C/2025/2736

12.5.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2736)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Carpegna“

PDO-IT-1496-AM01 – 17.2.2025

1. **Název produktu**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Oblast politiky**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu CHOP „Prosciutto di Carpegna“

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu;

— nemohou způsobit narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 1 písm. b) pro chráněná označení původu, nebo souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b) ohledně chráněných zeměpisných označení; nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna článku 2*

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodů 3.3 a 3.4 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna upřesňuje, že prasata musí být v regionech Lombardie, Emilia-Romagna a Piemont rovněž bourána.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 2*

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Genetické vlastnosti“. Genetický původ suroviny byl ve vztahu ke genetickému typu plemenných zvířat, samců i samic, vyjasněn zahrnutím povolených genetických kombinací. Změna stanoví hodnocení plemen a genetických typů obou plemenných zvířat. Nahrazuje se proto, pokud jde o plemena, textový odkaz na CHOP „Prosciutto di Parma“ a „Prosciutto di San Daniele“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 2*

Změna č. 3

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá vysvětlující tabulka genetických požadavků na prasata s uvedením povolených a nepovolených kombinací.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 2*

Změna č. 4

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje odkaz na seznam genetických typů schválených Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 2*

Změna č. 5

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví, že nelze používat vepřové kýty z kanců, prasnic a prasat nesoucí nepříznivé znaky (PSS).

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Změna článku 2*

Změna č. 6

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá zvláštní odstavec týkající se ustanovení o „chovu a krmení“. Nahrazuje se proto textový odkaz na specifikaci produktu s CHOP „Prosciutto di Parma“ a „Prosciutto di San Daniele“.

Zahrnují se tradiční chronologické fáze chovu prasat: kojení, odstavení, růst a výkrm.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Změna článku 2*

Změna č. 7

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnují ustanovení o kojení selat, jehož doba trvání až do 28 dnů je v souladu s ustanoveními přílohy I kapitoly II oddílu C směrnice Rady 2008/120/ES. Zařazují se odkazy na přirozené kojení pod prasnicemi nebo umělé kojení, podávání povolených surovin a používání minerálních látek, přidávání vitaminů a aminokyselin a používání přídatných látek.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

8. *Změna článku 2*

Změna č. 8

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví způsoby a čas vytetování označení původu inkoustem na obě kýty každého selete spolu s příslušnými vzory označení a štítku pro jeho umístění.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

9. *Změna článku 2*

Změna č. 9

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá referenční tabulka pro kódování písmene označujícího měsíc narození selete, které má být uvedeno ve vytetovaném označení původu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

10. *Změna článku 2*

Změna č. 10

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto inkoustem vytetovaného označení původu, které provede chovatel, nebo ve spojení s ním.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

11. *Změna článku 2*

Změna č. 11

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje pravidlo pro určení stáří prasat v měsících.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

12. *Změna článku 2*

Změna č. 12

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnují ustanovení týkající se fáze odstavení prasat. Upravují se doba trvání fáze, maximální hmotnost selat a požadavky na krmení. Zahrnuje se odkaz na podávání krmiva v suché formě, přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin a používání přídatných látek. Délka fáze odstavení se prodlužuje z 80 dnů na 3 měsíce a maximální hmotnostní limit, kterého mohou selata dosáhnout, je stanoven na 40 kg.

Změna se týká jednotného dokumentu.

13. *Změna článku 2*

Změna č. 13

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí ustanovení o fázi růstu jednotným způsobem, její maximální délka se stanoví na pět měsíců a hranice dosažitelné hmotnosti na konci fáze se zvyšuje z 80 na 85 kg.

Upřesňuje se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 a vypouští se odkaz na procentní podíl ve výši 10 %. Výslovně se doplňuje možnost, aby chovatel podával krmivo také v suché formě.

Doplňuje se tabulka povolených surovin používaná rovněž pro následnou fázi výkrmu. S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017, se mění názvy těchto surovin:

— italský výraz pro kukuřici byl změněn z „mais“ na „granturco“

— „krupice (semola)“ se označuje jako „mouka“

— „dehydratovaná mouka z vojtěšky“ se označuje jako „vojtěška horkovzdušně sušená“

— „lněné výlisky“ se označují jako „lněné expelery“, k čemuž se doplňují „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“, „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“

— „výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína a rajských jablek podporující průchodnost střev“ se označují jako „ovocné výlisky a pulpa (dřeň) z rajských jablek [rajčatové výlisky] jako nosiče premixu“

— „pivovarské a/nebo lihovarské kvasnice (torula)“ se označují jako „kvasnice“

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“

— „distillers“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“

— „proteinové lyzáty“

— „dehydratované brambory“

— „maniok“

— „lisované a silážované řepné řízky“

— „extrahovaný šrot ze sezamu“

— „extrahovaný šrot z kokosu“

— „masová moučka pouze v případě, je-li dobré jakosti a připouští-li ji právní předpisy Společenství“.

Výraz „oves“ v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze pro fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den), přičemž se nemění podmínka, že „syrovátka“ a „podmáslí“ nesmějí dohromady překročit 15 litrů na kus a den,

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“ (z až 5 % na až 10 %),

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %)

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %)

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %)

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %)

— „dehydratované cukrovarské řízky (z až 4 % na až 10 %)

— „vojtěška horkovzdušně sušená“ (z až 2 % na až 4 %).

Doplňují se tyto suroviny:

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, rovněž ve fázi výkrmu

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu

— „kukuřičný šrot z celých klasů“

— „sušená zrna a výpalky z destilace“, rovněž ve fázi výkrmu

— „lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“

— „tuky s bodem tání vyšším než 36 °C“, rovněž ve fázi výkrmu

— „produkty získané při extrakci řepkových semen“

— „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, pouze ve fázi růstu.

Surovina „hrách a/nebo jiná semena luštěnin“ se rozdělují do dvou položek: „hrách“ a „jiná semena luštěnin“, jejichž množství se zvyšuje („hrách“ až do 25 % a „jiná semena luštěnin“ až do 10 %)

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se italský výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z pannocchia na pannocchia di granturco.

„Extrahovaný šrot ze sóji“ se mění na „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, jejichž používání se ve fázi růstu a ve fázi výkrmu sjednocuje – až do 20 %.

„Šrot ze slunečnice“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ s povoleným podílem až do 10 %.

Pro výrobky získané při extrakci sójových bobů, slunečnicových semen a řepkových semen se v poznámce 4 k tabulce stanoví maximální obsah hrubého tuku nejvýše 2,5 % sušiny.

Zahrnuje se možnost použití minerálních látek, vitamínů a přídatných látek.

V poznámce 2 je vyjasněna definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Kromě maximálního obsahu kyseliny linolové ve výši 2 % zavádí změna maximální obsah tuku ve výši 5 % sušiny v potravě.

Změna se týká jednotného dokumentu.

14. *Změna článku 2*

Změna č. 14

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí požadavek, aby nejméně 50 % sušiny krmiva pro prasata ročně pocházelo ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována.

Změna se týká jednotného dokumentu.

15. *Změna článku 2*

Změna č. 15

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se při úpravě krmení prasat ve fázi výkrmu stanoví odkaz na „tabulku přípustných surovin“ zařazenou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

16. *Změna článku 2*

Změna č. 16

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí odstavec „Porážka a bourání prasat“ a reviduje ustanovení o minimálním stáří prasete při porážce, aniž by je měnila, a to tak, že je spojuje s ověřováním pomocí vytetovaného označení původu a/nebo jiného identifikačního prostředku popsaného v části týkající se krmení a chovu prasat nebo v kombinaci s ním.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

17. *Změna článku 2*

Změna č. 17

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje kritérium pro výpočet stáří jatečných prasat.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

18. *Změna článku 2*

Změna č. 18

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazuje kritérium živé hmotnosti prasat ve výši 160 kilogramů plus minus 10 % hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla v rozmezí 110,1 kg až 168,0 kg.

Změna se týká jednotného dokumentu.

19. *Změna článku 2*

Změna č. 19

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se v textu upřesňují třídy způsobilých jatečně upravených těl H Heavy na základě nařízení (EU) č. 1308/2013 v souladu s ustanoveními jednotného dokumentu a specifikacemi produktu, na něž specifikace odkazuje. Nahrazuje se odkaz na právní předpisy Evropské unie.

Změna se týká jednotného dokumentu.

20. *Změna článku 2*

Změna č. 20

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že údaje o hmotnosti a klasifikaci jatečně upravených těl musí být zjištěny v době porážky.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

21. *Změna článku 2*

Změna č. 21

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že bourání může být kromě jatek, v nichž porážka zvířat probíhala, prováděno také v jiné bourárně.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

22. *Změna článku 2*

Změna č. 22

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí konkrétní ustanovení o způsobu, jakým mají jatka opatřovat příslušné vepřové kýty identifikační značkou, o jejím grafickém znázornění a rozměrech.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

23. *Změna článku 2*

Změna č. 23

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto identifikační značky jatek nebo ve spojení s ní.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

24. *Změna článku 2*

Změna č. 24

Změna se týká čl. 2 pátého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vypouští pátý odstavec článku 2.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

25. *Změna článku 4*

Změna č. 25

Změna se týká čl. 4 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 a 5.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že se vepřová kýta pocházející z jatek nebo bourárny/porcovny musí ve výrobně šunky začít zpracovávat do 120 hodin po porážce, aniž by došlo ke změně teplotních podmínek stanovených ve specifikaci produktu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

26. *Změna článku 4*

Změna č. 26

Změna se týká čl. 4 šestého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí jateční opracování i po druhém solení a před koncem fáze zrání.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

27. *Změna článku 5*

Změna č. 27

Změna se týká článku 5 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou týkající se hodnot teploty v prostorech určených pro zrání se stanoví zvýšení maximální teploty z 20 °C na 22 °C.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

28. *Změna článku 5*

Změna č. 28

Změna se týká článku 5 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou týkající se relativních hodnot vlhkosti v prostorech určených pro zrání se nově vymezuje rozmezí relativní vlhkosti z „65–80 %“ na „40–70 %“.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

29. *Změna článku 5*

Změna č. 29

Změna se týká článku 5 specifikace produktu a bodů 3.2 a 5.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se prodlužuje minimální doba zrání šunky Prosciutto di Carpegna z „13 měsíců“ na „14 měsíců“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

30. *Změna článku 7*

Změna č. 30

Změna se týká článku 7 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vypouští článek 7.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

31. *Změna článku 8*

Změna č. 31

Změna se týká článku 8 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se mění číslování článku 8 na článek 7.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

32. *Změna článku 8*

Změna č. 32

Změna se týká čl. 8 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a bodů 3.2 a 3.5 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se prodlužuje minimální doba zrání u šunky určené k zabalení, ať už nakrájené na plátky, vakuově balené nebo v ochranné atmosféře, z „nejméně 14 měsíců“ na „nejméně 15 měsíců“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

33. *Nový článek 8*

Změna č. 33

Změna zavádí článek 8 specifikace produktu a doplňuje bod 5 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví vložení zvláštního článku – článku 8 „Souvislost s životním prostředím“ – v souladu s ustanoveními jednotného dokumentu zveřejněného v *Úředním věstníku Evropské unie* 2009/C 189 ze dne 12. 8. 2009.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

34. *Nový článek 9*

Změna č. 34

Změna zavádí článek 9 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí článek 9 „Důkaz o původu“, který upřesňuje nutnost sledovat a podřídit kontrole kontrolního subjektu všechny subjekty zapojené do výrobního řetězce CHOP.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 02 – MASO A JEDLÉ DROBY

0210 – Maso a jedlé droby, solené, ve slaném nálevu, sušené nebo uzené; jedlé moučky a prášky z masa nebo drobů

0210 11 – Kýty, plece a kusy z nich, nevykostěné

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Šunka „Prosciutto di Carpegna“ je tepelně neopracovaná, uzrálá šunka získaná zpracováním vepřových kýt z prasat těžké hmotnostní kategorie, které v rámci vymezené zeměpisné oblasti trvá po dobu nejméně čtrnáct měsíců.

Na konci zpracování má šunka „Prosciutto di Carpegna“ zaoblený, nikoli kulovitý, spíše plochý tvar, dostatečnou vrstvu tuku v části naproti kyčelnímu kloubu a hmotnost ne nižší než 8 kg.

Na řezu je převážně lososově růžové barvy s přiměřeným množstvím pevného tuku bílé a bílo-narůžovělé barvy. Má lahodnou a pronikavou vůni uzrálého masa a jemnou a libou chuť, konzistence masa je měkká a pružná.

Šunka má tyto fyzikálně-chemické vlastnosti: obsah vody v rozpětí 57 až 63 %, poměr sůl/obsah vody (podíl poměru mezi procentuálním zastoupením chloridu sodného a vody) mezi 7,8 a 11,2, poměr obsah vody/obsah bílkovin (podíl poměru mezi procentuálním zastoupením vody a celkového obsahu bílkovin) v rozpětí 1,9 až 2,5 a index proteolýzy (procentní složení dusíkatých frakcí rozpustných v kyselině trichloroctové (TCA) – vztaženo k celkovému obsahu dusíku) ne nižší než 24 a ne vyšší než 31.

Šunka „Prosciutto di Carpegna" může být uvedena ke spotřebě vcelku, vykostěná – a to jako pressato (lisovaná) či jako all'addobbo, po předchozím úplném odstranění stucco (filmu) aplikovaného během zrání a přebytečných vnějších vrstev tuku – naporcovaná po předchozím nakrájení a vakuovém zabalení či zabalení v ochranné atmosféře. Krájet a balit se smí pouze šunka „Prosciutto di Carpegna", která zrála nejméně **patnáct měsíců**.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo pro prasata musí pocházet ze zeměpisné oblasti, ve které jsou chována. V některých letech však nemusí být z klimatických nebo obchodních důvodů technicky možné získat 100 % krmných surovin lokálně. V takovém případě musí být souvislost s místní oblastí zaručena tím, že alespoň 50 % ročního příjmu sušiny prasat pochází ze zeměpisné oblasti, ve které jsou chována.

Požadavky spojené se specifičností použitého genotypu a s užitím surovin získaných z jatečně upravených těl prasat těžké hmotnostní kategorie potřebných k přípravě šunky „Prosciutto di Carpegna" zahrnují způsob chovu a krmení zvířat odpovídající dlouhé italské tradici, z níž se zrodila praxe zaměřená na cíl mírných přírůstků rozložených v čase, která však má na zřeteli i vysokou hmotnost. Tyto náležitosti jsou výsledkem koordinace cílů genetického výběru, minimálního stáří a průměrné hmotnosti jatečných zvířat s příslušným režimem krmení.

V této souvislosti se podle požadavků specifikace povolená krmiva, jejich množství a způsob podávání liší na základě fáze chovu, stáří a hmotnosti zvířat.

Krmivo selat ve fázi odstavu musí obsahovat suroviny povolené právními předpisy EU o krmení hospodářských zvířat. Strava může být doplněna o vitamíny, minerální látky a aminokyseliny a je možné použít doplňkové látky v souladu s platnými právními předpisy.

Ve fázi růstu jsou povoleny tyto suroviny: kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed), kukuřice, čirok, ječmen, pšenice, tritikále, kukuřičná siláž, kukuřičný šrot z celých klasů, kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic, méně významné obiloviny, otruby a jiné vedlejší produkty ze zpracování pšenice, lněné expelery, lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný, dehydratované cukrovarské řízky, ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu, syrovátka, podmáslí, sušená zrna a výpalky z destilace, horkovzdušně sušená vojtěška, melasa, produkty získané při extrakci sójových bobů, produkty získané při extrakci slunečnicových semen, produkty získané při extrakci řepkových semen, extrahovaná moučka z kukuřičných klíčků, hrách, jiná semena luštěnin, kvasnice, tuky s bodem tání vyšším než 36 °C, rybí moučka, pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery.

Krmení ve fázi růstu musí rovněž zohledňovat následující specifikace: použití minerálních látek, přidávání vitaminů a používání přídatných látek je povoleno v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie; obsah sušiny sestávající z obilovin nesmí být nižší než 45 % celkového množství sušiny.

Během fáze výkrmu musí být dodrženy všechny specifikace stanovené pro fázi růstu, s následujícími výjimkami: obsah sušiny sestávající z obilovin nesmí být nižší než 55 % celkového množství sušiny. jsou vyloučeny suroviny z pražených celých sójových bobů a/nebo sójových expelerů a rybí moučka.

Možnými způsoby krmení prasat krmivy na bázi obilovin jsou jak tekuté krmení (pomyje nebo šlichta) – včetně tradičního podávání krmiva se syrovátkou a/nebo podmáslím – tak suché krmení. Pro získání kvalitního podkožního tuku je povolen maximální obsah kyseliny linolové ve výši 2 % a tuku ve výši 5 % sušiny krmné dávky. Syrovátka a podmáslí, které jsou vedlejšími produkty zpracování sýřeniny a másla, nesmí v součtu překročit 15 litrů na zvíře za den. Celkový obsah dusíku v kombinaci se zbytkem melasy musí být nižší než 2 %. V průběhu času byla oficiálním systémem kontroly vymezena opatření na provedení ustanovení specifikace.

Pro zpracování šunky „Prosciutto di Carpegna“ se používají výlučně čerstvé kýty získané z prasat narozených, chovaných, poražených a bouraných na území regionů Lombardie, Emilia-Romagna a Marky s potomstvem:

a) kanců tradičních plemen Large White Italiana, Landrace Italiana a Duroc Italiana, geneticky vylepšených podle italské plemenné knihy, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených, a prasnic tradičních plemen Large White Italiana a Landrace Italiana, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených;

b) kanců tradičních plemen uvedených v písmenu a) a křížených prasnic nebo prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace a Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

c) kanců a prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace e Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

d) kanců ostatních genetických typů uvedených v písmenu c) a prasnic tradičních plemen uvedených v písmenu a).

Čerstvé vepřové kýty použité k výrobě produktu nesmí pocházet z:

— kanců nebo prasnic;

— prasat nesoucích nepříznivé znaky, zejména náchylnost ke stresu (stresový syndrom prasat, neboli PSS – Porcine Stress Syndrome).

Charakteristiky prasat těžké hmotnostní kategorie šlechtěných dle italské plemenné knihy rovněž odpovídají požadavkům vymezeným v právních předpisech EU o obchodní klasifikaci jatečně upravených těl prasat; v rámci týchž kritérií klasifikace jsou ostatně povoleny pouze kýty získané z jatečně upravených těl klasifikovaných ve třídách „U“, „R“, „O“.

Dospělá prasata využitelná pro získání suroviny k produkci šunky „Prosciutto di Carpegna“ se posílají na porážku ve stáří nejméně deset měsíců. Lze použít jatečně upravená těla o hmotnosti v rozmezí od 110,1 kilogramu do 168,0 kilogramu, s odpovídajícím důkazem o jejich původu a zdroji; proto se pro účely produkce získávají a používají opracované kýty (s krátkým řezem) o jednotkové hmotnosti nejméně 12 kg a o odpovídající tloušťce podkožního tuku.

Není přípustné zpracovávat kýty prasat, od jejichž porážky uběhlo více než 120 hodin.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Zpracování a zrání šunky s CHOP „Prosciutto di Carpegna“ musí probíhat na censovém a správním území obce Carpegna ve správní oblasti Pesaro-Urbino v regionu Marky.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Šunka „Prosciutto di Carpegna“ se uvádí ke spotřebě s příslušným vypáleným označením nesoucím text „Prosciutto di Carpegna“.

Nápis chráněného označení původu „Prosciutto di Carpegna“ musí být vytvořen jasným a nesmazatelným písmem, které lze jasně odlišit od jakéhokoli jiného nápisu nacházejícího se na etiketě, a ihned za ním musí následovat zmínka „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu).

Tyto údaje se vážou na logo označení. Je zakázáno uvádět jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Příprava šunky „Prosciutto di Carpegna“ musí probíhat v oblasti, která je k tomu tradičně vhodná a je vymezena stávajícími hranicemi censové a správní obce Carpegna ve správní oblasti Pesaro-Urbino v kraji Marky, a to za použití surovin získaných z prasat narozených, chovaných, poražených a bouraných na území regionů Marky, Emilia-Romagna a Lombardie. Platí podmínky stanovené v čl. 46 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Oblast produkce šunky „Prosciutto di Carpegna“ se nachází v regionu Marky na území správní oblasti Pesaro-Urbino, přičemž obec Carpegna má následující kartografické souřadnice a zeměpisné údaje:

— souřadnice; 43°47'N 12°20'E

— rozloha: 28,3 kilometrů čtverečních

— nadmořská výška: 748 metrů

— maximální výška: 1 415 metrů

— výškový rozdíl: 1 015 metrů

— počet obyvatel (k 21.12.2007): 1 657

Území Carpegna se nachází na severní hranici střední části poloostrova v oblasti přírodního parku Parco naturale del Sasso Simone e Simoncello, na jižním svahu pohoří zhruba padesát kilometrů od Jaderského moře, nedaleko bonifikační oblasti San Marino. Území je vnořeno do zeleně bučin, které charakterizují místní květenu, a jeho umístění vzhledem k prvním vyvýšeninám Apenin zajišťuje ochranu před studenými větry (severní vítr a bóra) a určuje trvalé znaky místního mikroklimatu, pro něž je charakteristická relativní blízkost moře, nadmořská výška, mírné provzdušnění nebo absence stojatých vod v geomorfologicky odvodněných oblastech. Jedná se tudíž o obzvlášť vyvážené prostředí, pro nějž jsou typická mírná a suchá léta, která již dávno dala vzniknout oceňovaným klimatickým lázním.

5.2 *Specifičnost produktu*

Vedle požadavků na shodu surovin, procesu zpracování a na konečnou kvalifikaci uzrálého produktu je třeba zmínit i následující specifické vlastnosti:

— použití kýt získaných z prasat starých nejméně deset měsíců, z čehož vyplývá použití vyzrálého masa vhodnějšího k dlouhodobému zrání,

— použití manuálních technik naklepávání, úpravy a aplikace filmu u šunek připravených k fázi zrání,

— zákaz přidávání chemických látek jakéhokoli typu v jakékoli fázi přípravy (mimo použití chloridu sodného pro solení na začátku zpracování),

— použití pouze mořského chloridu sodného (mořské soli) mletého za sucha pro účely solení čerstvých kýt,

— použití čerstvých chlazených, nezmrazených kýt velikosti odpovídající minimálnímu stáří prasete,

— zahájení zpracování vepřových kýt ve výrobně šunky nejpozději 120 hodin po porážce.

— doba trvání celého procesu, která stanoví uzrání ne dříve, než uplyne čtrnáct měsíců od začátku zpracování,

— snížený obsah soli v produktu – potvrzená předepsanými zprávami o kontrole chemických parametrů, které se testují na konci zrání – tato vlastnost šunku jedinečným a specifickým způsobem odlišuje od jiných obdobných produktů připravovaných ve střední Itálii.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu*

Geografické a environmentální náležitosti bonifikační oblasti Carpegna, ležící v srdci Montefeltro a jejího přírodního parku, vymezují neopakovatelný soubor mikroklimatických faktorů příznivých ke zrání různých druhů masa, které člověk poznal a využívá již od dávných dob. V této souvislosti je třeba si uvědomit, že místní spojení mezi zpracováním vepřového masa a vhodností území je doloženo již od renesance, kdy se po postoupení salin v Cervii ze strany Malatesta Novello, pána z Ceseny, Benátské republice v roce 1468 konkrétně odkazuje na udržování práva svobodně používat sůl v hrabství Carpegna. Příjemné, ale trvalé provzdušnění, které oblasti Carpegna přináší vánky od Jaderského moře – zadržované sice nadmořskou výškou, ale až za ochrannou bariérou prvních apeninských výběžků – vytváří základ zvláštní středomořsko-horské mikroflóry bonifikační oblasti, již tvoří směs buků, habrů a cesmín spolu s chrpami, liliemi, sasankami a početnými druhy orchidejí, které se v parku po staletí zachovaly a udržely.

Tyto faktory měly vliv rovněž na regulaci enzymatické aktivity v masových tkáních, která působí navzdory nízkému obsahu soli, a to prostřednictvím procesu zrání podporovaného dlouhodobou expozicí místním přírodním podmínkám (zrání), což má přímý vliv na konzistenci a organoleptické vlastnosti šunky.

Požadavky na použití suroviny vhodné pro dlouhodobé přirozené zrání bez nadbytečného používání soli či aromatizujících látek si v průběhu času v Itálii vyžádaly stálé udržování tradice chovu prasete těžké hmotnostní kategorie která se během staletí postupně rozšířila z původní oblasti chovu ve střední Itálii až do Pádské nížiny, přičemž toto rozšiřování se v poslední době v důsledku velkých epidemií slintavky a kulhavky zastavilo.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.5055cd245461de8c8e5a/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download