C/2025/2736

12.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2736)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Prosciutto di Carpegna”

PDO-IT-1496-AM01 – 17.2.2025

1. **Nazwa produktu**

„Prosciutto di Carpegna”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Prosciutto di Carpegna”:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia ani związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych; ani

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 i 3.4 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że rozbiór mięsa wieprzowego musi również odbywać się w regionach: Lombardia, Emilia-Romania i Piemont.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu specjalnego podpunktu dotyczącego „Charakterystyki genetycznej". Pochodzenie genetyczne surowca wyjaśniono w odniesieniu do typu genetycznego zwierząt hodowlanych, zarówno samców, jak i samic, przez uwzględnienie dozwolonych kombinacji genetycznych. Zmiana umożliwia ocenę ras i typów genetycznych obu rodzajów zwierząt hodowlanych. W związku z tym zastąpiono odniesienie w tekście, jeśli chodzi o rasy świń, do ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu tabeli wyjaśniającej wymogi genetyczne dotyczące świń z uwzględnieniem dozwolonych i niedozwolonych kombinacji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu odniesienia do wykazu typów genetycznych zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana ma na celu zapobieżenie wykorzystywaniu udźców knurów i loch oraz świń o cechach niepożądanych (zespół stresu u świń – PSS).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu specjalnego podpunktu zawierającego przepisy dotyczące „chowu i żywienia". W związku z tym zastąpiono odniesienie w tekście do specyfikacji produktu dotyczących ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

Dodano tradycyjne etapy chowu świń w porządku chronologicznym: ssanie, odsadzanie, wzrost i tuczenie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu ssania prosiąt, którego czas trwania wynoszący do 28 dni jest zgodny z przepisami rozdziału II pkt C załącznika I do dyrektywy Rady 2008/120/WE. Wprowadzono odniesienia do karmienia prosiąt przez lochę lub sztucznie mlekiem, podawania dozwolonych surowców oraz uzupełniania diety minerałami, witaminami i aminokwasami, a także stosowania dodatków.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu metod i terminów nanoszenia na obu nogach każdej świni tatuażu, który zawiera informację o pochodzeniu, oraz powiązanych modeli tatuażu i płytek do jego nanoszenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu tabeli odniesienia wskazującej, której litery należy użyć w celu wskazania miesiąca urodzenia prosiąt za pomocą tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości stosowania elementów identyfikacyjnych zamiast umieszczanego przez rolnika tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu lub w połączeniu z nim.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu zasady określania wieku świń w miesiącach.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu odsadzania świń. Wprowadzono przepisy regulujące czas trwania tego etapu, maksymalną wagę prosiąt oraz żywienie. Wprowadzono odniesienie do podawania suchej paszy, uzupełniania diety witaminami, minerałami i aminokwasami oraz stosowania dodatków. Wydłużono okres odsadzania z 80 dni do 3 miesięcy, a maksymalny limit wagi dla prosiąt ustalono na 40 kg.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

13. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu wzrostu i ustaleniu maksymalnego czasu jego trwania na pięć miesięcy oraz zwiększeniu możliwej do osiągnięcia masy z 80 kg do 85 kg po zakończeniu tego etapu.

Doprecyzowano odniesienie do tolerancji dla poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 i usunięto odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %. Wyraźnie dodano możliwość podawania paszy przez rolnika również w formie suchej.

Wstawiono „tabelę dozwolonych surowców", z której należy również korzystać na następnym etapie, tj. na końcowym etapie tuczu. Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem (UE) 2017/1017:

— „kukurydza" nie jest już określana w języku włoskim jako *mais*, lecz jako *granturco*;

— „semolina" jest obecnie nazywana „mączką";

— „odwodniona mączka z lucerny" jest obecnie nazywana „lucerną (suszoną w wysokiej temperaturze)";

— „makuch z siemienia lnianego" nie jest już określany w języku włoskim jako *expeller di lino*, lecz jako *panello di lino*, i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego", „śruta poekstrakcyjna lniana", „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana";

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy" są obecnie nazywane „pulpą owocową i pulpą pomidorową (miazgą pomidorową) jako nośniki dla premiksów";

— „drożdże piwne lub drożdże torula" są obecnie określane jako „drożdże";

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy" (z użyciem słowa *mais* w języku włoskim) jest obecnie nazywana „śrutą poekstrakcyjną z zarodków kukurydzy" (z użyciem słowa *granturco* w języku włoskim);

— „wywar gorzelniany zbożowy" jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą".

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren”;

— „lizaty białkowe”;

— „odwodnione ziemniaki”;

— „maniok”;

— „prasowane i kiszone wysłodki buraczane”;

— „mączka sezamowa”;

— „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”;

— „mączka mięsna tylko dobrej jakości i w przypadkach dopuszczonych w prawie wspólnotowym”.

Wyraz „owies” usunięto z kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka” wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień), z zastrzeżeniem, że „serwatka” i „maślanka” w ujęciu łącznym nie mogą przekraczać 15 litrów na sztukę na dzień;

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany” (z do 5 % na do 10 %);

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %);

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %);

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %);

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %);

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %);

— „odwodnione wysłodki buraczane” (z do 4 % na do 10 %);

— „lucerna, suszona w wysokiej temperaturze” (z do 2 % na do 4 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany”, również na końcowym etapie tuczu;

— „kiszonka z kukurydzy”, również na końcowym etapie tuczu;

— „mączka kukurydziana z całych kolb”;

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, również na końcowym etapie tuczu;

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”;

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C”, również na końcowym etapie tuczu;

— „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku”;

— „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy”, wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych” podzielono na dwa surowce: „groch” oraz „inne nasiona roślin strączkowych”, a ich ilości zwiększono („grochu” do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych” do 10 %).

W odniesieniu do „mączki z ziaren lub kolb” doprecyzowano, że wyrażenie to dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy”.

„Śrutę poekstrakcyjną sojową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi”, a udział procentowy ich wykorzystania zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ujednolicono do poziomu do 20 %.

„Śrutę poekstrakcyjną słonecznikową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Dodano możliwość stosowania minerałów, witamin i dodatków.

W uwadze 2 doprecyzowano definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą”.

Oprócz maksymalnego limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego zmiana przewiduje maksymalny limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

14. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu wymogu, zgodnie z którym co najmniej 50 % suchej masy paszy dla świń rocznie pochodzi z obszaru geograficznego, na którym odbywa się chów świń.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

15. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na końcowym etapie tuczu, która polega na wprowadzeniu odniesienia do „Tabeli dozwolonych surowców” włączanych na etapie wzrostu, z pewnymi specyfikacjami niezbędnymi na końcowym etapie tuczu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

16. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu podpunktu „Ubój i rozbiór świń” i przeredagowaniu przepisu dotyczącego minimalnego wieku ubojowego świń, bez zmiany tego przepisu, przez połączenie go z kontrolą na podstawie tatuażu zawierającego informacje o pochodzeniu lub za pomocą urządzenia do identyfikacji zastępującego tatuaż lub w połączeniu z nim, opisanego w części dotyczącej żywienia i chowu świń.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

17. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu kryterium obliczania wieku świń do celów uboju.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

18. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu parametru żywej wagi świń wynoszącej 160 kg +/- 10 % masą pojedynczej tuszy wynoszącą od 110,1 kg do 168,0 kg.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

19. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na sprecyzowaniu w tekście klas wynikających z rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, do których mogą należeć kwalifikujące się tusze kategorii H (ciężkie), zgodnie z tym, co określono w jednolitym dokumencie i w specyfikacjach produktu, do których odnosi się specyfikacja produktu. Odniesienie do prawodawstwa Unii Europejskiej zostało zastąpione.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

20. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że w momencie uboju należy ustalić dane dotyczące masy i klasyfikacji tusz.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

21. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że czynności rozbioru można przeprowadzać również w zakładach rozbioru innych niż rzeźnia, w której dokonano uboju zwierząt.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

22. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu szczegółowych przepisów dotyczących przedstawienia graficznego i wymiarów znaku identyfikacyjnego oraz jego nanoszenia na odpowiednie udźce przez rzeźnię.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

23. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na umożliwieniu stosowania elementów identyfikacyjnych zamiast znaku identyfikacyjnego rzeźni lub w połączeniu z takim znakiem.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

24. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 24

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit piąty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu akapitu piątego z pkt 2.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

25. *Zmiana w pkt 4*

Zmiana 25

Zmiana dotyczy pkt 4 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 i 5.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że obróbka udźców otrzymanych z rzeźni lub zakładu rozbioru musi rozpocząć się w zakładzie peklowania w ciągu 120 godzin od uboju, bez zmiany warunków temperaturowych określonych w specyfikacji produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

26. *Zmiana w pkt 4*

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit szósty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu czynności obróbki poubojowej również po drugim soleniu i przed końcem etapu dojrzewania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

27. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana wprowadzona w części dotyczącej temperatur w pomieszczeniach, gdzie dojrzewa szynka, polega na zwiększeniu maksymalnej temperatury z 20 °C do 22 °C.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

28. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 28

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana wprowadzona w części dotyczącej poziomów wilgotności względnej w pomieszczeniach, gdzie dojrzewa szynka, polega na zmianie zakresu wilgotności względnej z „65–80 %" na „40–70 %".

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

29. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 29

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz punktu 3.2 i 5.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wydłużeniu minimalnego okresu dojrzewania szynki „Prosciutto di Carpegna" z „13 miesięcy" do „14 miesięcy".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

30. *Zmiana w pkt 7*

Zmiana 30

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu pkt 7.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

31. *Zmiana w pkt 8*

Zmiana 31

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

32. *Zmiana w pkt 8*

Zmiana 32

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit czwarty specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 i 3.5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wydłużeniu minimalnego okresu dojrzewania szynek przeznaczonych do pakowania próżniowego lub pakowania w zmodyfikowanej atmosferze, w tym w plastrach, z „co najmniej 14 miesięcy" do „co najmniej 15 miesięcy".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

33. *Nowy punkt 8*

Zmiana 33

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu specjalnego punktu (pkt 8 „Związek ze środowiskiem"), który jest zgodny z informacjami podanymi już w jednolitym dokumencie opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* 2009/C 189 z 12.8.2009.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

34. *Nowy punkt 9*

Zmiana 34

Zmiana polega na dodaniu nowego pkt 9 do specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu pkt 9 „Dowód pochodzenia", w którym określono potrzebę monitorowania i objęcia wszystkich części łańcucha produkcji ChNP kontrolą sprawowaną przez organ kontrolny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Prosciutto di Carpegna"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0210 – Mięso i podroby jadalne, solone, w solance, suszone lub wędzone; jadalne mąki i mączki, z mięsa lub podrobów

0210 11 – Szynki, łopatki i ich kawałki, z kośćmi

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Prosciutto di Carpegna" to szynka surowa dojrzewająca, otrzymywana poprzez przetwarzanie udźców tuczników ciężkich, których obróbka trwa nie krócej niż 14 miesięcy i odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

Po zakończeniu obróbki szynka „Prosciutto di Carpegna" ma kształt zaokrąglony, ale nie kulisty, lekko spłaszczony, posiada odpowiednią warstwę tłuszczu w części przeciwległej do biodra i wagę nie niższą niż 8 kg.

Wygląd po nacięciu: barwa jest na ogół różowa łososiowa, tłuszcz występujący w odpowiedniej ilości ma barwę białą lub biało-różową. Zapach jest delikatny i intensywny, typowy dla dojrzewającego mięsa; smak jest delikatny i wyraźny, konsystencja mięsa jest miękka i jędrna.

Właściwości chemiczne i chemiczno-fizyczne są następujące: wilgotność wyrażona procentowo zawarta jest w przedziale od 57 do 63 %; stosunek sól/wilgotność (iloraz procentowej zawartości chlorku sodu do procentowej zawartości wilgoci) wynosi od 7,8 do 11,2; stosunek wilgotność/białko (iloraz procentowej zawartości wilgoci do procentowej zawartości białek łącznie) wynosi od 1,9 do 2,5, a wskaźnik proteolizy (zawartość procentowa frakcji azotowych rozpuszczalnych w kwasie trójchlorooctowym – TCA – w odniesieniu do całkowitej zawartości azotu) jest nie niższy niż 24 i nie wyższy niż 31.

Szynka „Prosciutto di Carpegna" może być wprowadzana na rynek w całości, pozbawiona kości – zarówno prasowana, jak i pakowana *all'addobbo* (tj. pakowana próżniowo po uprzednim ręcznym umieszczeniu w siatce celem nadania jej typowego kształtu) – po uprzednim całkowitym usunięciu masy nakładanej w trakcie dojrzewania i zbędnych zewnętrznych warstw tłuszczu lub porcjowana po pokrojeniu w plastry i zapakowaniu próżniowo lub w zmienionej atmosferze. Do przygotowania pakowanych porcji plastrów „Prosciutto di Carpegna" należy używać szynki, która dojrzewała przez co najmniej **15 miesięcy**.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasza dla świń pochodzi z obszaru geograficznego chowu. W niektórych latach może jednak nie być technicznie możliwe, ze względów klimatycznych i handlowych, uzyskanie 100 % paszy dla świń z lokalnych źródeł. W takich przypadkach, aby zagwarantować związek z terytorium, zapewnia się, by co najmniej 50 % suchej masy paszy dla świń rocznie pochodziło z obszaru geograficznego chowu.

Wymagania związane ze specyfiką wykorzystywanego typu genetycznego i z przeznaczeniem surowców uzyskanych z tusz tuczników ciężkich koniecznych do wytworzenia „Prosciutto di Carpegna" obejmują sposób prowadzenia hodowli i żywienia zwierząt, stanowiący część ważnej włoskiej tradycji, która zapoczątkowała metodę ukierunkowaną na umiarkowany i rozłożony w czasie wzrost, choć dążącą do osiągnięcia znacznej wagi docelowej. Wymagania te spełniono poprzez połączenie selekcji genetycznej, minimalnego wieku i średniej wagi sztuk przeznaczonych do uboju, żywionych według odpowiedniej metody.

Zgodnie z tymi warunkami i z zaleceniami specyfikacji dozwolone pasze, ich ilość i sposób podawania różnią się w zależności od etapu hodowli, wieku i wagi zwierząt.

Na etapie odsadzania dieta składa się z surowców dopuszczonych na mocy przepisów UE dotyczących żywienia zwierząt gospodarskich. Dietę świń można uzupełniać witaminami, minerałami i aminokwasami, a dodatki można stosować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Na etapie wzrostu dozwolone są następujące surowce: kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany, kukurydza, sorgo, jęczmień, pszenica, pszenżyto, kiszonka z kukurydzy, mączka kukurydziana z całych kolb, mączka z ziaren kukurydzy lub mączka z kolb kukurydzy, inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu, otręby i inne produkty powstałe w wyniku przetwarzania pszenicy, makuch z siemienia lnianego, makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana, odwodnione wysłodki buraczane, pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki dla premiksów, serwatka, maślanka, suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą, lucerna (suszona w wysokiej temperaturze), melasa, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku, śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy, groch, inne nasiona roślin strączkowych, drożdże, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C, mączka rybna i całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy.

W żywieniu na etapie wzrostu należy również uwzględnić następujące specyfikacje: dietę można uzupełniać witaminami i minerałami oraz można stosować dodatki, zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej; zawartość suchej masy ze zbóż nie może być mniejsza niż 45 % łącznej ilości.

Na końcowym etapie tuczu należy przestrzegać wszystkich specyfikacji określonych dla etapu wzrostu, z następującymi wyjątkami: zawartość suchej masy ze zbóż nie może być mniejsza niż 55 % łącznej ilości; wyłączone są surowce „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy" oraz „mączka rybna".

Zalecane jest, by pasza na bazie zbóż miała formę płynną (papka lub masa ciastowata, zgodnie z tradycyjną metodą mieszana z serwatką lub maślanką) lub suchą. Sucha masa podawanej paszy może zawierać maksymalnie 2 % kwasu linolowego oraz 5 % tłuszczu, co ma zapewnić uzyskanie w produkcie zewnętrznej warstwy tłuszczu dobrej jakości. Zawartość serwatki i maślanki, które stanowią odpowiednio półprodukty z wytwarzania sera i masła, nie może przekraczać łącznie 15 litrów na sztukę dziennie. Jeśli podaje się również wywar melasowy, całkowita zawartość azotu musi być niższa niż 2 %. Środki służące wdrożeniu specyfikacji zostały ustalone przez oficjalny system kontroli.

Do produkcji szynki „Prosciutto di Carpegna” wykorzystuje się wyłącznie świeże udźce zwierząt urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi i rozbiorowi na terenie regionów: Lombardia, Emilia-Romania i Marche, które są potomstwem:

a) knurów tradycyjnych ras Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana, uszlachetnionych według specyfikacji określonej w Libro Genealogico Italiano (włoska księga hodowlana), czystej rasy albo krzyżówek tych ras, oraz loch tradycyjnych ras Large White Italiana i Landrace Italiana, czystej rasy lub krzyżówek tych ras;

b) knurów ras tradycyjnych wymienionych w lit. a) oraz loch będących krzyżówkami lub loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

c) knurów i loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

d) knurów innych typów genetycznych wymienionych w lit. c) oraz loch ras tradycyjnych wymienionych w lit. a).

Świeże udźce świń używane do produkcji tego produktu nie mogą pochodzić od:

— knurów i loch;

— świń o cechach niepożądanych, zwłaszcza wykazujących zespół stresu u świń (PSS).

Cechy charakterystyczne tuczników ciężkich wyselekcjonowanych według włoskiej księgi hodowlanej mają odzwierciedlenie również w wytycznych określonych w obowiązujących przepisach Unii Europejskiej dotyczących klasyfikacji handlowej tusz wieprzowych; zgodnie z tymi kryteriami klasyfikacji dozwolone są jednak wyłącznie udźce uzyskane z tusz zaklasyfikowanych do klas „U”, „R” i „O”.

Dorosłe świnie, które mogą być wykorzystane jako surowiec do produkcji „Prosciutto di Carpegna”, są przekazywane do uboju w wieku nie niższym niż 10 miesięcy. Wykorzystywać można tusze o masie od co najmniej 110,1 kg do maksymalnie 168,0 kg, z odpowiednim dowodem ich pochodzenia i źródła. W ten sposób uzyskuje się udźce trybowane (przez cięcie krótkie) o masie jednostkowej nie niższej niż 12 kg i o odpowiedniej grubości wierzchniej warstwy tłuszczu.

Nie można poddawać obróbce udźców ze świń poddanych ubojowi ponad 120 godzin wcześniej.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Czynności przetwórcze i dojrzewanie ChNP „Prosciutto di Carpegna” muszą odbywać się na obszarze katastralnym i administracyjnym gminy Carpegna w prowincji Pesaro-Urbino w regionie Marche.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

CHNP „Prosciutto di Carpegna” w momencie wprowadzania do obrotu jest odpowiednio oznakowana przy pomocy wypalonego napisu „Prosciutto di Carpegna”.

Napis „Prosciutto di Carpegna” musi być naniesiony czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie, a zaraz po nim należy umieścić wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia). Te oznaczenia występują łącznie z logo nazwy.

Zabrania się dodawania jakiegokolwiek innego nieprzewidzianego określenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wytwarzanie szynki „Prosciutto di Carpegna" musi odbywać się na tradycyjnym obszarze produkcji, który wyznaczają obecne granice katastralne i administracyjne gminy Carpegna w prowincji Pesaro-Urbino w regionie Marche, a do produkcji należy stosować surowce uzyskane ze świń urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi i rozbiorowi na terenie regionów: Marche, Emilia-Romania i Lombardia. Zastosowanie mają przepisy przewidziane w art. 46 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar produkcji szynki „Prosciutto di Carpegna" położony jest w regionie Marche, na terenie prowincji Pesaro-Urbino, w granicach której teren gminy Carpegna wyznaczają następujące współrzędne kartograficzne i dane geograficzne:

— współrzędne: 43°47' N 12°20' E;

— powierzchnia: 28,3 km^2;

— wysokość n.p.m.: 748 metrów;

— wysokość maksymalna: 1 415 metrów;

— różnica poziomów: 1 015 metrów;

— liczba mieszkańców (21.12.2007): 1 657.

Obszar gminy Carpegna położony jest na północnych krańcach środkowej części Półwyspu Apenińskiego, w granicach Rezerwatu Naturalnego Sasso Simone i Simoncello i zajmuje południowy stok tej góry w odległości około 50 kilometrów od Morza Adriatyckiego, niedaleko od San Marino. Dominuje w nim zieleń lasów bukowych, które są typowym elementem miejscowej flory, a jego położenie na przedapenińskich wzniesieniach zapewnia osłonę przed zimnymi wiatrami Tramontana i Bora, powodując wytworzenie się stałych cech lokalnego mikroklimatu, na który wpływ wywierają: stosunkowa bliskość morza, wysokość, umiarkowane wiatry, brak zalegającej wilgotności na obszarach geomorfologicznie drenowanych. Obszar dysponuje więc środowiskiem wyjątkowo zrównoważonym i charakteryzującym się łagodnymi i suchymi latami, dzięki czemu wiele lat temu powstało tu cenione uzdrowisko klimatyczne.

5.2. *Specyfika produktu*

Poza wymaganiami dotyczącymi zgodności surowca, procesu przetwórczego i ostatecznej kwalifikacji produktu po okresie dojrzewania, na podkreślenie zasługują następujące specyficzne cechy produktu:

— użycie udźców uzyskanych ze świń w wieku co najmniej dziesięciu miesięcy, co oznacza użycie mięsa dojrzałego i lepiej nadającego się do poddania długiemu procesowi dojrzewania;

— zastosowanie ręcznej techniki zbijania, szczotkowania i smarowania szynek gotowych do rozpoczęcia fazy dojrzewania;

— zakaz stosowania jakichkolwiek dodatków chemicznych w którejkolwiek fazie przygotowywania (z wyjątkiem chlorku sodu do peklowania na początku obróbki);

— używanie wyłącznie morskiego chlorku sodu (soli morskiej) mielonej na sucho do peklowania świeżych udźców;

— używanie świeżych udźców chłodzonych a nie mrożonych o wielkości odpowiadającej wiekowi świń;

— fakt, że obróbka udźców w zakładzie peklowania rozpoczyna się nie później niż 120 godzin po uboju;

— całkowity czas trwania procesu przetwórczego, przewidującego zakończenie dojrzewania nie wcześniej niż przed upływem 14 miesięcy od rozpoczęcia obróbki;

— ograniczona zawartość soli w szynce – potwierdzona w raportach wymaganych do ustalenia parametrów chemicznych podlegających zatwierdzeniu po zakończeniu dojrzewania – stanowiąca o oryginalności i specyfice produktu i odróżniająca go od innych podobnych produktów wytwarzanych w środkowych Włoszech.

5.3. *Związek przyczynowy między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością i właściwościami produktu*

Warunki geośrodowiskowe obszaru Carpegna, leżącego w sercu regionu Montefeltro i jego rezerwatu naturalnego, stanowią niepowtarzalne połączenie czynników mikroklimatycznych sprzyjających dojrzewaniu mięs i w tym celu są od dawna wykorzystywane przez człowieka. Należy tutaj zauważyć, że miejscowy związek przetwórstwa wieprzowiny z przeznaczeniem terenów jest udokumentowany od czasów Odrodzenia, kiedy to w związku z cesją kopalni soli w Cervii (1468), której władca Ceseny Malatesta Novello dokonał na rzecz Republiki Weneckiej, wyraźnie mówi się o utrzymaniu przez hrabstwo Carpegna prawa do swobodnego korzystania z soli. Łagodna ale stała wentylacja, zapewniająca występowanie nad terenem Carpegni bryz pochodzących znad Adriatyku – przechwytywanych na pewnej wysokości, ale po przejściu bariery ochronnej pierwszych odnóg pasm apenińskich – zapewnia rozsiewanie gatunków specyficznej śródziemnomorsko-górskiej mikroflory, która łączy buki, graby i ostrokrzewy z liliami, bławatkami, zawilcami i licznymi gatunkami orchidei, które od wieków występują na tym terenie.

Czynniki te wpłynęły również na uregulowanie aktywności enzymatycznej tkanek mięsa, która przebiega odpowiednio również w przypadku niedoboru soli, zapewniając właściwe dojrzewanie przez długie wystawienie na działanie naturalnych warunków lokalnych (sezonowanie), które mają bezpośredni wpływ na konsystencję i właściwości organoleptyczne szynki.

Wymagania stosowania surowca nadającego się do długiego naturalnego dojrzewania bez konieczności nadmiernego używania soli i substancji aromatyzujących narzuciły z czasem „naśladowanie" tradycji związanej z hodowlą włoskich tuczników, która stopniowo rozprzestrzeniła się z pierwotnie typowych dla niej obszarów środkowych na Nizinę Padańską na skutek wielowiekowych zmian, które ustabilizowały się w czasach współczesnych po wielkich epidemiach pryszczycy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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