

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine**

(2014/C 88/18)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(2)</sup>**

**MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9**

**„SALAME PIACENTINO”**

**EÜ nr: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013**

**KGT ( ) KPN ( X )**

**1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (täpsustada)

**2. Muudatus(t)e liik**

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNi või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

### 3. Muudatus(ed)

#### Toote kirjeldus

- Punktis 4.2. (Kirjeldus) on välja jäetud lause, mille kohaselt tuleks toote „Salame Piacentino” valmistamiseks kasutada sea värsket reietükki. Muudatusega püütakse 11. mail 2010 ELTs C 122/17 avaldatud kokkuvõtte viia vastavusse tootespetsifikaadiga. Tootespetsifikaadi punktiga 3 on toote „Salame Piacentino” valmistamiseks vajaliku toorainena alati ette nähtud Itaalia raske sea eri lõike-  
tükkide ning mitte üksnes reietükkide kasutamist, nagu võib kokkuvõttest välja lugeda.

#### Tootmismeetod

- Muudatus, millega viiakse sisse nitritite kasutamine seadusega ettenähtud piirides, on vajalik, sest nitritite ja nitraatide kasutamine tagab parema vastupanu haigusetekitajatele ja hoiab ära oksüdeerimisprotsesse toote „Salame Piacentino” (KPN) tootmisetappides.
- Muskaatpähkli lisamist soolamissegusse taotletakse selleks, et taastada võimalus kasutada traditsioonilise retsepti kaasaegset alternatiivi.
- Käärimist tekitavate kultuuride lubamist taotleva muudatusega püütakse tagada käärimisprotsessi intensiivset algust, mis on muutunud üha keerulisemaks bakterifloora vähenemise tõttu, kuna keskkonna ja seadmete puhul kohaldatakse kaasaegseid hügieenireegleid.
- Maksimumsuuruse nõue on kehtestatud selleks, et järjepidevalt arvestada toote „Salame Piacentino” (KPN) traditsiooniliste tootmistraditsioonidega. Toode „Salame Piacentino” (KPN) on tavapäraselt väikese läbimõõduga. Seega oleks kohane osutada selgesõnaliselt vorsti maksimaalsele läbimõõdule, nii et spetsifikaadiga ette nähtud laagerdumisaeg vastaks kõnealusele traditsioonilisele läbimõõdule ning et laagerdumine toimuks ühtlaselt ja hästi. Lisaks sellele on toote maksimumläbimõõdu kehtestamisega võimalik tagada, et lubatud maksimumkaalu suurendamine 2 kg-ni viilutamiseks ettenähtud toote puhul ei muuda mingil moel toote kvaliteediomadusi; sellega oleks ühtlasi tagatud, et viilutamiseks ettenähtud vorsti kõik viilud on sama välimuse ja laagerdumisastmega kui tervena turustatava toote viilud.
- Viilutatava toote puhul on nähtud ette elastse sidumisvõrgu kasutamine. Elastne võrk muudab viilutamise lihtsamaks, kuna selle saab enne viilutamist toote ümber kergesti eemaldada.
- Laagerdumiskeskonna niiskusenäitajate puhul on lisatud lubatud kõikumine +10 % ulatuses, mis aitab kaasa KPNiga toote paremale kvaliteedile. Huvi rohkem laagerdunud toodete vastu on viimasel ajal üha suurem, seega soovitakse, et laagerdumisaeg oleks spetsifikaadis sätestatust pikem. Sellistel juhtudel on pandud tähele, et kui toote laagerdumiskeskond ei ole piisavalt niiske, hakkab pikema laagerdumisaaja puhul tootesse tungima õhk, mis põhjustab toote oksüdeerumist. Selleks tulebki lubada laagerdumisruumide niiskusenäitajate osas teatavat paindlikkust.
- Vajalikuks on peetud suurendada viilutatava toote maksimumkaalu, sest see aitab ära hoida probleeme, mis on seotud viilutamisel tekkivate tootejääkidega ning väikesemõõtmelise toote viilutamisel saadava vähese tulemiga.
- Toote tuhasisalduse miinimumprotsenti on vähendatud 4 %-lt 1,5 %-le, mis omakorda tuleneb soola lubatud miinimumtasemest, mis on tuhasisaldusega tihedalt seotud ja mida on vähendatud seoses toitude üldise soolasisalduse vähendamisega.
- Toote pH alandamine 5,4lt 5,2le tuleneb käesolevalt antud võimalusest kasutada eespool osutatud starterkultuure. pH taseme muutmine 0,2 võrra on nii vähene, et ei mõjuta toote kvaliteedi- ja organoleptilisi omadusi.

## KOONDDOKUMENT

## NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(3)</sup>

„SALAME PIACENTINO”

EÜ nr: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

KGT ( ) KPN ( X )

1. **Nimetus**

„Salame Piacentino”

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

„Salame Piacentino” on seasoolde topitud, soolatud ja loomulikul teel laagerduda lastud toorelt tarbitav vorst. Vorsti „Salame Piacentino” tootmiseks kasutatakse sea tailiha, millele on 10–30 % ulatuses lisatud seapekki. Lõpptootel on silindri kuju, vorsti lõiketükk on helepunase värvusega ning selles on roosakasvalged pekitükikesed, lõhn on iseloomulik, väga intensiivne, magusavõitu, vorstilihale omase aroomiga.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toodet „Salame Piacentino” valmistatakse sigadest, kes on sündinud, kasvanud ja tapetud Emilia Romagna ja Lombardia maakonnas. Nimetuse „Salame Piacentino” puhul kohaldatakse määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 5 lõikega 3 ettenähtud erandit.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Tuleb järgida loomasööda kasutamise ja koostise üksikasjalikke eeskirju. Sigade söötmine toimub kahes etapis ja põhineb peamiselt punktis 3.3 määratletud piirkonnast pärineval teraviljatoodangul. Sigade keskmise söödaratsiooni moodustab peamiselt maisirokk, samuti odrajahu, kliid, soja ja mineraalsed söödalisandid. Piimatööstuse jääksaadused (vadak, kalgend ja pett) on valdavalt pärit määratletud piirkonnas asuvatest juustukodadest.

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

Kõik tootmisetapid – soolamine, lihamassi valmistamine, soolde toppimine, vorsti kuivatamine ja laagerdamine – peavad toimuma alljärgnevas punktis 4 määratletud piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Pakendamine, viilutamine ja portsjoniteks jaotamine peavad toimuma kindlaksmääratud kontrollstruktuuri järelevalve all eranditult punktis 4 määratletud töötlemispiirkonnas. Selleks et toote iseloomulike ja eriliste omaduste säilimine oleks tagatud, peavad pakendamine, viilutamine ja portsjoniteks jaotamine toimuma geograafilises tootmispiirkonnas ja seda peab teostama toote omadusi hästi tundev personal.

<sup>(3)</sup> Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Viilutatud või portsjoniteks tükeldatud toode, millelt on eemaldatud seda kattev seasool, võib keskkonnatingimustes õhuga kokkupuutel oksüdeeruda ja selle lõigud või lõikepind võivad muutuda pruunikaks, samuti võib sellega kaasnedu tailiha iseloomuliku helepunase värvi kadumine, pekiosa rääsumine ja lõhnaomaduste märkimisväärne halvenemine.

### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Tarbimisse lastud tootele peavad olema märgitud sõnad „Salame Piacentino”.

Nimetus „Salame Piacentino” peab olema märgisele kirjutatud selgete kustutamata tähtedega, mis eristuvad muudest märgisel olevatest sõnadest, ning nimetusele peab järgnema väljend „Denominazione di Origine Protetta”.

Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole selgesõnaliselt ette nähtud.

Siiski on lubatud lisada ettevõtja nimi, ärinimi ja kaubamärk, kui nendel ei ole ülistavat tähendust ja need ei eksita tarbijat, ning viide seafarmile, kust pärit loomadest toode on valmistatud.

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Salame Piacentino” tootmispiirkond hõlmab tervet Piacenza provintsi, kuid piirdub üksnes aladega, mis jäävad merepinnast kuni 900 meetri kõrgusele ning kus valitsevad teatavad ilmastikutingimused.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Toote „Salame Piacentino” tootmise juured ulatuvad tagasi Rooma impeeriumi aegadesse ja Piacenza provintsi hõlmavas geograafilises piirkonnas on vastavaid oskusi aja jooksul põlvest-põlve edasi antud.

Piacenza provintsi muutus oluliseks toote „Salame Piacentino” tootmispiirkonnaks tänu kogu Po jõe piirkonna põllumajanduskultuuri arengule, sest just sellelt territooriumilt (Emilia Romagna ja Lombardia) pärines toormaterjal. Tooraine päritolupiirkonnas oli loomakasvatus seotud laialdase teraviljakasvatusega ja eriliste juustuvalmistamismeetoditega, ning need omakorda soodustasid seakasvatust.

Piacenza provintsis kujunes välja eriline oskus lihatükke valida ning tai- ja pekiosa vastavalt töödelda ning kohalikud tootjad andsid seda oskust järeltulevatele põlvetele edasi. Toote laagerdamistingimuste väljakujunemisele aitas kaasa ka veerohkete jõeorgude ja puudega kaetud mäenõlvade olemasolu.

### 5.2. Toote eripära

Tootele „Salame Piacentino” on iseloomulik laagerdumise ajal tekkinud magus ja intensiivne lõhn. Lõiketüki taiosa on helepunase värvusega ning selles on väikesed valged pekitükikesed. Toote „Salame Piacentino” valmistamiseks kasutatav toormaterjal saadakse Itaalia raske sea tüüpiliste omadustega sigadelt ning see koosneb nõuetekohaselt ettevalmistatud ja valitud eri lõiketükkidest.

### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Toote „Salame Piacentino” iseloomulikud omadused on seotud keskkonnatingimuste ning loodus- ja inimfaktoriga. Eriti tihedalt on tootmispiirkonnana määratletud geograafilise piirkonnaga seotud tooraine omadused, sest just selles piirkonnas on kõrgel tasemel Itaalia raskete sigade kasvatus ning seda liiki sigade jaotustükkide kasutamine on toote „Salame Piacentino” valmistamisel otsustava tähtsusega.

Peale selle on toote „Salame Piacentino” töötlemine Piacenza provintsis seotud kohalike inimestega, kes on aja jooksul välja arendanud erilised oskused taitükkide väljavalimisel ning nende segamisel peki ja vürtsidega. Tootjate tehnilised oskused liha töötlemisel ja peenestamisel, millele lisandub laagerdumisetappide täpne jälgimine, annavad samuti tunnistust toote „Salame Piacentino” tihedast seosest tootmispiirkonnaga.

Tootmispiirkonna keskkonnatingimused on väga iseloomulikud, eelkõige võib esile tuua kliimat, millel on lõpptoote jaoks otsustav tähendus ja mis mõjutab toote laagerdumisetappide kulgu.

Tooraine, toote ja nimetuse kombinatsioon on asjaomase piirkonna sotsiaalmajandusliku arenguga tihedalt seotud ning sarnaseid tingimusi on mujal võimatu leida.

#### **Viide spetsifikaadi avaldamisele**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(4)</sup> artikli 5 lõige 7)

Tootespetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (<http://www.politicheagricole.it>), klõpsates linki „Qualità e sicurezza” (Kvaliteet ja ohutus) (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid).

---

<sup>(4)</sup> Vt joonealust märkust 3.