C/2025/2737

12.5.2025

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

(C/2025/2737)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Salamini italiani alla cacciatora“

PDO-IT-1301-AM02 – 17.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT):

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

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

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

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

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Salamini italiani alla cacciatora“ tootespetsifikaadi muudatused:

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

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

— nendest ei tulene täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) 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**

1. *Artikli 1 muutmine*

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 1; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatus asendab määruse (EL) 1151/2012 määrusega (EL) 2024/1143.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

2. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 2

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

Kirjeldus. Muudatusega täpsustatakse, et ka sigade tükeldamine peab toimuma Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio ja Molise maakonnas.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 3

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eraldi punkt „Geneetilised omadused“. Selgitatud on tooraine geneetilist päritolu seoses aretusloomade geneetilise tüübiga, käsitledes nii isas- kui ka emasloomi ning esitades lubatud geneetilised kombinatsioonid. Viide kaitstud päritolunimetusega toodete „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ valmistamiseks kasutatavate sigade omadustele on seega asendatud.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

4. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 4

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 5

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse viide geneetiliste genotüüpide loetelule, mille on heaks kiitnud põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

6. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 6

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

Kirjeldus. Muudatusega kehtestatakse kultide ja emiste ning vastunäidustatud omadustega sigade liha kasutamise keeld.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

7. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 7

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eraldi punkt „Kasvatamis- ja söötmisviisid“. Lisatud on sigade kasvatamise traditsioonilised kronoloogilised etapid (imetamis-, võõrutus-, kasvu- ja nuumamisetapp) ja asendatud seega viited kaitstud päritolunimetustele „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 8

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse sätted põrsaste imetamisperioodi kohta, nähes ette, et selle kestus peab olema vähemalt 28 päeva, mis on kooskõlas direktiivi 2008/120/EÜ I lisa II peatüki C jao sätetega. Lisatud on eraldi viited võimalusele sööta emise imetatavatele või kunstlikult piimaga söödetavatele põrsastele lubatud söödamaterjale ning kasutada söödas mineraalaineid, vitamiini-ja aminohappelisandeid ning lisaaineid.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

9. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 9

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

10. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 10

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

11. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 11

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

12. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 12

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse eeskiri sigade vanuse määramiseks kuudes.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

13. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 13

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

14. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 14

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

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

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

Lisatud on lubatud toorainet käsitlev tabel ja seda tuleb kasutada ka järgmise etapi puhul, st nuumamisetapis, mille kohta on lisatud erieeskirjad. Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017:

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

— durumnisujahule viidatakse nüüd sõnaga „lihtjahu“;

— kuivatatud lutsernijahule viidatakse nüüd sõnadega „lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud)“;

— linaseemnekoogi puhul ei kasutata itaalia keeles enam nimetust „expeller di lino“, vaid nimetust „panello di lino“, millele lisaks on esitatud järgmised nimetused: linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

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

— nimetuse „õlle- ja/või torulapärm“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „pärmid“;

— söödamaterjalile „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (milles on kasutatud itaalia keeles sõna „mais“) viidatakse nüüd sõnaga „maisiidusrott“ (kasutades itaaliakeelset sõna „granturco“);

— söödamaterjalile „destilleerimisjäägid“ viidatakse nüüd sõnadega „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemneteta jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— pressitud ja sileeritud peedipulp;

— seesamijahu;

— ekstraheeritud kookosjahu;

— lihajahu.

Kategooria „vähem tähtsad teraviljad“ puhul on välja jäetud sõna „kaer“.

Muudetud on järgmiste söödamaterjalide piirkogust:

— petipiim – üksnes kasvuetapi puhul (nüüd lubatud kuni 250 grammi kuivaines ühe looma kohta päevas), ilma et see mõjutaks nõuet, mille kohaselt vadaku ja petipiima kogus ei tohi kokku ületada 15 liitrit looma kohta päevas;

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (enne kuni 5 %, nüüd kuni 10 %);

— mais (enne kuni 55 %, nüüd kuni 65 %);

— sorgo (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— oder (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— nisu (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— tritikale (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— veetustatud peedipulp (enne kuni 4 %, nüüd kuni 10 %);

— lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) (enne kuni 2 %, nüüd kuni 4 %);

Lisatud on järgmised söödamaterjalide nimetused:

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

— maisisilo (ka nuumamisetapi puhul);

— tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapi puhul);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

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

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

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

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

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

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

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

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

Lisatud on võimalus kasutada mineraalaineid, vitamiine ja söödalisandeid.

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

15. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 15

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

16. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 16

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

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

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

17. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 17

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse punkt „Sigade tapmine ja tükeldamine“ ning sõnastatakse ümber säte minimaalse tapavanuse kohta (seda sisuliselt muutmata), sidudes selle nõudega kontrollida vanust, kasutades selleks päritolukoha templijäljendit ja/või seda asendavat või sellega koos kasutatavat identifitseerimisseadet, mida on kirjeldatud sigade söötmist ja kasvatamist käsitlevas osas.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

18. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 18

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

Kirjeldus. Muudatusega lisatakse kriteerium sigade tapavanuse arvutamiseks.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

19. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 19

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

Kirjeldus. Muudatusega sõnastatakse ümber viide, mis käsitleb kategooriasse „H – Heavy“ kuuluvate raskete sigade rümpade kasutamist toote „Salamini italiani alla cacciatora“ tootmiseks.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

20. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 20

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

Kirjeldus. Muudatusega asendatakse kriteerium, mille kohaselt peab sea eluskaal olema 160 kg (lubatud hälve ± 10 %), kriteeriumiga, mille kohaselt peab iga rümba kaal jääma vahemikku 110,1–180,0 kg.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

21. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 21

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

22. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 22

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

23. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 23

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

Kirjeldus. Tootespetsifikaadi artikli 2 lõige 3 on välja jäetud.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

24. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 24

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

Kirjeldus. Muudatusega vähendatakse naatrium- ja/või kaaliumnitraadi maksimaalset lubatud kogust 195 ppm-lt 150 ppm-le.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

25. *Artikli 4 muutmine*

Muudatus 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 pealkirja; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega asendatakse pealkiri „Valmistamismeetod“ pealkirjaga „Tootmismeetod“.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

26. *Artikli 6 muutmine*

Muudatus 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 6 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega asendatakse sõna „settimana“ [nädal] sõnaga „settima“ [seitsmes], kusjuures asjaomaste sätete sisu ei muudeta.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

27. *Artikli 7 muutmine*

Muudatus 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 esimest lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega jäetakse välja kontrollitegevust käsitlev säte.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

28. *Artikli 7 muutmine*

Muudatus 28

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Muudatusega jäetakse välja tervisekontrolle käsitlev säte.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

29. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 29

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

30. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 30

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

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

31. *Uue artikli lisamine*

Muudatus 31

Tootespetsifikaati on lisatud uus artikkel 8; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

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

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

32. *Uue artikli lisamine*

Muudatus 32

Tootespetsifikaati on lisatud uus artikkel 9; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus. Tootespetsifikaati on lisatud artikkel 9 „Seos keskkonnaga“ ja see kajastab teavet, mis on juba esitatud *Euroopa Liidu Teatajas* 2019/C 359/04 (23.10.2019) avaldatud koonddokumendis.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

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

1601 – Vorstid jms tooted lihast, rupsist, verest või putukatest; nende baasil valmistatud toiduained

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Turule laskmisel peavad tootel „Salamini italiani alla cacciatora“ olema järgmised organoleptilised, keemilised, keemilis-füüsikalised ja mikrobioloogilised omadused:

Organoleptilised omadused

välimus: silindriline kuju;

tekstuur: kompaktne, ei paindu;

lõikepinna välimus: viilud on homogeensed ja tihked ning ei sisalda nähtavaid kilekõõluse osi;

värvus: ühtlane rubiinpunane hästi jaotunud rasvaterakestega;

lõhn: õrn ja iseloomulik;

maitse: mahe ja õrn, mitte kunagi happeline.

Keemilised ja keemilis-füüsikalised omadused:

valgusisaldus: vähemalt 20 %;

kollageeni ja valkude suhe: kuni 0,15;

vee ja valgu suhe: kuni 2,30;

rasvaine ja valgu suhe: kuni 2,00;

pH: vähemalt 5,30.

Mikrobioloogilised omadused

mesofiilsete mikroobide sisaldus: > 1 x 10^7 kolooniat moodustavat osakest grammi kohta, eelkõige piimhappebakterid (lactobacillus) ja kokid (coccus).

Lõpptoote diameeter on kuni 60 mm, pikkus 200 mm ja kaal kuni 350 g.

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

Sööt

Sigadele söödetav söödamaterjal peab olema pärit sellest geograafilisest piirkonnast, kus sigu kasvatatakse, ning selle kvaliteediomadused peavad olema sobivad, et tagada loomadele tervislik ja nõuetekohane söödavalik. Mõnel aastal ei pruugi aga kliimaga seotud ja kaubanduslikel põhjustel olla tehniliselt võimalik hankida 100 % sigadele söödetavast söödamaterjalist kohapealt. Et tagada toote „Salamini italiani alla cacciatora“ seotus piirkonnaga ja selle toote kvaliteet, tuleb niisugustel juhtudel kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikli 47 lõikega 2 alati kindlustada, et vähemalt 50 % kuivainest, mida sead aastas tarbivad, on pärit geograafilisest piirkonnast, kus need sead on kasvatatud. Sööta võib anda nii vedelal kui ka tahkel kujul.

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

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

Kasvuetapis tuleb arvesse võtta ka järgmisi kriteeriume: sööta võib täiendada vitamiinide ja mineraalainetega ning söödalisandeid võib kasutada kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega; teravilja kuivmassi osakaal peab olema vähemalt 45 %.

Nuumamisetapis tuleb järgmiste eranditega järgida kõiki kasvuetapi suhtes kehtestatud nõudeid: teravilja kuivmassi osakaal peab olema vähemalt 55 %; välistatud on söödamaterjal „röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook“ ja „kalajahu“.

Tooraine

Toote „Salamini italiani alla cacciatora“ valmistamiseks kasutatav tooraine peab pärinema punktis 4 määratletud geograafilisest piirkonnast, kus need sead on kasvatatud, ja olema saadud järgmiste sigade järglastelt:

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

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

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

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

Kasutada ei tohi liha, mis pärineb:

— kultidelt või emistelt;

— vastunäidustatud omadustega sigadelt, eelkõige neilt, kes on vastuvõtlikud stressile (sigade stressisündroom, PSS).

Sigade minimaalne tapavanus on 9 (üheksa) kuud. Kasutatav liha peab olema pärit üksnes rümpadest, mis on klassifitseeritud kategooriasse „H – Heavy“ vastavalt kehtivatele Euroopa Liidu õigusaktidele ja mille kaal jääb vahemikku 110,1–180,0 kg.

Toodet „Salamini italiani alla cacciatora“ valmistatakse searümba vöötlihaste tailihast, searasvast, soolast, purustatud ja/või jahvatatud piprast ning küüslaugust.

Mehaaniliselt eraldatud lihamassi ei tohi sellesse tootesse lisada.

Võib kasutada ka veini, suhkrut ja/või dekstroosi ja/või fruktoosi, käärimise käivituskultuure, naatrium- ja/või kaaliumnitraati (maksimaalselt 150 miljondikku), naatrium- ja/või kaaliumnitritit (maksimaalselt 95 miljondikku) ning askorbiinhapet ja selle naatriumsoola.

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

Toote „Salamini italiani alla cacciatora“ valmistamine hõlmab järgmisi etappe: tooraine ettevalmistamine, hakkimine, segamine, soolde toppimine, kuivatamine ja laagerdamine.

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

Toodet „Salamini italiani alla cacciatora“ võib turustada lahtiselt, vaakum- või gaasikeskkonnas tervelt, portsjonitena või viiludena.

Pakendamine peab toimuma üksnes punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas.

3.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kaitstud päritolunimetusega „Salamini italiani alla cacciatora“ hõlmatud toote märgistusele tuleb selgelt ja loetavalt märkida päritolunimetus „Salamini italiani alla cacciatora“, mis on selgelt eristatav mis tahes muust kirjast. Sellele peab vahetult järgnema märge „Denominazione di origine protetta“ (kaitstud päritolunimetus). Välisturgudele saadetavate toodete puhul on lubatud kasutada teksti „Denominazione di origine protetta“ tõlget sihtriigi keelde.

Keelatud on lisada märkeid, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

Ettevõtja nime, ärinime ja kaubamärki on siiski lubatud kasutada, kuid tingimusel, et need ei ole ülistava iseloomuga ega eksita tarbijat. Sama kehtib vajaduse korral selliste seafarmide kohta, kus on kasvatatud sead, kelle lihast toode on valmistatud, tingimusel et tooraine on täielikult pärit asjaomastest farmidest.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toodet „Salamini italiani alla cacciatora“ toodetakse traditsioonilises tootmispiirkonnas, mis hõlmab sigade päritolupiirkondadega täpselt kattuvate järgmiste piirkondade kogu territooriumi: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio ja Molise.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud päritolunimetusega toote omadused sõltuvad keskkonnatingimustest ning looduslikest ja inimteguritest. Eelkõige on tooraine omadused iseloomulikud piiritletud geograafilisele makropiirkonnale, mis vastab täpselt tootmispiirkonnale. Tooraine, toote ja nimetuse kombinatsioon on tihedalt seotud piirkonna sotsiaal-majandusliku arenguga. Teraviljakasvatuse ja piimatöötlemise tehnoloogia areng lõi eriti sobivad tingimused sellise tootmise jaoks, mis juurdus tootmispiirkondades, kus traditsiooniliselt tegeleti konkreetset tüüpi seakasvatusega. Kesk- ja Põhja-Itaalia seakasvatusettevõtted arenesid aja jooksul ning muutusid möödunud sajandil tänapäevaseks tootmisharuks Emilia Romagna ja Lombardia maakonnas, kust see sektor levis edasi piirnevatele aladele Kesk- ja Põhja-Itaalias. Eelkõige on kohalikud tõud asendatud eritõugudega (mis on saadud ka kohalike tõugudega ristamisel), millest saadav tooraine (searümbad) vastab toiduainetööstuse vajadustele ning tagab lõpptoote kvaliteedi ja organoleptilised omadused.

Toote „Salamini italiani alla cacciatora“ maine on seotud kohtadega, kus seda toodet traditsiooniliselt toodetakse. Suulises traditsioonis viidatakse, et selliseid vorste valmistati juba langobardide sissetungi ajal Põhja-Itaaliasse, kust tootmine laienes ka piirnevatele aladele Kesk-Itaalias, ning seega hakkas tootmispiirkond järk-järgult kattuma Itaalia raske sea kasvatamise territooriumiga. Toote ajalugu on seotud tüüpilise maaelukultuuri arenguga kogu makropiirkonnas, mis on tuntud kui Padania (Po oru teine nimi). Sellest ja mõnest teisest naaberpiirkonnast pärit toorainet töödeldakse selle toote tootmisele omase pikaajalise traditsiooni kohaselt. Ajaloolisi viiteid tootele „Salamini italiani alla cacciatora“ leidub Lombardia toidutraditsioonides, mis on tänaseni säilinud. Toote nimi tuleneb ajast, mil jahimehed võtsid tööle minnes kaasa tüki salaamit („alla cacciatora“ tähendab „jahimehe moodi“). Hiljuti lisati kõnealune nimetus Itaalia ning Prantsusmaa, Saksamaa, Hispaania ja Austria vahel sõlmitud kahepoolsetesse lepingutesse, mille eesmärk on kaitsta päritolunimetusi ja muid geograafilisi tähiseid, mis on reserveeritud Itaaliast pärit toodetele.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F7%252FD.a984bf4df36313ff1bbc/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download