įregistruotas.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas siekiant užtikrinti specifikacijos atitiktį galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimams.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 2

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama žaliavos genetinė kilmė, nurodant visus leidžiamus genetinius veislinių gyvūnų (patinų ir patelių) derinius.

Pagrindimas. Pakeitimu paaiškinami leidžiami veislinių gyvūnų kryžminimo deriniai. Įvertinti abiejų veislinių gyvūnų (patelės ir patino) veisles ir genetinius tipus yra svarbu tam, kad būtų išlaikytos nepakitusios sunkiųjų kiaulių savybės; visų pirma svarbu įvertinti jų suderinamumą su Italijos veislinių gyvūnų kilmės knygoje nurodytomis trimis referencinėmis veislėmis, naudojamomis auginant sunkiąsias kiaules.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 3

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama aiškinamoji lentelė, kurioje pateikiamos kiaulėms taikomos būtinos genetinės sąlygos: nurodomi leidžiami ir neleidžiami deriniai.

Pagrindimas. Įtraukus lentelę, galima aiškiau nustatyti vienintelius galimus genetinio kryžminimo derinius.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 4

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama nuoroda į Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos patvirtintų genetinių tipų sąrašą.

Pagrindimas. Remiantis įterpta nuoroda į sąrašą ir su juo susijusį atnaujinimą galima geriau kontroliuoti gamybos grandinę.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 5

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiamas draudimas naudoti grynų veislių „Landrace Belga“, „Hampshire“, „Pietrain“, „Duroc“ ir „Spotted Poland“ gyvūnų mėsą.

Pagrindimas. Šis pakeitimas yra tinkamas, nes susijęs draudimas nurodytas tiek naujame leidžiamų ir neleidžiamų genetinių gyvūnų derinių sąraše, tiek lentelėje.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 6

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Pakeitimu etapas, kuris galiojančioje specifikacijoje nurodytas kaip 30–80 kg gyvojo svorio kiaulių šėrimo etapas, apibrėžiamas kaip auginimo etapas ir nurodoma, kad jis seka po žindymo ir nujunkymo.

Pagrindimas. Patikslinti auginimo etapą tikslinga siekiant aiškiai nurodyti po žindymo ir nujunkymo etapų sekantį svarbų auginimo metodo taikymo etapą, kuriuo kiaulės gali būti šeriamos visomis pagal galiojančias taisykles leidžiamomis žaliavomis, taip užtikrinant gyvūnų mitybos, gerovės ir sveikatos poreikius.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 7

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu didžiausias kiaulių svoris etapo, kuris dabar vadinamas auginimo etapu, pabaigoje padidinamas nuo 80 iki 85 kg.

Pagrindimas. Šis svoris padidinamas atsižvelgiant į genetikos pokyčius, šėrimą ir taikomus gyvūnų gerovės standartus (Direktyvą 2008/120/EB), dėl kurių iš esmės pagerėjo kiaulių užauginimo galimybės.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 8

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu trys produkto specifikacijoje pateiktos lentelės, kuriose nurodomi pirmajame (30–80 kg svorio) etape ir antrajame (didesnio kaip 80 kg svorio) etape leidžiami naudoti pašarai, ir kitos numatytos specifikacijos sujungiamos į auginimo etapo aprašyme pateikiamą leidžiamų žaliavų lentelę, kuri taikytina ir penėjimo etapui.

Atsižvelgiant į Europos Sąjungos teisės akte, t. y. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, nustatytą nomenklatūrą, pakeičiami šių žaliavų pavadinimai:

— itališkas terminas „kukurūzai“ (vietoj *mais* įrašoma *granturco*),

— „[kukurūzų ir (arba) grūdų] glitimas“ pakeičiama į „miltai“,

— „dehidratuotos liucernos“ pakeičiama į „aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos“,

— „linų išspaudos“ pakeičiama į „sėmenų išspaudos“ ir prie jų prirašoma: „sėmenų išspaudų pašarai“, „sėmenų miltai“ ir „sėmenų miltų pašarai“,

— „obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių ir pomidorų odelės, kaip žarnyno veiklą skatinanti medžiaga“ pakeičiama į „vaisių išspaudos ir pomidorų išspaudos, kaip premiksų užpildai“,

— „alaus ir (arba) torula mielės“ pakeičiama į „mielės“,

— „kukurūzų daigų rupiniai“ pakeičiama į „kukurūzų gemalų miltai“,

— „distiliavimo atliekos“ pakeičiama į „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ ir nurodoma, kad šiuo terminu „apibūdinami produktai, gauti alkoholio gamybos metu fermentuojant ir distiliuojant įvairius grūdus ir (arba) kitus krakmolingus produktus, kurių sudėtyje yra cukraus“,

— „runkeliai, išspaustas sausas minkštimas“ pakeičiama į „išspaustas sausas runkelių minkštimas“,

— „silkių miltai“ pakeičiama į „žuvų miltai“.

Išbraukiamos šios žaliavos:

— išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai,

— baltyminiai lizatai,

— dehidratuotos bulvės,

— manioka,

— runkeliai, išspaustas ir silosuotas drėgnas minkštimas,

— sezamo rupiniai,

— gyvūniniai baltymai, jei leidžiami pagal Bendrijos teisės aktus.

Išbraukiama konkreti nuoroda į avižas.

Pakeičiami šių žaliavų kiekiai:

— pasukų – pakeičiama į ne daugiau kaip 250 g vienam gyvūnui per dieną sausosios medžiagos (taikoma tik auginimo etapui),

— kukurūzų glitimo pašaro – nuo ne daugiau kaip 5 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— kukurūzų – nuo ne daugiau kaip 55 % iki ne daugiau kaip 65 %,

— sorgų – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— miežių – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kviečių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kvietrugių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— išspausto sauso runkelių minkštimo – nuo ne daugiau kaip 4 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— aukštoje temperatūroje išdžiovintų liucernų – nuo ne daugiau kaip 2 % iki ne daugiau kaip 4 %.

Įtraukiamos šios žaliavos:

— kukurūzų glitimo pašaras – naudotinas ir penėjimo etapu,

— kukurūzų silosas – naudotinas ir penėjimo etapu,

— visos kukurūzų burbuolės pašaras,

— džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka – naudotini ir penėjimo etapu,

— sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai,

— riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, – naudotini ir penėjimo etapu,

— produktai, gaunami ekstrahuojant rapsų sėklas,

— skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos – naudotinos tik auginimo etapu.

Žaliavai „žirneliai ir (arba) kitos ankštinių sėklos“ skirtas įrašas padalytas į dvi dalis ir įtraukti du įrašai: „žirniai“ ir „kitos ankštinių sėklos“ (žirnių kiekis padidintas iki 25 %, o kitų ankštinių sėklų – iki 10 %).

Vietoj „sojos rupinių“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant sojas“ ir numatoma, kad auginimo ir penėjimo etapais jų dalis racione gali sudaryti iki 20 %.

Vietoj „saulėgrąžų rupinių“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas“ ir jų naudojamas kiekis padidinamas iki 10 %.

Lentelės 4 pastaboje nustatoma, kad produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, saulėgrąžų sėklas ir rapsų sėklas, didžiausias žalių riebalų kiekis negali viršyti 2,5 % sausosios medžiagos.

Atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, pakeičiama nuoroda į atskiroms žaliavoms taikomus nuokrypius ir išbraukiama nuoroda į 10 % dydį.

Įtraukiama galimybė naudoti priedus.

Įtraukiama konkreti nuoroda į galimybę pašarus pateikti tiek skystu pavidalu (naudojant vandenį ir (arba) išrūgas, ir (arba) pasukas), tiek sausu pavidalu.

Nustatoma, kad abiem etapais didžiausias leistinas riebalų kiekis sausojoje raciono medžiagoje gali sudaryti 5 %.

Išbraukiami žalios ląstelienos, žalių baltymų, pelenų ir krakmolo cheminiai parametrai, išreikšti pašarų raciono sausosios medžiagos procentine dalimi.

Pagrindimas. Įtraukus bendrą abiem – auginimo ir penėjimo – etapams skirtą leidžiamų žaliavų lentelę ir išbraukus ankstesnes tris lenteles, palengvinamas specifikacijos skaitymas, taikymas ir susijusi jos laikymosi kontrolė.

Žaliavų terminija pakeičiama taip pat laikantis Komisijos reglamento (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nuostatų. Šis terminijos patikslinimas buvo būtinas siekiant aiškiau nurodyti žaliavos, į kurią daroma nuoroda, rūšį.

Išbraukiami išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai, baltyminiai lizatai, dehidratuotos bulvės, manioka, išspaustas ir silosuotas drėgnas runkelių minkštimas ir sezamo rupiniai, nes šie pašarai dėl techninių ar kokybinių priežasčių, menkos maistinės vertės arba dėl to, kad jų sunku gauti, mažai naudojami sunkiosioms kiaulėms šerti.

Išbraukiami gyvūniniai baltymai, nes jie nebenaudojami dėl neseniai mėsos miltams nustatytų reguliavimo apribojimų.

Išbraukiama nuoroda į avižas, nes ši žaliava priskiriama smulkių grūdų kategorijai.

Padidinama naudojamo kukurūzų glitimo pašaro procentinė dalis, nes ši žaliava turi daug baltymų, naudinga mitybai (žali baltymai) ir gerai virškinama.

Padidinamas naudojamas pasukų (auginimo etapu), kukurūzų, sorgų, miežių, kviečių, kvietrugių, išspausto sauso runkelių minkštimo, aukštoje temperatūroje išdžiovintų liucernų, produktų, gaunamų ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, kiekis, nes šios žaliavos visada sudaro tradicinio sunkiųjų kiaulių raciono pagrindą ir dėl paskutinį dešimtmetį pašarų sektoriuje atliktų patobulinimų padeda padidinti kiaulių įsisavinamą skaidulų dalį ir pagerinti labai svarbias jų organizmo funkcijas.

Numatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu naudojami riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C. Iš tiesų, nustačius didžiausio – 5 % – riebalų kiekio raciono sausojoje medžiagoje ir didžiausio – 2 % – linolo rūgšties kiekio sausojoje medžiagoje reikalavimą, jei penėjimo etape naudojami lydyti kiaulės taukai, užtikrinama, kad kiaulės turėtų pakankamą riebalinį sluoksnį.

Įtraukiamos skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos, nes jos kiaulių auginimo etape suteikia labai svarbios energijos, reikalingos šių gyvūnų energijos poreikiui patenkinti.

Visos kukurūzų burbuolės pašaras – labai daug skaidulų turinti žaliava, naudojama kaip alternatyva sėlenoms siekiant, kad gyvūnai gautų skaidulų.

Padidinus žirnių, kuriuose, priešingai nei kituose ankštiniuose, yra maža antimitybinių veiksnių koncentracija, procentinę dalį, užtikrinamas tinkamas kiaulės riebalinio sluoksnio dydis.

Įtraukiami sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai, nes šios žaliavos panašios į specifikacijoje paliktas sėmenų išspaudas ir yra įtrauktos į Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017.

Kukurūzų silosas ir džiovinti grūdų žlaugtai bei sunka – puikios, daug vitamino B turinčios žaliavos – šiuo pakeitimu įtraukiami ir į penėjimo etapą: šio žaliavos padeda užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinio sluoksnio dydį, be to, jas, kaip daug skaidulų turinčią žaliavą, geriau virškina suaugę, o ne jauni gyvūnai.

Kalbant apie produktus, gaunamus ekstrahuojant rapsų sėklas, pasakytina, kad rapsai vėl įtraukiami į žaliavų sąrašą, nes atlikus genetinius patobulinimus atsirado galimybė atrinkti naujas veisles, kuriose nėra gliukozinolatų ir eruko rūgšties (antimitybinių veiksnių). Įrašas suformuluotas taip, kad atitiktų terminų, kuriais apibūdinami sojų ir saulėgrąžų produktai, struktūrą.

Produktų, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodytų rapsų sėklų miltų, įrašai 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti du skirtingi įrašai: „rapsų rupiniai“ ir „rapsų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant rapsų sėklas. Visų žaliavų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jos gali būti pakeistos. Siekiant užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, nustatomas didžiausias žalių riebalų kiekis – 2,5 % sausosios medžiagos; šis reikalavimas nurodomas leidžiamų žaliavų lentelės pastabose.

Numatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, procentinė dalis turi sudaryti iki 20 %. Taip siekiama užtikrinti, kad kiaulės turėtų gaminiui „Salame Cremona“ gaminti tinkamą riebalinį sluoksnį. Kadangi viena iš esminių žaliavų savybių – žalių riebalų jose kiekis, nustatoma, kad jis negali viršyti 2,5 % sausosios medžiagos. Šis reikalavimas nurodomas po lentele pateikiamose pastabose. Produktų, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodytų sojų miltų, įrašai 2013 m. Reglamentu (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti du skirtingi įrašai: „sojų rupiniai“ ir „sojų rupinių pašarai“. Reglamente (ES) 2017/1017 numatyta įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti.

Kalbant apie ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas gaunamus produktus, kuriems taikoma 10 % riba, pasakytina, kad svarbus veiksnys, padedantis užtikrinti žaliavai, skirtai gaminiui „Salame Cremona“ gaminti, tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, – žalių riebalų kiekis žaliavoje. Todėl lentelės pastabose nurodomas didžiausias 2,5 % žalių riebalų kiekis sausojoje medžiagoje. Produktų, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodytų saulėgrąžų sėklų miltų, įrašai 2013 m. Reglamentu (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti du skirtingai įrašai: „saulėgrąžų sėklų rupiniai“ ir „saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti.

Nurodant atskiroms žaliavoms taikomus leistinus nuokrypius užtikrinamas derėjimas su galiojančiais pašarų srities teisės aktais, būtent, Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktu.

Nurodant pašarų pateikimo įvairiu pavidalu galimybes, gyvūnų augintojui sudaromos sąlygos pasirinkti, kokiu pavidalu juos pateikti.

Naudojant priedus gali būti paskatintas maisto medžiagų skaidymas ir įsisavinimas.

Remiantis Komisijos reglamento (ES) 2017/1017 1.12.9 punktu, aiškiau išdėstoma termino „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Šalia didžiausio linolo rūgšties kiekio nustačius didžiausią (5 %) riebalų kiekį užtikrinama, kad kiaulės turėtų gaminiui „Salame Cremona“ gaminti tinkamą riebalinį sluoksnį. Šie du kriterijai yra labai svarbūs, nes padidinus kai kurių žaliavų (kukurūzų) kiekius arba įtraukus naujų žaliavų (riebalų, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, galimų naudoti ir penėjimo etapu), iš kurių gali būti gaunami riebalai, gali būti padarytas neigiamas poveikis riebalų kokybei.

Tikslinga išbraukti žalios ląstelienos, žalių baltymų, pelenų ir krakmolo cheminius parametrus, išreikštus pašarų raciono sausosios medžiagos procentine dalimi, nes iš dalies pakeitus žaliavų sąrašą ir kiekį ir nustačius konkrečius parametrus užtikrinamas tinkamas kiaulių, skirtų gaminiui „Salame Cremona“ gaminti, pašarų racionas.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 9

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas

Aprašymas. Pakeitimu į kiaulių šėrimo antruoju – dabar vadinamu penėjimo – etapu taisykles įtraukiama nuoroda į leidžiamų žaliavų lentelę, pateiktą auginimo etapo aprašyme, ir nurodomi tam tikri penėjimo etapui skirti būtini reikalavimai.

Pagrindimas. Šis pakeitimas leidžia susidaryti aiškų vaizdą apie pašarus, leidžiamus naudoti ir penėjimo etapu.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 10

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama nuoroda į didžiausią skerdžiamų kiaulių amžių – 15 mėnesių.

Pagrindimas. Šį reikalavimą išbraukti tikslinga, nes įvedus reikalavimą vertinti atskiros skerdenos svorį ir nustačius naudotinus auginimo metodus, šios ribos specifikacijoje pateikti nebereikia.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 11

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Pakeitimu vietoj vidutinio gyvojo partijos svorio – 160 kg ± 10 % – kriterijaus nustatomas atskiros sunkiosios kiaulės skerdenos svorio – 110,1–180,0 kg – kriterijus ir numatoma, kad jis turi būti nustatytas skerdimo metu.

Pagrindimas. Panaikinus gyvojo svorio kriterijų ir įtraukus atskiros skerdenos svorio kriterijų, galima tiksliau patikrinti kiekvienos paskerstos kiaulės atitiktį reikalavimams. Toks metodas yra skaidresnis, tikslesnis ir tobulesnis. Nustatant didesnį kiaulių svorį atsižvelgiama į šiuo metu Europoje vyraujančią kiaulių auginimo tendenciją, kurią lemia geresnė genetika, gyvūnų gerovė ir mityba.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 12

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu panaikinama nuostata dėl ūkininkų patvirtintinų dalykų, susijusių su kiaulėmis, kurios perkeliamos iš vieno ūkio į kitą arba pristatomos į skerdimo įmones.

Pagrindimas. Šią nuostatą išbraukti būtina, nes ji susijusi su kontrolės sistema.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 13

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu nuorodos į Reglamentą (EEB) Nr. 3220/84, 2001 m. birželio 8 d. Komisijos sprendimą 2001/468/EB ir 2002 m. liepos 11 d. Ministro dekretą pakeičiamos nuoroda į galiojančius ES teisės aktus.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas, nes išbraukiamos teisinės nuorodos jau nebegalioja ir juo užtikrinamas galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų dėl kiaulių skerdenų klasifikavimo laikymasis.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 14

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu frazė „turi atitikti klasių, esančių skalės viduryje, kriterijus“ pakeičiama nuoroda į galiojančiuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos komercinės kiaulių skerdenų klasifikacijos sistemos U, R ir O klases.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas siekiant patikslinti klases, kurioms turi priklausyti skerdenos, iš kurių gaunama žaliava, naudojama SGN „Salame Cremona“ žymimiems gaminiams gaminti. Šis patikslinimas yra naudingas veiklos vykdytojams ir kontrolės sistemos subjektams.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 15

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu įtraukiama nuostata, kuria nustatoma, kad atskiros skerdenos svorio ir klasifikavimo duomenys turi būti registruojami skerdimo metu.

Pagrindimas. Pakeitimu tiksliai nurodomas laikas, kada turi būti registruojamas svoris ir klasifikavimo informacija, taip kartu sudarant palankesnes sąlygas atlikti susijusią kontrolę.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 16

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.1 dalis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu panaikinama nuostata dėl mėsininko atsakomybės ir dėl kiekvienos žaliavų partijos atitikties patvirtinimo.

Pagrindimas. Šią nuostatą išbraukti būtina, nes ji susijusi su kontrolės sistema.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 17

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio 5.6 dalis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiami žodžiai „nurodyta 7 straipsnyje“.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas atsižvelgiant į tai, kad naujos produkto specifikacijos 7 straipsnyje pateikiama kitokia nuostata.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

7 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 18

Keičiamas produkto specifikacijos 7 straipsnis ir bendrojo dokumento 4.7 punktas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama nuostata dėl kontrolės įstaigos.

Pagrindimas. Ši nuostata išbraukiama atliekant būtiną specifikacijos atnaujinimą, kad ji derėtų su galiojančiais Europos Sąjungos teisės aktais.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 19

Keičiamas produkto specifikacijos 8 straipsnis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas atsižvelgiant į naują produkto specifikacijos straipsnių tvarką.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 20

Keičiamas produkto specifikacijos 8 straipsnis ir bendrojo dokumento 3.6 punktas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu frazė „Komisijos reglamento (EB) Nr. 1726/98 1 straipsnyje nurodytas Bendrijos simbolis“ pakeičiama fraze „Europos Sąjungos SGN simbolis“.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas siekiant didesnio specifikacijos aiškumo, nes Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1726/98 nebegalioja.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Salame Cremona“

ES nuorodos numeris PGI-IT-0265-AM01 – 2025 9 15

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Salame Cremona“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Gaminys „Salame Cremona“ – tai prikimštas į apvalkalą, neapdorotas, brandintas mėsos gaminys. Pateikiamam vartoti gaminiui būdingos toliau nurodytos savybės.

Fizinės ir morfologinės savybės:

— brandinimo etapo pabaigoje svoris ne mažesnis kaip 500 g,

— pagaminto gaminio skersmuo ne mažesnis kaip 65 mm,

— pagaminto gaminio ilgis ne mažesnis kaip 150 mm.

Cheminės ir cheminės bei fizinės savybės:

— bendras baltymų kiekis – ne mažesnis kaip 20,0 %,

— kolageno ir baltymų santykis – ne didesnis kaip 0,10,

— vandens ir baltymų santykis – ne didesnis kaip 2,00,

— riebalų ir baltymų santykis – ne didesnis kaip 2,00,

— pH – ne mažesnis kaip 5,20.

Mikrobiologinės savybės:

— mezofilinių mikrobų skaičius – > 1×10^7 kolonijas sudarantys vienetai grame; vyrauja pieno rūgšties bakterijos ir kokai.

Juslinės savybės:

— išorės išvaizda – vietomis nereguliarios cilindro formos,

— konsistencija – gaminys turi standus, tačiau minkštos konsistencijos,

— išvaizda perpjovus – griežinėliai būna standūs ir vienalyčiai, juose matyti sukibusios aiškių kontūrų neturinčios raumens ir riebalinio audinio dalys (išsiliejusių kontūrų išvaizda, it. *smelmato*). Kremzlės nėra matomos,

— spalva – ryškiai raudona,

— kvapas – tipiškas, aštrus.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

–

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SGN „Salame Cremona“ žymimą gaminį norintys gaminti subjektai privalo griežtai laikytis Europos Sąjungos institucijoms pateiktų šio produkto specifikacijų. Visi gaminio „Salame Cremona“ gamybos, sūdymo, masės paruošimo, kimšimo, rišimo, džiovinimo ir brandinimo etapai vyksta 4 punkte nurodytoje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Tam, kad būtų užtikrinta kontrolė ir atsekamumas ir nepasikeistų produkto kokybės savybės, pakavimas arba dalijimas į porcijas, prižiūrint kontrolės įstaigai, turi būti atliekamas tik 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje.

Jei pakavimas būtų atliekamas ne specifikacijoje nurodytoje geografinėje vietovėje, nebūtų įmanoma užtikrinti nuolatinės visų gamybos įmonių kontrolės, o tai lemtų didelius SGN sertifikavimo sistemos trūkumus. Dėl tokių trūkumų nebebūtų įmanoma užtikrinti tinkamo pavadinimo vartojimo, todėl nukentėtų gamintojų bei vartotojų interesai. Kitaip tariant, jei pakavimo operacijos būtų nekontroliuojamos, iš karto nebebūtų užtikrinami kiti du pagrindiniai elementai: per visas kontrolės operacijas tikrinamos kokybės apsaugos garantija ir kilmės garantija, kuri suprantama kaip per kiekvieną perdirbimo etapą, įskaitant pakavimą, visapusiškai nustatomas atsekamumas.

Be to, leidus gaminį pakuoti ne tipiškoje geografinėje vietovėje, kiltų pavojus ir gaminio „Salame Cremona“ kokybei, nes produktas turėtų būti transportuojamas kontroliuojamos temperatūros sąlygomis ir vėliau (po tam tikram laiko) ir toliau nuo gamybos vietovės pjaustomas ir dėl to pakistų organoleptinės dešros savybės.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje aiškiomis, neištrinamomis ir didesnėmis nei kitų įrašų raidėmis turi būti pateikiamas įrašas „Salame Cremona“ ir nuoroda „Indicazione Geografica Protetta“ ir (arba) santrumpa „IGP“. Minėta nuoroda turi būti išversta į tos šalies, kurioje gaminys parduodamas, kalbą.

Pateikti papildomų aiškiai nenustatytų apibūdinimų draudžiama. Tačiau leidžiamos nuorodos į asmenų vardus ar įmonių pavadinimus, prekybinius pavadinimus arba privačius prekės ženklus, jei šios nuorodos nėra giriamojo pobūdžio arba neklaidina pirkėjo. Etiketėje taip pat turi būti pateikiamas Europos Sąjungos SGN simbolis.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Gaminio „Salame Cremona“ gamybos vietovė apima šių regionų teritorijas: Lombardijos, Emilijos-Romanijos, Pjemonto ir Veneto.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ reputacija

☐ nustatyta kokybe

☐ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

Gaminys „Salame Cremona“ yra plačiai žinomas gerą reputaciją pelnęs gaminys: jį tradiciškai galima rasti Po upės slėnio regionuose rengiamose žemės ūkio maisto produktų mugėse, be to, jis užima svarbią vietą pagrindinėse nacionalinėse ir užsienio rinkose. Tai pagrindžia prašymą šį pavadinimą pripažinti kaip saugomą geografinę nuorodą. Gaminio „Salame Cremona“ gerą reputaciją patvirtina ir tai, kad jis įtrauktas į pagrindinių Italijos kilmės žemės ūkio maisto produktų sąrašus, pridėtus prie 1950–1970 m. Italijos ir kitų Europos šalių (Vokietijos, Prancūzijos, Austrijos, Ispanijos) sudarytų dvišalių susitarimų dėl geografinių kilmės nuorodų apsaugos.

Dešrų gamyba yra glaudžiai susijusi su vietoje veikiančiais kiaulių ūkiais, kurių būta jau romėnų laikais. Gaminį ir aplinką sieja stiprus ilgainiui susiformavęs ryšys, kurį lėmė pirmiausia Kremonos apylinkėse, o vėliau visoje Po lygumoje įsitvirtinusi su sūrių gamybos ir kukurūzų auginimo veikla susijusi kiaulininkystė.

Puikus ir sėkmingas tradicinės gamybos ir vietovės, kurioje vyrauja ūkanoti ir mažai vėjuoti orai, veiksnių derinys suteikia gaminiui „Salame Cremona“ išskirtines, taigi ir atpažįstamas, minkštos ir ypač kvapios dešros savybes.

Gaminio „Salame Cremona“ gamybos vietovėje, kurios dirvožemiui būdingos tipiškos aliuvinės kilmės vietovių dirvožemių savybės, kiaulės buvo auginamos daugelį amžių: iš pradžių taikant vadinamąją šeimos ūkininkavimo sistemą, o vėliau vis plačiau pereinant prie profesionalaus ūkininkavimo sistemos. Po upės slėnio dalyje gamybos vietovės kraštovaizdis labai vienodas: visiškai lygiose, upių bei kanalų išvagotose vietovėse veši augmenija, ypač pievų žolė ir kukurūzai. Visos gamybos teritorijos klimatui būdingi labai drėgni, ūkanoti ir gana atšiaurūs rudenys ir žiemos, švelnūs ir lietingi pavasariai ir gana karštos, dažnų, trumpų ir labai dažnai ypač stiprių lietų gaivinamos vasaros.

Tačiau visų šių veiksnių nebūtų užtekę, kad gaminys „Salame Cremona“ įgytų minėtas kokybines savybes, jei jų nebūtų papildžiusi žmogaus veikla, kuri sudarė sąlygas ilgainiui čia išplėtoti specifinius dešrų ruošimo ir brandinimo metodus.

Dar šiandien gaminys „Salame Cremona“ gaminamas laikantis visų tradicijų, tačiau tokius tradicinius metodus derinant su šiuolaikinėmis gamybos technologijomis.

Taigi, aplinka (klimatas) ir žmogaus veikla (didelė gaminio „Salame Cremona“ gamintojų techninė kompetencija) ir šiandien tebėra pagrindiniai ir nepakeičiami veiksniai, lemiantys šio gaminio savitumą ir gerą vardą.

Kremonos valstybiniame archyve saugomi 1231 m. datuoti pagrindiniai istoriniai dokumentai, aiškiai ir tiksliai liudijantys apie produkto kilmę ir ryšį su teritorija, patvirtina, kad tarp Kremonos teritorijos ir aplinkinių valstybių vyko prekyba kiaulėmis ir mėsos gaminiais. Renesanso laikų dokumentai, esantys valstybinio archyvo rinkiniuose „Litterarum“ ir „Fragmentorum“, įtikinamai liudija ne tik apie patį šio gaminio (dešros) egzistavimo specifikacijoje nurodytoje gamybos vietovėje faktą, bet ir apie jo svarbą. Iš vyskupo Cesarės Speciano (1599–1606 m.) lankymosi tos vietovės moterų vienuolynuose proga surašytų pasakojimų žinoma, kad eilinėmis dienomis, ne pasninko metu būdavo padalijamas ir tam tikras kiekis dešrų.

Dar dabar gaminys „Salame Cremona“ užima vis svarbesnę vietą pagrindinėse Lombardijos ir Po upės slėnio žemės ūkio maisto produktų mugėse. Socialinio bei ekonominio pobūdžio šaltiniai liudija apie tai, kad Po lygumoje įsisteigė ir kiaulienos perdirbimo veikla užsiėmė daug gamintojų, nes ši veikla puikiai papildė pieno gaminių gamybos ir grūdinių kultūrų (ypač kukurūzų) auginimo veiklą.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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