C/2026/2790

18.5.2026

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

(C/2026/2790)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

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

„Culatello di Zibello”

Numer ref. UE: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Culatello di Zibello”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

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

Włochy

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

Nazwa

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

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP „Culatello di Zibello” nie stanowią zmian na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają kryteriów określonych w art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143, tj.:

— nie obejmują zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy;

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; ani

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

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

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu specjalnego podpunktu „Charakterystyka genetyczna". Pochodzenie genetyczne surowca doprecyzowano w odniesieniu do typu genetycznego zwierząt hodowlanych, zarówno samców, jak i samic, przez uwzględnienie dozwolonych kombinacji genetycznych. W związku z tym zastąpiono odniesienie w tekście do przepisów dotyczących ras świń, z których produkuje się produkty objęte ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu dozwolonych kombinacji krzyżówek hodowlanych. Ocena rasy i typu genetycznego obu zwierząt hodowlanych odgrywa kluczową rolę w zachowaniu cech charakterystycznych tuczników ciężkich, zwłaszcza w kontekście zgodności z trzema rasami referencyjnymi określonymi we włoskiej księdze hodowlanej, przeznaczonymi do produkcji tuczników ciężkich oraz wykorzystywanymi do wytwarzania produktu objętego ChNP Culatello di Zibello.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu tabeli wyjaśniającej wymogi genetyczne dotyczące świń, pokazującej dozwolone i niedozwolone kombinacje.

Uzasadnienie: dodanie tabeli zapewnia większą przejrzystość definicji jedynych możliwych kombinacji krzyżowania genetycznego.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: wprowadzenie odniesienia do publikacji wykazu i jego aktualizacja umożliwiają lepsze monitorowanie łańcucha produktów.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że nie można wykorzystywać mięsa pochodzącego od knurów i loch oraz świń o cechach niepożądanych, zwłaszcza wykazujących podatność na zespół stresu u świń (PSS).

Uzasadnienie: zmiana jest właściwa, ponieważ ma na celu doprecyzowanie, że mięso pochodzące od knurów i loch oraz świń o cechach niepożądanych nie nadaje się do wykorzystania w produkcji Culatello di Zibello. Jest to zgodne z obecną praktyką, gdyż dotychczas odwoływano się do specyfikacji produktów objętych ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu specjalnego podpunktu „Chów i żywienie". Dodano tradycyjne etapy chowu świń w porządku chronologicznym: ssanie, odsadzenie, wzrost i tuczenie i zastąpiono tym samym odniesienie do ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu etapów chowu tuczników ciężkich już uwzględnionych w specyfikacjach produktu, do których odnosi się zmieniona specyfikacja przedmiotowego produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu ssania u prosiąt, który trwa co najmniej 28 dni, tj. zgodnie z przepisami rozdziału II pkt C załącznika I do dyrektywy 2008/120/WE. Wprowadzono również odniesienia do karmienia prosiąt przez lochę lub sztucznie mlekiem, podawania dozwolonych surowców oraz uzupełniania diety minerałami, witaminami i aminokwasami, a także stosowania dodatków.

Uzasadnienie: zmiana polega na dokładnym określeniu cech charakterystycznych etapu ssania zgodnie z przepisami Unii Europejskiej. Uzupełnianie diety witaminami i aminokwasami oraz innymi dodatkami zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: zmiana polega na dokładnym wskazaniu narzędzi i wymaganych działań mających na celu zapewnienie śledzenia i identyfikowalności surowca przeznaczonego do produkcji Culatello di Zibello od pierwszego etapu chowu, z wykorzystaniem już stosowanych narzędzi, które są zgodne z wprowadzonymi specyfikacjami.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: zmiana ta zapewnia maksymalną jasność i przejrzystość w zakresie śledzenia i identyfikowalności świń wykorzystywanych do produkcji Culatello di Zibello, aby ułatwić kontrolę wieku świń na etapie chowu i uboju.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: stosowanie elementów identyfikacyjnych zamiast tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu lub w połączeniu z nim umożliwia korzystanie z innych narzędzi identyfikacji i śledzenia, stosownie do rozwoju technologii.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: zmiana umożliwia jednoznaczną i niebudzącą wątpliwości kontrolę wieku świń na etapie chowu i uboju.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: zmiana polega na określeniu dwóch parametrów – czasu trwania i maksymalnej masy – które zapewniają stopniowy i zrównoważony wzrost świń na etapie odsadzania. Na tym etapie świnie można karmić wszystkimi surowcami dozwolonymi na podstawie obowiązujących przepisów, aby zapewnić zaspokojenie potrzeb żywieniowych oraz potrzeb związanych z dobrostanem i zdrowiem zwierząt. Odniesienie do sposobów podawania paszy umożliwia rolnikowi wybór metody, którą należy zastosować. Uzupełnianie diety witaminami, minerałami i aminokwasami oraz innymi dodatkami zapewnia właściwy wzrost mięśni świń oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

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

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

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

— „semolina" jest obecnie określana jako „mączka";

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

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

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy" są obecnie określane jako „pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki dla premiksów";

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

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

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

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren";

— „lizaty białkowe";

— „odwodnione ziemniaki”;

— „maniok jadalny”;

— „prasowane i kiszone wysłodki buraczane”;

— „mączka sezamowa”;

— „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”;

— „mączka mięsna”.

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

Zmieniono ilość następujących surowców:

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

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

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %);

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %);

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %);

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %);

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %);

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

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

Dodano następujące surowce:

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

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

— „mączka kukurydziana z całych kolb”;

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

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

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

— „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku”;

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

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

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

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

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

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

Dodano możliwość stosowania minerałów, witamin i dodatków.

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

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

Uzasadnienie: maksymalną masę zmieniono z 80 kg na 85 kg ze względu na zmiany w genetyce, żywieniu i normach dobrostanu zwierząt, które doprowadziły do poprawy zdolności świń do wzrostu. Dodano maksymalny czas trwania – pięć miesięcy – aby zapewnić zrównoważony wzrost przed końcowym etapem tuczu.

Odniesienie do zakresu tolerancji dla poszczególnych surowców umożliwia dostosowanie się do obowiązujących przepisów dotyczących pasz, a mianowicie do art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

Odniesienie do podawania suchej paszy umożliwia rolnikowi wybór metody, którą należy zastosować.

Wprowadzenie pojedynczej „tabeli dozwolonych surowców” dotyczącej zarówno etapu wzrostu, jak i końcowego etapu tuczu, ułatwia odczytywanie specyfikacji produktu.

Nazwy surowców zmieniono zgodnie z przepisami rozporządzenia Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2017/1017. Aktualizacja terminologii jest potrzebna w celu wyraźniejszego wskazania rodzaju surowca, o którym mowa.

Odniesienie do „owsa” usunięto, gdyż wchodzi on w zakres kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Usunięto „mączkę mięsną”, ponieważ już się jej nie stosuje ze względu na wprowadzone w ostatnim czasie ograniczenia regulacyjne.

Usunięto surowce „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren”, „lizaty białkowe”, „odwodnione ziemniaki”, „maniok jadalny”, „prasowane i kiszone wysłodki buraczane”, „mączka sezamowa” i „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”, ponieważ na obszarze geograficznym, na którym odbywa się chów świń, surowców tych już się nie uprawia lub uprawia się je rzadko lub są one trudne do pozyskania, charakteryzują się niską wartością odżywczą lub nie są wykorzystywane ze względów technicznych i związanych z jakością. Zmiana polega zatem na wykluczeniu możliwości wykorzystywania surowców pochodzących spoza obszaru chowu trzody chlewnej, które i tak wykorzystywano dotychczas jedynie w znikomych ilościach lub nie stosowano ich wcale. Zamiast tego stosuje się inne lokalne surowce, co wzmacnia związek między Culatello di Zibello a obszarem geograficznym.

W szczególności położono większy nacisk na znaczenie diety opartej na zbożach i zwiększono zawartość procentową „kukurydzy”, „jęczmienia”, „sorgo”, „pszenicy” i „pszenżyta”, ponieważ pasze te zawsze stanowiły podstawę tradycyjnej diety świń. Ponadto pasze te są zazwyczaj uprawiane na tym obszarze geograficznym, często przez samych rolników, co wzmacnia związek z tym obszarem; zapewniają one również świniom odpowiednią okrywę tłuszczową do produkcji Culatello di Zibello.

Na końcowym etapie tuczu dodano również „kiszonkę z kukurydzy” i „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, bogaty w witaminę B; surowce te idealnie sprzyjają osiągnięciu odpowiedniego poziomu okrywy tłuszczowej, a ze względu na zawartość włókna pokarmowego są one o wiele lepiej trawione przez świnie dorosłe niż przez młodsze zwierzęta.

„Mąkę kukurydzianą z całej kolby”, która jest bardzo bogata we włókno pokarmowe, stosuje się jako alternatywę dla otrębów do żywienia zwierząt włóknem pokarmowym.

Udział „odwodnionych wysłodków buraczanych” wzrósł, gdyż jest to bardzo dobry produkt o wysokiej zawartości włókna pokarmowego; zawarte w nim włókno pokarmowe jest wysokostrawne w jelicie grubym i z tego powodu jest odpowiednim produktem dla dorosłych zwierząt.

Zwiększono wykorzystanie „maślanki” (na etapie wzrostu), „lucerny (suszonej w wysokiej temperaturze)” i „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika” ze względu na dostępność tych surowców na tradycyjnym obszarze produkcji oraz ustalenia naukowe poczynione przez przemysł paszowy w ciągu ostatniego dziesięciolecia.

Większy udział „kukurydzianej mączki glutenowej lub glutenu paszowego kukurydzianego” ma związek z wysoką zawartością białka, które jest przydatne w diecie (białko surowe) i wysokostrawne.

Wprowadzono stosowanie „tłuszczów o temperaturze topnienia powyżej 36 °C” zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu, ponieważ do limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego w paszy dodano nowy limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie, co gwarantuje, że w przypadku stosowania smalcu na końcowym etapie tuczu świnie mają odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej.

W odniesieniu do „mąki z ziaren lub kolb” doprecyzowano, że wyrażenie to dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy”, ponieważ termin „kolba” może również odnosić się do innych zbóż.

Do „makuchu z siemienia lnianego” dodano „wytłok paszowy z nasion lnu”, „śrutę poekstrakcyjną lnianą” i „śrutę poekstrakcyjną paszową lnianą”, ponieważ są to podobne surowce i uwzględniono je w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017.

Dodano termin „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy”, ponieważ na etapie wzrostu soja dostarcza energii niezbędnej do zaspokojenia potrzeb energetycznych świń.

Zwiększono wykorzystanie „grochu” i „innych nasion roślin strączkowych”, ponieważ surowce te uprawia się na obszarze produkcji; „groch” zapewnia też jakość okrywy tłuszczowej świń i, w przeciwieństwie do innych roślin strączkowych, zawiera niskie stężenie substancji antyodżywczych.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi” udział procentowy zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ustalono na poziomie 20 %, aby zagwarantować odpowiednią okrywę tłuszczową świń. Produkty te były wcześniej ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna sojowa”, w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, następnie podzielonej na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna sojowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi” – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi; nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/nowelizacji rozporządzenia (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić odpowiednią okrywę tłuszczową.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, obecnie ustalonych na poziomie 10 %: zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest ważna, aby zapewnić, by świnie miały odpowiednią okrywę tłuszczową; w związku z tym w uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna słonecznikowa” – w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika” – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika; nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/nowelizacji rozporządzenia (UE) 2017/1017.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku” do wykazu surowców wprowadzono niedawno rzepak, ponieważ postęp w dziedzinie genetyki umożliwił selekcję nowych odmian, które nie zawierają glukozynolanów i kwasu erukowego (substancji antyodżywczych); treść pozycji sformułowano z zachowaniem struktury stosowanej w przypadku produktów z soi i słonecznika. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” w rozporządzeniu (UE) 575/2011, podzielonej następnie na dwie – „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku” – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) 68/2013, zmienionym rozporządzeniem (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku; nie jest możliwe ujęcie wszystkich surowców; ich wykaz może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji rozporządzenia (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić okrywę tłuszczową odpowiednią do produkcji Culatello di Zibello.

Uzupełnianie diety witaminami, minerałami oraz dodatkami zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

Definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą” doprecyzowano przez zastosowanie brzmienia z pkt 1.12.9 rozporządzenia (UE) 2017/1017.

Ustalenie maksymalnego limitu tłuszczu w odniesieniu do limitu kwasu linolowego pozwala osiągnąć odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej do produkcji Culatello di Zibello. Oba te kryteria mają zasadnicze znaczenie, ponieważ zwiększono udział surowców (kukurydzy) lub wprowadzono surowce (tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C), które są potencjalnym źródłem tłuszczów mających negatywny wpływ na jakość okrywy tłuszczowej świń.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu.

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

Uzasadnienie: surowce, którymi karmi się świnie, pochodzą z obszaru geograficznego, na którym chowane są zwierzęta. Ze względów klimatycznych i handlowych uzyskanie 100 % paszy dla świń z lokalnych źródeł może jednak nie być technicznie możliwe. W każdym razie fakt, że co najmniej 50 % suchej masy w dawce pokarmowej w ujęciu rocznym pochodzi z obszaru geograficznego chowu, zgodnie z art. 47 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2024/1143, zawsze gwarantuje uzyskanie cech Culatello di Zibello i związek tego produktu z obszarem.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: zmiana zapewnia przejrzysty obraz paszy dozwolonej również na końcowym etapie tuczu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu podpunktu „Ubój i rozbiór", w którym wskazano, że minimalny wiek ubojowy świń wynosi dziewięć miesięcy. Jest to zgodne z obecną praktyką, która opiera się na odniesieniach do specyfikacji produktów objętych ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele". Uściślono, że wiek kontroluje się na podstawie tatuażu zawierającego informacje o pochodzeniu lub za pomocą elementu identyfikacyjnego zastępującego tatuaż lub stosowanego w połączeniu z nim, opisanego w części dotyczącej żywienia i chowu świń.

Uzasadnienie: zmiana ta sprawia, że specyfikacja produktu jest bardziej przejrzysta w odniesieniu do etapu uboju, z uwzględnieniem możliwego postępu technologicznego. Określenie metody obliczania wieku świń (co najmniej 9 miesięcy) umożliwia podmiotom gospodarczym i organowi kontrolnemu prawidłowe i jednoznaczne obliczenie tego wieku.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu specyfikacji produktu dla podmiotów gospodarczych i do celów kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na aktualizacji odniesienia do tusz kategorii „H – ciężka" wykorzystywanych do produkcji Culatello di Zibello, przez wskazanie kategorii tusz, które zgodnie z obowiązującą skalą klasyfikacji Unii Europejskiej można stosować.

Uzasadnienie: zmiana polega na aktualizacji odniesień do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej i określeniu kategorii tusz wieprzowych, które można stosować do produkcji Culatello di Zibello zgodnie z przepisami Unii Europejskiej obowiązującymi na podstawie rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana wprowadza wymóg, zgodnie z którym masa każdej pojedynczej tuszy wieprzowej nie może przekraczać 195,0 kg.

Uzasadnienie: zwiększenie masy świń jest związane z aktualną tendencją w chowie świń w Europie, wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki i poprawy standardów higienicznych i zdrowotnych w praktykach chowu, a także w zakresie dobrostanu i żywienia zwierząt. Istnieje związek między masą tuszy a przyrostem masy produktu końcowego, zgodnie z pkt 6 specyfikacji produktu.

Doprecyzowanie masy każdej pojedynczej tuszy pozwala też sprawdzić, czy każda świnia poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu momentu, w którym należy ustalić masę i kategorię, aby ułatwić związane z tym kontrole.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 20

Zmiana ta dotyczy pkt 2 akapity czwarty i piąty specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na skreśleniu w art. 2 treści akapitów czwartego i piątego.

Uzasadnienie: skreślenie jest konieczne, ponieważ dotyczy przepisów odnoszących się do systemu kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit szósty specyfikacji produktu oraz pkt 4.4 i 5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na połączeniu odniesień do dawnych gmin „Polesine" i „Zibello", które obecnie występują pod nazwą gminy „Polesine Zibello".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ ustawą regionu Emilia-Romania nr 20 z dnia 23 listopada 2015 r. ustanowiono gminę „Polesine Zibello" przez połączenie gmin Polesine i Zibello w prowincji Parma. Ustawę opublikowano w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej, trzecia seria specjalna (Regiony) nr 15 z dnia 9 kwietnia 2016 r.

Zmiana nie pociąga za sobą żadnych modyfikacji obszaru produkcji produktu objętego ChNP „Culatello di Zibello".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit szósty specyfikacji produktu oraz pkt 4.4 i 5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu słowa „Parmense" do nazwy „San Secondo", która wcześniej była nieprawidłowa w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: zmiana jest właściwa, ponieważ wprowadzono prawidłową nazwę gminy, zmienioną z „San Secondo" na „San Secondo Parmense" dekretem królewskim nr 878 z dnia 5 października 1862 r., opublikowanym w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 252 z dnia 24 października 1862 r.

Zmiana nie pociąga za sobą żadnych modyfikacji obszaru produkcji produktu objętego ChNP „Culatello di Zibello".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit szósty specyfikacji produktu oraz pkt 4.4 i 5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu odniesienia do gminy „Sissa" nazwą „Sissa Trecasali" i doprecyzowaniu, że obszar produkcji obejmuje jedynie część gminy Sissa Trecasali, która wcześniej należała do byłej gminy Sissa.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ ustawą regionu Emilia-Romania nr 20 z dnia 7 listopada 2013 r. w prowincji Parma ustanowiono gminę „Sissa Trecasali" przez połączenie gmin „Sissa" i „Trecasali". Ustawę opublikowano w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej, trzecia seria specjalna (Regiony) nr 50 z dnia 14 grudnia 2013 r.

Zmiana nie pociąga za sobą żadnych modyfikacji obszaru produkcji produktu objętego ChNP „Culatello di Zibello".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3

Opis

Zmiana 24

Zmiana ta dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu zakazu stosowania azotanu sodu i azotanu potasu.

Uzasadnienie: zmiana formalizuje dotychczasową praktykę, zgodnie z którą producenci nie stosują azotanu sodu ani azotanu potasu, co jest również zgodne z zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia dotyczącymi ograniczenia użycia azotanów. Higienę i bezpieczeństwo żywności bez konieczności stosowania tych dodatków zapewnia działanie soli i długi okres dojrzewania.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 25

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu zakazu stosowania azotanu sodu.

Uzasadnienie: zmiana formalizuje istniejącą praktykę, zgodnie z którą producenci nie stosują azotanu sodu, co jest również zgodne z zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia dotyczącymi ograniczenia użycia azotanów. Higienę i bezpieczeństwo żywności bez konieczności stosowania tych dodatków zapewnia działanie soli i długi okres dojrzewania.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu zakresu temperatur w komorach dojrzewalniczych, tj. „między 0 °C a 5 °C".

Uzasadnienie: zmiana jest właściwa, ponieważ umożliwia doprecyzowanie temperatury w komorach dojrzewalniczych wykorzystywanych przez producentów. Dzięki tej zmianie specyfikacja produktu jest bardziej przejrzysta i normatywna, również pod kątem kontroli. Temperatury te sprzyjają odpowiedniemu wchłanianiu soli z warstw zewnętrznych produktu do warstw wewnętrznych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu 6 dni jako minimalnego okresu i 21 dni jako maksymalnego okresu, przez który Culatello ma być sezonowane w komorze dojrzewalniczej.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia producentom ocenę prawidłowego wchłaniania soli z zewnętrznych do wewnętrznych warstw Culatello oraz gwarantuje, że specyfikacja produktu jest bardziej przejrzysta i precyzyjna, również pod kątem kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 28

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu słowa *successo* słowem *successivo* [w języku włoskim].

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby skorygować błąd pisarski w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 29

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit piąty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu określenia „ręcznie” do słowa „wiązane”.

Uzasadnienie: odniesienie do ręcznego wiązania jest zasadne, ponieważ doprecyzowano specyfikację produktu i podkreślono specyfikę tego etapu powtarzanego wielokrotnie przez producentów.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 30

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit piąty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na przeniesieniu sformułowania „W miarę dojrzewania mięso kurczy się, a przez to wiązanie stopniowo się rozluźnia” z pkt 4 akapit piąty do ostatniego akapitu tego punktu.

Uzasadnienie: dzięki temu przeniesieniu poszczególne etapy produkcji produktu objętego ChNP „Culatello di Zibello” są ujęte w specyfikacji produktu we właściwej kolejności.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 31

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit piąty specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu znaku identyfikacyjnego do specyfikacji produktu. W specyfikacji zawarto opis znaku z wyjaśnieniem, do czego znak ten służy i w jaki sposób należy go umieścić na produkcie przy użyciu dwukolorowego sznurka w kolorach czerwonym i białym.

Uzasadnienie: znak identyfikacyjny, który umieszcza się przy użyciu dwukolorowego biało-czerwonego sznurka, jest znakiem rozpoznawczym produktu. Jest to zgodne z faktem, że obecnie znak ten stosują wszyscy producenci produktu objętego ChNP „Culatello di Zibello”. Znak służy także do precyzyjnego wskazania momentu rozpoczęcia etapu przetwarzania, a także do zapewnienia skutecznych kontroli zgodności z minimalnymi wymogami dojrzewania Culatello di Zibello.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 32

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit piąty specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu wzoru graficznego znaku identyfikacyjnego Culatello di Zibello i określeniu użytych kolorów.

Uzasadnienie: wprowadzenie wzoru graficznego i specyfikacji kolorów znaku identyfikacyjnego zapewnia jego prawidłowe odtworzenie zgodnie z przeznaczeniem.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 33

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit piąty specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu możliwości stosowania elementów identyfikacyjnych zamiast umieszczanego przez przetwórcę znaku identyfikacyjnego lub w połączeniu z nim.

Uzasadnienie: stosowanie elementów identyfikacyjnych zamiast znaku identyfikacyjnego lub w połączeniu z nim umożliwia korzystanie z innych narzędzi identyfikacji i śledzenia, stosownie do postępu technologicznego.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 34

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na rozszerzeniu zakresu temperatur dojrzewania z 13 °C do 12 °C oraz z 17 °C do 23 °C.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia producentom optymalizację procesu dojrzewania, aby zagwarantować i utrzymać charakterystyczną barwę po krojeniu oraz charakterystyczny intensywny aromat Culatello di Zibello.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 6

Opis

Zmiana 35

Zmiana dotyczy pkt 6 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej masy Culatello di Zibello na koniec minimalnego okresu dojrzewania z 5 kg do 6 kg.

Uzasadnienie: istnieje zależność między zmianą masy produktu końcowego a wzrostem dopuszczalnej masy świń i tusz, a także związek z wydajnością techniczną trybowanych udźców świń wykorzystywanych do produkcji Culatello di Zibello.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 6

Opis

Zmiana 36

Zmiana dotyczy pkt 6 akapit czwarty specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na obniżeniu minimalnej zawartości procentowej NaCl, tj. chlorku sodu, z 3,40 do 2,80.

Uzasadnienie: zmiana minimalnej zawartości NaCl, tj. chlorku sodu, wynika ze zmian w profilu odżywczym i właściwościach fizykochemicznych mięsa wieprzowego, które są związane z selekcją i ulepszeniami genetycznymi na przestrzeni ostatnich lat. Zawartość soli zmniejszono też w odpowiedzi na zalecenia Światowej Organizacji Zdrowia dotyczące ograniczenia obecności sodu w diecie.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 7

Opis

Zmiana 37

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na skreśleniu odniesienia do organu kontrolnego w pkt 7.

Uzasadnienie: w art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143 nie wymaga się włączenia do specyfikacji produktu odniesień do organu kontrolnego, zatem skreślenie stanowi niezbędne dostosowanie specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 38

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nową kolejność punktów w specyfikacji produktu, gdyż w art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143 nie wymaga się włączenia do specyfikacji produktu odniesień do organu kontrolnego.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 39

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu odniesień do *denominazione di origine controllata* [kontrolowana nazwa pochodzenia] odniesieniami do *denominazione di origine protetta* [chroniona nazwa pochodzenia].

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu dostosowania do przepisów Unii Europejskiej dotyczących oznaczeń geograficznych produktów rolnych.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 40

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu słowa *menzione* [określenie] słowem *dicitura* [oznaczenie].

Uzasadnienie: zmiana polega na dostosowaniu terminologii użytej w specyfikacji produktu do terminologii stosowanej w obowiązujących przepisach Unii Europejskiej.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 41

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu możliwości stosowania skrótu „ChNP” w miejsce oznaczenia „chroniona nazwa pochodzenia”.

Uzasadnienie: zmiana polega na dostosowaniu specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej, w szczególności do art. 37 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 42

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu nakładającego obowiązek stosowania unijnego symbolu graficznego ChNP wraz z nazwą „Culatello di Zibello”.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia dostosowanie do art. 37 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 43

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit piąty specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu w pkt 7 specyfikacji produktu oddzielnego akapitu określającego sposoby i formy wprowadzania do obrotu produktu Culatello di Zibello:

— w całości, umieszczony w pęcherzu lub jelicie, związany dwukolorowym sznurkiem i opatrzony znakiem identyfikacyjnym lub innym elementem identyfikacyjnym;

— w całości, bez pęcherza lub jelita, pakowany próżniowo, związany dwukolorowym sznurkiem i opatrzony znakiem identyfikacyjnym lub innym elementem identyfikacyjnym;

— przekrojony na dwie części, bez pęcherza lub jelita, pakowany próżniowo, związany dwukolorowym sznurkiem oraz opatrzony znakiem identyfikacyjnym lub innym elementem identyfikacyjnym;

— pokrojony w plastry, w atmosferze ochronnej lub pakowany próżniowo.

Uzasadnienie: zmiana polega na zawarciu w specyfikacji produktu jasnych informacji dotyczących sposobów i form wprowadzania do obrotu produktu Culatello di Zibello. Ułatwia to konsumentom rozpoznanie produktu, zwłaszcza w świetle rosnącego znaczenia na rynku produktów pakowanych.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie nowego pkt 8

Opis

Zmiana 44

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu do specyfikacji produktu nowego pkt 8 „Związek ze środowiskiem”. W punkcie tym opisano związek między produktem Culatello di Zibello a jego środowiskiem, opierając się na informacjach przedstawionych w pkt 5 lit. d) i f) wniosku o rejestrację (arkusz podsumowujący) Culatello di Zibello jako produktu objętego ChNP, który to wniosek przesłano w 1994 r. zgodnie z obowiązującym wówczas art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r.

Uzasadnienie: dodanie tego punktu umożliwia dostosowanie do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej, w szczególności do art. 49 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie nowego pkt 9

Opis

Zmiana 45

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu do specyfikacji produktu pkt 9 „Dowód pochodzenia". Przepis ten przewiduje, że wszystkie strony łańcucha produkcji produktu objętego ChNP podlegają obowiązkowemu monitorowaniu i kontroli ze strony organu kontrolnego, aby zapewnić w ten sposób identyfikowalność i śledzenie produktu, którego nazwa została zarejestrowana.

Uzasadnienie: wprowadzenie tego punktu jest konieczne, aby dostosować specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Culatello di Zibello"

Numer ref. UE: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Culatello di Zibello"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Culatello di Zibello należy do kategorii produktów dojrzewających naturalnie, przeznaczonych do spożycia na surowo. Gotowy produkt po dojrzewaniu ma charakterystyczny kształt gruszki z cienką warstwą tłuszczu w części wypukłej i jest związany sznurkiem w taki sposób, aby uzyskać charakterystyczną siatkę o szerokich oczkach. Po przekrojeniu produkt ma jednolitą czerwoną barwę, a między tkankami mięśniowymi widoczny jest biały tłuszcz. Produkt ma charakterystyczny łagodny i delikatny smak.

Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania Culatello di Zibello musi ważyć od 3 do 6 kg. W momencie wprowadzania do obrotu Culatello di Zibello musi wykazywać następujące właściwości chemiczne i fizykochemiczne, określone na podstawie próbek pobranych ze środkowej części produktu:

pH –	maks.: 6,75	min.: 5,80
NaCl (%) –	maks.: 5,40	min.: 2,80
Wilgotność –	maks.: 51,00	min.: 38

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Pasza dla świń pochodzi z obszaru geograficznego chowu. W niektórych latach może jednak nie być technicznie możliwe, ze względów klimatycznych i handlowych, uzyskanie 100 % paszy dla świń z lokalnych źródeł. W takich przypadkach, aby zagwarantować związek z terytorium i jakość produktu Culatello di Zibello, zawsze zapewnia się, aby co najmniej 50 % suchej masy surowców dla świń w ujęciu rocznym pochodziło z obszaru geograficznego chowu.

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

Wszystkie etapy produkcji Culatello di Zibello, od solenia po zakończenie minimalnego okresu dojrzewania, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje tereny następujących gmin: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (tylko teren, który należał niegdyś do dawnej gminy Sissa) i Colorno.

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

–

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

Po upływie minimalnego okresu dojrzewania produkt Culatello di Zibello można wprowadzać do obrotu w następujących formach:

— w całości, umieszczony w pęcherzu lub jelicie, związany dwukolorowym sznurkiem i opatrzony znakiem identyfikacyjnym lub innym elementem identyfikacyjnym;

— w całości, bez pęcherza lub jelita, pakowany próżniowo, związany dwukolorowym sznurkiem i opatrzony znakiem identyfikacyjnym lub innym elementem identyfikacyjnym;

— przekrojony na dwie części, bez pęcherza lub jelita, pakowany próżniowo, związany dwukolorowym sznurkiem oraz opatrzony znakiem identyfikacyjnym lub innym elementem identyfikacyjnym;

— pokrojony w plastry, w atmosferze ochronnej lub pakowany próżniowo.

Znak identyfikacyjny przedstawiony na rysunku 1 składa się z prostokątnego, odpornego na wilgoć i samoprzylepnego kawałka tektury w kolorze słomkowym z napisami w kolorze czerwono-brązowym.



Zamiast tego znaku lub w połączeniu z nim dopuszcza się stosowanie innego elementu identyfikacyjnego zatwierdzonego przez organ kontrolny.

Nazwa produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Culatello di Zibello” musi być napisana na etykiecie wyraźną, nieusuwalną czcionką, zdecydowanie odróżniającą się od wszelkich innych zapisów, a bezpośrednio po niej musi widnieć oznaczenie „Denominazione di Origine Protetta” [chroniona nazwa pochodzenia] lub skrót „DOP” [ChNP] wraz z unijnym symbolem graficznym ChNP.

W stosownych przypadkach oznaczeniom tym może towarzyszyć logo nazwy. Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie jest wyraźnie przewidziane. Dopuszcza się jednak stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazwisk, nazw firm lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd., jak również nazw gospodarstw prowadzących chów świń wykorzystywanych do produkcji.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Culatello di Zibello produkuje się wyłącznie ze świń urodzonych, hodowanych oraz poddanych ubojowi i rozbiorowi na obszarze geograficznym obejmującym terytorium następujących regionów: Emilia-Romania i Lombardia.

Obszar produkcji Culatello di Zibello obejmuje następujące gminy: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (tylko teren, który należał niegdyś do dawnej gminy Sissa) i Colorno.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Renoma, jaką cieszy się Culatello Zibello, ma źródło w miejscu pochodzenia tego produktu i tradycyjnych metodach produkcji. Korzenie produktu sięgają wiele lat wstecz i związane są zarówno z rozpowszechnieniem lokalnego chowu świń, jak i szczególnymi warunkami klimatycznymi panującymi w regionie Bassa Parmense i na niektórych obszarach położonych na pograniczu prowincji Piacenza i Parma. Szereg wzmianek historycznych o tym produkcie można znaleźć w tekstach, które opracowali liczni wybitni autorzy: kronikarz Bonaventura Angeli w dziele „Historia della città di Parma”, historyk Angelo Pezzana i wielu innych. Współczesna specyfikacja produktu jest zgodna z przepisami krajowymi dotyczącymi nazw pochodzenia „Prosciutto di Parma” i „Prosciutto di San Daniele”.

Cechy tego produktu objętego nazwą pochodzenia ukształtowały się pod wpływem środowiska oraz czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności charakterystyczne cechy surowca są ściśle związane z wyznaczonym makroobszarem geograficznym. Na obszarze dostaw surowca ewolucja zootechniki jest powiązana z szerokim występowaniem upraw zbóż i systemami przetwórstwa w wyspecjalizowanym przemyśle mleczarskim, które sprzyjają rozwojowi lokalnego chowu świń. Lokalny charakter produkcji Culatello opiera się na warunkach mikroobszaru określonych w pkt 4. Związek ze środowiskiem geograficznym wynika ze szczególnych warunków klimatycznych (wysoka wilgotność) panujących na terenach w pobliżu rzeki Padu, na których od dawna tradycyjnie produkuje się Culatello. Takie połączenie surowca, produktu i oznaczenia jest na tyle ściśle powiązane z rozwojem społeczno-gospodarczym obszaru, że doprowadziło do powstania szczególnych cech, których nie można odtworzyć nigdzie indziej.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji 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