C/2025/2736

12.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2736)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Carpegna”

PDO-IT-1496-AM01 – 17.2.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Prosciutto di Carpegna”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ poljoprivredni proizvodi

☐ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOI „Prosciutto di Carpegna”:

— ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ili upotrebe tog naziva,

— ne mogu dovesti do poništavanja poveznice na koju se upućuje u članku 5. stavku 1. točki (b) za zaštićene oznake izvornosti ili poveznice na koju se upućuje u članku 5. stavku 2. točki (b) za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ili

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena članka 2.*

1. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točke 3.3. i 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se svinjski trupovi moraju i rezati u regijama Lombardija, Emilia-Romagna i Marke.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena članka 2.*

2. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeće poseban odlomak o „genetskim obilježjima". Uključivanjem dopuštenih genetskih kombinacija pojašnjava se genetsko podrijetlo sirovine u odnosu na genetski tip životinja (i mužjaka i ženki) za rasplod. Izmjena omogućuje evaluaciju pasmina i genetskih tipova obiju rasplodnih životinja. Stoga je, kad je riječ o pasminama, zamijenjeno upućivanje u tekstu na proizvode sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i Prosciutto di San Daniele.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena članka 2.*

3. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje i dopuštenim i nedopuštenim kombinacijama.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena članka 2.*

4. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće upućivanje na popis genetskih tipova koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena članka 2.*

5. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se sprečava upotreba butova divljih svinja i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama (sindrom stresa kod svinja ili PSS).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena članka 2.*

6. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaje poseban odlomak s odredbama o „uzgoju i hranidbi”. Time je zamijenjeno upućivanje u tekstu na specifikaciju proizvoda sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i Prosciutto di San Daniele.

Dodane su tradicionalne kronološke faze uzgoja svinja: sisanje, odbijanje, rast i završna faza.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena članka 2.*

7. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi sisanja prasadi, čije je trajanje (do 28 dana) u skladu s odredbama iz odjeljka C poglavlja II. Priloga I. Direktivi Vijeća 2008/120/EZ. Umetnuti su i navodi o prasadi koju doje krmače ili kojoj se mlijeko daje na umjetan način, o davanju dopuštenih sirovina, dodavanju minerala, vitamina i aminokiselina te upotrebi aditiva.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Izmjena članka 2.*

8. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuju metode i vrijeme stavljanja tintne tetovirne oznake podrijetla na oba buta svake svinje te s time povezani modeli, kao i sama tetovirna oznaka te modeli pločica za njihovo stavljanje.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Izmjena članka 2.*

9. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće referentna tablica koja prikazuje koje se slovo, koje se unosi u tetovirnu oznaku podrijetla, upotrebljava za pojedini mjesec prasenja praseta.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Izmjena članka 2.*

10. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaje mogućnost da se identifikacijski uređaji upotrebljavaju umjesto tetovirne oznake podrijetla koju stavlja uzgajivač ili u kombinaciji s njome.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Izmjena članka 2.*

11. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće pravilo za utvrđivanje dobi svinja u mjesecima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

12. *Izmjena članka 2.*

12. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvode odredbe o fazi odbijanja svinja. Uvode se pravila o trajanju te faze, maksimalnoj masi prasadi i hranidbi. Uvode se navodi o „suhoj hrani za životinje”, dodavanju vitamina, minerala i aminokiselina te upotrebi aditiva. Razdoblje odbijanja produljuje se s 80 dana na tri mjeseca, a maksimalna masa prasadi utvrđuje se na 40 kg.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

13. *Izmjena članka 2.*

13. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvode odredbe o fazi rasta kojima se trajanje utvrđuje na najviše pet mjeseci, a masa koja se može postići na kraju te faze povećava s 80 kg na 85 kg.

Utvrđuju se dopuštena odstupanja za pojedinačne sirovine u skladu s člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009, pri čemu se briše navedeni postotak od 10 %. Izričito se uzgajivačima daje mogućnost da životinje hrane suhom hranom.

Umeće se tablica dopuštenih sirovina koja će se upotrebljavati i za sljedeću, završnu fazu. Uzimajući u obzir nomenklaturu iz pravila Europske unije utvrđenih Uredbom (EU) br. 68/2013, kako je ažurirana Uredbom (EU) 2017/1017, izmjenjuju se sljedeći nazivi sirovina:

— talijanski naziv za „kukuruz” više nije *mais*, već *granturco*,

— „krupica” se sad navodi kao „brašno”,

— „dehidrirano brašno od lucerne” sad se navodi kao „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)”,

— talijanski naziv za „pogaču od sjemenki lana” više nije *expeller di lino*, već *panello di lino*, i dodani su mu sljedeći nazivi: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „komina od jabuke i kruške, kožice grožđa ili rajčice kao nositelji dodataka prehrani” sad se navode kao „voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa”,

— „pivski kvasac i/ili torula kvasac” sad se navode kao „kvasci”,

— „ostaci ekstrakcije kukuruznih klica” (na talijanskom *mais*) sad se navodi kao „brašno od kukuruznih klica” (na talijanskom *granturco*),

— „destilacijski trop” sad se navodi kao „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”.

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”

— „lizati bjelančevina”

— „dehidrirani krumpir”

— „kasava”

— „prešana i silirana pulpa repe”

— „sezamovo brašno”

— „kokosovo brašno”

— „mesno brašno, samo ako je dobre kvalitete i dopušteno propisima Zajednice”.

Iz kategorije „manje žitarice” izbrisana je riječ „zob”.

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

— „mlaćenica” samo za fazu rasta (mijenja se na do 250 g suhe tvari po grlu dnevno), ne dovodeći u pitanje činjenicu da „sirutka” i „mlaćenica” zajedno ne smiju prijeći 15 litara po grlu dnevno,

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (s do 5 % na do 10 %),

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa repe” (s do 4 % na do 10 %),

— „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)” (s do 2 % na do 4 %).

Dodaju se sljedeće sirovine:

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzna silaža”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

— „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, i u završnoj fazi,

— „krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „lipidi s talištem iznad 36 °C”, i u završnoj fazi,

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

— „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje”, samo u fazi rasta.

Sirovina „grašak i/ili zrnje drugih mahunarki” podijeljena je na dva unosa: „grašak” i „zrnje drugih mahunarki”, a količine su povećane („grašak” do 25 % i „zrnje drugih mahunarki” do 10 %).

Za „brašno od zrna i/ili klipova” navedeno je da se odnosi na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza”.

„Ostaci ekstrakcije soje” sad se navodi kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje”, a njihov postotak u fazi rasta i završnoj fazi ujednačen je na do 20 %.

„Suncokretovo brašno” sad se navodi kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta”, a njihov postotak utvrđen je na do 10 %.

U napomeni br. 4 uz tablicu utvrđuje se maksimalni udio sirove masti koji ne prelazi 2,5 % suhe tvari za proizvode dobivene ekstrakcijom zrna soje, sjemenki suncokreta i uljane repice.

Dodaje se mogućnost upotrebe minerala, vitamina i aditiva.

U napomeni br. 2 pojašnjava se definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka”.

Uz maksimalni udio linolne kiseline od 2 %, izmjenom se unosi i maksimalni udio masti od 5 % suhe tvari u prehrani.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

14. *Izmjena članka 2.*

14. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi zahtjev da minimalno 50 % suhe tvari u hrani za svinje na godišnjoj osnovi mora potjecati sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

15. *Izmjena članka 2.*

15. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se u pravilima za hranidbu svinja u završnoj fazi upućuje na tablicu dopuštenih sirovina navedenu u dijelu o fazi rasta, uz određene specifikacije koje se odnose na završnu fazu.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

16. *Izmjena članka 2.*

16. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi odlomak „Klanje i rezanje svinja” i izmjenjuje se formulacija odredbe o minimalnoj starosti svinja za klanje bez mijenjanja same odredbe, koja se povezuje s provjerom pomoću tetovirne oznake podrijetla i/ili identifikacijskog uređaja koji zamjenjuje tu oznaku ili se postavlja u kombinaciji s njom, kako je opisano u dijelu o hranidbi i uzgoju svinja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

17. *Izmjena članka 2.*

17. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi kriterij za izračun starosti svinja za potrebe klanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

18. *Izmjena članka 2.*

18. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se parametar žive mase svinja od 160 kg +/– 10 % zamjenjuje masom pojedinačnog trupa od 110,1 kg do 168,0 kg.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

19. *Izmjena članka 2.*

19. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se u tekstu utvrđuju razredi u skladu s Uredbom (EU) br. 1308/2013 kojima mogu pripadati prihvatljivi trupovi kategorije H (Heavy), u skladu s onim što je utvrđeno u jedinstvenom dokumentu i specifikacijama proizvoda na koje se specifikacija proizvoda odnosi. Zamjenjuje se upućivanje na zakonodavstvo Europske unije.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

20. *Izmjena članka 2.*

20. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se podaci o masi i klasifikaciji trupova moraju utvrditi u trenutku klanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

21. *Izmjena članka 2.*

21. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se postupci rezanja mogu obavljati i u rasjekavaonicama izvan klaonice u kojoj su životinje zaklane.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

22. *Izmjena članka 2.*

22. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvode posebne odredbe o grafičkom prikazu i dimenzijama identifikacijskog žiga te načinu na koji ga se u klaonici stavlja na prikladne butove.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

23. *Izmjena članka 2.*

23. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaje mogućnost da se identifikacijski uređaji upotrebljavaju umjesto identifikacijskog žiga klaonice ili u kombinaciji s njime.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

24. *Izmjena članka 2.*

24. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. peti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se iz članka 2. briše peti stavak.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

25. *Izmjena članka 4.*

25. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 4. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda i točke 3.3. i 5.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da prerada butova primljenih iz klaonice ili rasjekavaonice mora početi u pogonu za sušenje u roku od 120 sati od klanja, dok temperaturni uvjeti utvrđeni u specifikaciji proizvoda ostaju nepromijenjeni.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

26. *Izmjena članka 4.*

26. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 4. šesti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaje uklanjanje kože i potkožnog masnog tkiva i nakon drugog soljenja, a prije završetka faze zrenja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

27. *Izmjena članka 5.*

27. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom dijela o temperaturama u prostorijama za zrenje najviša temperatura povisuje se s 20 °C na 22 °C.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

28. *Izmjena članka 5.*

28. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom dijela o razinama relativne vlažnosti u prostorijama za zrenje mijenja se raspon relativne vlažnosti iz „od 65 do 80 %” u „od 40 do 70 %”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

29. *Izmjena članka 5.*

29. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda i točke 3.2. i 5.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se produljuje minimalno razdoblje zrenja za proizvod „Prosciutto di Carpegna” iz „13 mjeseci” u „14 mjeseci”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

30. *Izmjena članka 7.*

30. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se briše članak 7.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

31. *Izmjena članka 8.*

31. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se mijenja broj članka 8. u članak 7.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

32. *Izmjena članka 8.*

32. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 8. četvrti stavak specifikacije proizvoda i točke 3.2. i 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se povećava minimalno razdoblje zrenja za šunke koje će se pakirati u vakumiranoj ambalaži ili ambalaži s modificiranom atmosferom, uključujući narezane šunke, iz „najmanje 14 mjeseci” u „najmanje 15 mjeseci”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

33. *Novi članak 8.*

33. izmjena

Izmjenom se u specifikaciju proizvoda umeće novi članak 8., u kojem je preuzeta točka 5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeće poseban članak – članak 8. „Povezanost s okruženjem” – koji je u skladu s informacijama koje su već navedene u jedinstvenom dokumentu objavljenom u *Službenom listu Europske unije*, 2009/C 189, 12.8.2009.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

34. *Novi članak 9.*

34. izmjena

Izmjenom se u specifikaciju proizvoda umeće novi članak 9. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaje članak 9. „Dokaz o podrijetlu”, u kojem se utvrđuje da se moraju pratiti svi dionici u lancu proizvodnje ZOI-ja i da moraju podlijegati kontrolama nadzornog tijela.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

1. **Naziv (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Prosciutto di Carpegna”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

0210 – Meso i jestivi mesni klaonički proizvodi, soljeni, u salamuri, sušeni ili dimljeni; jestivo brašno i krupica od mesa ili od klaoničkih nusproizvoda

0210 11 – Šunke, plećke i komadi od njih, s kostima

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Prosciutto di Carpegna” je zrela sirova šunka proizvedena od stražnjih butova teških svinja koji se najmanje 14 mjeseci prerađuju na razgraničenom zemljopisnom području.

Po završetku prerade „Prosciutto di Carpegna” okruglog je oblika i više je plosnat nego okrugao, ima odgovarajući sloj masnog tkiva na dijelu nasuprot bedru i teži najmanje 8 kg.

Kad se nareže ružičaste je boje lososa i ima odgovarajuću količinu čvrstog masnog tkiva bijele i bijelo-ružičaste boje. Ugodne je i snažne arome zrelog mesa, nježna i mirisna okusa te meke i gipke konzistencije mesa.

Njegova su kemijska i fizikalno-kemijska svojstva sljedeća: postotak udjela vode od 57 % do 63 %; omjer soli i vode (omjer postotka soli i udjela vode) od 7,8 do 11,2; omjer vode i bjelančevina (omjer postotka vode i ukupnog udjela bjelančevina) od 1,9 do 2,5 i indeks proteolize (postotak dušikovih spojeva topljivih u triklorooctenoj kiselini (TCA) u odnosu na ukupni udio dušika) od 24 do 31.

„Prosciutto di Carpegna” može se staviti na tržište čitav, bez kosti – prešan (tal. *pressato*) ili očišćen (tal. *all'addobbo*) nakon što se skine sav zaštitni sloj nanesen tijekom zrenja i suvišni vanjski sloj masnog tkiva – ili narezan i pakiran u vakumiranoj ambalaži ili ambalaži s modificiranom atmosferom. Šunka „Prosciutto di Carpegna” smije se rezati i pakirati nakon minimalno **15 mjeseci** zrenja.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Hrana za svinje mora potjecati sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju. Međutim, zbog klimatskih ili trgovinskih razloga nekih godina može biti tehnički neizvedivo svu hranu za svinje dobaviti s lokalnog područja. U takvim slučajevima, kako bi se zajamčila povezanost sa zemljopisnim područjem, najmanje 50 % suhe tvari hrane za svinje godišnje mora potjecati sa zemljopisnog područja njihova uzgoja.

Zahtjevi za poseban genetski tip i krajnju upotrebu sirovine dobivene od trupova teških svinja od koje se proizvodi „Prosciutto di Carpegna” obuhvaćaju metode uzgoja i hranidbe životinja temeljene na drevnoj talijanskoj tradiciji, iz koje proizlaze prakse koje omogućuju umjeren rast tijekom duljeg vremenskog razdoblja i visoku jediničnu masu koji se postižu kombiniranjem ciljeva genetske selekcije, minimalne dobi i prosječne mase svinja pri klanju s odgovarajućim režimom hranidbe.

U tom se kontekstu, u skladu s uvjetima iz specifikacije proizvoda, dopuštena hrana za životinje, njezine količine i načini davanja razlikuju po fazama uzgoja, ovisno o starosti i masi životinja.

U fazi odbijanja prehrana se sastoji od sirovina dopuštenih zakonodavstvom EU-a o hranidbi stoke. Prehrana svinja može se dopuniti vitaminima, mineralima i aminokiselinama, a aditivi se mogu koristiti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Sljedeće sirovine dopuštene su u fazi rasta: kukuruzno glutensko brašno i/ili hrana na bazi kukuruznog glutena, kukuruz, sirak, ječam, pšenica, pšenoraž, kukuruzna silaža, kukuruzno brašno od cijelog klipa, brašno od zrna i/ili klipova kukuruza, manje žitarice, pšenične posije i drugi nusproizvodi prerade pšenice, pogača od sjemenki lana, krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana, dehidrirana pulpa repe, voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa, sirutka, mlaćenica, osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci, lucerna (osušena na visokoj temperaturi), melasa, proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje, proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta, proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice, brašno od kukuruznih klica, grašak, zrnje drugih mahunarki, kvasci, lipidi s talištem iznad 36 °C, riblje brašno te pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje.

Kod hranidbe u fazi rasta moraju se uzeti u obzir i sljedeće specifikacije: prehrana se može nadopuniti vitaminima i mineralima i mogu se upotrebljavati aditivi u skladu s važećim zakonodavstvom Europske unije; udio suhe tvari od žitarica ne smije biti manji od 45 % ukupne količine.

U završnoj fazi moraju se poštovati sve specifikacije utvrđene za fazu rasta, uz sljedeće iznimke: udio suhe tvari od žitarica ne smije biti manji od 55 % ukupne količine; isključuju se sirovine „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” i „riblje brašno”.

Hrana na bazi žitarica može se davati u tekućem obliku (napoj ili kaša, uz tradicionalno dodavanje sirutke i/ili mlaćenice) ili suhom obliku. Kako bi se postigla kvalitetna prekrivenost masnim tkivom, suha tvar u hrani ne smije sadržavati više od 2 % linolne kiseline i 5 % masti. Sirutka i mlaćenica, nusproizvodi prerade gruša i maslaca, zajedno ne smiju premašiti 15 litara dnevno po svinji. Ukupni sadržaj dušika u kombinaciji s ostatkom melase mora biti manji od 2 %. Mjere za provedbu specifikacije proizvoda utvrđene su u sustavu službenih kontrola.

„Prosciutto di Carpegna” proizvodi se isključivo od svježih stražnjih butova dobivenih od svinja oprasenih, uzgojenih, zaklanih i razrezanih u regijama Lombardija, Emilia-Romagna i Marke koje su potomci:

(a) nerasta tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina talijanska velika bijela, talijanski landras i talijanski durok poboljšan u skladu s talijanskom genealoškom knjigom te krmača tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina talijanska velika bijela i talijanski landras;

(b) nerasta tradicionalnih pasmina iz točke (a) i križanih krmača ili krmača ostalih genetskih vrsta pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina velika bijela, landras ili durok za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(c) nerasta i krmača ostalih genetskih vrsta pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina velika bijela, landras ili durok za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(d) nerasta ostalih genetskih vrsta iz točke (c) i krmača tradicionalnih pasmina iz točke (a).

Svježi stražnji svinjski butovi za proizvodnju proizvoda ne smiju potjecati od:

— nerasta i krmača,

— svinja s nepoželjnim osobinama, posebno onih osjetljivih na stres (sindrom stresa kod svinja ili PSS).

Značajke teških svinja izabrane prema talijanskoj genealoškoj knjizi usklađene su s uvjetima iz važećeg zakonodavstva Europske unije o komercijalnoj kategorizaciji svinjskih trupova. U skladu s tim klasifikacijskim kriterijima dopušteni su samo stražnji butovi dobiveni od trupova kategorija „U”, „R” i „O”.

Odrasle svinje za pripremu sirovine za šunku „Prosciutto di Carpegna” kolju se u dobi od najmanje 10 mjeseci. Smiju se upotrijebiti trupovi mase od 110,1 do 168,0 kg s odgovarajućim dokazom o zemlji i mjestu podrijetla jer se tako mogu dobiti i iskoristiti (kratkim rezom) obrezani stražnji butovi jedinične mase od najmanje 12 kg odgovarajuće prekriveni masnim tkivom.

Stražnji butovi svinja ne smiju se prerađivati ako je od klanja prošlo više od 120 sati.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Šunka sa ZOI-jem „Prosciutto di Carpegna” prerađuje se i dozrijeva na katastarskom i administrativnom području općine Carpegna (pokrajina Pesaro-Urbino, regija Marke).

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Šunka „Prosciutto di Carpegna” stavlja se na tržište otisnuta vrućim žigom s identifikacijskom oznakom na kojoj piše „Prosciutto di Carpegna”.

Natpis „Prosciutto di Carpegna” mora biti napisan jasnim, neizbrisivim slovima i jasno vidljiv u odnosu na sve druge oznake na naljepnici, a neposredno iza njega mora slijediti natpis „Denominazione di Origine Protetta” (zaštićena oznaka izvornosti). Te se oznake navode uz logotip zaštićene oznake izvornosti.

Zabranjeno je dodavati navode koji nisu izričito dopušteni.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Šunka „Prosciutto di Carpegna" mora se prerađivati na tradicionalnom proizvodnom području koje obuhvaća katastarsko i administrativno područje općine Carpegna u pokrajini Pesaro-Urbino, regija Marke, iz sirovina dobivenih od svinja koje su oprasene, uzgojene, zaklane i razrezane na području regija Marke, Emilia-Romagna i Lombardija. Primjenjuju se kriteriji utvrđeni u članku 46. stavku 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Područje proizvodnje proizvoda „Prosciutto di Carpegna" nalazi se u regiji Marke, u pokrajini Pesaro-Urbino, općini Carpegna, koja ima sljedeće kartografske koordinate i zemljopisne značajke:

— koordinate: 43°47'N 12°20'E

— površina: 28,3 km²

— nadmorska visina: 748 metara

— najveća nadmorska visina: 1 415 metara

— raspon nadmorske visine: 1 015 metara

— broj stanovnika (na dan 21.12.2007.): 1 657.

Općina Carpegna smještena je na najsjevernijem rubu središnje Italije, u parku prirode Sasso Simone e Simoncello, na južnoj strani istoimene planine na udaljenosti od oko 50 km od Jadranskog mora, nedaleko od San Marina. Bogata je bukovom šumom, koja je karakteristična za lokalnu floru. Blizina podnožja Apenina pruža zaštitu od hladnih vjetrova tramontane i bure i utječe na stalne značajke lokalne mikroklime koju definiraju relativna blizina mora, nadmorska visina, umjereni vjetrovi i nedostatak voda stajaćica na geomorfološki dreniranom području. Kombinacija tih čimbenika stvorila je posebno dobro uravnoteženo okruženje s blagim i suhim ljetima, koje je zbog toga davno postalo cijenjeno lječilište.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Osim zahtjeva za sukladnost koje moraju zadovoljavati sirovina, prerada i završna evaluacija zrele šunke, valja navesti sljedeće značajke specifične za proizvod:

— upotrebljavaju se stražnji butovi svinja u dobi od minimalno 10 mjeseci, što znači da se upotrebljava zrelo meso koje je prikladnije za dugo zrenje,

— za uklanjanje viška soli, obrezivanje i nanošenje zaštitnog sloja na šunku koja je spremna za fazu zrenja primjenjuju se ručne tehnike,

— zabranjena je upotreba ikakvih kemijskih aditiva u bilo kojoj fazi pripreme (osim natrijeva klorida za soljenje na početku postupka),

— za soljenje svježih stražnjih butova upotrebljava se samo suho mljevena morska sol (natrijev klorid),

— upotrebljavaju se svježi stražnji butovi, koji se hlade, ali ne i zamrzavaju, veličine koja odgovara minimalnoj starosti svinje,

— prerada stražnjih butova u pogonu za sušenje počinje u roku od 120 sati od klanja,

— s obzirom na trajanje cijelog postupka zrenje završava najmanje 14 mjeseci nakon početka prerade,

— ograničen je udio soli u šunki, koji se utvrđuje obveznom analizom kemijskih parametara po završetku zrenja, zbog kojeg je ova šunka izvorni i posebni proizvod koji se razlikuje od drugih sličnih proizvoda proizvedenih u središnjoj Italiji.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda*

Zemljopisne i okolišne značajke općine Carpegna, smještene u središtu povijesne pokrajine Montefeltro i parka prirode koji se u njoj nalazi, stvaraju jedinstvenu kombinaciju mikroklimatskih čimbenika koji pogoduju zrenju mesa, koju su ljudi odavno prepoznali i iskorištavaju je i danas. Povezanost lokalnog područja s preradom svinjskog mesa dokumentirana je još u doba talijanske renesanse, kad je, nakon što je vladar Cesene po imenu Malatesta Novello 1468. prodao solanu Cervia Mletačkoj Republici, izričito zabilježeno da općina Carpegna zadržava pravo na slobodnu upotrebu soli. Područje općine Carpegna izloženo je slabim, ali stalnim vjetrovima koji dolaze kao povjetarci s Jadranskog mora. Ti se vjetrovi zaustavljaju na višim nadmorskim visinama, ali tek nakon što prođu zaštitnu barijeru brežuljaka u podnožju Apenina. Sa sobom nose mirise karakteristične mediteransko-planinske mikroflore tog područja, u kojima se bukva, grab i božikovina stapaju s različkom, šumaricom i brojnim vrstama orhideja koje se u parku prirode čuvaju i njeguju stoljećima.

Ti su čimbenici utjecali i na regulaciju enzimske aktivnosti u tkivu mesa, koja se unatoč niskom udjelu soli odvija na odgovarajući način zahvaljujući procesu zrenja koji pospješuje dugotrajna izloženost prirodnim uvjetima te lokacije (tal. *stagionatura*), što izravno utječe na konzistenciju i organoleptička svojstva šunke.

Zbog potrebe za odgovarajućom sirovinom koja omogućuje dugotrajno prirodno zrenje bez prekomjerne upotrebe soli ili aromatičnih tvari s vremenom se razvila tradicija uzgoja talijanskih teških svinja, koja se postupno širila sa svojeg izvorišta u središnjoj Italiji sve do ravnica u dolini rijeke Po zahvaljujući stoljetnim migracijama životinja koje su se u novije vrijeme ustalile nakon velikih epidemija slinavke i šapa.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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