C/2026/2790

18.5.2026

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

(C/2026/2790)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Culatello di Zibello“

Referenční číslo EU: PDO-IT-1492-AM02 – 20. února 2026

1. **Název produktu**

„Culatello di Zibello“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

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

Itálie

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

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHOP Culatello di Zibello nejsou změnami na úrovni Unie, protože nesplňují kritéria stanovená v článku 24 nařízení (EU) 2024/1143, tj:

— nezahrnují změnu názvu nebo používání názvu nebo

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu a

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

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

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

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Genetické vlastnosti“. Vložením povolených genetických kombinací se zpřesňuje genetický původ suroviny ve vztahu ke genetickému typu plemenných zvířat, a to jak samců, tak samic. Nahrazuje se proto textový odkaz na požadavky na plemena pro produkty s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Odůvodnění: touto změnou se upřesňují přípustné kombinace křížení. Posouzení plemen a genetických typů samců i samic je důležité pro zachování vlastností prasat těžké hmotnostní kategorie, zejména pokud jde o slučitelnost se třemi referenčními plemeny podle italské plemenné knihy určenými k produkci prasat těžké hmotnostní kategorie a používanými pro produkt s CHOP Culatello di Zibello.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: za pomocí tabulky lze přehledněji vymezit jediné možné kombinace genetického křížení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 3

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: Odkaz na zveřejnění seznamu a jeho aktualizace umožňuje lepší kontrolu dodavatelského řetězce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 4

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna upřesňuje, že se nesmí používat maso z kanců a prasnic a z prasat nesoucích nepříznivé znaky, zejména náchylnost ke stresu (stresový syndrom prasat, neboli PSS – Porcine Stress Syndrome).

Odůvodnění: Tato změna je náležitá proto, aby se upřesnilo, že maso z kanců a prasnic a z prasat nesoucích nepříznivé znaky je nevhodné k použití při produkci produktu Culatello di Zibello. To je v souladu se současnou praxí, která dosud vycházela z odkazu na specifikace produktů s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 5

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Chov a krmení“. Vkládají se tradiční chronologické fáze chovu prasat: kojení, odstavení, růst a výkrm, čímž se nahrazuje odkaz na produkty s CHOP „Prosciutto di Parma“ a „Prosciutto di San Daniele“.

Odůvodnění: Změna umožňuje upřesnit fáze chovu prasat těžké hmotnostní kategorie, které jsou již zahrnuty ve specifikacích, na něž specifikace produktu, která je předmětem změny, odkazuje.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 6

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: Touto změnou se přesně vymezují vlastnosti fáze kojení v souladu s ustanoveními právních předpisů Evropské unie. Přidávání vitaminů a aminokyselin do stravy a používání přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů a podporuje trávení a vstřebávání živin.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 7

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: Změna přesně upravuje nástroje a požadované kroky pro zajištění sledování a zpětné vysledovatelnosti suroviny pro produkt Culatello di Zibello od první fáze chovu, a to pomocí již používaných nástrojů, které odpovídají zavedeným specifikacím.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 8

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: Změna umožňuje maximální jasnost a transparentnost sledování a zpětné vysledovatelnosti prasat používaných k produkci produktu Culatello di Zibello s cílem podpořit kontrolu stáří prasat ve fázi chovu a při porážce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 9

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: Použití prostředků namísto nebo v kombinaci s vytetovaným označením původu umožňuje použít další nástroje pro sledování a zpětné vysledování v souladu s technologickým vývojem.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 10

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se stanoví pravidlo pro určení stáří prasat v měsících.

Odůvodnění: Změna umožňuje jednoznačnou a nezaměnitelnou kontrolu věku prasat ve fázi chovu a porážky.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 11

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: Změna stanoví dva parametry – dobu trvání a maximální hmotnost – které zajišťují postupný a vyvážený růst prasat během fáze odstavení. V této fázi mohou být prasata krmena všemi surovinami povolenými platnými pravidly, aby byly zajištěny jejich nutriční potřeby, dobré životní podmínky a zdraví. Odkaz na různé formáty podání krmiva umožňuje chovateli zvolit, jaký formát použít. Přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin do stravy a používání přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů prasat a podporuje trávení a vstřebávání živin.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 12

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá ustanovení o fázi růstu a stanoví maximální dobu trvání – pět měsíců – a zvyšuje dosažitelný hmotnostní limit na konci fáze z 80 kg na 85 kg.

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

Vkládá se tabulka povolených surovin používaných také pro následnou fázi výkrmu a doplňují se specifikace, které se k této fázi vztahují. S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017, byl změněn název těchto surovin:

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

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

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

— italský výraz pro „lněné expelery“ byl změněn z „*expeller di lino*“ na „*panello di lino*“, k čemuž se doplňují: „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“, „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína nebo rajských jablek podporující průchodnost střev“ jsou uvedeny jako „ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu“,

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

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ (italský výraz „*mais*“) se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“ (italský výraz „*granturco*“),

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

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „lisované silážované řepné řízky“,

— „extrahovaný šrot ze sezamu“,

— „extrahovaný šrot z kokosu“,

— „masová moučka“.

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

Mění se množství těchto surovin:

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

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

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %),

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %),

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %),

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %),

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

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

Doplňují se tyto suroviny:

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

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičný šrot z celých klasů“,

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

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

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

— „výrobky získané při extrakci řepkových semen“,

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

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

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, uvádí se přívlastek odvozený od slova „kukuřice“.

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

„Šrot ze slunečnice“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, jejichž používání se zvyšuje – až do 10 %.

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

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

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

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

Odůvodnění: Maximální hmotnost je stanovena na 85 kg – namísto 80 kg – v důsledku vývoje genetiky, výživy a předpisů v oblasti dobrých životních podmínek zvířat, což vedlo ke zlepšení růstové schopnosti prasat. Zahrnuje se maximální doba trvání – pět měsíců –, aby se zajistil vyvážený růst před fází výkrmu.

Odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin umožňuje přizpůsobit se platným právním předpisům v oblasti krmiv odkazem na čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009.

Odkaz na suchou formu podání krmiva umožňuje chovateli zvolit, jakou formu použít.

Zahrnutí jednotné „tabulky povolených surovin“ pro fáze růstu a výkrmu usnadňuje čtení specifikace produktu.

Nomenklatura surovin se mění v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017. Tato revize terminologie byla nutná pro jasnější určení typu suroviny, na kterou se odkazuje.

Odkaz na „oves“ jakožto suroviny v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

„Masová moučka“ se vypouští, protože se již nepoužívá kvůli regulačním omezením zavedeným v nedávné minulosti.

Touto změnou se vypouští suroviny „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“, „proteinové lyzáty“, „dehydratované brambory“, „maniok“, „lisované silážované nesušené řepné řízky“, „extrahovaný šrot ze sezamu“ a „extrahovaný šrot z kokosu“, neboť se v zeměpisné oblasti produkce prasat tyto suroviny pěstují málo nebo se v současné době vůbec nevyskytují nebo jsou vzácné, mají nízkou výživovou kvalitu nebo se nepoužívají z technických a kvalitativních důvodů. Změna tak vypouští možnost používat suroviny mimo oblast chovu prasat, které se již dříve používaly jen v zanedbatelném množství, pokud vůbec. Místo toho se používají jiné, místní suroviny, čímž se posiluje vazba mezi produktem Culatello di Zibello a zeměpisnou oblastí.

Větší důraz byl kladen zejména na význam obilného krmiva, přičemž se zvýšil podíl „kukuřice“, „ječmene“, „čiroku“, „pšenice“ a „tritikále“, protože tyto suroviny byly vždy základem tradičního krmiva prasat. Navíc jsou tyto suroviny obvykle pěstovány v dané zeměpisné oblasti, často samotnými zemědělci, což posiluje vazbu na danou oblast; zajišťují také odpovídající protučnělost prasat určených k produkci produktu Culatello di Zibello.

„Kukuřičná siláž“ a „sušená zrna a výpalky z destilace“, která jsou bohatá na vitamín B, jsou nyní zahrnuty do fáze výkrmu, neboť představují vynikající surovinu, která zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti, a vzhledem k tomu, že jsou tato krmiva vláknitým produktem, jsou lépe trávena dospělými zvířaty než mladými prasaty.

„Kukuřičný šrot z celých klasů“ je velmi vláknitá surovina, která se používá jako alternativa k otrubám pro dodávání vlákniny zvířatům.

Důvodem nárůstu „suchých řepných řízků“ je skutečnost, že se jedná o velmi dobrý, velmi vláknitý produkt; obsah vlákniny je dobře stravitelný v tlustém střevě, a proto je vhodný pro dospělá zvířata.

Používání surovin „podmáslí“ (ve fázi růstu), „vojtěšky (horkovzdušně sušené)“ a „produktů získaných při extrakci slunečnicových semen“ se zvýšilo díky jejich dostupnosti v tradiční oblasti produkce a vědeckým poznatkům, které odvětví krmiv učinilo v posledním desetiletí.

Zvýšené používání „kukuřičného lepku krmného a/nebo krmiva na bázi kukuřičného lepku“ souvisí s vysokým obsahem bílkovin, které jsou v krmivu užitečné (hrubý protein) a velmi dobře stravitelné.

Použití „tuků s bodem tání vyšším než 36 °C“ je stanoveno jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, neboť doplněním požadavku na nejvýše 5 % tuku v sušině v potravě k limitu 2 % pro kyselinu linolovou se zajišťuje, aby v případě použití vepřového sádla během fáze výkrmu existovala přiměřená úroveň protučnělosti prasete.

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, uvádí se přívlastek odvozený od slova „kukuřice“, protože výraz „klas“ se může vztahovat i na jiné obiloviny.

K výrazu „lněné expelery“ byly doplněny výrazy „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“ a „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“, protože se jedná o podobné suroviny a jsou zahrnuty v nařízení Komise (EU) 2017/1017.

Vkládají se „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, neboť ve fázi růstu sója poskytuje energii, která je nezbytná pro uspokojení energetických potřeb prasat.

Zvýšilo se používání „hrachu“ a „semen jiných luskovin“, protože se jedná o suroviny, které rostou v oblasti produkce; „hrách“ také zajišťuje kvalitní protučnělost prasat a na rozdíl od jiných luskovin obsahuje nízkou koncentraci antinutričních faktorů.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, stanoví se procentní podíl ve výši 20 % jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, aby se zajistila vhodná protučnělost prasat. Výrobky, které byly původně podle nařízení Komise (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „sójový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „sójový extrahovaný šrot (moučka)“ a „sójový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci sójových bobů; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit. Pro zajištění vhodné protučnělosti prasat se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce povolených surovin.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ stanovených na 10 %: pro zajištění vhodné protučnělost prasat je důležitý obsah hrubého tuku suroviny; proto se v poznámkách k tabulce povolených surovin stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny. Výrobky, které byly původně podle nařízení Komise (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“ a „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci slunečnicových semen; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Pokud jde o „produkty získané extrakcí ze semen řepky“, byla „řepka“ nově zařazena do seznamu surovin, neboť genetické zlepšování umožnilo vyšlechtit nové odrůdy bez glukosinolátů a kyseliny erukové (antinutriční faktory); znění položky odpovídá struktuře použité u sójových a slunečnicových produktů. Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“ a „řepkový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci řepkových semen; není reálné sestavit seznam všech surovin, které se v případě aktualizací nařízení (EU) 2017/1017 mohou změnit. Pro zajištění protučnělosti prasat vhodné k produkci produktu Culatello di Zibello se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce povolených surovin.

Používání vitaminů, minerálních látek a přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů a podporuje trávení a vstřebávání živin.

Definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“ se upřesňuje odkazem na bod 1.12.9 nařízení (EU) 2017/1017.

Maximální limit tuku spolu s limitem kyseliny linolové zajišťuje vhodný stupeň protučnělosti k produkci produktu Culatello di Zibello. Tato dvě kritéria jsou nezbytná, neboť se zvyšuje podíl (kukuřice) nebo se zařazují suroviny (tuky s bodem tání vyšším než 36 °C, rovněž ve fázi výkrmu), které mohou vést ke vzniku tuků, které negativně ovlivňují kvalitu protučnělosti prasat.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 13

Tato změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu.

Popis: Změnou se zavádí ustanovení, že nejméně 50 % sušiny v krmivu pro prasata ročně pochází ze zeměpisné oblasti chovu prasat.

Odůvodnění: Suroviny používané ke krmení prasat pocházejí ze zeměpisné oblasti, v níž jsou zvířata chována. Z klimatických a obchodních důvodů však nemusí být technicky 100 % přísun těchto surovin z místních zdrojů proveditelný. V každém případě jsou kvality produktu Culatello di Zibello a jeho vazba na oblast vždy zaručeny tím, že nejméně 50 % sušiny v krmné dávce ročně pochází ze zeměpisné oblasti chovu v souladu s čl. 47 odst. 2 nařízení (EU) 2024/1143.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 14

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: tato změna poskytuje jasný obraz krmiva povoleného rovněž ve fázi výkrmu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 15

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí oddíl „Porážka a bourání“, který uvádí, že minimální věk prasete při porážce je devět měsíců. To je v souladu se současnou praxí, která vychází z odkazu na specifikace produktů s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele. Upřesňuje se, že věk se kontroluje pomocí vytetovaného označení původu a/nebo identifikačního prostředku namísto vytetovaného označení původu nebo ve spojení s ním, jak je popsáno v části o krmení a chovu prasat.

Odůvodnění: Tato změna upřesňuje specifikaci produktu v souvislosti s fází porážky, a to i s ohledem na možný technologický vývoj. Uvedení způsobu výpočtu věku prasat (minimálně 9 měsíců) umožňuje provozovatelům a kontrolnímu orgánu správný a jednoznačný výpočet.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 16

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Popis: Změnou se vkládá kritérium pro výpočet stáří prasat pro účely porážky.

Odůvodnění: Změna umožňuje větší srozumitelnost specifikace produktu pro hospodářské subjekty a pro účely kontroly.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 17

Změna se týká čl. 2 odst. 3 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změnou se aktualizuje odkaz na jatečně upravená těla „H – Heavy“, která se používají k produkci produktu Culatello di Zibello, a upřesňují se kategorie jatečně upravených těl, které lze použít podle platné klasifikační stupnice Evropské unie.

Odůvodnění: Změna aktualizuje odkazy na platné právní předpisy Evropské unie a upřesňuje kategorie jatečně upravených těl prasat, která lze použít k produkci produktu Culatello di Zibello v rámci platných předpisů Evropské unie podle nařízení (EU) č. 1308/2013.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 18

Změna se týká čl. 2 odst. 3 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí požadavek, že hmotnost každého jednotlivého jatečně upraveného těla prasete nesmí překročit 195,0 kg.

Odůvodnění: Nárůst hmotnosti prasat souvisí se současným trendem v evropském chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, hygienických a zdravotních norem chovu prasat a dobrých životních podmínek zvířat a krmení. Mezi hmotností jatečně upravených těl a zvýšením hmotnosti konečného produktu podle článku 6 specifikace produktu existuje souvislost.

Uvedení hmotnosti každého jednotlivého jatečně upraveného těla rovněž umožňuje ověřit, zda každé poražené prase splňuje požadavky na způsobilost.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 19

Změna se týká čl. 2 odst. 3 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

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

Odůvodnění: Změna upřesňuje okamžik, kdy je třeba zjistit hmotnost a klasifikaci, aby se usnadnila i příslušná kontrola.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 20

Změna se týká čl. 2 odst. 4 a 5 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna vypouští obsah čl. 2 odst. 4 a 5.

Odůvodnění: Vypuštění obsahu je nezbytné, neboť se vztahuje k ustanovením týkajícím se kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 21

Změna se týká čl. 2 odst. 6 specifikace produktu a bodů 4.4 a 5 jednotného dokumentu.

Popis: Změnou se slučují odkazy na dřívější obce „Polesine“ a „Zibello“, které nyní spadají pod název obce „Polesine Zibello“.

Odůvodnění: Změna je nezbytná, protože zákonem regionu Emilia-Romagna č. 20 ze dne 23. listopadu 2015 byla zřízena obec „Polesine Zibello“ sloučením obcí Polesine a Zibello v provincii Parma. Tento zákon byl zveřejněn v Úředním věstníku Italské republiky, 3. zvláštní série – Regiony č. 15 ze dne 9. dubna 2016.

Změna neznamená žádné změny oblasti produkce produktu s CHOP Culatello di Zibello.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 22

Změna se týká čl. 2 odst. 6 specifikace produktu a bodů 4.4 a 5 jednotného dokumentu.

Popis: Změnou se doplňuje název „Parmense“ k názvu „San Secondo“, který byl dříve ve specifikaci produktu uveden nesprávně.

Odůvodnění: Tato změna je zapotřebí, protože doplňuje správný název obce, jelikož královský dekret č. 878 ze dne 5. října 1862, zveřejněný v Úředním věstníku Italské republiky č. 252 ze dne 24. října 1862, změnil její název ze „San Secondo“ na „San Secondo Parmense“.

Změna neznamená žádné změny oblasti produkce produktu s CHOP Culatello di Zibello.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 23

Změna se týká čl. 2 odst. 6 specifikace produktu a bodů 4.4 a 5 jednotného dokumentu.

Popis: Změna nahrazuje odkaz na obec „Sissa“ odkazem na obec „Sissa Trecasali“ a upřesňuje, že oblast produkce zahrnuje pouze část obce Sissa Trecasali, která dříve patřila k bývalé obci Sissa.

Odůvodnění: Změna je nezbytná, protože regionálním zákonem regionu Emilia-Romagna č. 20 ze dne 7. listopadu 2013 byla zřízena obec „Sissa Trecasali“ sloučením obcí „Sissa“ a „Trecasali“ v provincii Parma. Tento zákon byl zveřejněn v Úředním věstníku Italské republiky, 3. zvláštní série – Regiony č. 50 ze dne 14. prosince 2013.

Změna neznamená žádné změny oblasti produkce produktu s CHOP Culatello di Zibello.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3

Popis

Změna č. 24

Změna se týká článku 3 specifikace výrobku a nevztahuje se na jednotný dokument.

Popis: Změna zakazuje používání dusičnanu sodného a/nebo draselného.

Odůvodnění: Změna formalizuje stávající postup, kdy výrobci nepoužívají dusičnan sodný a/nebo draselný, což je rovněž v souladu s doporučeními Světové zdravotnické organizace ohledně snižování obsahu dusičnanů. Působení soli a dlouhá doba zrání umožňují zajistit hygienu a bezpečnost potravin bez použití těchto přísad.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 25

Změna se týká čl. 4 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna zakazuje používání dusičnanu sodného.

Odůvodnění: Změna formalizuje stávající postup, kdy výrobci nepoužívají dusičnan sodný, což je rovněž v souladu s doporučeními Světové zdravotnické organizace ohledně snižování obsahu dusičnanů. Působení soli a dlouhá doba zrání umožňují zajistit hygienu a bezpečnost potravin bez nutného použití těchto přísad.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 26

Změna se týká čl. 4 odst. 4 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí teplotní rozsah pro odpočinkové komory, tj. „mezi 0 °C a 5 °C“.

Odůvodnění: Tato změna je nezbytná, protože umožňuje upřesnit teplotu odpočinkových komor používaných výrobci. Specifikace produktu je díky tomu jasnější a preskriptivnější, a to i pro účely kontroly. Tyto teploty umožňují správné vstřebávání soli z vnějších vrstev do vnitřních vrstev.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 27

Změna se týká čl. 4 odst. 4 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí 6 dní jako minimální a 21 dní jako maximální dobu, po kterou má být produkt Culatello umístěn v odpočinkové komoře.

Odůvodnění: Tato změna umožňuje výrobcům posoudit správnou absorpci soli z vnějších vrstev do vnitřních vrstev produktu Culatello a zajišťuje jasnější a přesnější specifikaci produktu, a to i pro účely kontroly.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 28

Změna se týká čl. 4 odst. 4 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna nahrazuje slovo „*successo*“ slovem „*successivo*“ [v italštině].

Odůvodnění: Tato změna je nutná k opravě tiskové chyby ve specifikaci produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 29

Změna se týká čl. 4 odst. 5 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna doplňuje ke slovu „vázání“ slovo „ruční“.

Odůvodnění: Odkaz na ruční vázání je nezbytný, protože zpřesňuje specifikaci produktu a zdůrazňuje vlastnosti tohoto kroku, který výrobci opakovaně provádějí.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 30

Změna se týká čl. 4 odst. 5 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna přesouvá formulaci „V průběhu zrání dochází vlivem smršťování masa k postupnému uvolňování stehů“ čl. 4 odst. 5 do posledního odstavce téhož článku.

Odůvodnění: Tato změna zajišťuje, že jednotlivé kroky produkce produktu Culatello di Zibello s CHOP jsou ve specifikaci produktu seřazeny ve správném pořadí.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 31

Změna se týká čl. 4 odst. 5 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí do specifikace produktu identifikační značku. Identifikační značka uvádí popis a vysvětlení, jak se připevňuje pomocí dvoubarevného červenobílého provázku a k čemu slouží.

Odůvodnění: Identifikační značka, která je připevněna pomocí dvoubarevného červenobílého provázku, je charakteristickým znakem produktu. To je v souladu s tím, že ji v současnosti používají všichni producenti produktu Culatello di Zibello s CHOP. Značka slouží také k přesné identifikaci začátku fáze zpracování a k zajištění účinné kontroly dodržování minimálních požadavků na zrání produktu Culatello di Zibello.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 32

Změna se týká čl. 4 odst. 5 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí grafický vzor identifikační značky produktu Culatello di Zibello a upřesňuje použité barvy.

Odůvodnění: Zavedení grafického vzoru a barevných specifikací identifikační známky zajistí, aby byla při zamýšleném používání správně reprodukována.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 33

Změna se týká čl. 4 odst. 5 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se stanoví možnost použití identifikačních prostředků namísto identifikační značky používané zpracovatelem nebo v kombinaci s ní.

Odůvodnění: Použití identifikačních prostředků namísto identifikační značky nebo v kombinaci s ní umožňuje použít další nástroje pro sledování a zpětné vysledování v souladu s technologickým vývojem.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 34

Změna se týká čl. 5 odst. 1 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Změna rozšiřuje teplotní rozsah zrání z 13 °C na 12 °C a ze 17 °C na 23 °C.

Odůvodnění: Tato změna umožňuje výrobcům optimalizovat proces zrání, aby byla zaručena a podpořena výrazná barva při krájení a intenzivní vůně, která je pro produkt Culatello di Zibello charakteristická.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 6

Popis

Změna č. 35

Změna se týká čl. 6 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: Změna zvyšuje maximální hmotnost produktu Culatello di Zibello na konci minimální doby zrání z 5 kg na 6 kg.

Odůvodnění: Existuje souvislost mezi změnou hmotnosti konečného produktu a povoleným nárůstem hmotnosti prasat a jatečně upravených těl a souvislost s technickou výtěžností ořezaných vepřových kýt, které se používají k produkci produktu Culatello di Zibello.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 6

Popis

Změna č. 36

Změna se týká čl. 6 odst. 4 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: Změna stanoví změnu minimálního procentního podílu NaCl – chloridu sodného – který se snižuje z 3,40 na 2,80.

Odůvodnění: Změna minimální hodnoty NaCl – chloridu sodného – je způsobena změnami nutričního profilu a fyzikálně-chemických vlastností vepřového masa, které souvisejí se selekcí a genetickým zlepšováním v posledních letech. Nižší obsah soli je také reakcí na doporučení Světové zdravotnické organizace ohledně snížení obsahu sodíku ve stravě.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 7

Popis

Změna č. 37

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku a nevztahuje se na jednotný dokument.

Popis: Změna vypouští odkaz na kontrolní orgán v článku 7.

Odůvodnění: Vypuštění je nezbytnou aktualizací, aby se specifikace produktu uvedla do souladu s platnými právními předpisy Evropské unie, protože článek 49 nařízení (EU) 2024/1143 nevyžaduje, aby byly do specifikace produktu zahrnuty odkazy na kontrolní subjekt.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 38

Změna se týká článku 8 specifikace výrobku a nevztahuje se na jednotný dokument.

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

Odůvodnění: Změna je nutná s ohledem na nové pořadí, v němž jsou články specifikace produktu uspořádány, vzhledem k tomu, že článek 49 nařízení (EU) 2024/1143 nevyžaduje, aby byly do specifikace produktu zahrnuty odkazy na kontrolní subjekt.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 39

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna nahrazuje odkazy na *„denominazione di origine controllata“* [kontrolované označení původu] odkazem na *„denominazione di origine protetta“* [chráněné označení původu].

Odůvodnění: Tato změna je nutná za účelem zajištění souladu s právními předpisy Evropské unie o zeměpisných označeních zemědělských produktů.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 40

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna nahrazuje slovo *„menzione“* [výraz] slovem *„dicitura“* [označení].

Odůvodnění: Tato změna sjednocuje terminologii používanou ve specifikaci produktu s terminologií používanou v platných právních předpisech Evropské unie.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 41

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí možnost používat „CHOP“, což je zkratka označení „chráněné označení původu“.

Odůvodnění: Tato změna uvádí specifikaci produktu do souladu s platnými právními předpisy Evropské unie, zejména s čl. 37 odst. 6 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 42

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí ustanovení, podle něhož se u názvu produktu Culatello di Zibello musí povinně používat symbol CHOP Evropské unie.

Odůvodnění: Změna umožňuje soulad s čl. 37 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 43

Změna se týká čl. 8 odst. 5 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změnou se do článku 7 specifikace produktu vkládá zvláštní odstavec o způsobech a formách uvádění produktu Culatello di Zibello na trh:

— celý, uzavřený ve vaku nebo obalu, převázaný dvoubarevným provázkem a opatřený identifikační značkou a/nebo alternativním prostředkem,

— celý, bez vaku nebo obalu, vakuově balený, převázaný dvoubarevným provázkem a opatřený identifikační značkou a/nebo alternativním prostředkem,

— rozdělený na dvě rozřezané části, bez vaku nebo obalu, vakuově balený, převázaný dvoubarevným provázkem a opatřený identifikační značkou a/nebo alternativním prostředkem,

— krájený, v ochranné atmosféře nebo vakuově balený.

Odůvodnění: Změna specifikace produktu jasně uvádí způsoby a formy, jakými musí být produkt Culatello di Zibello uváděn na trh. Produkt tak spotřebitelé dobře identifikují, což je přínosné zejména s ohledem na rostoucí význam trhu produktů v hotovém balení.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Doplnění nového článku 8

Popis

Změna č. 44

Změna se týká článku 8 specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

Popis: Změnou se do specifikace produktu doplňuje nový článek 8 „Souvislost s prostředím“. Popisuje souvislost mezi produktem Culatello di Zibello a jeho prostředím na základě údajů uvedených v bodě 5 písm. d) a f) žádosti o zápis (souhrnný přehled) produktu Culatello di Zibello jako CHOP, zaslané v roce 1994 podle tehdy platného článku 17 nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992.

Odůvodnění: Doplnění umožňuje soulad s platnými právními předpisy Evropské unie, zejména s čl. 49 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Doplnění nového článku 9

Popis

Změna č. 45

Změna se týká článku 9 specifikace výrobku a nevztahuje se na jednotný dokument.

Popis: Touto změnou se doplňuje článek 9 „Důkaz původu“ specifikace produktu. Toto ustanovení uvádí, že je potřeba sledovat a kontrolovat všechny strany produkčního řetězce CHOP kontrolním subjektem, aby se zajistilo, že produkt, jehož název je zapsán, je sledovatelný a zpětně vysledovatelný.

Odůvodnění: Doplnění tohoto článku je nezbytné pro zajištění souladu specifikace produktu s platnými právními předpisy Evropské unie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Culatello di Zibello“

Referenční číslo EU: PDO-IT-1492-AM02 – 20. února 2026

1. **Název (názvy)**

„Culatello di Zibello“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt Culatello di Zibello patří do kategorie přirozeně zrajících produktů, které se konzumují v syrovém stavu. Konečný produkt má po zrání charakteristický hruškovitý tvar s tenkou vrstvou tuku ve vypouklé části a je omotaný provázkem tak, aby vytvořil charakteristickou síť s širokými oky. Na řezu má rovnoměrnou červenou barvu a mezi svalovými tkáněmi je bílý tuk. Chuť je charakteristická, jemná a delikátní.

Na konci minimální doby zrání musí produkt Culatello di Zibello vážit od 3 do 6 kg. Při uvedení na trh musí mít následující chemické a fyzikálně-chemické vlastnosti, které byly stanoveny na základě vzorků z centrální části produktu Culatello di Zibello:

pH	Max.: 6,75	Min.: 5,80
NaCl %	Max.: 5,40	Min.: 2,80
Obsah vlhkosti	Max: 51,00	Min.: 38

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Krmivo pro prasata musí pocházet ze zeměpisné oblasti, ve které jsou chována. V některých letech však nemusí být z klimatických nebo obchodních důvodů technicky možné získat 100 % krmných surovin lokálně. Aby byla v těchto případech zaručena souvislost s územím a kvalita produktu Culatello di Zibello je v každém případě zajištěno, že nejméně 50 % sušiny surovin pro prasata ročně pochází ze zeměpisné oblasti, v níž jsou chována.

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce produktu Culatello di Zibello, od nasolení až po ukončení minimální doby zrání, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, která zahrnuje území těchto obcí: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (pouze území, které dříve patřilo k obci Sissa) a Colorno.

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

–

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

Produkt Culatello di Zibello může být po uplynutí minimální doby zrání nabídnut k prodeji v těchto podobách:

— celý, uzavřený ve vaku nebo obalu, převázaný dvoubarevným provázkem a opatřený identifikační značkou a/nebo alternativním prostředkem,

— celý, bez vaku nebo obalu, vakuově balený, převázaný dvoubarevným provázkem a opatřený identifikační značkou a/nebo alternativním prostředkem,

— rozdělený na dvě rozřezané části, bez vaku nebo obalu, vakuově balený, převázaný dvoubarevným provázkem a opatřený identifikační značkou a/nebo alternativním prostředkem,

— krájený, v ochranné atmosféře nebo vakuově balený.

Identifikační značka na obrázku 1 se skládá z obdélníkového kusu lepicího kartonu odolného proti vlhkosti, který má slámově žlutou barvu s červenohnědým nápisem.



Místo této značky nebo v kombinaci s ní může být povoleno použití jiného identifikačního prostředku schváleného kontrolním subjektem.

Chráněné označení původu „Culatello di Zibello“ musí být na etiketě uvedeno zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze jednoznačně odlišit od jakéhokoli jiného nápisu, a musí za ním bezprostředně následovat výraz „Denominazione di Origine Protetta“ [chráněné označení původu] nebo zkratka „DOP“ [CHOP] spolu se symbolem CHOP Evropské unie.

Tyto údaje mohou být případně doplněny logem označení. Je zakázáno přidávat jakékoliv označení, které není výslovně stanoveno. Používání označení, která odkazují na jména, názvy společností a soukromé značky, je však povoleno, pokud nemají pochvalný účel a neuvádějí kupujícího v omyl, stejně jako názvy chovů prasat, z nichž produkt pochází.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkt Culatello di Zibello se vyrábí výhradně z prasat, která se narodila, byla chována, poražena a porcována v zeměpisné oblasti zahrnující území následujících regionů: Emilia-Romagna a Lombardie.

Oblast produkce produktu Culatello di Zibello zahrnuje tyto obce: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (pouze území, které dříve patřilo k obci Sissa) a Colorno.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Dobré jméno, které produkt Culatello Zibello má, je spojeno s místy, kde se tradičně vyrábí. Produkt má velmi dlouhou historii, která souvisí s rozšířením místního chovu prasat a se zvláštními klimatickými podmínkami oblasti Bassa Parmense a některých oblastí na hranici mezi provinciemi Piacenza a Parma. Četné historické odkazy lze nalézt v písemnostech řady významných osobností: kronikáře Bonaventury Angeliho v jeho díle Historia della città di Parma, historika Angela Pezzany a mnoha dalších. V současné době je specifikace produktu v souladu se zvláštními vnitrostátními předpisy pro označení původu produktů Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Vlastnosti produktu s označením původu závisí na environmentálních podmínkách a přírodních a lidských faktorech. Pro vymezený zeměpisný makroregion jsou specifické zejména vlastnosti suroviny. V oblasti, která je zdrojem suroviny, je rozvoj chovu hospodářských zvířat spojen s rozsáhlým pěstováním obilovin a s pracovními postupy ve vysoce specializovaném mlékárenském průmyslu, které podpořily místní chov prasat. Lokální zpracování produktu Culatello je odůvodněno podmínkami v mikrooblasti vymezené v bodě 4. Souvislost se zeměpisným prostředím vyplývá ze zvláštních klimatických podmínek (vysoká vlhkost vzduchu) v oblastech v blízkosti řeky Pád, které se tradičně podílejí na produkci produktu Culatello. Tato kombinace „surovina – produkt – označení“ je tak úzce spjata se socioekonomickým rozvojem oblasti, že se díky tomu vyvinuly specifické vlastnosti, které nelze jinde reprodukovat.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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