C/2025/2737

2025 5 12

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

(C/2025/2737)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Salamini italiani alla cacciatora“

PDO-IT-1301-AM02 – 2025 2 17

1. **Produkto pavadinimas**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

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

Italija

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

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

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Dėl produkto su SKVN „Salamini italiani alla cacciatora“ specifikacijos pakeitimų:

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

— nekyla pavojaus pakeisti ryšį, kuris saugomų kilmės vietos nuorodų atveju nurodytas 5 straipsnio 1 dalies b punkte, o saugomų geografinių nuorodų atveju – 5 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**

1. *1 straipsnio pakeitimas*

1 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 pakeičiamas Reglamentu (ES) 2024/1143.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *2 straipsnio pakeitimas*

2 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad kiaulių skerdenos taip pat turi būti išpjaustomos Friulio-Venecijos Džulijos, Veneto, Lombardijos, Pjemonto, Emilijos-Romanjos, Umbrijos, Toskanos, Markės, Abrucų, Lacijaus ir Molizės regionuose.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *2 straipsnio pakeitimas*

3 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas specialus skirsnis „Genetinės savybės“. Patikslinta kiaulių, iš kurių gaunama žaliava, genetinė kilmė, susijusi su veislinių gyvūnų – patinų ir patelių – genetiniu tipu, įtraukiant leidžiamus genetinius derinius. Dėl šios priežasties nuoroda į kiaulių, iš kurių mėsos gaminamos SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“ žymimos dešros, savybės buvo pakeista.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *2 straipsnio pakeitimas*

4 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama lentelė, kurioje paaiškinama, kokie genetiniai reikalavimai taikomi kiaulėms ir kokie jų deriniai yra leidžiami ir neleidžiami.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *2 straipsnio pakeitimas*

5 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

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

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *2 straipsnio pakeitimas*

6 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu uždrausta naudoti kuilių ir paršavedžių bei netinkamų ypatumų (KSS) turinčių kiaulių mėsą.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *2 straipsnio pakeitimas*

7 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas specialus skirsnis „Auginimas ir šėrimas“. Pridėti chronologine tvarka pateikti tradiciniai kiaulių auginimo etapai: žindymas, nujunkymas, auginimas ir baigiamasis etapas, tokiu būdu pakeičiant nuorodas į SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *2 straipsnio pakeitimas*

8 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl paršelių žindymo etapo, kurio trukmė – iki ne mažiau kaip 28 dienų – atitinka Direktyvos 2008/120/EB I priedo II skyriaus C skirsnio nuostatas. Įtraukta konkreti informacija apie tai, kad paršeliai turi būti maitinami paršavedės arba dirbtinai girdomi pienu, ir apie leidžiamas naudoti žaliavas, mineralus, vitaminų ir aminorūgščių papildus bei priedus.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *2 straipsnio pakeitimas*

9 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomi abiejų kiekvienos kiaulės šlaunų ženklinimo kilmės spaudu metodai ir terminai, taip pat atitinkami spaudo ir plokštelės pavyzdžiai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *2 straipsnio pakeitimas*

10 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama informacinė lentelė, kurioje nurodoma, kokia raidė turėtų būti naudojama paršelio gimimo mėnesiui žymėti (informacija, kuri turi būti pateikta kilmės spaude).

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *2 straipsnio pakeitimas*

11 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė naudoti identifikavimo įtaisus vietoj ūkininko naudojamo žymėjimo kilmės spaudu arba kartu su juo.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *2 straipsnio pakeitimas*

12 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama taisyklė dėl kiaulių amžiaus nustatymo mėnesiais.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

13. *2 straipsnio pakeitimas*

13 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl kiaulių nujunkymo etapo. Nustatytos taisyklės, kuriomis reglamentuojama šio etapo trukmė, didžiausias paršelių svoris ir šėrimas. Pateikta informacija apie sausojo pašaro davimą, vitaminų, mineralų ir aminorūgščių papildų bei priedų naudojimą. Nujunkymo laikotarpis pailgintas nuo 80 dienų iki 3 mėnesių, nustatytas didžiausias leistinas paršelių svoris – 40 kg.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

14. *2 straipsnio pakeitimas*

14 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl auginimo etapo, nustatant ne ilgesnę kaip penkių mėnesių trukmę ir svorį, kurį galima pasiekti etapo pabaigoje, padidinant nuo 80 iki 85 kg.

Patikslinta nuoroda dėl atskiroms žaliavoms taikomų leidžiamųjų nuokrypių pagal Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, išbraukiant nuorodą į 10 % procentinę dalį. Ūkininkams buvo konkrečiai suteikta galimybė duoti ir sauso pavidalo pašarus.

Įterpta „Leidžiamų naudoti žaliavų lentelė“, kuri taip pat naudotina kitu, t. y. baigiamuoju, etapu. Įtrauktos su šiuo etapu susijusios konkrečios taisyklės. Atsižvelgiant į Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su atnaujinimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nustatytose Europos Sąjungos taisyklėse pateiktą nomenklatūrą, iš dalies pakeisti šių žaliavų pavadinimai:

— „kukurūzai“ itališkai vadinami nebe *mais*, o *granturco*;

— „manų kruopos“ dabar vadinamos „miltais“;

— „dehidratuoti liucernų miltai“ dabar vadinami „liucernomis (išdžiovintomis aukštoje temperatūroje)“;

— „sėmenų išspaudos“ itališkai vadinamos nebe *expeller di lino*, o *panello di lino*, ir prie šio pavadinimo pridedami žodžiai: „sėmenų išspaudų pašaras“, „sėmenų miltai“, „sėmenų miltų pašaras“;

— „obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių arba pomidorų odelės kaip maisto papildų pagalbinės medžiagos“ dabar nurodytos kaip „vaisių tyrė ir pomidorų tyrė (pomidorų išspaudos) kaip pašarų premiksų pagrindas“;

— „alaus mielės ir (arba) Torula mielės“ dabar vadinamos „mielėmis“;

— „kukurūzų gemalų rupiniai“ (it. *mais*) dabar vadinami „kukurūzų gemalų miltais“ (it. *granturco*);

— „grūdų žlaugtai“ dabar vadinami „džiovintais grūdų žlaugtais ir sunka“.

Išbrauktos šios žaliavos:

— „saldžiosios ceratonijos be sėklų“;

— „baltyminiai lizatai“;

— „dehidratuotos bulvės“;

— „maniokai“;

— „spausti ir silosuoti runkelių griežiniai“;

— „sezamų miltai“;

— „kokosų ekstrakto miltai“;

— „mėsos miltai“.

Iš kategorijos „smulkūs grūdai“ išbrauktas žodis „avižos“.

Pakeistas šių žaliavų kiekis:

— „pasukos“, skirtos naudoti tik augimo etapu (jų kiekis pakeistas iki ne daugiau kaip 250 g sausosios medžiagos vienam gyvuliui per dieną), nedarant poveikio reikalavimui, kad „išrūgų“ ir „pasukų“ bendras kiekis negali viršyti 15 litrų vienam gyvuliui per dieną;

— „kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras“ (nuo ne daugiau kaip 5 % iki ne daugiau kaip 10 %);

— „kukurūzai“ (nuo ne daugiau kaip 55 % iki ne daugiau kaip 65 %);

— „sorgai“ (nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %);

— „miežiai“ (nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %);

— „kviečiai“ (nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %);

— „kvietrugiai“ (nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %);

— „dehidratuoti runkelių griežiniai“ (nuo ne daugiau kaip 4 % iki ne daugiau kaip 10 %);

— „aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos“ (nuo ne daugiau kaip 2 % iki ne daugiau kaip 4 %).

Įtrauktos šios žaliavos:

— „kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „kukurūzų silosas“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „miltai iš kukurūzų burbuolių su dengiamaisiais lapais“;

— „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „sėmenų išspaudų pašaras, sėmenų miltai, sėmenų miltų pašaras“;

— „lipidai, kurių lydymosi temperatūra aukštesnė kaip 36 °C“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „produktai, gauti ekstrahuojant rapsus“;

— „skrudintos neskaldytos sojos ir (arba) sojų išspaudos“, tik auginimo etapu.

Žaliava „žirnių ir kitų ankštinių augalų sėklos“ išskirta į dvi atskiras žaliavas – „žirniai“ ir „kitų ankštinių augalų sėklos“, o jų kiekiai padidinti (žirnių – iki ne daugiau kaip 25 %, kitų ankštinių augalų sėklų – iki ne daugiau kaip 10 %).

Dėl „grūdų ir (arba) kukurūzų burbuolių miltų“ patikslinta, kad tai susiję su „kukurūzų grūdais ir (arba) kukurūzų burbuolėmis“.

„Sojų rupiniai“ tapo „produktais, gautais ekstrahuojant sojas“, o jų kiekio, naudojamo auginimo ir baigiamuoju etapais, procentinė dalis buvo standartizuota iki ne daugiau kaip 20 %.

„Saulėgrąžų miltai“ buvo pakeisti į „produktus, gautus ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas“; jų naudojimo riba padidinta iki ne daugiau kaip 10 %.

Lentelės 4 pastaboje nustatytas didžiausias žalių riebalų kiekis, neviršijantis 2,5 % sausosios medžiagos produktuose, gautuose ekstrahuojant sojas, saulėgrąžų sėklas ir rapsus.

Įtraukta galimybė naudoti mineralus, vitaminus ir priedus.

2 pastaboje patikslinta sąvokos „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Be didžiausios 2 % linolo rūgšties ribos, pakeitimu nustatoma didžiausia riebalų riba – 5 % raciono sausosios medžiagos.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

15. *2 straipsnio pakeitimas*

15 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas reikalavimas, kad ne mažiau kaip 50 % kiaulių pašaro sausosios medžiagos kasmet turi būti gaunama iš geografinės vietovės, kurioje auginamos kiaulės.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

16. *2 straipsnio pakeitimas*

16 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimas, kuriuo iš dalies keičiamos kiaulių šėrimo taisyklės baigiamuoju etapu, yra grindžiamas lentele, kurioje pateikiamos kiaulių augimo etape leidžiamos žaliavos, tačiau joje nurodomos tam tikros baigiamajam etapui būtinos specifikacijos.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

17. *2 straipsnio pakeitimas*

17 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamas skirsnis „Kiaulių skerdimas ir mėsos išpjaustymas“ ir jame perrašoma nuostata dėl mažiausio skerdžiamos kiaulės amžiaus, jos iš dalies nekeičiant ir susiejant ją su patikrinimu, atliekamu naudojant kilmės spaudą ir (arba) kilmės spaudą pakeičiantį arba kartu su juo naudojamą identifikavimo įtaisą, aprašytą dalyje dėl kiaulių šėrimo ir auginimo.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

18. *2 straipsnio pakeitimas*

18 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas kriterijus, pagal kurį apskaičiuojamas skersti tinkamų kiaulių amžius.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

19. *2 straipsnio pakeitimas*

19 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu perrašoma informacija, susijusi su sunkiųjų kiaulių kategorijos – „H –Heavy“ – skerdenų naudojimu gaminant dešrą „Salamini italiani alla cacciatora“.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

20. *2 straipsnio pakeitimas*

20 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu kriterijus, kad kiaulės gyvasis svoris būtų apie 160 kg (galima 10 % paklaida), pakeičiamas kriterijumi, kad skerdenos svoris būtų ne mažesnis kaip 110,1 kg ir ne didesnis kaip 180,0 kg.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

21. *2 straipsnio pakeitimas*

21 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad svorio ir skerdenų klasifikavimo duomenys turi būti nustatyti skerdimo metu.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

22. *2 straipsnio pakeitimas*

22 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad mėsos išpjaustymo operacijos gali būti atliekamos ir kitose mėsos išpjaustymo įmonėse, o ne toje skerdykloje, kurioje buvo paskersti gyvuliai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

23. *2 straipsnio pakeitimas*

23 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Išbraukta produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

24. *3 straipsnio pakeitimas*

24 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsnio trečia pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausias galimas naudoti natrio nitrato ir (arba) kalio nitrato kiekis pakeičiamas iš 195 ppm į 150 ppm.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

25. *4 straipsnio pakeitimas*

25 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio antrašte; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu antraštė „Paruošimo būdas“ pakeičiama antrašte „Gamybos būdas“.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

26. *6 straipsnio pakeitimas*

26 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu žodis *settimana* (savaitės) pakeičiamas žodžiu *settima* (septinto), nekeičiant nuostatos esmės.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

27. *7 straipsnio pakeitimas*

27 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio pirma pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama nuostata dėl kontrolės veiklos.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

28. *7 straipsnio pakeitimas*

28 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama nuostata dėl sveikatos patikrinimų.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

29. *8 straipsnio pakeitimas*

29 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio antrašte; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

30. *8 straipsnio pakeitimas*

30 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio paskutine pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Išbraukti žodžiai „7 straipsnyje nurodytai“.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

31. *Naujo straipsnio įtraukimas*

31 pakeitimas

Į produkto specifikaciją įterptas naujas 8 straipsnis; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Į produkto specifikaciją įterptas 8 straipsnis „Kilmės įrodymas“, kuriame teigiama, kad būtina stebėti visas SKVN gamybos grandinės šalis ir pavesti jas kontroliuoti kontrolės įstaigai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

32. *Naujo straipsnio įtraukimas*

32 pakeitimas

Į produkto specifikaciją įterptas naujas 9 straipsnis; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Į produkto specifikaciją įterptas 9 straipsnis „Ryšys su aplinka“, atspindintis 2019 m. spalio 23 d. *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* 2019/C 359/04 paskelbtame bendrajame dokumente jau pateiktą informaciją.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

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

1601 – Dešros ir panašūs produktai iš mėsos, mėsos subproduktų, kraujo arba vabzdžių; maisto produktai, daugiausia pagaminti iš šių produktų

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Pateikiama vartoti dešra „Salamini italiani alla cacciatora“ turi pasižymėti šiomis juslinėmis, cheminėmis, fizinėmis ir cheminėmis bei mikrobiologinėmis savybėmis:

Juslinės savybės:

išorės vaizdas: cilindro forma;

konsistencija: produktas kietas, neelastingas;

vaizdas perpjovus: griežinėlis kietas, vienalytis, kremzlių nesimato;

spalva: tolygiai raudona su pasiskirsčiusiais riebalų grūdeliais;

aromatas: subtilus, būdingas;

skonis: lengvas ir subtilus, nerūgštus.

Cheminės ir fizinės bei cheminės savybės:

visas baltymų kiekis: ne mažiau kaip 20 %;

kolageno ir baltymų santykis: ne didesnis kaip 0,15;

vandens ir baltymų santykis: ne didesnis kaip 2,30;

riebalų ir baltymų santykis: ne didesnis kaip 2,00;

pH: ne mažesnis kaip 5,3.

Mikrobiologinės savybės:

mezofilinių, koloniją sudarančių vienetų skaičius: ne mažiau kaip 10 ksv/g, kai *lactobacillus* ir *coccus* bakterijų tipai yra vyraujantys.

Didžiausias produkto skersmuo – 60 mm, didžiausias ilgis – 200 mm, o didžiausias svoris – 350 g.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarai

Žaliavos kiaulių pašarams gaminti gaunamos iš geografinės kiaulių auginimo vietovės ir jų kokybės reikalavimai yra tinkami norint sveikai ir tinkamai šerti gyvulius. Tačiau kai kuriais metais dėl su klimatu susijusių ir komercinių priežasčių gali būti techniškai neįmanoma visų kiaulėms auginti skirtų žaliavų gauti vietoje. Tokiais atvejais, laikantis Reglamento (ES) 2024/1143 47 straipsnio 2 dalies, tam, kad būtų išlaikytas produkto „Salamini italiani alla cacciatora“ ryšys su teritorija ir jo kokybė, visuomet užtikrinama, kad ne mažiau kaip 50 % kiaulėms šerti skirtos žaliavos sausosios medžiagos per metus būtų gaunama iš geografinės kiaulių auginimo vietovės. Pašarai gali būti ruošiami skysti arba sausi.

Nujunkymo etapu racioną sudaro žaliavos, kurias leidžiama naudoti pagal ES teisės aktus dėl gyvulių šėrimo. Kiaulių racioną galima papildyti vitaminais, mineralais ir aminorūgštimis, taip pat galima naudoti priedus pagal galiojančius teisės aktus.

Augimo etapu leidžiamos naudoti žaliavos: kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras, kukurūzai, sorgai, miežiai, kviečiai, kvietrugiai, kukurūzų silosas, miltai iš kukurūzų burbuolių su dengiamaisiais lapais, kukurūzų grūdų miltai ir (arba) kukurūzų burbuolių miltai, mažais kiekiais naudojami javai, kviečių sėlenos ir kiti šalutiniai kviečių perdirbimo produktai, sėmenų išspaudos, sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai, sėmenų miltai, dehidratuoti runkelių griežiniai, vaisių tyrė ir pomidorų tyrė (pomidorų išspaudos) kaip pašarų premiksų pagrindas, išrūgos, pasukos, liucernos (išdžiovintos aukštoje temperatūroje), melasos, produktai, gauti ekstrahuojant sojas, produktai, gauti ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, produktai, gauti ekstrahuojant rapsus, kukurūzų gemalų miltai, žirniai, kitų ankštinių augalų sėklos, mielės, lipidai, kurių lydymosi temperatūra aukštesnė nei 36 °C, žuvų miltai ir skrudintos neskaldytos sojos ir (arba) sojų išspaudos.

Augimo etapu šeriant gyvulius taip pat reikia atsižvelgti į šias specifikacijas: jų racioną galima papildyti vitaminais ir mineralais, taip pat galima naudoti priedus pagal galiojančius Europos Sąjungos teisės aktus; grūdų sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 45 % viso kiekio.

Per baigiamąjį etapą turi būti laikomasi visų specifikacijų, nustatytų augimo etapu, su šiomis išimtimis: grūdų sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 55 % viso kiekio; neįtraukiamos žaliavos „skrudintos neskaldytos sojos ir (arba) sojų išspaudos“ ir „žuvų miltai“.

Žaliavos

Produktui „Salamini italiani alla cacciatora“ gaminti naudojama žaliava gaunama iš 4 punkte nustatytoje geografinėje auginimo vietovėje auginamų kiaulių, kurios yra šių gyvulių palikuonys:

a) grynaveislių arba sukryžmintų tradicinių veislių „Large White Italiana“, „Landrace Italiana“ ir „Duroc Italiana“, patobulintų pagal Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygą, kuilių ir grynaveislių arba sukryžmintų tradicinių veislių „Large White Italiana“ bei „Landrace Italiana“ paršavedžių;

b) a punkte nurodytų tradicinių veislių kuilių ir mišrūnių arba kitų genetinių tipų paršavedžių, jei tos veislės išvestos pagal veislių „Large White“, „Landrace“ ir „Duroc“ selekcijos ir (arba) kryžminimo programas, kurių sunkiųjų kiaulių auginimo tikslai suderinami su Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygoje išdėstytais tikslais;

c) kitų genetinių tipų kuilių ir paršavedžių, jei tos veislės išvestos pagal selekcijos arba kryžminimo programas, apimančias „Large White“, „Landrace“ arba „Duroc“ veisles, kurių sunkiųjų kiaulių auginimo tikslai suderinami su Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygoje išdėstytais tikslais;

d) c punkte nurodytų kitų genetinių tipų kuilių ir a punkte nurodytų tradicinių veislių paršavedžių.

Negalima naudoti šių gyvulių mėsos:

— kuilių ir paršavedžių;

— kiaulių, kurios turi netinkamų ypatumų, visų pirma – polinkį į stresą (kiaulių streso sindromas – KSS).

Mažiausias skerdžiamų kiaulių amžius – 9 (devyni) mėnesiai. Naudotina mėsa turi būti gaunama tik iš skerdenų, kurios pagal galiojančius Europos Sąjungos teisės aktus priskiriamos kategorijai „H – Heavy“ ir kurių svoris yra ne mažesnis kaip 110,1 kg ir ne didesnis kaip 180,0 kg.

Dešra „Salamini italiani alla cacciatora“ gaminama iš liesos kiaulienos skerdenos skersaruožių raumenų mėsos, kietųjų kiaulienos riebalų, dedama druskos, skaldytų ir (arba) sumaltų pipirų ir česnakų.

Gaminant produktą mechaniškai atskirtos mėsos naudoti negalima.

Galima naudoti vyną, cukrų ir (arba) dekstrozę ir (arba) fruktozę, raugo fermentacijos kultūras, natrio ir (arba) kalio nitratą, bet ne daugiau kaip 150 ppm, natrio ir (arba) kalio nitritą, bet ne daugiau kaip 95 ppm, askorbo rūgštį ir jos natrio druską.

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

Dešros „Salamini italiani alla cacciatora“ gamyba apima šiuos etapus: žaliavų paruošimą, smulkinimą, maišymą, kimšimą, džiovinimą ir brandinimą.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Dešra „Salamini italiani alla cacciatora“ gali būti parduodama nesupakuota, vakuuminėje pakuotėje arba apsauginėje atmosferoje, nepjaustyta, supjaustyta gabaliukais arba griežinėliais.

Produktas būtinai turi būti pakuojamas 4 punkte nustatytoje gamybos vietovėje.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Salamini italiani alla cacciatora“ pavadinimas ant etiketės turi būti užrašytas aiškiai ir nenusitrinančiomis raidėmis, toks įrašas turi būti aiškiai atskirtas nuo bet kokio kito užrašo. Iškart po jo turi būti nurodyti žodžiai „Denominazione di origine protetta“ (saugoma kilmės vietos nuoroda). Tarptautinei rinkai skirtų produktų atveju įrašas „Denominazione di origine protetta“ gali būti išverstas į paskirties šalies kalbą.

Draudžiama pateikti aiškiai nenumatytų papildomų apibūdinimų.

Tačiau leidžiama įrašyti nuorodas į pavadinimus, įmonių pavadinimus ar privačius prekių ženklus, jei jos nėra giriamojo pobūdžio arba neklaidina pirkėjo. Tas pats pasakytina ir apie valdų, kuriose buvo auginamos kiaulės, kurių mėsa panaudota ruošiant produktą, pavadinimus, su sąlyga, kad žaliava būtų gauta vien tik iš minėtų ūkių.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Dešra „Salamini italiani alla cacciatora“ gaminama tradicinėje gamybos vietovėje, kuri apima visą toliau išvardytų regionų teritoriją, tiksliai atitinkančią kiaulių kilmės regionus: Friulį-Veneciją Džuliją, Venetą, Lombardiją, Pjemontą, Emiliją-Romanją, Umbriją, Toskaną, Markę, Abrucus, Lacijų ir Molizę.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, savybės priklauso nuo aplinkos sąlygų ir gamtinių bei žmogiškųjų veiksnių. Žaliavos savybės visų pirma yra būdingos apibrėžtai geografinei makrozonai, kuri tiksliai sutampa su gamybos vietove. Žaliava, produktas ir saugoma nuoroda visi kartu susiję su atitinkamos vietovės socialine ir ekonomine raida. Javų auginimo ir pieno perdirbimo metodų pokyčiai aiškiai padarė įtaką gamybai – gamybos vietos imtos steigti tradicinėse kiaulių auginimo vietovėse. Kiaulių ūkiai Vidurio ir Šiaurės Italijoje laikui bėgant keitėsi, kol praėjusiame amžiuje atsirado šiuolaikinis gamybos sektorius Emilijoje-Romanjoje ir Lombardijoje, t. y. provincijose, iš kurių šis sektorius ėmė plėstis į regionus, besiribojančius su vidurio ir šiaurės regionais. Visų pirma, vietos veisles išstūmė specializuotos veislės, gautos kryžminant vietines atmainas, iš kurių gaunamos žaliavos (kiaulių skerdenos), atitinkančios žemės ūkio ir maisto produktų sektoriaus poreikius ir galinčios suteikti gatavai produkcijai kokybines ir juslines savybes.

Produkto „Salamini italiani alla cacciatora“ geras vardas susijęs su vietomis, kuriose jis tradiciškai gaminamas. Iš pasakojimų atrodo, kad produkto gamyba siekia lombardų invazijos Šiaurės Italijoje laikus, o iš Šiaurės Italijos gamyba išplito gretimose Vidurio Italijos vietovėse ir pamažu įsitvirtino Italijos sunkiųjų kiaulių auginimo vietose. Produkto istorija susijusi su tipiškos kaimo kultūros, būdingos visam Padanijos (kitas Po slėnio pavadinimas) makroregionui, kūrimu: būtent iš šių ir kitų gretimų vietovių gaunama žaliava, perdirbta taikant senąsias produkto gamybos tradicijas. Iki šių dienų išsaugotose Lombardijos gastronominėse tradicijose gausu istorinių nuorodų į „Salamini italiani alla cacciatora“. Produkto pavadinimas kilo iš užkandžio, kurį medžiotojai paprastai įsidėdavo į krepšį eidami medžioti. Pastaruoju metu šis pavadinimas buvo paminėtas dvišaliuose susitarimuose, kuriuos Italija, siekdama apsaugoti Italijos kilmės produktų kilmės nuorodas, kilmės vietos nuorodas ir kitas geografines nuorodas, pasirašė su Prancūzija, Vokietija, Ispanija ir Austrija.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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