

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2015/C 145/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**ASETUKSEN (EU) N:o 1151/2012 53 ARTIKLAN 2 KOHDAN ENSIMMÄISEN ALAKOHDAN MUKAINEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS**

**”ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC”**

**EY-nro: SI-PGI-0105-01140–31.7.2013**

**SAN ( ) SMM ( X )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca  
Rečica ob Savinji 55  
SI-3332 Rečica ob Savinji  
SLOVENIJA

Puhelin: +386 38390910

Muutosta ehdotti sama tuottajaryhmä, joka esitti Zgornjesavinjski želodec -tuotteen rekisteröintiä koskevan hakemuksen.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovenia

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu

**4. Muutoksen (muutosten) tyyppi**

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti

**5. Muutokset**

**1. Tuotteen kuvaus**

- Lihan ja rasvan välistä suhdetta muutetaan. Nykyistä vaatimusta, jonka mukaan lihan ja silavan suhteen on oltava välillä 85:15–80:20, muutetaan siten, että suhde on ”vähintään 75 prosenttia lihaa ja enintään 25 prosenttia silavaa”.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Tämä uusi ehdotus lihan ja silavan väliseksi suhteeksi perustuu erityisen asiantuntijajaneelin yli 20 vuoden ajan suorittamiin Zgornjesavinjski želodec -tuotteen aistinvaraisiin analyyseihin. Analyyseissä on nimittäin todettu, että lihan ja silavan välinen suhde, jossa vähintään 75 prosenttia on lihaa ja enintään 25 prosenttia silavaa, on ihanteellinen varmistamaan Zgornjesavinjski želodec -tuotteen viipaleiden asianmukaisen ulkomuodon, värin ja aromin.

- Tuotteen lopullista painoa tarkistetaan siten, että se on vähintään 0,6 kg (aiemmin vähintään 0,7 kg), ja tuotteen paksuudeksi sallitaan 2,5–3,5 cm (aiemmin 3–5 cm).

Tämän muutoksen taustalla on se, että kuluttajat suosivat nykyistä ohuempia ja kooltaan hieman pienempiä tuotteita.

## 2. Tuotantomenetelmä

- Lihan ja rasvan välistä suhdetta sekä tuotteen lopullista painoa koskevat muutokset on otettava huomioon myös tässä kohdassa.

- Tuoreen täytetyn tuotteen painoa, joka aiemmin oli 1,3–2,5 kg, tarkistetaan siten, että se on 1,2–4 kg.

Tuoreen tuotteen painoa alennetaan lopputuotteen pienemmän vähimmäispainon huomioon ottamiseksi. Tuoreen tuotteen sallitun enimmäispainon korottamista esitetään puolestaan siksi, että ravintoloitsijat toivovat suu-rempiä tuotteita (jotta tuotetta paloiteltaessa sen reunojen viimeistelystä syntyvän jätteen määrä jäisi mahdollisimman pieneksi).

- Kuivaus- ja kypsytyslämpötilaa alennetaan siten, että sen on oltava välillä on 6–16 °C (aiemmin 12–18 °C). Ilmaisut "kašča" (kuivausaitta) ja "ilman suhteellisen kosteuspitoisuuden 60–80 %" poistetaan.

Ottaen huomioon kuivaustilojen keskimääräiset lämpötilat, jotka vaihtelevat kulloistenkin sääolojen mukaan, kuivauslämpötilaa on alennettu ja lämpötilaväliä on siten laajennettu. Ilmaisua "kašča" (kuivausaitta) ei nykyisin enää käytetä lihan kuivaamisen yhteydessä. Ilman suhteelliseen kosteuspitoisuuteen viittaavat tiedot poistetaan, koska valvonta koskee lähinnä itse tuotteen kuivumista ja kosteuspitoisuutta.

- Kuivaus- ja kypsymisvaiheen kestoon viittaava ilmaus "3–5 kuukautta" korvataan ilmauksella "vähintään kolme kuukautta".

Tämän muutoksella taustalla on Zgornjesavinjski želodec -tuotteen valmistajien sääolojen vaihtelusta saama käytännön kokemus.

- Painonmenetykseen viittaava ilmaus "vähintään 36 %" korvataan ilmauksella "vähintään 40 %".

Tämän muutoksen taustalla on kuluttajien taholta tuleva kysyntä pidempään kypsytetyistä ja kuivatetuista tuotteista.

## 3. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tässä kohdassa korvataan viittaus Yrjö VI:een viittauksella Yrjö V:een historiallisten tosiseikkojen perusteella.

Englannin kuningas Yrjö V, jonka valtakausi päättyi hänen kuolemaansa vuonna 1936, vieraili Jugoslavian kuningas Aleksanteri I:n kutsumana Logarskan laaksossa vuonna 1932 tai 1933. Aleksanteri I murhattiin Marseillessa vuonna 1934, eli on selvää, ettei hän voinut kutsua Yrjö VI:ta Logarskan laaksoon.

## 4. Merkinnät

EU:n lainsäädäntöön tehtyjen muutosten johdosta ilmaisu "yhteisön tunnus" korvataan ilmaisulla "unionin tunnus", ja ilmaisun "suojattu maantieteellinen merkintä" perään lisätään ilmaisu "tai vastaava lyhenne". Tähän kohtaan lisätään lisäksi Zornjesavinjski želodec -tuotteen oma tunnus, joka tähän asti on esitetty vain tuotteen eritelmässä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**"ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC"**

**EY-nro: SI-PGI-0105-01140–31.7.2013**

**SAN ( ) SMM ( X )**

### 1. Nimi

"Zgornjesavinjski želodec"

### 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Slovenia

### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

#### 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

#### 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Zgornjesavinjski želodec on ilmakeivattu ja -kypsytetty lihatuote. Se valmistetaan korkealaatuisesta sianlihasta (reisi, lapa) sekä kiinteästä selkäsilavasta. Lihätäytteeseen lisätään suolaa ja mausteita, ja täyte kääritään luonnonsuoleen (sian mahalaukku, sianrakko, naudan umpisuoli) tai kosteutta läpäisevään keinokuoreen. Tuotteen nimi juontuu perinteisestä menetelmästä, jossa lihaseos täytetään luonnonsuoleen – tavanomaisesti sian mahalaukkuun.

Zgornjesavinjski želodec koostuu lihasta ja silavasta suhteessa, jossa lihaa on vähintään 75 prosenttia ja silavaa enintään 25 prosenttia. Mausteeksi lisätään valkosipulia, suolaa, pippuria ja sokeria. Nitraattien, nitriittien ja muiden lisäaineiden käyttö on kielletty. Suolapitoisuus on alle 7 %.

Kuivattu tuote on muodoltaan pyöreä tai suorakulmainen. Se painaa vähintään 0,6 kg ja on puristamisen vuoksi litteä, noin 2,5–3,5 cm paksu. Päälyste on sileä ja tiukka, ja sen pintaa peittää ohut harmahtava *Penicillium*-homekasvusto.

Liteän muodon vuoksi viipaleet ovat pitkiä ja kapeita. Zgornjesavinjski želodec -tuotteelle erityistä on sen täyteläinen aromi, jossa tuntuvat myös lisätyt mausteet, jotka eivät kuitenkaan peitä kypsytetyn lihan ja silavan tunnusomaista aromia.

Koostumus on kiinteähkö ja soveltuu viipalointiin. Viipaleissa on tunnusomainen punertavan lihan ja valkoisten tai vaaleiden rasvapalojen muodostama ”mosaiikkikuvio”. Viipaleet ovat pehmeitä ja suussa sulavia.

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

Zgornjesavinjski želodec valmistetaan korkealaatuisesta sianlihasta (reisi ja lapa) sekä kiinteästä selkäsilavasta, jotka saadaan liharotuihin tai niiden risteytyksiin kuuluvista sioista.

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

Zgornjesavinjski želodec -tuotteen valmistuksen (lihan jauhaminen, silavan paloittelu, täyteen valmistus ja tuotteen täyttämisen) sekä itse kuivaus- ja kypsytysvaiheen on tapahduttava määritetyllä maantieteellisellä alueella.

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

—

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

Varmennettuihin tuotteisiin merkitään nimitys ”Zgornjesavinjski želodec”, maininta ”zaščitena geografska označba” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai vastaava lyhenne, vastaava EU:n tunnus, kansallinen laatumerkki sekä Zgornjesavinjski želodec -tuotteen tunnus; tunnuksen käyttö on pakollista kaikissa markkinoille saatettavissa Zgornjesavinjski želodec -tuotteissa.



### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Suojattua maantieteellistä merkintää sovelletaan ainoastaan Ylä-Savinjan laaksossa valmistettuun želodec-tuotteeseen. Pohjoisessa alueen raja seuraa Olševan jokea ja kulkee Smrekovško pogorjen kukkuloiden harjannetta pitkin. Etelässä raja ohittaa Dobroveljen ja Meninan vuorenhuiput, jotka erottavat Savinjan laakson yläosan sen alaosasta ja Tuhinjnskan laaksosta. Lännessä raja kulkee Črnivecin solaa pitkin Kransjka Reberiin, Velika Planinan tasangolle Presedljajin solan kautta Ojstricaan. Sieltä raja kulkee Grintavecin harjannetta pitkin Skutaan ja sieltä pohjoiseen Mrzla Goran vuorille. Pohjoisessa raja kohtaa Slovenian ja Itävallan välisen valtakunnanrajan ja kulkee sitä pitkin pohjoiseen kohti Pavličevon solaa, minkä jälkeen se kääntyy itään ja palaa takaisin Olševaan.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Zgornjesavinjski želodec -tuotteen suoja perustuu sen maineeseen. Tuotteelle tunnusomaista on sen perinteinen valmistusmenetelmä. Muilla Slovenian alueilla valmistetaan kuivatetusta lihasta yleensä kotitekoisia makkaroita ja salamia; kyseisellä vuorten ympäröimällä alueella alkuperäisen želodec-tuotteen valmistusohje on siirtynyt sukupolvelta toiselle jo vuosisatoja. Tuotetta valmistettiin alun perin Ylä-Savinjan laakson korkeilla vuoristoalueilla. Ensimmäiset kirjalliset todisteet tuotteen valmistuksesta ovat todennäköisesti peräisin 1800-luvun alkupuolelta. Kansantieteilijä Jože Lekše kirjoitti tuotteen asemasta erilaisissa juhlallisuuksissa: sitä tarjottiin erityisissä tilaisuuksissa kuten häissä, hautajaisissa ja perhejuhlissa. 1900-luvulla želodec-tuotetta alettiin valmistaa laakson alemmilla ja tiheimmin asutetuilla rinteillä, mikä käy ilmi muun muassa vuodelta 1930 peräisin olevasta käsinkirjoitetusta ohjeesta, jossa kuvataan želodecin valmistusta Logarin tilalla Logarskan laaksossa.

Ylä-Savinjan laakson kansanperinnettä tutkinut toimittaja Aleksander Videčnik kertoi Englannin kuninkaan Yrjö V:n käyneen sotien välisenä aikana tapaamassa kuningas Aleksanteria, ja molemmat olivat maistaneet želodecia käydessään Ylä-Savinjassa sijaitsevassa Logarskan laaksossa. Englannin kuningas oli pitänyt tuotteesta niin paljon, että oli myöhemmin hankkinut sitä hoviinsa.

Tuotteesta on vuosien saatossa tullut alueen erikoisuus, ja vielä tänä päivänä sitä tarjotaan suurissa tilaisuuksissa, juhlapäivinä ja häissä, ja pääsiäisenä asukkaat vievät sen mukanaan kirkkoon siunausta varten.

Ylä-Savinjan laaksossa yhdistyvät Alppien ja esialppien ilmasto-olosuhteet. Vallitsevan ilmaston tyyppiin vaikuttaa ennen kaikkea alueen korkeus: ylemmillä alueilla vallitsee alppi-ilmasto, jossa kylmimpien kuukausien keskilämpötila on alle -3 °C, kun taas alempien alueiden ilmasto on esialpeille tyypillisen leuto. Läheisiltä vuoristoalueilta Savinjan ja Dretan laaksoon virtaavan raikkaan vuoristoilman vuoksi kesät eivät ole tukalia; syksyt ja kevät ovat viileitä ja talvet yleensä pitkiä ja kylmiä. Näissä ilmasto-oloissa esiintyy myös paikallisia mikroilmastoja (esim. aurinkoisia tai varjoisia alueita, kattilalaaksoja).

Alueelle on ominaista aurinkoisten ja varjoisten alueiden sekä ylä- ja alamaiden väliset suuret lämpötilavaihtelut, joiden synnyttämät paikalliset tuulet mahdollistavat želodecin kuivaamisen luonnollisessa ilmankierrossa.

Ylä-Savinjan laaksossa vallitsee ainutlaatuinen mikroilmasto, ja alueella on runsaasti havupuumetsiä, korkeita kukkuloita ja paljon runsasvetisiä jokia ja puroja. Tämän lisäksi niiden alueiden, joilla kuivaus ja kypsytytys tapahtuvat, mikroilmastolliset olosuhteet vaikuttavat merkittävästi tuotteen ominaisuuksiin.

Kuivaustilojen rakentamiseen käytetään pääasiassa havupuita, kiviä ja tiiliskiviä.

Nämä tekijät yhdessä vaikuttavat olennaisesti želodec-tuotteen kuivaus- ja kypsytysolosuhteisiin ja sen makuun ja aromiin.

Suotuisien luonnonolosuhteiden lisäksi želodec-tuotteen laatu perustuu myös erityisiin menetelmiin, jotka tuotantoalueen asukkaat ovat kehittäneet tuotteen valmistusta, muotoilua ja kuivausta varten. Želodec-tuote valmistetaan yhä perinteisiä menetelmiä noudattamalla, eivätkä käyttöön otetut tekniset parannukset vaikuta tuotteen tyypilliseen muotoon tai sen aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Ympäristö, havupuumetsien tuoksu yhdessä ilmasto-olosuhteiden ja inhimillisten tekijöiden (kokemus ja taitotieto) kanssa ovat Zgornjesavinjski želodec -tuotteen valmistuksen korvaamattomia edellytyksiä.

### Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen (EU) N:o 668/2014 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/ZGSAV\\_-\\_SPECIFIKACIJA\\_julij\\_13.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/ZGSAV_-_SPECIFIKACIJA_julij_13.pdf)