C/2025/2737

12.5.2025

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

(C/2025/2737)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Salamini italiani alla cacciatora”

PDO-IT-1301-AM02 – 17.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Salamini italiani alla cacciatora”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

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

Italia

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Salamini italiani alla cacciatora” tuote-eritelmään tehtävät muutokset

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

— eivät uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä 5 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä tai suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 5 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 muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

1. *Muutos tuote-eritelmän 1 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan viittaus asetukseen (EU) N:o 1151/2012 viittauksella asetukseen (EU) 2024/1143.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että myös sikojen paloittelun on tapahduttava Friuli-Venezia Giulian, Veneton, Lombardian, Piemonten, Emilia-Romagnan, Umbrian, Toscanan, Marchen, Abruzzon, Lazion ja Molisen alueilla.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Geneettiset ominaisuudet”. Raaka-aineeksi käytettävien sikojen geneettistä alkuperää on selvennetty sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten geneettisen tyypin osalta sisällyttämällä tuote-eritelmään sallitut geneettiset yhdistelmät. Tekstiin sisältyneet viittaukset suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” mukaisten sikojen ominaisuuksiin on siksi korvattu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella estetään sellaisen lihan käyttö, joka on peräisin karjuista tai emakoista taikka sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (sikojen stressialttius) kantajia.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Kasvatus ja ruokinta”. Tekstiin on lisätty perinteiset siankasvatusvaiheet aikajärjestyksessä eli imetys, vieroitus, kasvuvaihe ja lihotusvaihe. Näin on korvattu viittaus suojattuihin alkuperänimityksiin ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele”.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään porsaiden imetysvaihetta koskevia säännöksiä. Vaiheen kesto vähintään 28 päivän ikään on direktiivin 2008/120/EY liitteessä I olevan II luvun C kohdan säännösten mukainen. Tuote-eritelmään on lisätty erityiset maininnat siitä, että porsaat ovat emakon imetettävänä tai saavat maitoa keinoruokintana, tiettyjen sallittujen raaka-aineiden antamisesta ja kivennäisaineiden, vitamiini- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käytöstä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella vahvistetaan menetelmät sian alkuperästä kertovan tatuoinnin tekemiseksi musteella jokaisen sian kumpaankin takajalkaan, merkitsemisen ajankohta sekä kyseinen tatuointi ja sen tekemiseen käytettävät mallilaatat.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään taulukko, josta käy ilmi, mitä kirjainta alkuperästä kertovassa tatuoinnissa olisi käytettävä porsimiskuukauden ilmoittamiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita kasvattajan tekemän alkuperästä kertovan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään sääntö, jonka mukaisesti sikojen ikä lasketaan kuukausina.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään sikojen vieroitusvaihetta koskevia säännöksiä. Siihen on otettu mukaan säännöt, jotka koskevat tämän vaiheen kestoa, porsaiden enimmäispainoa ja ruokintaa. Tuote-eritelmään on lisätty maininnat kuivarehun antamisesta, vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisistä sekä lisäaineiden käytöstä. Vieroitusvaiheen kestoa on pidennetty 80 päivästä kolmeen kuukauteen, ja porsaiden enimmäispainorajaksi on asetettu 40 kg.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään kasvuvaihetta koskevia säännöksiä. Kasvuvaiheen enimmäiskestoksi asetetaan viisi kuukautta, ja sen loppuun mennessä saavutettava sallittu paino nostetaan 80 kg:sta 85 kg:aan.

Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaista mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on täsmennetty, ja 10 prosentin raja on poistettu. Tuote-eritelmään on lisätty nimenomainen maininta siitä, että kasvattaja voi antaa rehun myös kuivassa muodossa.

Tuote-eritelmään on lisätty ”Sallittujen raaka-aineiden taulukko”, joka koskee myös seuraavaa vaihetta eli lihotusvaihetta. Taulukkoon on sisällytetty tätä vaihetta koskevia erityisiä sääntöjä. Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon 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 sinimailasjauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*expeller di lino*” 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”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivatut perunat

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa

— seesamirouhe

— kookosrouhe

— lihajauho.

Sana ”kaura” on poistettu luokasta ”vähempiarvoiset viljat”.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä); tämä ei vaikuta siihen, että yhdelle eläimelle saa antaa heraa ja piimää yhteensä enintään 15 litraa 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 prosenttia ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 prosenttia).

Ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” on korvattu täsmällisemmällä ilmaisulla ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”.

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on yhdenmukaistettu 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.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää kivennäisaineita, vitamiineja ja lisäaineita.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty huomautuksessa 2.

Jo aiemmin voimassa olleen linolihappoa koskevan 2 prosentin enimmäisosuuden lisäksi muutoksella otetaan nyt käyttöön rasvan osuuden enimmäisraja, joka on 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

15. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään vaatimus, jonka mukaan vuositasolla vähintään 50 prosentin sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on oltava peräisin samalta maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

16. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutos liittyy sikojen lihotusvaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja siinä viitataan sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka sisältyy kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

17. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään osio ”Sikojen teurastus ja paloittelu” ja muotoillaan uudelleen säännös, joka koskee teurastettavien sikojen vähimmäisikää (itse ikä ei muutu). Ikä tarkistetaan alkuperästä kertovan tatuoinnin ja/tai sen korvaavan tai yhdessä sen kanssa käytettävän tunnistuslaitteen avulla. Nämä on kuvattu sikojen ruokintaa ja kasvatusta koskevassa osassa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

18. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella määritellään, miten teurastettavien sikojen ikä lasketaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

19. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella muotoillaan uudelleen maininta siitä, että Salamini italiani alla cacciatora -salami valmistetaan lihasta, joka on peräisin luokkaan H (Heavy) kuuluvista lihasikojen ruhoista.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

20. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan sikojen painoa koskevassa vaatimuksessa 160 kg:n elopaino (+/- 10 prosenttia) yksittäisten ruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–180,0 kg.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

21. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että paino ja lihakkuusluokka on varmistettavaa teurastushetkellä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

22. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että ruhot voidaan paloitella myös muissa leikkaamoissa kuin eläinten teurastuksen suorittaneissa teurastamoissa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

23. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmän 2 kohdan kolmas alakohta poistetaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

24. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella muutetaan sallittu natrium- ja/tai kaliumnitraatin enimmäismäärä (195 ppm:stä 150 ppm:ään).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

25. *Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan*

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan otsikkoa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan otsikko ”Valmistusmenetelmä” otsikolla ”Tuotantomenetelmä”.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

26. *Muutos tuote-eritelmän 6 kohtaan*

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan sana ”*settimana*” (viikko) sanalla ”*settima*” (seitsemäs). Säännöksen sisältö ei muutu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

27. *Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan*

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan ensimmäistä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan valvontatoimia koskeva säännös.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

28. *Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan*

Muutos 28

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan terveystarkastuksia koskeva säännös.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

29. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 29

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan otsikkoa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella numeroidaan 8 kohta uudelleen, eli siitä tulee 7 kohta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

30. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 30

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan viimeistä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Sanat ”7 kohdassa mainittu” on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

31. *Uuden kohdan lisääminen*

Muutos 31

Tuote-eritelmään on lisätty uusi 8 kohta. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmään on lisätty 8 kohta ”Alkuperätodisteet”, jonka mukaan kaikkia SAN-tuotteen tuotantoketjuun osallistuvia on seurattava ja niiden on oltava valvontaelimen valvonnassa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

32. *Uuden kohdan lisääminen*

Muutos 32

Tuote-eritelmään on lisätty uusi 9 kohta. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmään on lisätty 9 kohta ”Yhteys ympäristöön”, jonka sisältö vastaa *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* (EUVL C 359, 23.10.2019, s. 5) aiemmin julkaistun yhtenäisen asiakirjan tietoja.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

"Salamini italiani alla cacciatora"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

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

1601 – Makkarat ja niiden kaltaiset tuotteet, jotka on valmistettu lihasta, muista eläimenosista, verestä tai hyönteisistä; näihin tuotteisiin perustuvat elintarvikevalmisteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Kulutukseen saatettaessa Salamini italiani alla cacciatora -salamilla on oltava seuraavat aistinvaraiset, kemialliset, fysikaalis-kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet:

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö: lieriömäinen muoto.

Koostumus: kiinteä ja joustamaton.

Leikkauspinta: viipale kiinteä ja yhtenäinen, ei näkyviä kalvojänteen osia.

Väri: tasaisen rubiininpunainen, rasvarakeet jakautuneet tasaisesti.

Tuoksu: hienostunut ja luonteenomainen.

Maku: mieto ja hienostunut, ei koskaan hapan.

Kemialliset ja kemiallis-fysikaaliset ominaisuudet:

Kokonaisproteiinipitoisuus: vähintään 20 prosenttia.

Kollageenin ja proteiinin suhde: enintään 0,15.

Veden ja proteiinin suhde: enintään 2,30.

Rasvan ja proteiinin suhde: enintään 2,00.

pH: vähintään 5,3.

Mikrobiologiset ominaisuudet:

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

Lopputuotteen enimmäishalkaisija on 60 mm, enimmäispituus 200 mm ja enimmäispaino 350 g.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rehu

Sikojen rehun raaka-aineet ovat peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan. Raaka-aineet ovat laatuominaisuuksiltaan sellaisia, että eläinten ravinto on terveellistä ja oikeanlaista. Ilmastoon liittyvistä ja kaupallisista syistä kaikkien raaka-aineiden hankkiminen paikallisesti voi kuitenkin olla joinakin vuosina teknisesti mahdotonta. Tällöin on asetuksen (EU) 2024/1143 47 artiklan 2 kohdan mukaisesti aina varmistettava, että vuositasolla vähintään 50 prosenttia sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan, jotta voidaan taata alueen ja Salamini italiani alla cacciatora -salamin laadun välinen yhteys. Rehu voidaan antaa nestemuodossa tai kuivana.

Vieroitusvaiheessa sikojen ravinto koostuu raaka-aineista, jotka sallitaan karjan ruokintaa koskevassa EU:n lainsäädännössä. Sikojen ravintoa voidaan täydentää vitamiineilla, kivennäisaineilla ja aminohapoilla, ja lisäaineita voidaan käyttää voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Kasvuvaiheessa ovat sallittuja seuraavat raaka-aineet: maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, maissi, durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, maissisäilörehu, jauhetut kokonaiset maissintähkät, jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät, vähempiarvoiset viljat, vehnäleseet ja muut vehnänjalostuksen sivutuotteet, pellavansiemenpuriste, pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe, pellavansiemenrouherehu, kuivattu juurikasleike, hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina, hera, piimä, kuivattu rankki ja liukoiset aineet, sinimailanen (lämpökuivattu), melassi, soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet, auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet, rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet, maissinalkiorouhe, herneet, muut palkokasvien siemenet, hiivat, rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, kalajauho ja paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet.

Kasvuvaiheen aikaisessa ruokinnassa on otettava huomioon myös seuraavat seikat: ravintoa voidaan täydentää vitamiineilla ja kivennäisaineilla, lisäaineita voidaan käyttää Euroopan unionin voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti ja viljan kuiva-aineen osuuden on oltava vähintään 45 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä.

Lihotusvaiheessa on noudatettava kaikkia edellä kasvuvaihetta varten esitettyjä erityisiä seikkoja seuraavin poikkeuksin: viljan kuiva-aineen osuuden on oltava vähintään 55 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä eikä raaka-aineita ”paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet” ja ”kalajauho” ei saa käyttää.

Raaka-aineet

Salamini italiani alla cacciatora -salamin valmistukseen käytetty raaka-aine saadaan sioista, jotka on kasvatettu 4 kohdassa vahvistetulla maantieteellisellä kasvatusalueella. Sikojen on oltava seuraavien siitoseläinten jälkeläisiä:

a) perinteisiin rotuihin Italian Large White, Italian Landrace ja Italian Duroc kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt karjut, jotka on merkitty Italian kantakirjajärjestelmään, ja perinteisiin rotuihin Italian Large White ja Italian Landrace kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt emakot

b) a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat karjut ja risteytetyt emakot tai muita geneettisiä tyyppejä edustavat emakot edellyttäen, että tällaiset emakot ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

c) muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja emakot edellyttäen, että tällaiset karjut ja emakot ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

d) c alakohdassa mainittuja muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat emakot.

Tuotteeseen ei saa käyttää lihaa, joka on peräisin

— karjuista tai emakoista

— sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (erityisesti sikojen stressialttiuden) kantajia.

Sikojen teurasiän on oltava vähintään yhdeksän (9) kuukautta. Valmistukseen käytettävän lihan on oltava peräisin yksinomaan ruhoista, jotka on luokiteltu luokkaan H (Heavy) Euroopan unionin voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti ja jotka painavat vähintään 110,1 kg ja enintään 180,0 kg.

Salamini italiani alla cacciatora -salami valmistetaan poikkijuovaisista lihaksista koostuvasta vähärasvaisesta sianlihasta, silavasta, suolasta, rouhitusta ja/tai jauhetusta pippurista sekä valkosipulista.

Tuotteeseen ei saa lisätä mekaanisesti erotettua lihaa.

Lisäksi voidaan käyttää viiniä, sokeria ja/tai dekstroosia ja/tai fruktoosia, käymisen käynnistäviä valmisteita, natrium- ja/tai kaliumnitraattia (enintään 150 ppm), natrium- ja/tai kaliumnitriittiä (enintään 95 ppm) sekä askorbiinihappoa ja sen natriumsuolaa.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Salamini italiani alla cacciatora -salamin valmistus käsittää seuraavat vaiheet: raaka-aineiden valmistelu, jauhaminen, massan sekoittaminen, suoleen täyttäminen, kuivatus ja kypsytys.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Salamini italiani alla cacciatora -salamia voidaan pitää kaupan irtotavarana, tyhjiöpakattuna tai suojakaasuun pakattuna, kokonaisena, palana tai viipaleina.

Pakkaustoimien on tapahduttava ainoastaan 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä tuotantoalueella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Suojatun alkuperänimityksen ”Salamini italiani alla cacciatora” nimi on merkittävä etikettiin selkein lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista tiedoista. Sen perässä on oltava maininta ”Denominazione di origine protetta” (suojattu alkuperänimitys). Kansainvälisille markkinoille suunnatuissa tuotteissa merkintä ”Denominazione di Origine Protetta” voidaan kääntää myyntimaan kielelle.

Etiketissä ei saa olla mitään muita määreitä kuin tässä mainitut.

Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Myös sikatilojen nimien ilmoittaminen on sallittua, edellyttäen että tuotteen raaka-aine on kokonaan peräisin kyseisiltä tiloilta.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Salamini italiani alla cacciatora -salamia tuotetaan perinteisellä tuotantoalueella, joka käsittää kokonaisuudessaan seuraavat, sikojen lähtöisyysalueita vastaavat alueet: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio ja Molise.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojatun alkuperänimityksen saaneen tuotteen ominaisuudet ovat sidoksissa ympäristöolosuhteisiin sekä luontoon ja ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin. Erityisesti raaka-aineen ominaisuudet liittyvät rajattuun maantieteelliseen makroalueeseen, joka vastaa täysin tuotantoaluetta. Raaka-aineen, tuotteen ja nimityksen muodostama kokonaisuus kytkeytyy kyseisen alueen sosiaalis-taloudelliseen kehitykseen. Viljanviljelyn ja maidonjalostuksen tekniikoiden kehittyminen loi otolliset olosuhteet tämäntyyppiselle tuotannolle, ja se vakiinnutti asemansa alueilla, joilla oli perinteisesti harjoitettu tietynlaista siankasvatusta. Italian keski- ja pohjoisosien sikatilat ovat muuttuneet ajan kuluessa, ja 1900-luvulla Emilia-Romagnaan ja Lombardiaan syntyi nykyaikaista sikataloutta, joka sitten levisi niitä ympäröiville alueille Keski- ja Pohjois-Italiassa. Tähän kehitykseen liittyy erityisesti se, että alkuperäisrotujen tilalle on tullut erikoistuneita rotuja (joita on saatu myös risteyttämällä paikallisia rotuja), joista saadaan paremmin elintarvikealan tarpeita vastaavaa raaka-ainetta (sianruhoja). Näistä raaka-aineista lopputuote saa sille ominaiset laadulliset ja aistinvaraiset ominaisuutensa.

Salamini italiani alla cacciatora -salamin maine on yhteydessä sen perinteiseen valmistusalueeseen. Suullisen kansanperinteen mukaan tuotetta valmistettiin jo silloin, kun lombardialaiset valloittivat Pohjois-Italian. Sieltä tuotanto levisi naapurialueille Keski-Italiaan, jolloin tuotantoalue laajeni kattamaan myös italialaisten lihasikojen kasvatusalueen. Tuotteen historia on yhteydessä kaikkialla Padaniaksi kutsutulla makroalueella (ts. Pojoen laaksossa) tapahtuneeseen maaseutukulttuurin kehitykseen. Mainitulta alueelta ja sen lähialueilta saadut raaka-aineet jalostetaan tähän tuotteeseen liittyvien vakiintuneiden perinteiden mukaisesti. Salamini italiani alla cacciatora -salamiin viitataan myös Lombardian ruokaperinteessä, joka on edelleen voimissaan. Tuotteen nimi juontaa aikaan, jolloin metsästäjät ottivat evääksi palan salamia (”alla cacciatora” = ”metsästäjän tapaan”). Nykyisellään nimitys mainitaan kahdenkeskisissä sopimuksissa, joita Italia on tehnyt Ranskan, Saksan, Espanjan ja Itävallan kanssa Italian alueelta peräisin olevien tuotteiden lähtöisyysmerkintöjen, alkuperänimitysten ja muiden maantieteellisten merkintöjen suojaamiseksi.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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