C/2025/2736

12.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2736)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Prosciutto di Carpegna“

PDO-IT-1496-AM01 – 17.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHOP „Prosciutto di Carpegna“:

— nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu;

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni spojenie uvedené v článku 5 ods. 1 písm. b) vzťahujúce sa na chránené označenia pôvodu alebo spojenie uvedené v článku 5 ods. 2 písm. b) vzťahujúce sa na chránené zemepisné označenia alebo

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena článku 2*

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 a 3.4. jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa spresňuje, že ošípané sa musia rozrábať aj v regiónoch Lombardsko, Emilia-Romagna a Marche.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článku 2*

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá osobitný oddiel o „genetických vlastnostiach“. Zahrnutím povolených genetických kombinácií sa objasnil genetický pôvod suroviny vo vzťahu ku genetickému typu plemenných zvierat, a to samcov aj samíc. Vďaka tejto zmene je možné hodnotiť plemená a genetické typy oboch plemenných zvierat. Z tohto dôvodu sa v súvislosti s plemenami v texte nahradil odkaz na CHOP „Prosciutto di Parma“ a CHOP „Prosciutto di San Daniele“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 2*

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané s povolenými a nepovolenými kombináciami.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 2*

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá odkaz do zoznamu genetických typov schválený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 2*

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zabraňuje používaniu stehien z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov (PSS).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Zmena článku 2*

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa osobitná časť o ustanoveniach týkajúcich sa „chovu a kŕmenia“. Z tohto dôvodu sa v texte nahradil odkaz na špecifikácie výrobku s CHOP „Prosciutto di Parma“ a CHOP „Prosciutto di San Daniele“.

Pridali sa tradičné chronologické fázy chovu ošípaných: dojčenie, odstavenie, rast a záverečná fáza výkrmu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Zmena článku 2*

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o fáze dojčenia prasiatok, ktorej trvanie 28 dní je v súlade s ustanoveniami oddielu C kapitoly II prílohy I k smernici Rady 2008/120/ES. Vložili sa aj odkazy na prasiatka dojčené prasnicou alebo umelo kŕmené mliekom, podávanie povolených surovín a používanie minerálnych látok, vitamínových a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Zmena článku 2*

Zmena 8

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa stanovujú metódy a časový harmonogram, pokiaľ ide o aplikovanie atramentového tetovania s označením pôvodu na obe nohy jednotlivých ošípaných, ako aj vzory príslušných tetovaní a štítkov na ich aplikovanie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Zmena článku 2*

Zmena 9

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá referenčná tabuľka, v ktorej sa uvádza, ktoré písmeno by sa malo použiť na označenie mesiaca narodenia prasiatka, ktorý sa má uviesť v tetovaní s označením pôvodu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Zmena článku 2*

Zmena 10

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto tetovania s označením pôvodu, ktoré aplikuje poľnohospodár, alebo v kombinácii s ním.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Zmena článku 2*

Zmena 11

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza pravidlo na určenie veku ošípaných v mesiacoch.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

12. *Zmena článku 2*

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia týkajúce sa fázy odstavenia ošípaných. Zaviedli sa pravidlá upravujúce trvanie tejto fázy, maximálnu hmotnosť prasiatok a kŕmenie. Vložil sa odkaz na podávanie suchého krmiva, používanie vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a používanie kŕmnych doplnkových látok. Obdobie odstavu sa predĺžilo z 80 dní na tri mesiace a maximálna hmotnosť prasiatok bola stanovená na 40 kg.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

13. *Zmena článku 2*

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia týkajúce sa fázy rastu, pričom sa ňou stanovuje maximálna dĺžka trvania päť mesiacov a zvyšuje sa hmotnosť, ktorú možno dosiahnuť na konci tejto fázy, a to z 80 kg na 85 kg.

Spresnil sa odkaz na tolerancie jednotlivých surovín v súlade s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, pričom sa vypustil odkaz na percentuálnu hodnotu 10 %. Výslovne sa doplnila možnosť, aby farmár mohol krmivo podávať aj v suchej forme.

Vkladá sa „tabuľka povolených surovín“, ktorá sa má používať aj v ďalšej fáze, t. j. záverečnej fáze výkrmu. Boli zmenené názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením (EÚ) 2017/1017:

— „kukurica“ sa v taliančine už neoznačuje ako „*mais*“, ale ako „*granturco*“,

— „krupica“ sa odteraz označuje ako „múčka“,

— „dehydrovaná lucernová múčka“ sa odteraz označuje ako „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“,

— v taliančine sa „ľanové výlisky“ už neoznačujú ako „*expeller di lino*“, ale ako „*panello di lino*“, a doplnilo sa: „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“, „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „jablkové a hruškové výlisky, hroznové alebo paradajkové šupky ako nosiče výživových doplnkov“ sa odteraz označujú ako „ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu“,

— „pivovarské kvasnice a/alebo torula kvasnice“ sa odteraz označujú ako „kvasnice“,

— „extrakčná múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*mais*“) sa odteraz označuje ako „múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*granturco*“),

— „liehovarské mláto“ sa odteraz označuje ako „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Odstránili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované repné rezky“,

— „sezamová múčka“,

— „kokosová extrakčná múčka“,

— „mäsová múčka, len ak je kvalitná a ak je to povolené podľa právnych predpisov Spoločenstva“.

Z kategórie „menej významné obilniny“ bolo vypustené slovo „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len pre rastovú fázu (ktoré sa mení na maximálne 250 g sušiny na kus a deň), pričom platí, že „srvátka“ a „cmar“ spolu nesmú prekročiť 15 litrov na kus a deň,

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“ (z 5 % na 10 %),

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

— „dehydratované repné rezky“ (zo 4 % na 10 %),

— „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“ (z 2 % na 4 %).

Pridávajú sa tieto suroviny:

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „kukuričná siláž“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

— „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“,

— „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, len pre fázu rastu.

Surovina „hrach a/alebo semená ostatných strukovín“ bola rozdelená na dve položky: „hrach“ a „semená ostatných strukovín“ a zvýšili sa množstvá („hrach“ na 25 % a „semená ostatných strukovín“ na 10 %).

Pokiaľ ide o „šrot zo zrna a/alebo klasu“, upresňuje sa, že ide o „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“.

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas fázy rastu aj výkrmu sa štandardizoval na 20 %.

Výraz „slnečnicový šrot“ sa zmenil na „výrobky získané extrakciou zo semien slnečnice“, ktorých použitie sa stanovilo na 10 %.

V poznámke 4 k tabuľke sa stanovuje maximálny obsah surového tuku nepresahujúci 2,5 % sušiny pre výrobky získané extrakciou sójových bôbov, slnečnicových semien a semena repky olejnej.

Pridala sa možnosť používať minerály, vitamíny a kŕmne doplnkové látky.

V poznámke 2 sa spresnilo vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Okrem maximálneho limitu 2 % pre kyselinu linolovú sa zmenou zavádza maximálny limit pre tuk vo výške 5 % sušiny v strave.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

14. *Zmena článku 2*

Zmena 14

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza požiadavka, že aspoň 50 % sušiny krmiva pre ošípané ročne musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa ošípané chovajú.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

15. *Zmena článku 2*

Zmena 15

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa záverečnej fázy výkrmu odkazuje na „tabuľku povolených surovín“ pre fázu rastu, s určitými špecifikáciami potrebnými pre záverečnú fázu výkrmu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

16. *Zmena článku 2*

Zmena 16

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza oddiel „Zabitie a rozrábka ošípaných“ a preformulováva sa ustanovenie týkajúce sa minimálneho veku ošípanej pri zabití, ktoré sa týmto nemení, pričom sa spája s kontrolou prostredníctvom tetovania s označením pôvodu a/alebo identifikačnej pomôcky, ktorá nahrádza tetovanie alebo sa s ním kombinuje, opísaných v časti týkajúcej sa kŕmenia a chovu ošípaných.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

17. *Zmena článku 2*

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vkladá kritérium na výpočet veku ošípaných na účely zabitia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

18. *Zmena článku 2*

Zmena 18

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nahrádza parameter živej hmotnosti ošípaných 160 kg ±10 % individuálnou hmotnosťou tela v rozpätí 110,1 kg až 168,0 kg.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

19. *Zmena článku 2*

Zmena 19

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v texte spresňujú triedy podľa nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, do ktorých môžu patriť vyhovujúce telá kategórie H Heavy, v súlade s tým, čo sa stanovuje v jednotnom dokumente a v špecifikáciách výrobku, na ktoré sa vzťahuje daná špecifikácia výrobku. Nahrádza sa odkaz na právne predpisy Európskej únie.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

20. *Zmena článku 2*

Zmena 20

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že údaje o hmotnosti a klasifikácii tela sa musia zisťovať v čase zabitia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

21. *Zmena článku 2*

Zmena 21

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že rozrábka sa môže vykonávať aj v iných rozrábkarňach ako na bitúnku, na ktorom boli zvieratá zabité.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

22. *Zmena článku 2*

Zmena 22

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádzajú osobitné ustanovenia o grafickom znázornení a rozmeroch identifikačnej pečate a o tom, ako ju má bitúnok aplikovať na vhodné stehná.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

23. *Zmena článku 2*

Zmena 23

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto identifikačnej pečate bitúnku alebo v kombinácii s ňou.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

24. *Zmena článku 2*

Zmena 24

Táto zmena sa týka článku 2 piateho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa článok 2 ods. 5.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

25. *Zmena článku 4*

Zmena 25

Táto zmena sa týka článku 4 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 a 5.2. jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa stanovuje, že spracovanie stehien prijatých z bitúnku alebo rozrábkarne sa musí v zariadení, v ktorom prebieha zrenie, začať do 120 hodín po zabití, pričom sa nesmú zmeniť teplotné podmienky stanovené v špecifikácii výrobku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

26. *Zmena článku 4*

Zmena 26

Táto zmena sa týka článku 4 šiesteho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa rezanie aj po druhom solení a pred koncom fázy zrenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

27. *Zmena článku 5*

Zmena 27

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou časti týkajúcej sa teplôt v miestnostiach na zrenie sa zvyšuje maximálna teplota z 20 °C na 22 °C.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

28. *Zmena článku 5*

Zmena 28

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou časti týkajúcej sa úrovne relatívnej vlhkosti v miestnostiach na zrenie sa mení rozsah relatívnej vlhkosti z „65 – 80 %“ na „40 – 70 %“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

29. *Zmena článku 5*

Zmena 29

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 a 5.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa predlžuje minimálny čas zrenia šunky „Prosciutto di Carpegna“ z „13 mesiacov“ na „14 mesiacov“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

30. *Zmena článku 7*

Zmena 30

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťa článok 7.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

31. *Zmena článku 8*

Zmena 31

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

32. *Zmena článku 8*

Zmena 32

Táto zmena sa týka článku 8 štvrtého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.2 a 3.5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa predlžuje minimálny čas zrenia šuniek určených na vákuové balenie alebo balenie v ochrannej atmosfére vrátane šuniek nakrájaných na plátky, a to z „najmenej 14 mesiacov“ na „najmenej 15 mesiacov“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

33. *Nový článok 8*

Zmena 33

Zmenou sa do špecifikácie výrobku vkladá nový článok 8 a reprodukuje sa bod 5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá osobitný článok – článok 8 „Súvislosť s prostredím“ –, ktorý je v súlade s informáciami, ktoré už sú uvedené v jednotnom dokumente uverejnenom v *Úradnom vestníku Európskej únie* 2009/C 189 z 12. 8. 2009.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

34. *Nový článok 9*

Zmena 34

Zmenou sa do špecifikácie výrobku vkladá nový článok 9. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza článok 9 „Dôkaz o pôvode“, v ktorom sa spresňuje potreba monitorovať všetky strany vo výrobnom reťazci výrobku s CHOP a podriadiť ich kontrole kontrolného orgánu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

0210 – Mäso a jedlé mäsové droby, solené, v slanom náleve, sušené alebo údené; jedlé múčky a prášky z mäsa alebo mäsových drobov

0210 11 – Stehná, pliecka a kusy z nich, nevykostené

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Prosciutto di Carpegna“ je zrejúca surová šunka, ktorá sa vyrába spracovaním zadných stehien ťažkých ošípaných počas obdobia najmenej 14 mesiacov v rámci danej zemepisnej oblasti.

Na konci spracovania má „Prosciutto di Carpegna“ okrúhly tvar, je skôr plochá ako guľatá, na vonkajšej strane pokrytá dostatočnou vrstvou tuku a váži najmenej 8 kg.

Na reze má lososovo ružovú farbu a obsahuje primerané množstvo tuhého tuku bielej a bielo-ružovej farby. Má lahodnú prenikavú vôňu vyzretého mäsa, lahodnú a voňavú chuť, konzistencia mäsa je mäkká a vláčna.

Chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku: obsah vody sa pohybuje v rozpätí od 57 do 63 %; pomer soli a vody (pomer percentuálneho podielu soli k percentuálnemu podielu vody) sa pohybuje medzi 7,8 a 11,2; pomer vody a bielkovín (pomer percentuálneho podielu vody k percentuálnemu podielu celkového obsahu proteínov) je medzi 1,9 a 2,5 a index proteolýzy [percentuálny podiel dusíkatej frakcie rozpustnej v kyseline trichlóroctovej (TCA) k celkovej dusíkatej frakcii] je najmenej 24 a najviac 31.

„Prosciutto di Carpegna“ sa predáva v celku vykostená – buď *„pressato“* (lisovaná) alebo *„all'addobbo“* (orezaná), po úplnom odstránení povlaku vzniknutého počas dozrievania a odstránení nadbytočnej povrchovej vrstvy tuku – krája sa na porcie a balí vo vákuovom prostredí alebo do modifikovanej atmosféry. Na krájanie a balenie „Prosciutto di Carpegna“ sa musí použiť šunka, ktorá prešla minimálne **15-mesačným** zrením.

3.3. *Krmivo [len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Suroviny pre ošípané pochádzajú zo zemepisnej oblasti chovu. V niektorých rokoch však nemusí byť z klimatických alebo obchodných dôvodov technicky možné získať 100 % krmiva pre ošípané z miestnych zdrojov. V týchto prípadoch sa v záujme zaručenia súvislosti s územím musí zabezpečiť, aby aspoň 50 % sušiny krmiva pre ošípané ročne pochádzalo zo zemepisnej oblasti chovu.

Špecifikácia pre použitý genetický typ a konečné použitie suroviny získanej z mäsa ťažkých ošípaných, ktoré sa používajú na výrobu „Prosciutto di Carpegna“, zahŕňa metódy chovu a kŕmenia zvierat založených na starobylých talianskych tradíciách, ktoré viedli k vzniku postupov zameraných na dosahovanie postupného rastu hmotnosti v dlhšom časovom horizonte a na vysokú jednotkovú hmotnosť, ktorá je výsledkom zosúladenia cieľov genetického výberu, minimálneho veku a priemernej hmotnosti ošípaných pri porážke, ako aj vhodného kŕmneho režimu.

V tejto súvislosti sa povolené krmivá, ich množstvá a metódy ich podávania, v súlade s podmienkami špecifikácie výrobku, rozlišujú podľa fázy chovu v závislosti od veku a hmotnosti zvierat.

Počas fázy odstavenia sa strava skladá zo surovín povolených právnymi predpismi EÚ o kŕmení hospodárskych zvierat. Stravu ošípaných možno doplniť o vitamíny, minerálne látky a aminokyseliny a kŕmne doplnkové látky sa môžu používať v súlade s platnými právnymi predpismi.

Tieto suroviny je povolené používať vo fáze rastu: kukuričná gluténová múčka alebo krmivo s kukuričným gluténom, kukurica, cirok, jačmeň, pšenica, tritikale, kukuričná siláž, múčka z celého kukuričného klasu, šrot z kukuričného zrna a/alebo klasu, menej významné obilniny, pšeničné otruby a iné vedľajšie produkty zo spracovania pšenice, ľanové výlisky, krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu, dehydrované repné rezky, ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu, mliečne sérum, cmar, sušené liehovarské mláto s výpalkami, lucerna (sušená pri vysokej teplote), melasa, produkty získané extrakciou sójových bôbov, produkty získané extrakciou slnečnicových semien, produkty získané extrakciou semena repky olejnej, hrach, semená ostatných strukovín, kvasnice, tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C, rybia múčka a toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky.

Pri kŕmení počas fázy rastu sa musia zohľadniť aj tieto špecifikácie: Stravu ošípaných možno doplniť o vitamíny a minerálne látky a kŕmne doplnkové látky sa môžu používať v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ. Sušina z obilnín nesmie tvoriť menej ako 45 % celkového množstva.

Počas záverečnej fázy výkrmu sa musia dodržiavať všetky špecifikácie stanovené pre fázu rastu s týmito výnimkami: Sušina z obilnín nesmie tvoriť menej ako 55 % celkového množstva; suroviny „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“ a „rybia múčka“ sú vylúčené.

Krmivo na báze obilnín sa môže podávať buď v tekutej podobe (pomyje alebo kaša, tradične s primiešaním srvátky a/alebo cmaru), alebo v suchej podobe. Na zaistenie kvalitnej tukovej vrstvy môže sušina podávaného krmiva obsahovať maximálne 2 % kyseliny linolovej a 5 % tuku. Objem srvátky a cmaru ako vedľajších produktov výroby tvarohu a mlieka nesmie dohromady prekročiť 15 litrov na zviera a na deň. Celkový obsah dusíka v kombinácii so zvyškom melasy musí byť nižší ako 2 %. Opatrenia na uplatnenie špecifikácie výrobku boli stanovené na základe oficiálneho systému kontroly.

„Prosciutto di Carpegna“ sa vyrába výlučne zo zadných stehien ošípaných narodených, chovaných a zabitých na území regiónov Lombardsko, Emilia-Romagna a Marche, ktoré sú potomkami:

a) kancov tradičných plemien talianske plemeno Large White, talianske plemeno Landrace a talianske plemeno Duroc vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien, a prasníc tradičných plemien talianske plemeno Large White a talianske plemeno Landrace, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien;

b) kancov tradičných plemien uvedených v písmene a) a krížených prasníc alebo prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

c) kancov a prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

d) kancov iných genetických druhov uvedených v písmene c) a prasníc tradičných plemien uvedených v písmene a).

Čerstvé zadné bravčové stehná používané na výrobu nesmú pochádzať:

— z kancov a prasníc,

— z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov, najmä pokiaľ ide o citlivosť na stres (stresový syndróm ošípaných alebo PSS).

Vlastnosti ťažkých ošípaných vybraných v talianskej plemennej knihe zodpovedajú podmienkam platných právnych predpisov Európskej únie o obchodnom zatrieďovaní tiel ošípaných; podľa týchto klasifikačných kritérií sú však povolené iba zadné stehná získané z tiel zatriedených do kategórií „U“, „R“ a „O“.

Dospelé ošípané, ktoré môžu byť použité na prípravu suroviny na výrobu „Prosciutto di Carpegna“, sa pošlú na zabitie vo veku najmenej 10 mesiacov. Použiť možno telá s hmotnosťou od minimálne 110,1 kg do maximálne 168,0 kg s primeraným dôkazom o pôvode a zdroji; to je podmienkou na získanie a používanie orezaných zadných stehien (krátky rez) s jednotkovou hmotnosťou najmenej 12ækg a primeraným tukovým obalom.

Nesmú sa spracúvať zadné stehná z ošípaných, ktoré boli zabité pred viac ako 120 hodinami.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Spracovanie a zrenie šunky s CHOP „Prosciutto di Carpegna“ musí prebiehať v rámci sčítacieho obvodu a administratívneho územia obce Carpegna (provincia Pesaro-Urbino, región Marky).

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Prosciutto di Carpegna“ sa uvádza na trh s identifikačnou značkou, ktorá obsahuje slová „Prosciutto di Carpegna“.

Slová „Prosciutto di Carpegna“ musia byť uvedené zreteľnými nezmazateľnými písmenami, riadne odlíšenými od všetkých ostatných označení na etikete, pričom tesne po týchto slovách musia nasledovať slová „*Denominazione di Origine Protetta*“ (chránené označenie pôvodu). Toto označenie je súčasťou loga označenia.

Nie je dovolené uvádzať opisy, ktoré nie sú výslovne povolené.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Spracovanie „Prosciutto di Carpegna“ musí prebiehať v tradičnej výrobnej oblasti, ktorá zahŕňa územie obce Carpegna v provincii Pesaro-Urbino, región Marche, s použitím surovín získaných z ošípaných narodených, chovaných, zabitých a rozrobených na území regiónov Marche, Emilia-Romagna a Lombardsko. Uplatňujú sa podmienky stanovené v článku 46 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Oblasť výroby „Prosciutto di Carpegna“ sa nachádza v regióne Marche v provincii Pesaro-Urbino, na území obce Carpegna, ktorá má tieto zemepisné súradnice a zemepisné charakteristiky:

— súradnice: 43°47’ s. z. š. 12°20’ v. z. d.,

— rozloha: 28,3 km^2,

— poloha (nadmorská výška): 748 metrov,

— maximálna nadmorská výška: 1 415 metrov,

— výškový rozdiel: 1 015 metrov,

— počet obyvateľov (k 21. 12. 2007): 1 657.

Oblasť Carpegna sa nachádza v najsevernejšej časti Talianska, v lone prírodného parku Sasso Simone e Simoncello, na južnom úpätí hory, vo vzdialenosti 50 km od Jadranského mora, neďaleko San Marína. Táto oblasť, učupená na úpätí Apenín uprostred bučín, ktoré sú typickým prvkom miestnej flóry, je vďaka svojej polohe chránená pred studenými vetrami *tramontana* a *bora*, čo určuje stále charakteristiky miestnej mikroklímy vyznačujúcej sa relatívnou blízkosťou mora, nadmorskou výškou, miernym vetrom, absenciou stojatých vôd v prirodzene odvodňovaných geomorfologických oblastiach. Oblasť sa teda nachádza v mimoriadne vyváženom prostredí, ktoré sa vyznačuje miernymi, suchými letami, vďaka čomu tu už dávno vznikli známe kúpele.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Okrem požiadaviek týkajúcich sa zhody suroviny a spracovania a konečnej klasifikácie vyzretého výrobku treba uviesť tieto špecifické vlastnosti výrobku:

— používanie zadných stehien z ošípaných, ktoré nie sú staršie ako 10 mesiacov, znamená, že sa používa vyzreté mäso, ktoré je vhodnejšie na dlhé zrenie,

— používanie manuálnych metód na stláčanie, úpravu a obaľovanie šunky, ktorá je pripravená na fázu zrenia,

— zákaz používania akýchkoľvek chemických prídavných látok vo všetkých fázach prípravy (okrem chloridu sodného na solenie v úvode procesu),

— používanie iba suchej morskej soli (chlorid sodný) na solenie čerstvých zadných stehien,

— používanie čerstvých zadných stehien, ktoré nie sú mrazené, ale iba chladené, triedené podľa minimálneho veku ošípaných,

— skutočnosť, že spracovanie zadných stehien v zariadení, v ktorom prebieha zrenie, sa začína najneskôr 120 hodín po zabití,

— trvanie procesu je podmienené tým, že zrenie musí trvať najmenej 14 mesiacov od začatia spracovania výrobku,

— znížený obsah soli v šunke, ako je to uvedené v požadovaných kontrolných správach o chemických parametroch, ktoré sa v závere procesu zrenia skontrolujú, zabezpečuje tejto šunke postavenie originálneho a osobitého výrobku, ktorý sa líši od iných podobných výrobkov vyrábaných v strednom Taliansku.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku*

Zemepisné a environmentálne vlastnosti okresu Carpegna, ktorý leží v srdci oblasti Montefeltro a jej prírodnej rezervácie, tvoria jedinečnú kombináciu mikroklimatických faktorov, ktoré majú priaznivý vplyv na zrenie mäsa, čo ľudia dávno zistili a dodnes využívajú. Záznamy o vzťahu miestneho regiónu k spracovaniu bravčového mäsa siahajú do renesancie, keď Malatesta Novello, lord z Ceseny, predal soľné plošiny v Cervii Benátskej republike (1468), pričom v tejto súvislosti sa výslovne uvádza, že región Carpegna získal právo na slobodné nakladanie so soľou. Región Carpegna sa vyznačuje miernymi, ale neutíchajúcimi vetrami, ktoré spôsobuje bríza od Jadranského mora – sú síce blokované výškou, ale až za ochrannou bariérou tvorenou prvými výbežkami Apenín – a to je základ osobitej horskej stredomorskej mikroflóry tejto oblasti, v ktorej rastú buky, hraby a cezmíny spolu s ľaliami, veternicami a s mnohými druhmi orchideí, ktoré sa v tejto prírodnej rezervácii zachovávajú a udržiavajú po celé stáročia.

Tieto faktory ovplyvnili aj reguláciu činnosti enzýmov v mäsových tkanivách, ktoré pôsobia napriek nízkemu obsahu soli, a to na základe procesu zrenia podporovaného dlhodobým vystavením miestnym podmienkam (*stagionatura*), čo má priamy vplyv na konzistenciu a organoleptické vlastnosti šunky.

Potreba vhodnej suroviny, ktorá prechádza procesom dlhodobého zrenia bez nadmerného používania soli alebo ochucovadiel, zabezpečila zachovanie tradície chovu ťažkých ošípaných v Taliansku, ktorý sa počas stáročí postupne šíril z pôvodných oblastí chovu v strednom Taliansku až do Pádskej nížiny, pričom tento pohyb sa v poslednom čase zastavil v dôsledku rozsiahlych epidémií krívačky a slintačky.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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