C/2026/2790

18.5.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2790)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Culatello di Zibello“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Culatello di Zibello“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация на ЗНП „Culatello di Zibello“ не са изменения на равнището на Съюза, тъй като не отговарят на изискванията, определени в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно:

— не включват промяна в наименованието или при използването на наименованието;

— не водят до риск да се обезсили връзката с географския район, посочена в единния документ; или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 1

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален параграф „Генетични характеристики“. Изяснява се генетичният произход на суровината, във връзка с генетичния тип на разплодните животни — както мъжки, така и женски, като се включват разрешените генетични комбинации. Поради това се заменя позоваването на текста на разпоредбите относно породите, използвани за производството на ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Основание: с изменението се изясняват разрешените комбинации от кръстоски при разплод. Оценяването на породата и на генетичния тип на двете разплодни животни е важно за запазване на характеристиките на свинете с високо кланично тегло, особено по отношение на съвместимостта с трите референтни породи в италианската родословна книга, предназначени за производството на свине с високо кланично тегло, използвани за производството на ЗНП „Culatello di Zibello“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 2

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свинете, като се посочват разрешените и неразрешените комбинации.

Основание: включването на таблицата внася по-голяма яснота в определянето на единствените възможни комбинации от генетично кръстосване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 3

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрени от Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Основание: позоваването на публикуването на списъка и на неговото актуализиране дават възможност за осъществяване на по-добър контрол на производствената верига.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 4

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се забранява използването на месо, добито от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики, по-конкретно чувствителност към стрес (стрес синдром при свинете — PSS).

Основание: изменението е целесъобразно, за да се поясни, че месото от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики, не е подходящо за производството на „Culatello di Zibello“, като това е в съответствие с настоящата практика, основана на позоваване на продуктовите спецификации за ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 5

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален параграф, озаглавен „Отглеждане и хранене“. Добавят се традиционните хронологични етапи на отглеждане на свинете: бозаене, отбиване, подрастване и краен етап на угояване, като по този начин се заменя позоваването на ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Основание: с изменението се дава възможност да се уточнят етапите на отглеждане на свине с високо кланично тегло, които вече са включени в продуктовите спецификации, на които се позовава изменяната продуктова спецификация

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 6

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавят разпоредби относно етапа на бозаене на прасенцата, чиято продължителност от най-малко 28 дни е в съответствие с разпоредбите на глава II, раздел B от приложение I към Директива 2008/120/ЕО. Въвеждат се също така уточнения във връзка с храненето на прасенцата, които бозаят от свинята майка или са хранени с изкуствено мляко, във връзка с даването на разрешени суровини и използването на минерали, добавянето на витамини и аминокиселини, както и употребата на добавки.

Основание: с изменението се определят точно характеристиките на етапа на бозаене в съответствие с разпоредбите на законодателството на Европейския съюз. Добавянето на витамини и аминокиселини, както и употребата на добавки осигуряват правилен мускулен растеж и подпомагат храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 7

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се определят методите и сроковете за поставяне на мастиленото клеймо за произход върху двата бута на всяка свиня и съответните модели клейма и пластини за нанасянето му.

Основание: с изменението се уреждат с точност инструментите и необходимите стъпки за осигуряване на локализирането и проследяването на суровината за „Culatello di Zibello“ още от първия етап на отглеждане, като се използват вече използваните инструменти, които отговарят на въведените спецификации.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 8

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя референтна таблица за кодифициране на буквата за обозначаване на месеца на раждане на прасенцето, която трябва да се включи в клеймото за произход.

Основание: с изменението се осигуряват максимална яснота и прозрачност при локализирането и проследяването на свинете, използвани за производството на „Culatello di Zibello“, за да се улесни контролът на възрастта на свинете на етапите на отглеждане и на клане.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 9

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с мастиленото клеймо за произход, поставяно от земеделския стопанин.

Основание: използването на устройства вместо или в комбинация с клеймото за произход дава възможност да се прилагат и други инструменти за локализиране и проследяване в съответствие с технологичното развитие.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 10

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда правило за определяне на възрастта на свинете в месеци.

Основание: с изменението се дава възможност да се установява по единен и недвусмислен начин възрастта на свинете на етапите на отглеждане и на клане.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 11

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби във връзка с етапа на отбиване на свинете. Регламентират се продължителността на този етап, максималното тегло на прасенцата и изискванията относно хранене. Въвежда се уточнение относно даването на фуража под формата на сух фураж и добавянето на витамини, минерали и аминокиселини, както и употребата на добавки. Продължителността на етапа на отбиване е увеличена от 80 дни на три месеца, а максималното тегло на прасенцата е определено на 40 kg.

Основание: с изменението се определят два параметъра — продължителност и максимално тегло, които осигуряват постепенно и балансирано увеличение на теглото на свинете по време на етапа на отбиване. По време на този етап свинете могат да бъдат хранени с всички суровини, разрешени съгласно действащите правила, така че да се гарантира задоволяването на техните нужди, що се отнася до храненето, хуманното отношение към животните и здравословното състояние. Посочването на формите, в които се предлага фуражът, позволява на земеделския стопанин да избере под каква форма да даде дажбата. Добавянето на витамини, минерали и аминокиселини в храненето, както и употребата на добавки осигуряват правилен мускулен растеж на свинете и подпомагат храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 12

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на подрастване, като се определя максимална продължителност от пет месеца, а теглото, което може да се достигне в края на етапа, се увеличава от 80 kg на 85 kg.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини се уточнява в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009, като се заличава позоваването на допустимо отклонение от 10 %. Добавя се изрично възможността земеделският стопанин да дава фуража и под формата на сух фураж.

Добавя се „Таблица на разрешените суровини“, която трябва да се използва и за следващия краен етап на угояване, и в която са включени специални правила относно този етап. Наименованията на следните суровини се изменят с оглед на номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „mais“, а „granturco“,

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“,

— за „дехидратирано брашно от люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“,

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „expeller di lino“, а „panello di lino“, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“,

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“,

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „mais“) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „granturco“),

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“.

Заличават се следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“,

— „протеинови лизати“,

— „дехидратирани картофи“,

— „маниока“,

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“,

— „сусамов шрот“,

— „екстракционен шрот от кокос“,

— „месно брашно“.

Думата „овес“ се заличава от категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Количеството на следните суровини се изменя:

— „мътеница“ само за етапа на подрастване (като се променя на максимум 250 g сухо вещество на животно на ден), без да се засяга фактът, че „суроватката“ и „мътеницата“, взети заедно, не трябва да надвишават 15 l на животно на ден,

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %),

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %),

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %),

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %),

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %),

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %),

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %),

— „люцерна, изсушена при висока температура“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавят се следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „царевичен силаж“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „шрот от цели царевични кочани“,

— „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“,

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само по време на етапа на подрастване.

Суровината „грах и/или други семена от бобови култури“ се разделя на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“ и количествата се увеличават („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

По отношение на „шрот от зърна и/или шрот от кочани“ се уточнява, че става въпрос за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“.

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на подрастване, така и по време на крайния етап на угояване, се стандартизира на до 20 %.

„Слънчогледов шрот“ се променя на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата му се увеличава на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Добавя се възможността за употреба на минерали, витамини и добавки.

В бележка 2 е изяснено определението за „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“.

В допълнение към максималната граница от 2 % за линоловата киселина с изменението се въвежда максимална граница за мазнините от 5 % от сухото вещество в хранителния режим.

Основание: максималното тегло се определя на 85 kg — вместо 80 kg—поради развитието на генетиката, на храненето и на стандартите за хуманно отношение към животните, довело до подобряване на капацитета за увеличение на теглото на свинете. Максималната продължителност — пет месеца — се добавя, за да се гарантира балансирано увеличение на теглото преди крайния етап на угояване.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини позволява да се постигне съответствие с действащото законодателство в областта на фуражите, а именно член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009.

Посочването на възможността за даване на фуража под формата на сух фураж позволява на земеделския стопанин да избере под каква форма да бъде фуражът.

Добавянето на единна „Таблица на разрешените суровини“ за етапа на подрастване и крайния етап на угояване улеснява четенето на продуктовата спецификация.

Номенклатурата на суровините се изменя в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017. Нейната редакция е необходима, за да се даде по-ясна представа за вида на посочените суровини.

Позоваването на „овес“ се заличава, тъй като той попада в категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

„Месно брашно“ се заличава, тъй като то вече не се използва предвид регулаторните ограничения, въведени в близкото минало.

Суровините „рожков с отстранени семена“, „протеинови лизати“, „дехидратирани картофи“, „маниока“, „пресован и силажиран пулп от цвекло“, „сусамов шрот“ и „екстракционен шрот от кокос“ се заличават, тъй като тези суровини почти или изобщо не се култивират в географския район, където се отглеждат свинете, или се набавят трудно, имат ниска хранителна стойност или не се използват по технически причини и по причини, свързани с качеството. По този начин с изменението се премахва възможността за използване на суровини, добивани извън района за отглеждане на свинете, които вече се използват само в незначителни количества, ако изобщо се използват; вместо тях се използват други местни суровини, с което се укрепва връзката между „Culatello di Zibello“ и географския район.

Набляга се по-специално на значението на храненето на основата на зърнени култури, като се увеличават процентите за „царевица“, „ечемик“, „сорго“, „пшеница“ и „тритикале“, тъй като тези фуражи винаги са били в основата на традиционното хранене на свинете и обикновено се култивират в географския район, често от самите земеделски стопани, като по този начин се засилва връзката с района; с тях също така гарантира, че свинете имат съответната степен на залоеност, подходяща за производството на „Culatello di Zibello“.

Използването на „царевичен силаж“ и на „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“, който е богат на витамин B, се разрешава и за крайния етап на угояване, тъй като са отлични суровини, които осигуряват подходяща степен на залоеност на свинете, а поради високото си съдържание на влакнини се усвояват много по-добре от възрастните свине, отколкото от младите.

„Шрот от цели царевични кочани“, който е много богат на влакнини, се използва като алтернатива на триците за осигуряване на влакнини в храненето на животните.

Причината за увеличаването на „дехидратиран пулп от цвекло“ е, че той е отличен, много влакнест продукт; съдържащите се в него фибри са лесносмилаеми в дебелото черво и това го прави подходящ продукт за възрастните животни.

Използването на суровините „мътеница“ (на етапа на подрастване), „люцерна, изсушена при висока температура“ и „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“ се увеличава поради наличието им в традиционния район на производство и научните резултати, постигнати от фуражната промишленост през последното десетилетие.

Увеличената употреба на „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ се обуславя от качествата на тази суровина, която е с богато съдържание на полезни за хранителния режим белтъци, недиференцирани белтъци, и е лесно смилаема.

Въвежда се използването на „липиди с точка на топене над 36 °C“ както за етапа на подрастване, така и за крайния етап на угояване, тъй като с добавянето на изискване за най-много 5 % мазнини в сухото вещество в хранителния режим и с ограничението от 2 % за линоловата киселина се осигурява подходяща степен на залоеност на свинете, в случай че по време на крайния етап на угояване се използва свинска мас.

Уточнява се, че „шрот от зърна и/или шрот от кочани“ се отнася за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“, тъй като понятието „кочани“ може да се отнася и за други зърнени култури.

Към „експелер от ленено семе“ се добавят „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“ и „паспал от шрот от ленено семе“, тъй като това са сходни на „експелер от ленено семе“ суровини, включени в Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Добавят се „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, тъй като по време на етапа на подрастване соята осигурява енергия, която е абсолютно необходима за задоволяване на енергийните потребности на свинете.

Използването на „грах“ и „други семена от бобови култури“ се увеличава, тъй като това са суровини, които растат в района на производство; суровината „грах“ също така гарантира качеството на залоеността на свинете и за разлика от други бобови култури, концентрацията на вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества, в нея е малка.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, техният процент се определя на 20 % както по време на етапа на подрастване, така и по време на крайния етап на угояване, за да се осигури подходяща степен на залоеност на свинете. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от соя (зърно)“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „шрот от соя“ и „паспал от шрот от соя (зърно)“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на соеви зърна; не е възможно всички горепосочени продукти да бъдат изброени, а освен това те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017. В бележките към таблицата на разрешените суровини се определя максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност.

По отношение на „продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена“, които понастоящем са определени на 10 %: съдържанието на необработени мазнини в суровината е важно, за да се осигури подходяща степен на залоеност на свинете; поради това в бележките към таблицата се включва максимално съдържание на необработени мазнини в размер на 2,5 % от сухото вещество. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от слънчогледово семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „шрот от слънчогледово семе“ и „паспал от шрот от слънчогледово семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на слънчогледово семе; не е възможно всички горепосочени продукти да бъдат изброени, а освен това те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на рапично семе“, включването в списъка със суровини на „рапица“ е нововъведение, което отразява факта, че постигнатият напредък в генетиката дава възможност за селекция на нови сортове, които не съдържат глюкозинолати и ерукова киселина (вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества); записът е формулиран така, че да съответства на структурата, използвана за продуктите от соя и слънчоглед. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от рапично семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „шрот от рапично семе“ и „паспал от шрот от рапично семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на рапично семе; не е възможно да бъдат изброени всички суровини, които подлежат на промяна в случай на актуализации на Регламент (ЕС) 2017/1017. В бележките към таблицата на разрешените суровини се определя максимално съдържание на сурови мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност за производството на „Culatello di Zibello“.

Употребата на витамини, минерали и добавки осигурява правилен мускулен растеж и подпомага храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

Определението за „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“ се изяснява, като се използва формулировката в точка 1.12.9 от Регламент (ЕС) 2017/1017.

Максималната граница на мазнините, добавена към границата на линоловата киселина, осигурява подходяща степен на залоеност за производството на „Culatello di Zibello“; тези два критерия са от съществено значение, тъй като се увеличават (царевица) или се въвеждат (липиди с точка на топене над 36 °C и на крайния етап на угояване) суровини — потенциални източници на мазнини, които могат да окажат отрицателно въздействие върху качеството на залоеността на свинете.

☑ Измененията засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 13

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация;

Описание: с изменението се добавя разпоредба, съгласно която поне 50 % от сухото вещество във фуража на свинете на годишна база трябва да произхожда от географския район, в който се отглеждат животните.

Основание: суровините, с които се хранят свинете, произхождат от географския район, в който те се отглеждат; въпреки това поради причини, свързани с климата, и поради търговски причини може да не е технически възможно 100 % от суровините да се добиват на място. Във всеки случай качествата на „Culatello di Zibello“ и връзката на продукта с района винаги са гарантирани, тъй като най-малко 50 % от сухото вещество във фуражната дажба на годишна база се набавя от географския район на отглеждане в съответствие с член 47, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 14

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до крайния етап на угояване, се добавя позоваване на „Таблица на разрешените суровини“, включена за етапа на подрастване, като се правят някои необходими уточнения за крайния етап на угояване.

Основание: с изменението се дава ясна представа за разрешените фуражи и по време на крайния етап на угояване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 15

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда раздел „Клане и разфасоване“, в който се посочва, че минималната възраст на свинете при клане е девет месеца, като това е в съответствие с настоящата практика въз основа на позоваването на продуктовите спецификации за ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“. Уточнява се, че възрастта се проверява с помощта на клеймото за произход и/или устройството за идентификация, заместващо или комбинирано с клеймото за произход, описано в частта относно храненето и отглеждането на свинете.

Основание: с изменението се внася по-голяма яснота в продуктовата спецификация по отношение на етапа на клане, включително с оглед на възможното технологично развитие. Посочването на метода за изчисляване на възрастта на свинете (минимум 9 месеца) дава възможност на операторите и на контролния орган да извършват изчисляването правилно и еднозначно.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 16

Изменението се отнася до член 2, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда критерий за изчисляване на възрастта на свинете за целите на клането.

Основание: с изменението се внася по-голяма яснота в продуктовата спецификация за операторите и за целите на контрола.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 17

Изменението се отнася до член 2, трета алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се актуализира позоваването на използване на кланични трупове от категорията „H-Heavy“ за производството на „Culatello di Zibello“, като се уточнява към кои категории трябва да спадат кланичните трупове, които могат да се използват, съгласно действащата скала на Европейския съюз за класификация.

Основание: с изменението се актуализират позоваванията на действащата нормативна уредба на Европейския съюз и се уточнява към кои категории трябва да спадат кланичните трупове на свине, които могат да се използват за производството на „Culatello di Zibello“, в съответствие с действащите разпоредби на Европейския съюз, посочени в Регламент (ЕС) № 1308/2013.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 18

Изменението се отнася до член 2, трета алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда изискването теглото на всеки отделен кланичен труп на свине да не надвишава 195,0 kg.

Основание: увеличаването на теглото на свинете е свързано с актуалната тенденция, наблюдавана в европейското свиневъдство в резултат на подобряване на генетиката, на практиките за отглеждане от гледна точка на хигиенно-санитарните условия, на хуманното отношение към животните и на храненето. Стойностите на теглото на кланичните трупове са свързани с увеличаването на теглото на крайния продукт, предвидено в член 6 от продуктовата спецификация.

Определянето на теглото на отделния кланичен труп също така позволява прецизна проверка на спазването на изискванията за допустимост за всяка заклана свиня.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 19

Изменението се отнася до член 2, трета алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че данните за теглото и класификацията на кланичните трупове трябва да се установяват в момента на клането.

Основание: с изменението се уточнява моментът, в който трябва да бъдат установени теглото и класификацията, за да се улеснят съответните проверки.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 20

Изменението се отнася до член 2, четвърта и пета алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в член 2 се заличава съдържанието на четвърта и пета алинея.

Основание: заличаването е необходимо, тъй като се отнася до разпоредби, свързани със системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 21

Изменението се отнася до член 2, шеста алинея от продуктовата спецификация и до точки 4.4 и 5 от единния документ.

Описание: с изменението се обединяват позоваванията на бившите общини „Polesine“ и „Zibello“, чиито територии сега са посочени с името на община „Polesine Zibello“.

Основание: изменението е необходимо, тъй като с регионален закон № 20 на Емилия-Романя от 23 ноември 2015 г. е създадена общината „Polesine Zibello“ чрез сливане на общините Polesine и Zibello в провинция Парма; този закон е публикуван в Официален вестник на Италианската република, 3-та специална серия — Региони № 15 от 9.4.2016 г.

Изменението не води до промени в района на производство на ЗНП „Culatello di Zibello“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 22

Изменението се отнася до член 2, шеста алинея от продуктовата спецификация и до точки 4.4 и 5 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя „Parmense“ към името на община „San Secondo“, което е изписано неправилно в продуктовата спецификация.

Основание: изменението е целесъобразно, тъй като с него се въвежда правилното име на общината, като се има предвид, че с Кралски указ № 878 от 5 октомври 1862 г., както е публикуван в Официален вестник на Италианската република № 252 от 24.10.1862 г., името на общината се променя от „San Secondo“ на „San Secondo Parmense“.

Изменението не води до промени в района на производство на ЗНП „Culatello di Zibello“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 23

Изменението се отнася до член 2, шеста алинея от продуктовата спецификация и до точки 4.4 и 5 от единния документ.

Описание: с изменението позоваването на община „Sissa“ се заменя със „Sissa Trecasali“, като се уточнява, че в района на производство е включена само частта от територията на община Sissa Trecasali, която вече е принадлежала на бившата община Sissa.

Основание: изменението е необходимо, тъй като с регионален закон № 20 на Емилия-Романя от 7 ноември 2013 г. е създадена общината Sissa Trecasali чрез сливане на общините Sissa и Trecasali в провинция Парма; този закон е публикуван в Официален вестник на Италианската република, 3-та специална серия — Региони № 50 от 14.12.2013 г.

Изменението не води до промени в района на производство на ЗНП „Culatello di Zibello“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3

Описание

Изменение 24

Изменението се отнася до член 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава възможността за употреба на натриев и/или калиев нитрат.

Основание: с изменението официално се утвърждава съществуващата практика, при която производителите не използват натриев и/или калиев нитрат, което е в съответствие също така и с препоръките на Световната здравна организация за намаляване на нитратите. Действието на солта и дългият период на зреене дават възможност за спазване на критериите за хигиена и безопасност на храните без използването на такива добавки.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 25

Изменението се отнася до член 4, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава възможността за употреба на натриев нитрат.

Основание: с изменението официално се утвърждава съществуващата практика, при която производителите не използват натриев нитрат, което е в съответствие също така и с препоръките на Световната здравна организация за намаляване на нитратите. Действието на солта и дългият период на зреене дават възможност за спазване на критериите за хигиена и безопасност на храните, без да е необходимо да се използват такива добавки.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 26

Изменението се отнася до член 4, четвърта алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда температурният диапазон за камерите за отлежаване, а именно „между 0 °C и 5 °C“.

Основание: изменението е целесъобразно, тъй като дава възможност да се уточни температурата в използваните от производителите камери за отлежаване, за да стане продуктовата спецификация по-ясна и по-подробна, включително за целите на контрола. Тези стойности на температурата позволяват правилно разпределение на солта от по-външните към вътрешните слоеве.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 27

Изменението се отнася до член 4, четвърта алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат 6 дни като минимален и 21 дни като максимален срок на престой на продуктите „Culatello di Zibello“ в камерата за отлежаване.

Основание: с изменението се дава възможност както на производителите да оценяват правилното разпределение на солта от по-външните към вътрешните слоеве на продуктите, така и продуктовата спецификация да стане по-ясна и по-точна, включително за целите на контрола.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 28

Изменението се отнася до член 4, четвърта алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението думата „successo“ в текста на италиански език се заменя с думата „successivo“.

Основание: изменението е необходимо, за да се коригира печатна грешка в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 29

Изменението се отнася до член 4, пета алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението към думата „връзване“ се добавя определението „ръчно“.

Основание: позоваването на ръчното извършване на операцията е целесъобразно, за да стане по-точна продуктовата спецификация и да се подчертаят характеристиките на тази операция, непрестанно извършвана от производителите.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 30

Изменението се отнася до член 4, пета алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението текстът „С напредването на зреенето свиването на месото води до постепенно разхлабване на завързания канап“ се премества от член 4, пета алинея в член 4, последна алинея.

Основание: с преместването се дава възможност операциите при производството на ЗНП „Culatello di Zibello“ да бъдат представени в правилната последователност.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 31

Изменението се отнася до член 4, пета алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението в продуктовата спецификация се въвежда идентификационната пломба, като тя се описва и се посочват начинът на поставянето ѝ с помощта на двуцветна червено-бяла връв и съответната ѝ функция.

Основание: идентификационната пломба, която се поставя с помощта на двуцветна червено-бяла връв, е характерен за продукта представителен елемент, в съответствие с актуалната практика от страна на всички производители на ЗНП „Culatello di Zibello“. Пломбата се използва и за точно определяне на началото на етапа на преработка, както и за ефикасен контрол на спазването на изискванията за минималния период на зреене на „Culatello di Zibello“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 32

Изменението се отнася до член 4, пета алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда графичният образец за идентификационната пломба за „Culatello di Zibello“ заедно с цветовите спецификации.

Основание: с въвеждането на графичния образец и цветовите спецификации за идентификационната пломба се гарантира правилното ѝ възпроизвеждане с оглед на нейното използване.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 33

Изменението се отнася до член 4, пета алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се предвижда възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с идентификационната пломба, поставена от преработвателя.

Основание: използването на устройства вместо или в комбинация с идентификационната пломба дава възможност да се прилагат и други инструменти за локализиране и проследяване в съответствие с технологичното развитие.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 34

Изменението се отнася до член 5, първа алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се разширява диапазонът на температурата за зреенето съответно от 13 °C на 12 °C и от 17 °C на 23 °C.

Основание: с изменението се дава възможност да се оптимизира процесът на зреене, използван от производителите, така че да се гарантира и да се спомогне за проявата на отличителния цвят при нарязване и на интензивния аромат, който е характерен за „Culatello di Zibello“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 6

Описание

Изменение 35

Изменението се отнася до член 6, първа алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималното тегло на „Culatello di Zibello“ в края на минималния период на зреене от 5 kg на 6 kg.

Основание: промяната в теглото на крайния продукт е свързана с увеличаването на теглото на допустимите за използване свине и кланични трупове, както и с технологичния добив от фасонираните свински бутове, използвани при производството на „Culatello di Zibello“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 6

Описание

Изменение 36

Изменението се отнася до член 6, четвърта алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се предвижда промяна в минималния процент на NaCl (натриев хлорид), който се понижава от 3,40 на 2,80.

Основание: изменението на минималната стойност на NaCl (натриев хлорид) се дължи на промените в броматологичните и физикохимичните характеристики на свинското месо, които са свързани с подбора и генетичното подобрение през последните години. По-ниското съдържание на сол е и в отговор на препоръките на Световната здравна организация за намаляване на съдържанието на натрий в храните.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7

Описание

Изменение 37

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно контролния орган в член 7.

Основание: заличаването е необходима актуализация, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащата нормативна уредба на Европейския съюз, тъй като в член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143 не се изисква включването на позоваванията на контролния орган в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 38

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението член 8 само се преномерира на член 7.

Основание: изменението е необходимо заради новата подредба на членовете от продуктовата спецификация, като се има предвид, че в член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143 не се изисква включването на позоваванията на контролния орган в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 39

Изменението се отнася до член 8, първа алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението позоваванията на „контролирано наименование за произход“ се заменят с позоваване на „защитено наименование за произход“.

Основание: изменението е необходимо с цел привеждане в съответствие с нормативната уредба на Европейския съюз относно географските означения на селскостопанските продукти.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 40

Изменението се отнася до член 8, първа алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението думата „menzione“ (наименование) се заменя с „dicitura“ (означение).

Основание: с изменението терминологията, използвана в продуктовата спецификация, се привежда в съответствие с използваната в действащата нормативна уредба на Европейския съюз.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 41

Изменението се отнася до член 8, първа алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда възможността за използване на „ЗНП“ — съкращението на означението „защитено наименование за произход“.

Основание: с изменението продуктовата спецификация се привежда в съответствие с действащата уредба на Европейския съюз, по-конкретно с член 37, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 42

Изменението се отнася до член 8, първа алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда разпоредба във връзка със задължението за използване на символа за ЗНП на Европейския съюз в наименованието „Culatello di Zibello“.

Основание: с изменението се дава възможност за привеждане в съответствие с член 37, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 43

Изменението се отнася до член 8, пета алинея от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда специална алинея в член 7 от продуктовата спецификация относно формите и начините на предлагане на пазара на „Culatello di Zibello“:

— цял, в пикочен мехур или обвивка от животински черва, завързан с двуцветна връв и носещ идентификационна пломба и/или алтернативно устройство;

— цял, без пикочния мехур или обвивката от животински черва, вакуумно опакован, завързан с двуцветна връв и носещ идентификационна пломба и/или алтернативно устройство;

— разделен на две части, дори и без пикочния мехур или обвивката от животински черва, вакуумно опакован, завързан с двуцветна връв и носещ идентификационна пломба и/или алтернативно устройство;

— нарязан, пакетиран в защитна атмосфера или във вакуумна опаковка.

Основание: с изменението се дава възможност в продуктовата спецификация да се предостави ясна информация относно формите и начините на предлагане на пазара на „Culatello di Zibello“, в интерес на разпознаваемостта на продукта сред потребителите, особено предвид нарастващата пазарна значимост на предварително опакованите продукти.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Въвеждане на нов член 8

Описание

Изменение 44

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и до точка 6 от единния документ.

Описание: с изменението в продуктовата спецификация се добавя нов член 8 „Връзка с околната среда“, в който се описва връзката между „Culatello di Zibello“ и неговата среда, като се възпроизвежда посоченото в точка 5, букви г) и е) от заявлението за регистрация (резюмето) на „Culatello di Zibello“ като ЗНП, подадено през 1994 г. съгласно приложимия тогава член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г.

Основание: добавянето позволява привеждане в съответствие с разпоредбите на действащото законодателство на Европейския съюз, по-конкретно с член 49, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на нов член 9

Описание

Изменение 45

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в продуктовата спецификация се добавя член 9 „Доказателство за произход“, в който се уточнява, че всички субекти в производствената верига на ЗНП трябва да подлежат на наблюдение и да бъдат поставени под контрола на контролния орган за целите на локализирането и проследяването на продукта, чието наименование е регистрирано.

Основание: добавянето на този член е необходимо с цел привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с действащата нормативна уредба на Европейския съюз.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Culatello di Zibello“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Culatello di Zibello“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Culatello di Zibello“ принадлежи към категорията на естествено зрелите (сурово сушени) продукти за консумация в суров вид. След процеса на зреене крайният продукт има характерна крушовидна форма с тънък слой мазнина в изпъкналата част, обвит многократно с връв така, че да се образува характерна мрежа с широки отвори. При разрез продуктът има равномерен червен цвят, с бяла мазнина, разположена между мускулните тъкани. Вкусът е характерен, мек и деликатен.

В края на минималния период на зреене „Culatello di Zibello“ трябва да тежи между 3 kg и 6 kg и при пускането му на пазара трябва да притежава следните химични и физикохимични свойства, определени с помощта на проби, взети от централна част на „Culatello di Zibello“:

pH	макс.: 6,75	мин.: 5,80
NaCl %	макс.: 5,40	мин.: 2,80
Съдържание на влага	макс.: 51,00	мин.: 38

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Фуражите за свинете произхождат от географския район на отглеждане. Въпреки това през някои години може да не е технически възможно — поради причини, свързани с климата, и поради търговски причини — 100 % от фуражите за свинете да се добиват на място. В тези случаи за да се гарантират връзката с територията и качеството на продукта „Culatello di Zibello“, трябва винаги да се осигури поне 50 % от сухото вещество на суровините за свинете на годишна база да произхождат от географския район на отглеждане.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Culatello di Zibello“, от осоляването до приключването на минималния период на зреене, трябва да бъдат осъществени в определения географски район, който обхваща територите на следните общини: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (само територията, която преди е принадлежала на бившата община Sissa) и Colorno.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Culatello di Zibello“ може да бъде представен за продажба в края на минималния период на зреене:

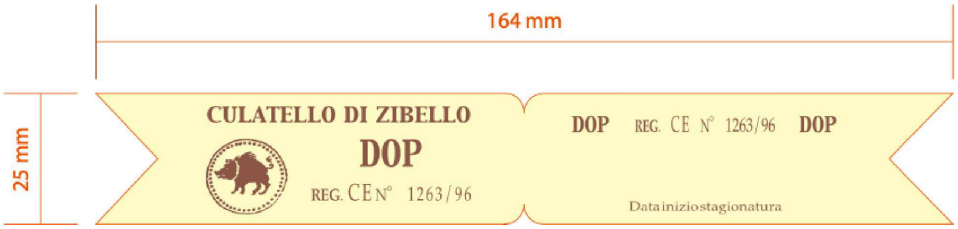
— цял, в пикочен мехур или обвивка от животински черва, завързан с двуцветна връв и носещ идентификационна пломба и/или алтернативно устройство;

— цял, без пикочния мехур или обвивката от животински черва, вакуумно опакован, завързан с двуцветна връв и носещ идентификационна пломба и/или алтернативно устройство;

— разделен на две части, дори и без пикочния мехур или обвивката от животински черва, вакуумно опакован, завързан с двуцветна връв и носещ идентификационна пломба и/или алтернативно устройство;

— нарязан, пакетиран в защитна атмосфера или във вакуумна опаковка.

Идентификационната пломба във фигура 1 представлява правоъгълно, влагоустойчиво парче самозалепващ се картон със сламеножълт цвят и червеникавокафяви букви.



Вместо или в комбинация с тази пломба може да бъде разрешено използването на друго устройство за идентификация, одобрено от контролния орган.

Защитеното наименование за произход „Culatello di Zibello“ трябва да е изписано с четливи и незаличими букви, ясно разграничаващи се от всички други надписи на етикета, и да бъде непосредствено последвано от означението „Denominazione di Origine Protetta“ (защитено наименование за произход) или от съкращението „DOP“ (ЗНП), заедно със символа за ЗНП на Европейския съюз.

Тези означения могат да бъдат придружени от логото на наименованието, когато е приложимо. Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени. Разрешено е обаче използването на указания с позоваване на имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че не се прави с рекламна цел или с цел заблуда на купувача, както и евентуално посочване на наименованието на свиневъдните стопанства, от които произхожда продуктът.

5. **Кратко определение на географския район**

„Culatello di Zibello“ се произвежда изключително от свине, които са родени, отгледани, заклани и разфасовани в географския район, обхващащ територията на следните региони: Емилия-Романя и Ломбардия.

Районът на производство на „Culatello di Zibello“ включва следните общини: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (само територията, която преди е принадлежала на бившата община Sissa) и Colorno.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Репутацията, на която се радва „Culatello Zibello“, е свързана с местата, където традиционно се произвежда. Продуктът има много стар произход, свързан с разпространението на местното свиневъдство, както и с конкретните климатични условия на местността Bassa Parmense и на някои райони на границата между провинциите Пиаченца и Парма. Многобройни исторически препратки могат да бъдат намерени в произведенията на много знаменити личности: на летописеца Bonaventura Angeli в неговата „Historia della città di Parma“, на историка Angelo Pezzana и много други. Понастоящем продуктовата спецификация е приведена в съответствие със специфичните национални разпоредби за наименованията за произход „Prosciutto di Parma“ и „Prosciutto di San Daniele“.

Качествата на продукта с наименованието за произход зависят от условията на околната среда и от природните и човешките фактори. По-специално свойствата на суровината са специфични за определения географски макрорегион. В областта, от която се набавя суровината, развитието на животновъдството е свързано с широкото разпространение на насаждения на зърнени култури и с преработвателните системи на високо специализираната млечна промишленост, които са предопределили ориентацията на производство към местно свиневъдство. Местното производство на „Culatello di Zibello“ се обосновава от условията в микрорайона, определени в точка 4. Връзката с географската среда произтича от специфичните климатични условия (висока влажност) в районите в близост до река По, традиционно включени в производството на „Culatello di Zibello“. Тази комбинация от „суровина—продукт—наименование“ е толкова тясно свързана със социално-икономическото развитие на района, че е породила особености, които не могат да бъдат възпроизведени другаде.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download