C/2026/2790

18.5.2026.

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

(C/2026/2790)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Culatello di Zibello”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Culatello di Zibello”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

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

Naziv

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

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOI Culatello di Zibello nisu izmjene na razini Unije jer ne ispunjavaju kriterije iz članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, i

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

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

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 1

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

Opis: Izmjenom se umeće poseban odlomak o „genetskim obilježjima”. Uključivanjem dopuštenih genetskih kombinacija pojašnjava se genetsko podrijetlo sirovine u odnosu na genetski tip životinja (i mužjaka i ženki) za rasplod. Stoga je zamijenjeno upućivanje u tekstu na odredbe o pasminama za proizvodnju šunke sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

Razlog: Izmjenom se pojašnjavaju dopuštene kombinacije križanja. Procjena pasmine i genetske vrste rasplodnog para životinja važna je za očuvanje obilježja teških svinja, posebno kad je riječ o usklađenosti s tri referentne pasmine iz talijanske genealoške knjige koje su namijenjene za uzgoj teških svinja i od kojih se proizvodi proizvod sa ZOI-jem Culatello di Zibello.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 2

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

Opis: Izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje koja prikazuje dopuštene i nedopuštene kombinacije.

Razlog: Tablica se uvrštava kako bi bilo jasnije koje su jedine moguće kombinacije genetskog križanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 3

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

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

Razlog: Zbog upućivanja na objavu popisa i njegovo ažuriranje može se bolje pratiti lanac proizvodnje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 4

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

Opis: U izmjeni se navodi da se proizvod ne smije proizvoditi od mesa nerasta i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama, posebno s osjetljivošću na stres (stresni sindrom svinja ili PSS).

Razlog: Izmjena je prikladna jer se njome pojašnjava da meso nerasta i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama nije prikladno za proizvodnju proizvoda Culatello di Zibello. To je u skladu sa sadašnjom praksom, koja se dosad temeljila na upućivanju na specifikacije proizvoda sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 5

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

Opis: Izmjenom se umeće poseban odjeljak „Uzgoj i hranidba”. Dodane su tradicionalne kronološke faze uzgoja svinja: sisanje, odbijanje, rast i završna faza, čime je zamijenjeno upućivanje na šunke sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

Razlog: U izmjeni se navode faze uzgoja teških svinja koje su već navedene u specifikaciji proizvoda i na koje se upućuje u izmijenjenoj specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 6

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

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi sisanja prasadi, koja traje najmanje 28 dana, usklađeno s odredbama odjeljka C poglavlja II. Priloga I. Direktivi 2008/120/EZ. Umetnuti su i navodi o prasadi koju doje krmače ili kojoj se mlijeko daje na umjetan način, o davanju dopuštenih sirovina, dodavanju minerala, vitamina i aminokiselina te upotrebi aditiva.

Razlog: Izmjenom se precizno definiraju obilježja faze sisanja u skladu s odredbama zakonodavstva Europske unije. Dodavanjem vitamina i aminokiselina, kao i aditiva, postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 7

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

Opis: Izmjenom se utvrđuju metode i vrijeme stavljanja tetovirne oznake podrijetla na oba buta svake svinje, kao i tetovirne oznake i modeli pločica za njihovo stavljanje.

Razlog: Izmjenom se precizno propisuju alati i potrebni koraci za osiguravanje praćenja i sljedivosti sirovine za proizvod Culatello di Zibello od prve faze uzgoja, i to primjenom alata koji se već upotrebljavaju i koji su u skladu s uvedenim specifikacijama.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 8

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

Opis: Izmjenom se umeće referentna tablica sa slovima za označivanje mjeseca prasenja praseta, koja se unose u tetovirnu oznaku podrijetla.

Razlog: Izmjenom se omogućuje potpuna jasnoća i transparentnost u praćenju i sljedivosti svinja koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda Culatello di Zibello kako bi se olakšala provjera starosti svinja u fazama uzgoja i klanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 9

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

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

Razlog: Upotrebom uređaja umjesto tetovirne oznake podrijetla ili u kombinaciji s njome omogućuje se primjena drugih alata za praćenje i slijeđenje u skladu s razvojem tehnologije.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 10

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

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

Razlog: Izmjenom se omogućuje nedvojbena i nedvosmislena provjera starosti svinja u fazama uzgoja i klanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 11

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

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

Razlog: Izmjenom se utvrđuju dva parametra, trajanje i maksimalna masa, kojima se jamči postupan i uravnotežen rast svinja u fazi odbijanja. Svinje se u toj fazi smiju hraniti svim sirovinama koje su dopuštene važećim pravilima kako bi se zadovoljile njihove potrebe povezane s ishranom, dobrobiti i zdravljem. Oblici u kojima se može davati hrana navode se kako bi uzgajivači mogli odabrati jedan od njih. Dodavanjem vitamina, minerala i aminokiselina, kao i aditiva, omogućuje se pravilan razvoj mišića svinja te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 12

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

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

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

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

— „kukuruz” se na talijanskom više ne navodi kao „mais”, nego kao „granturco”,

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

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

— „pogača od sjemenki lana” na talijanskom se više ne navodi kao „expeller di lino”, nego kao „panello di lino” i dodaje joj se sljedeće: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

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

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

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

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

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”,

— „lizati bjelančevina”,

— „dehidrirani krumpir”,

— „kasava”,

— „prešana i silirana pulpa repe”,

— „sezamovo brašno”,

— „kokosovo brašno”,

— „mesni obrok”.

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

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

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

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

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirani repini rezanci” (s do 4 % na do 10 %),

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

Dodaju se sljedeće sirovine:

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

— „kukuruzna silaža”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

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

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

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

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

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

Sirovina „grašak i/ili ostalo zrnje mahunarki” podijeljena je u dva unosa: „grašak” i „druge mahunarke”, a količine su povećane (za „grašak” do 25 %, a za „druge mahunarke” do 10 %).

Kad je riječ o „brašnu od zrna i/ili klipova”, navodi se da se misli na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza”.

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

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

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

Dodaje se mogućnost upotrebe minerala, vitamina i aditiva.

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

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

Razlog: Maksimalna masa povećana je s 80 kg na 85 kg zbog napretka u genetici te boljih standarda ishrane i dobrobiti životinja, koji su omogućili veći rast svinja. Dodano je najdulje trajanje, od pet mjeseci, kako bi se osigurao uravnotežen rast prije završne faze.

Navođenje dopuštenih odstupanja za pojedinačne sirovine omogućuje usklađivanje sa zakonodavstvom o hrani za životinje na snazi, i to člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009.

Zbog upućivanja na davanje suhe hrane uzgajivači mogu odabrati metodu koju će primjenjivati.

Umetanjem jedne tablice dopuštenih sirovina za fazu rasta i završnu fazu specifikacija proizvoda postaje čitljivija.

Nazivi sirovina mijenjaju se u skladu s odredbama Uredbe Komisije (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. Ažuriranje terminologije nužno je kako bi vrsta sirovine bila jasnija.

Upućivanje na „zob” briše se jer spada u kategoriju „manje žitarice”.

Uklanja se „mesno brašno” jer se više ne koristi zbog nedavno uvedenih regulatornih ograničenja.

Uklanjaju se sirovine „rogač bez sjemenki”, „lizati bjelančevina”, „dehidrirani krumpir”, „kasava”, „repa, prešana i silirana vlažna pulpa”, „sezamovo brašno” i „kokosovo brašno” jer se rijetko uzgajaju na zemljopisnom području na kojem se odvija uzgoj svinja ili se više uopće ne uzgajaju, slabo su dostupne, imaju nisku hranjivu vrijednost ili se ne upotrebljavaju zbog tehničkih poteškoća i niske kvalitete. Izmjenom se stoga uklanja mogućnost upotrebe sirovina koje potječu izvan područja uzgoja svinja i dosad su se upotrebljavale samo u zanemarivim količinama ili uopće nisu. One se zamjenjuju drugim lokalnim sirovinama, čime se jača veza proizvoda Culatello di Zibello i zemljopisnog područja.

Posebno se veće težište stavlja na važnost ishrane na bazi žitarica te se povećava postotak „kukuruza”, „ječma”, „sirka”, „pšenice” i „pšenoraži” jer je ta hrana oduvijek bila temelj tradicionalne ishrane svinja. Osim toga, to je hrana koja se obično uzgaja na zemljopisnom području i često je uzgajaju sami uzgajivači, čime se jača povezanost sa samim područjem i postiže se da svinje imaju odgovarajući stupanj prekrivenosti masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Culatello di Zibello.

„Kukuruzna silaža” i „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, pri čemu je potonje bogato vitaminom B, sad su dodani u završnu fazu jer su idealne sirovine koje omogućuju primjeren stupanj prekrivenosti masnim tkivom i jer ih odrasle svinje mnogo lakše probavljaju od mlađih zbog udjela vlakana.

„Kukuruzno brašno od cijelog klipa”, koje je vrlo bogato vlaknima, nadomješta posije kao izvor vlakana u životinjskoj prehrani.

Povećava se upotreba „dehidriranih repinih rezanaca” jer je to vrlo koristan i vrlo vlaknast proizvod; njegov udio vlakana lako se probavlja u debelom crijevu i stoga je prikladan proizvod za odrasle životinje.

Povećana je upotreba „mlaćenice” (u fazi rasta), „lucerne (osušene na visokoj temperaturi)” i „proizvoda dobivenih ekstrakcijom sjemenki suncokreta” zbog njihove dostupnosti na tradicionalnom području proizvodnje i znanstvenih saznanja u industriji hrane za životinje tijekom posljednjeg desetljeća.

Povećana upotreba „kukuruznog glutenskog brašna i/ili krmiva na bazi kukuruznog glutena” povezana je s njegovima visokim udjelom bjelančevina, što je korisno u prehrani (sirove bjelančevine) i lako probavljivo.

Uvodi se korištenje „lipida s talištem iznad 36 °C” za fazu rasta i završnu fazu jer se dodavanjem novog maksimalnog udjela masti od 5 % suhe tvari u prehrani uz postojeći maksimalni udio linolne kiseline od 2 % postiže odgovarajući stupanj prekrivenosti svinja masnim tkivom ako se u završnoj fazi hrane svinjskom mašću.

Pojašnjeno je da se „brašno od zrna i/ili klipova” odnosi na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza” jer se izraz „klip” može upotrebljavati i za druge žitarice.

„Krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana” i „krmivo od brašna od sjemenki lana” dodaju se uz „pogaču od sjemenki lana” jer su slične sirovine i dio su Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Dodaju se „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” jer soja svinjama pruža neophodnu energiju u fazi rasta.

Povećana je upotreba „graška” i „drugih mahunarki” jer se te sirovine uzgajaju na području proizvodnje. „Graškom” se ujedno jamči kvaliteta masnog tkiva u svinja jer, za razliku od drugih mahunarki, ima nisku koncentraciju antinutritivnih čimbenika.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom zrna soje”, postotak je postavljen na 20 % u fazi rasta i završnoj fazi kako bi svinje bile prikladno prekrivene masnim tkivom. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sojina sačma od (zrna) soje” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sojina sačma od (zrna) soje” i „krmivo od sojine sačme (od zrna)”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki suncokreta” (čiji je udio sad postavljen na 10 %), udio sirove masti sirovine bitan je da bi svinje bile primjereno prekrivene masnim tkivom. Stoga se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari uvrštava u napomene za tablicu dopuštenih sirovina. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki suncokreta” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sačma od sjemenki suncokreta” i „krmivo od sačme od sjemenki suncokreta”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe (EU) 2017/1017.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki uljane repice”, „uljana repica” dodaje se na popis sirovina zato što je napredak u genetici omogućio selekciju novih sorti bez glukozinolata i eručne kiseline (antinutritivni čimbenici). Navod je formuliran tako da odgovara strukturi koja je korištena za proizvode od soje i suncokreta. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki uljane repice” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sačma od sjemenki uljane repice” i „krmivo od sačme od sjemenki uljane repice”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice. Nije moguće navesti sve sirovine jer su podložne promjenama u slučaju ažuriranja Uredbe (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Culatello di Zibello.

Upotrebom vitamina, minerala i aditiva postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

Definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka” pojašnjava se izrazom iz točke 1.12.9. Uredbe (EU) 2017/1017.

Maksimalni udio masti, koji se dodaje maksimalnom udjelu linolne kiseline, jamči prikladan stupanj prekrivenosti masnim tkivom svinja od kojih se proizvodi Culatello di Zibello. Ta su dva kriterija ključna jer su sirovine koje su mogući izvori masnoća koje mogu narušiti kvalitetu prekrivenosti svinja masnim tkivom povećane (kukuruz) ili uvedene (lipidi s talištem iznad 36 °C).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 13

Izmjena se odnosi na drugi odlomak članka 2. specifikacije proizvoda.

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

Razlog: Sirovine kojima se svinje hrane potječu sa zemljopisnog područja na kojem se životinje uzgajaju. Međutim, zbog klimatskih i trgovinskih razloga može biti tehnički neizvedivo sve sirovine dobaviti s lokalnog područja. U svakom slučaju, značajke proizvoda Culatello di Zibello i njegova povezanost sa zemljopisnim područjem uvijek se jamče činjenicom da najmanje 50 % suhe tvari u obroku hrane za životinje godišnje potječe sa zemljopisnog područja uzgoja u skladu s člankom 47. stavkom 2. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 14

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

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

Razlog: Izmjenom se daje jasan pregled hrane za životinje koja je dopuštena i u završnoj fazi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 15

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

Opis: Izmjenom se uvodi odjeljak „Klanje i rezanje”, u kojem se navodi minimalna starost svinje pri klanju od devet mjeseci. To je u skladu sa sadašnjom praksom, koja se temelji na upućivanju na specifikacije proizvoda sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele. Navodi se da se starost provjerava uvidom u tetovirnu oznaku podrijetla i/ili identifikacijski uređaj koji zamjenjuje tetovirnu oznaku podrijetla ili se kombinira s njom, kako je opisano u dijelu o hranidbi i uzgoju svinja.

Razlog: Izmjenom se u specifikaciji proizvoda jasnije definira faza klanja, među ostalim i s obzirom na eventualni razvoj tehnologije. Navodi se metoda za izračun starosti svinja (najmanje 9 mjeseci) kako bi je subjekti i kontrolno tijelo mogli točno i nedvosmisleno izračunati.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 16

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

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

Razlog: Izmjenom se pojašnjava specifikacija proizvoda za gospodarske subjekte i potrebe kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 17

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

Opis: Izmjenom se ažurira upućivanje na trupove kategorije H („Heavy”) od kojih se proizvodi Culatello di Zibello navođenjem kategorija trupova od kojih se on može proizvoditi u skladu s važećom klasifikacijskom ljestvicom Europske unije.

Razlog: Izmjenom se ažuriraju upućivanja na važeće propise Europske unije i navode kategorije svinjskih trupova od kojih se može proizvoditi Culatello di Zibello u skladu s važećim pravilima Europske unije na temelju Uredbe (EU) br. 1308/2013.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 18

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 3. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi zahtjev da masa svakog pojedinačnog svinjskog trupa ne smije biti veća od 195,0 kg.

Razlog: Povećanje mase svinja povezano je s aktualnim trendom u europskom svinjogojstvu koji proizlazi iz bolje genetike, higijenskih i zdravstvenih standarda u uzgojnim postupcima, dobrobiti životinja i ishrane. Masa trupa povezana je s povećanjem mase konačnog proizvoda iz članka 6. specifikacije proizvoda.

Navođenje mase svakog pojedinačnog trupa omogućuje i da se provjeri ispunjava li svaka zaklana svinja uvjete prihvatljivosti.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 19

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 3. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: U izmjeni se navodi da se podaci o masi i klasifikaciji trupa moraju utvrditi u trenutku klanja svinje.

Razlog: Izmjenom se točno razjašnjava u kojem se trenutku podaci o masi i klasifikaciji moraju utvrditi da bi se olakšale odgovarajuće provjere.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 20

Izmjena se odnosi na članak 2. stavke 4. i 5. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se iz članka 2. briše sadržaj stavaka 4. i 5.

Razlog: Brisanje je potrebno jer se odnosi na odredbe o sustavu kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 21

Izmjena se odnosi na članak 2. šesti stavak specifikacije proizvoda i točke 4.4. i 5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se spajaju upućivanja na bivše općine Polesine i Zibello, koje su spojene u jednu općinu pod nazivom Polesine Zibello.

Razlog: Izmjena je potrebna jer su Regionalnim zakonom regije Emilija i Romanja br. 20. od 23. studenog 2015. općine Polesine i Zibello u pokrajini Parmi spojene u općinu Polesine Zibello. Taj je zakon objavljen u Službenom listu Talijanske Republike, 3. posebna serija – Regije br. 15. od 9. travnja 2016.

Izmjenom se ne mijenja područje proizvodnje ZOI-ja Culatello di Zibello.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 22

Izmjena se odnosi na članak 2. šesti stavak specifikacije proizvoda i točke 4.4. i 5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se riječima „San Secondo” dodaje riječ „Parmense” kako bi se ispravila pogreška u specifikaciji proizvoda.

Razlog: Izmjena je prikladna jer se njome unosi točan naziv općine s obzirom na to da je Kraljevskim dekretom br. 878. od 5. listopada 1862., kako je objavljen u Službenom listu Talijanske Republike br. 252. od 24. listopada 1862., naziv općine promijenjen iz San Secondo u San Secondo Parmense.

Izmjenom se ne mijenja područje proizvodnje ZOI-ja Culatello di Zibello.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 23

Izmjena se odnosi na članak 2. šesti stavak specifikacije proizvoda i točke 4.4. i 5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se upućivanje na općinu Sissa zamjenjuje upućivanjem na općinu Sissa Trecasali, pri čemu se navodi da područje proizvodnje obuhvaća samo dio općine Sissa Trecasali koji je pripadao bivšoj općini Sissa.

Razlog: Izmjena je potrebna jer su Regionalnim zakonom regije Emilija i Romanja br. 20. od 7. studenog 2013. općine Sissa i Trecasali u pokrajini Parmi spojene u općinu Sissa Trecasali. Taj je zakon objavljen u Službenom listu Talijanske Republike, 3. posebna serija – Regije br. 50. od 14. prosinca 2013.

Izmjenom se ne mijenja područje proizvodnje ZOI-ja Culatello di Zibello.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3.

Opis

Izmjena 24

Izmjena se odnosi na članak 3. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se zabranjuje upotreba natrijeva i/ili kalijeva nitrata.

Razlog: Izmjenom se formalizira postojeća praksa da proizvođači ne upotrebljavaju natrijev i/ili kalijev nitrat, što je i u skladu s preporukama Svjetske zdravstvene organizacije o smanjenju nitrata. Higijena i sigurnost hrane jamče se djelovanjem soli i dugim sušenjem bez upotrebe tih aditiva.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 25

Izmjena se odnosi na članak 4. drugi stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se zabranjuje upotreba natrijeva nitrata.

Razlog: Izmjenom se formalizira postojeća praksa da proizvođači ne upotrebljavaju natrijev nitrat, što je i u skladu s preporukama Svjetske zdravstvene organizacije o smanjenju nitrata. Higijena i sigurnost hrane jamče se djelovanjem soli i dugim sušenjem bez potrebe za tim aditivima.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 26

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

Opis: U izmjeni se navodi da temperatura u komorama za odmor iznosi 0 °C – 5 °C.

Razlog: Izmjena je prikladna jer omogućuje navođenje temperature u komorama za odmor kojima se proizvođači koriste. Specifikacija proizvoda zbog toga je jasnija i preskriptivnija, među ostalim za potrebe kontrole. Te temperature pogoduju pravilnoj apsorpciji soli iz vanjskih slojeva u unutarnje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 27

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

Opis: Izmjenom se utvrđuje da Culatello mora odležati najmanje šest dana, a najviše 21 dan u komori za odmor.

Razlog: Izmjenom se proizvođačima omogućuje da procijene ispravnu apsorpciju soli iz vanjskih slojeva proizvoda Culatello u unutarnje te specifikacija proizvoda postaje jasnija i preciznija, među ostalim za potrebe kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 28

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

Opis: Izmjenom se u talijanskoj verziji riječ „successo” zamjenjuje riječju „successivo”.

Razlog: Izmjena je potrebna kako bi se ispravila pogreška u pisanju u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 29

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 5. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se riječi „vezanje” dodaje pridjev „ručno”.

Razlog: Upućivanje na ručno vezanje prikladno je jer time specifikacija proizvoda postaje preciznija i ističu se obilježja tog koraka koji proizvođači ponavljaju.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 30

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 5. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se tekst „Tijekom sušenja meso se skuplja, zbog čega konci postupno labave” premješta iz članka 4. stavka 5. u posljednji stavak tog članka.

Razlog: Faze proizvodnje proizvoda sa ZOI-jem Culatello di Zibello time su u specifikaciji proizvoda poredane ispravnim redoslijedom.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 31

Izmjena se odnosi na članak 4. peti stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se u specifikaciju proizvoda uvodi identifikacijski žig. Navodi se opis i objašnjavaju se način njegova pričvršćivanja dvobojnim crveno-bijelim koncem i njegova namjena.

Razlog: Identifikacijski žig, koji se pričvršćuje dvobojnim crveno-bijelim koncem, zaštitni je znak proizvoda. To je u skladu s činjenicom da ga trenutačno upotrebljavaju svi proizvođači proizvoda sa ZOI-jem Culatello di Zibello. Žig služi i za precizno utvrđivanje početka faze prerade, kao i za djelotvorne provjere usklađenosti s minimalnim zahtjevima u pogledu sušenja za Culatello di Zibello.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 32

Izmjena se odnosi na članak 4. peti stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi grafički predložak za identifikacijski žig Culatello di Zibello i utvrđuju boje.

Razlog: Grafički predložak i boje za identifikacijski žig utvrđuju se kako bi se on mogao ispravno umnožavati za predviđenu namjenu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 33

Izmjena se odnosi na članak 4. peti stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se predviđa mogućnost upotrebe identifikacijskih uređaja umjesto identifikacijskog žiga koji stavlja prerađivač ili u kombinaciji s njime.

Razlog: Upotrebom identifikacijskih uređaja umjesto identifikacijskog žiga ili u kombinaciji s njime omogućuje se primjena drugih alata za praćenje i slijeđenje u skladu s razvojem tehnologije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 34

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se proširuje raspon temperature za sušenje s 13 °C na 12 °C te sa 17 °C na 23 °C.

Razlog: Izmjenom se proizvođačima omogućuje optimizacija postupka sušenja kako bi se dobila i potaknula prepoznatljiva boja pri rezanju i intenzivna aroma karakteristična za Culatello di Zibello.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 6.

Opis

Izmjena 35

Izmjena se odnosi na članak 6. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se maksimalna masa proizvoda Culatello di Zibello na kraju minimalnog razdoblja sušenja povećava s 5 kg na 6 kg.

Razlog: Promjena mase konačnog proizvoda povezana je s dopuštenim povećanjem mase svinja i trupova i s tehničkim prinosom obrezanih svinjskih butova od kojih se proizvodi Culatello di Zibello.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 6.

Opis

Izmjena 36

Izmjena se odnosi na članak 6. četvrti stavak specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se minimalni postotak natrijeva klorida (NaCl) smanjuje s 3,40 na 2,80.

Razlog: Izmjena minimalne vrijednosti natrijeva klorida (NaCl) posljedica je promjena u prehrambenom profilu i fizikalno-kemijskim svojstvima svinjskog mesa do kojih je došlo posljednjih godina zbog selekcije i genetskog poboljšanja. Udio soli smanjuje se i zbog preporuka Svjetske zdravstvene organizacije o smanjenju udjela natrija u prehrani.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7.

Opis

Izmjena 37

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se briše upućivanje na kontrolno tijelo u članku 7.

Razlog: Brisanje je potrebno kako bi se specifikacija proizvoda uskladila s važećim propisima Europske unije jer se člankom 49. Uredbe (EU) 2024/1143 ne zahtijeva upućivanje na kontrolno tijelo u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 38

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se samo mijenja broj članka iz 8. u 7.

Razlog: Izmjena je potrebna s obzirom na novi redoslijed članaka u specifikaciji proizvoda jer se člankom 49. Uredbe (EU) 2024/1143 ne zahtijeva upućivanje na kontrolno tijelo u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 39

Izmjena se odnosi na članak 8. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se upućivanja na „denominazione di origine controllata” (kontrolirana oznaka izvornosti) zamjenjuju upućivanjima na „denominazione di origine protetta” (zaštićena oznaka izvornosti).

Razlog: Izmjena je potrebna radi usklađivanja s propisima Europske unije o oznakama zemljopisnog podrijetla za poljoprivredne proizvode.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 40

Izmjena se odnosi na članak 8. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se riječ „menzione” (izraz) zamjenjuje riječju „dicitura” (navođenje).

Razlog: Izmjenom se terminologija iz specifikacije proizvoda usklađuje s terminologijom iz važećih propisa Europske unije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 41

Izmjena se odnosi na članak 8. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi mogućnost upotrebe pokrate „ZOI”, koja označava zaštićenu oznaku izvornosti.

Razlog: Izmjenom se specifikacija proizvoda usklađuje s važećim propisima Europske unije, posebno s člankom 37. stavkom 6. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 42

Izmjena se odnosi na članak 8. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi odredba prema kojoj se uz oznaku Culatello di Zibello obvezno navodi simbol ZOI-ja Europske unije.

Razlog: Izmjenom se omogućuje usklađivanje s člankom 37. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 43

Izmjena se odnosi na članak 8. peti stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se u članak 7. specifikacije proizvoda dodaje poseban stavak o načinima i oblicima u kojima se Culatello di Zibello može stavljati na tržište:

— cijeli, u mjehuru ili crijevu, vezan dvobojnim koncem, s identifikacijskim žigom i/ili alternativnom oznakom,

— cijeli, bez mjehura ili crijeva, vakuumiran, vezan dvobojnim koncem, s identifikacijskim žigom i/ili alternativnom oznakom,

— prerezan na dva dijela, bez mjehura ili crijeva, vakuumiran, vezan dvobojnim koncem, s identifikacijskim žigom i/ili alternativnom oznakom,

— narezan, u zaštitnoj atmosferi ili vakuumiran.

Razlog: Tom se izmjenom u specifikaciji proizvoda jasno navode načini i oblici u kojima se Culatello di Zibello mora stavljati na tržište. To je korisno kako bi ga potrošači mogli prepoznati, posebno s obzirom na sve veću tržišnu važnost pretpakiranih proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Umetanje novog članka 8.

Opis

Izmjena 44

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se u specifikaciju proizvoda dodaje novi članak 8. „Povezanost sa zemljopisnim područjem”. U njemu se opisuje veza proizvoda Culatello di Zibello i njegova okoliša na temelju podataka iz točke 5. podtočaka (d) i (f) zahtjeva za registraciju (sažetak) ZOI-ja Culatello di Zibello, podnesenog 1994. u skladu s tada primjenjivim člankom 17. Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2081/92 od 14. srpnja 1992.

Razlog: Time se specifikacija proizvoda usklađuje s odredbama važećih propisa Europske unije, posebno s člankom 49. stavkom 1. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Umetanje novog članka 9.

Opis

Izmjena 45

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se u specifikaciju proizvoda umeće članak 9. „Dokaz o podrijetlu”. U toj se odredbi navodi da kontrolno tijelo treba pratiti i kontrolirati sve strane u lancu proizvodnje ZOI-ja kako bi se proizvod čiji je naziv registriran mogao pratiti i slijediti.

Razlog: Umetanje tog članka potrebno je kako bi se specifikacija proizvoda uskladila sa zakonodavstvom na snazi u Europskoj uniji.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Culatello di Zibello”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026.

1. **Naziv(i)**

„Culatello di Zibello”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Culatello di Zibello pripada kategoriji prirodno sušenih proizvoda koji se konzumiraju sirovi. Gotovi proizvod nakon sušenja ima karakterističan oblik kruške s tankim slojem masti u konveksnom dijelu i omotan je koncem koji tvori karakterističnu rijetko pletenu mrežu. Ujednačene je crvene boje pri rezanju, s bijelim masnim tkivom između mišićnog tkiva. Okus je prepoznatljiv, blag i nježan.

Na kraju minimalnog razdoblja sušenja masa proizvoda Culatello di Zibello mora iznositi 3 kg – 6 kg. Kad se pušta u prodaju, mora imati sljedeća kemijska i fizikalno-kemijska svojstva, utvrđena na temelju uzoraka iz sredine proizvoda Culatello di Zibello:

pH –	maksimalno: 6,75,	minimalno: 5,80
NaCl % –	maksimalno: 5,40,	minimalno: 2,80
sadržaj vlage –	maksimalno: 51,00,	minimalno: 38

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

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

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje proizvoda Culatello di Zibello, od soljenja do završetka minimalnog razdoblja sušenja, moraju se provesti na određenom zemljopisnom području koje obuhvaća područja sljedećih općina: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (samo područje koje je pripadalo bivšoj općini Sissa) i Colorno.

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

—

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

Culatello di Zibello može se prodavati na kraju minimalnog razdoblja sušenja u sljedećim oblicima:

— cijeli, u mjehuru ili crijevu, vezan dvobojnim koncem, s identifikacijskim žigom i/ili alternativnom oznakom,

— cijeli, bez mjehura ili crijeva, vakuumiran, vezan dvobojnim koncem, s identifikacijskim žigom i/ili alternativnom oznakom,

— prerezan na dva dijela, bez mjehura ili crijeva, vakuumiran, vezan dvobojnim koncem, s identifikacijskim žigom i/ili alternativnom oznakom,

— narezan, u zaštitnoj atmosferi ili vakuumiran.

Identifikacijski žig na slici 1. sastoji se od pravokutnog komada ljepljivog kartona otpornog na vlagu, boje slame, s crvenkastosmeđim slovima.



Umjesto tog žiga ili u kombinaciji s njime može se dopustiti upotreba drugog identifikacijskog uređaja koji je odobrilo kontrolno tijelo.

Zaštićena oznaka izvornosti „Culatello di Zibello” mora biti otisnuta na etiketi jasnim, neizbrisivim slovima koja se u potpunosti razlikuju od svog ostalog teksta, a odmah nakon nje mora slijediti oznaka „Denominazione di Origine Protetta” (zaštićena oznaka izvornosti) ili pokrata „DOP” (ZOI), zajedno sa simbolom ZOI-ja Europske unije.

Uz te oznake može biti otisnut logotip zaštićene oznake izvornosti, ako je primjenjivo. Zabranjuje se svaki drugi opis koji nije izričito dopušten. Međutim, dopuštena je upotreba oznaka koje se odnose na nazive, nazive poduzeća i privatne marke, pod uvjetom da ne sadržavaju pohvalne izraze i da ne zavaravaju kupca, kao i nazivi farmi svinja s kojih proizvod potječe.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Culatello di Zibello proizvodi se isključivo od svinja koje su oprasene, uzgojene, zaklane i rasječene na zemljopisnom području koje obuhvaća sljedeće regije: Emilija i Romanja i Lombardija.

Područje proizvodnje proizvoda Culatello di Zibello obuhvaća sljedeće općine: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (samo područje koje je pripadalo bivšoj općini Sissa) i Colorno.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Ugled proizvoda Culatello di Zibello povezan je s mjestima na kojima se tradicionalno proizvodi. Proizvod ima vrlo dugu povijest koja je povezana sa širenjem svinjogojstva na tom području te posebnim klimatskim uvjetima područja Bassa Parmense i nekih područja na granici pokrajina Piacenze i Parme. Kroz povijest se spominje u zapisima brojnih uglednika: kroničara Bonaventure Angelija u djelu *Historia della città di Parma*, povjesničara Angela Pezzane i mnogih drugih. Specifikacija proizvoda danas je usklađena s posebnim nacionalnim propisima za oznake izvornosti Prosciutto di Parma i Prosciutto di San Daniele.

Kvaliteta proizvoda s oznakom izvornosti ovisi o okolišnim uvjetima te o prirodnim i ljudskim čimbenicima. Konkretno, svojstva sirovine specifična su za određenu geografsku makroregiju. Razvoj stočarstva na području s kojeg potječu sirovine povezan je s raširenim uzgojem žitarica i s metodama rada u visokospecijaliziranom sektoru mljekarstva koji su potaknuli lokalno svinjogojstvo. Prerada proizvoda Culatello mora se provoditi na lokalnom području zbog uvjeta na mikropodručju definiranom u točki 4. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem proizlazi iz posebnih klimatskih uvjeta (visoka vlažnost) na područjima u blizini rijeke Po, na kojima se tradicionalno proizvodi Culatello. Ta kombinacija sirovine, proizvoda i oznake toliko je usko povezana sa socioekonomskim razvojem tog područja da je dovela do posebnosti koje se ne mogu dobiti nigdje drugdje.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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