C/2026/2790

18.5.2026

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

(C/2026/2790)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Culatello di Zibello“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-1492-AM02 – 20. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Culatello di Zibello“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

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

Názov

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

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHOP Culatello di Zibello nie sú zmenami na úrovni Únie, pretože nespĺňajú kritériá stanovené v článku 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143, t. j.:

— nezahŕňajú zmenu názvu ani používania názvu,

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente, a takisto

— zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

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

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

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá osobitný oddiel o „genetických vlastnostiach“. Zahrnutím povolených genetických kombinácií sa objasnil genetický pôvod suroviny vo vzťahu ku genetickému typu plemenných zvierat, a to samcov aj samíc. Z tohto dôvodu sa v texte nahradil odkaz na vlastnosti ošípaných s CHOP „Prosciutto di Parma“ a CHOP „Prosciutto di San Daniele“.

Dôvod: Zmenou sa objasňujú povolené kombinácie plemenných krížencov. Posúdenie plemena a genetického typu oboch plemenných zvierat je dôležité pre zachovanie vlastností ťažkých ošípaných, najmä pokiaľ ide o zlučiteľnosť s tromi referenčnými plemenami v talianskej plemennej knihe určenými na chov ťažkých ošípaných a používanými na výrobu výrobku s CHOP Culatello di Zibello.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané, pričom sa uvádzajú povolené a nepovolené kombinácie.

Dôvod: Vložením tabuľky sa lepšie objasňuje postup určovania jediných možných kombinácií genetického kríženia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Na základe odkazu na uverejnenie zoznamu a jeho aktualizácie je možné lepšie monitorovať reťazec výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa spresňuje, že sa nesmie používať mäso z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov, najmä pokiaľ ide o citlivosť na stres (stresový syndróm ošípaných alebo PSS).

Dôvod: Zmena je primeraná na objasnenie toho, že na výrobu výrobku Culatello di Zibello nie je vhodné mäso z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov. Je to v súlade so súčasnou praxou, ktorá doteraz vychádzala z odkazu na špecifikácie výrobkov s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa osobitná časť o „chove a kŕmení“. Pridali sa tradičné chronologické fázy chovu ošípaných: dojčenie, odstavenie, rast a záverečná fáza výkrmu, čím sa nahrádza odkaz na CHOP „Prosciutto di Parma“ a CHOP „Prosciutto di San Daniele“.

Dôvod: Zmenou sa spresňujú fázy chovu ťažkých ošípaných, ktoré už sú zahrnuté v špecifikáciách výrobkov, na ktoré sa odkazuje v zmenenej špecifikácii výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Zmenou sa presne vymedzujú charakteristiky fázy dojčenia v súlade s ustanoveniami právnych predpisov Európskej únie. Používaním vitamínových a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Zmenou sa presne upravujú nástroje a potrebné kroky na zabezpečenie vysledovateľnosti a vyhľadateľnosti suroviny na výrobu výrobku Culatello di Zibello od prvej fázy chovu, pričom sa využívajú už používané nástroje, ktoré sú v súlade so zavedenými špecifikáciami.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 8

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Zmenou sa zabezpečuje maximálna jasnosť a transparentnosť, pokiaľ ide o vysledovateľnosť a vyhľadateľnosť ošípaných používaných na výrobu výrobku Culatello di Zibello, a to s cieľom uľahčiť kontrolu veku ošípaných vo fázach chovu a zabitia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 9

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Používanie pomôcok namiesto tetovania s označením pôvodu alebo v kombinácii s ním umožňuje používať ďalšie nástroje na vysledovanie a vyhľadanie v súlade s technologickým vývojom.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 10

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Zmenou sa umožňuje jasne a jednoznačne kontrolovať vek ošípaných vo fázach chovu a zabitia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 11

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Zmenou sa stanovujú dva parametre, a to trvanie a maximálna hmotnosť, ktorými sa zabezpečuje postupný a vyvážený rast ošípaných počas fázy odstavenia. Počas tejto fázy sa ošípané môžu kŕmiť všetkými surovinami, ktoré sa povoľujú v platných predpisoch, a to s cieľom zabezpečiť, aby boli uspokojené ich potreby v oblasti výživy, dobrých životných podmienok a zdravia zvierat. Odkaz na formy, v ktorých sa podáva krmivo, umožňuje poľnohospodárovi vybrať si spôsob, ktorý použije. Používaním vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov ošípaných a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o fáze rastu, pričom sa stanovuje maximálne trvanie päť mesiacov a zvyšuje sa hmotnosť, ktorú možno na konci tejto fázy dosiahnuť, a to z 80 kg na 85 kg.

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

Vložila sa „tabuľka povolených surovín“, ktorá sa má používať aj v ďalšej fáze, t. j. záverečnej fáze výkrmu, pre ktorú sa začlenili osobitné pravidlá. S ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením Komisie (EÚ) 2017/1017, sa zmenili názvy týchto surovín:

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

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

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

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

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

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

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

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

Vypustili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované repné rezky“,

— „sezamová múčka“,

— „kokosová extrakčná múčka“,

— „mäsová múčka“.

Z kategórie „menej významné obilniny“ sa vypustilo slovo „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

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

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

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

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

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

Doplnili sa tieto suroviny:

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

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

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

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

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

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

— „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dôvod: Maximálna hmotnosť sa stanovila na 85 kg (namiesto 80 kg) vzhľadom na vývoj v oblasti genetiky, výživy a noriem pre dobré životné podmienky zvierat, ktorý priniesol zlepšenie rastovej schopnosti ošípaných. Maximálne trvanie päť mesiacov sa doplnilo s cieľom zabezpečiť vyvážený rast pred záverečnou fázou výkrmu.

Odkaz na tolerancie pri jednotlivých surovinách umožňuje zosúladenie s platnými právnymi predpismi o krmivách, konkrétne s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009.

Odkaz na podávanie suchého krmiva poľnohospodárom umožňuje vybrať si, ktorú metódu použijú.

Vložením jednotnej „tabuľky povolených surovín“, ktorá sa vzťahuje na rastovú fázu aj na záverečnú fázu výkrmu, sa uľahčuje čítanie špecifikácie výrobku.

Názvy surovín boli zmenené v súlade s ustanoveniami nariadenia Komisie (EÚ) č. 68/2013 zmeneného nariadením (EÚ) 2017/1017. Aktualizácia terminológie je potrebná, aby sa jasnejšie označil druh suroviny, na ktorú sa odkazuje.

Odkaz na „ovos“ sa vypustil, pretože patrí do kategórie „menej významné obilniny“.

Pojem „mäsová múčka“ sa vypustil, pretože vzhľadom na nedávno zavedené regulačné obmedzenia sa už nepoužíva.

Suroviny „svätojánsky chlieb bez semien“, „bielkovinové lyzáty“, „dehydrované zemiaky“, „maniok“, „repa, lisované a silážované mokré rezky“, „sezamová múčka“ a „kokosová extrakčná múčka“ sa vypustili, pretože sa v zemepisnej oblasti, kde sa ošípané chovajú, takmer nepestujú alebo sa už nepestujú vôbec alebo sa ťažko získavajú, majú nízku výživovú hodnotu, prípadne sa nepoužívajú z technických dôvodov a z dôvodov súvisiacich s kvalitou. Zmenou sa teda vypúšťa možnosť používať suroviny nepochádzajúce z oblasti chovu ošípaných, ktoré sa doteraz aj tak používali len v zanedbateľných množstvách (ak vôbec). Namiesto nich sa používajú iné suroviny miestneho pôvodu, čím sa posilňuje súvislosť medzi výrobkom Culatello di Zibello a zemepisnou oblasťou.

Konkrétne sa kladie väčší dôraz na význam stravy založenej na obilninách, pričom sa zvýšil percentuálny podiel „kukurice“, „jačmeňa“, „ciroku“, „pšenice“ a „tritikale“, keďže tieto krmivá boli vždy základom tradičnej stravy ošípaných. Okrem toho sa tieto krmivá zvyčajne pestujú v zemepisnej oblasti a často si ich pestujú samotní poľnohospodári, čím sa posilňuje súvislosť s danou oblasťou. Zároveň sa nimi zabezpečuje, aby ošípané dosahovali dostatočnú pretučnenosť na výrobu výrobku Culatello di Zibello.

V prípade záverečnej fázy výkrmu sa teraz dopĺňa „kukuričná siláž“ a „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, ktoré sú bohaté na vitamín B, pretože ide o ideálne suroviny, ktoré zabezpečujú dostatočnú mieru pretučnenosti, pričom vďaka obsahu vlákniny sú oveľa lepšie stráviteľné pre dospelé ošípané než pre mladé ošípané.

Používa sa „múčka z celého kukuričného klasu“, ktorá je veľmi bohatá na vlákninu, a to ako alternatíva k otrubám na podávanie vlákniny zvieratám.

Dôvodom zvýšenia podielu „dehydrovaných repných rezkov“ je, že ide o veľmi dobrý, veľmi vláknitý produkt, pričom obsah vlákniny je v hrubom čreve veľmi dobre stráviteľný, a preto je to vhodný produkt pre dospelé zvieratá.

Používanie „cmaru“ (vo fáze rastu), „lucerny (sušenej pri vysokej teplote)“ a „výrobkov získaných extrakciou zo semien slnečnice“ ako surovín sa zvýšilo z dôvodu ich dostupnosti v tradičnej výrobnej oblasti, ako aj vzhľadom na vedecké poznatky získané v krmivárskom odvetví za posledné desaťročie.

Vyššia miera používania „kukuričnej gluténovej múčky a/alebo krmiva s kukuričným gluténom“ súvisí s vysokým obsahom bielkovín, ktoré sú z hľadiska stravy prospešné (dusíkaté látky) a sú veľmi dobre stráviteľné.

Zaviedlo sa používanie „tukov s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“ v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu, pretože vďaka doplneniu 2 % limitu pre kyselinu linolovú o nový 5 % limit pre tuk v sušine v strave sa zabezpečuje, aby mali ošípané dostatočnú mieru pretučnenosti, pokiaľ sa v záverečnej fáze výkrmu používa bravčová masť.

Spresnilo sa, že „šrot zo zrna a/alebo klasu“ sa vzťahuje na „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“, keďže pojem „klas“ by sa mohol vzťahovať aj na iné obilniny.

Popri „ľanových výliskoch“ sa doplnilo „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“ a „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“, keďže ide o podobné suroviny a sú zahrnuté v nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017.

Doplnili sa „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, pretože sója počas rastovej fázy ošípaných poskytuje energiu, ktorá je nevyhnutná na uspokojenie energetických potrieb ošípaných.

Zvýšilo sa používanie „hrachu“ a „semien ostatných strukovín“, pretože ide o suroviny pestované vo výrobnej oblasti. „Hrach“ takisto zabezpečuje kvalitnú pretučnenosť ošípaných a na rozdiel od iných strukovín obsahuje nízku koncentráciu antinutričných faktorov.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou sójových bôbov“, ich percentuálny podiel sa stanovil na 20 % v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu s cieľom zabezpečiť, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „sójový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „sójový extrahovaný šrot“ a „krmivo zo sójového extrahovaného šrotu“. V nariadení (EÚ) 2017/1017 sa uvádza viacero rôznych produktov získavaných extrakciou sójových bôbov. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovuje maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila primeraná miera pretučnenosti.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semien slnečnice“, podiel sa teraz stanovuje na 10 %: obsah surového tuku v surovine je dôležitý v záujme zabezpečenia, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti, preto sa v poznámkach k tabuľke povolených surovín uvádza maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“ a „krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou slnečnicových semien. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“, „semeno repky olejnej“ sa novo začlenilo do zoznamu surovín, pretože pokrok v genetike umožnil výber nových odrôd, ktoré neobsahujú glukozinoláty a kyselinu erukovú (antinutričné faktory); položka je sformulovaná tak, aby zodpovedala členeniu výrobkov zo sóje a slnečnicových semien. Na tieto výrobky sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „repkový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „repkový extrahovaný šrot“ a „krmivo z repkového extrahovaného šrotu“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou semena repky olejnej. Nie je možné uviesť všetky suroviny a v prípade aktualizácií nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto meniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovil maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila miera pretučnenosti, ktorá je vhodná na výrobu výrobku Culatello di Zibello.

Používaním vitamínov, minerálov a doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

Objasnilo sa vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to použitím znenia uvedeného v bode 1.12.9 nariadenia (EÚ) 2017/1017.

Maximálnym limitom pre tuk, ktorý sa doplnil k limitu pre kyselinu linolovú, sa zabezpečuje vhodná miera pretučnenosti pri výrobe výrobku Culatello di Zibello. Tieto dve kritériá sú nevyhnutné, pretože sa zvýšil podiel surovín (kukurice), resp. sa zaviedli suroviny (tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C), ktoré predstavujú potenciálne zdroje tukov, ktoré môžu negatívne ovplyvniť kvalitu z hľadiska miery pretučnenosti ošípaných.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku.

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

Dôvod: Suroviny, ktorými sa ošípané kŕmia, pochádzajú zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa zvieratá chovajú. Z klimatických a obchodných dôvodov však nemusí byť technicky možné získať 100 % surovín z miestnych zdrojov. Tak či tak sa vlastnosti výrobku Culatello di Zibello a jeho súvislosť s danou oblasťou vždy zaručujú tým, že najmenej 50 % sušiny v kŕmnej dávke ročne pochádza zo zemepisnej oblasti chovu, a to v súlade s článkom 47 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 14

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Zmenou sa poskytuje jasný prehľad krmív povolených aj v záverečnej fáze výkrmu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 15

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza oddiel „Zabitie a rozrábka“, v ktorom sa uvádza, že minimálny vek ošípaných pri zabití je deväť mesiacov. Je to v súlade so súčasnou praxou, ktorá vychádza z odkazu na špecifikácie výrobkov s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele. Spresňuje sa, že vek sa kontroluje pomocou tetovania s označením pôvodu a/alebo pomocou identifikačnej pomôcky, ktorá sa používa namiesto tetovania s označením pôvodu alebo v kombinácii s ním, ako sa opisuje v časti týkajúcej sa kŕmenia a chovu ošípaných.

Dôvod: Touto zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku v súvislosti s fázou zabitia, a to aj s odkazom na možný technologický vývoj. Uvedením metódy výpočtu veku ošípaných (minimálne deväť mesiacov) sa prevádzkovateľom a kontrolnému orgánu umožňuje vykonať správny a jednoznačný výpočet.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 16

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

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

Dôvod: Zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku pre prevádzkovateľov a na účely kontroly.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa aktualizuje odkaz na telá „H – Heavy“, ktoré sa používajú na výrobu výrobku Culatello di Zibello, a to spresnením kategórií tiel, ktoré sa môžu používať podľa platnej klasifikačnej stupnice Európskej únie.

Dôvod: Zmenou sa aktualizujú odkazy na platné právne predpisy Európskej únie a spresňujú sa kategórie tiel ošípaných, ktoré sa môžu používať na výrobu výrobku Culatello di Zibello podľa platných pravidiel Európskej únie v zmysle nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 18

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza požiadavka, podľa ktorej hmotnosť jednotlivých tiel ošípaných nesmie presiahnuť 195,0 kg.

Dôvod: Zvýšenie hmotnosti ošípaných súvisí so súčasným trendom v európskom chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, noriem v oblasti hygieny a zdravia v rámci postupov chovu, dobrých životných podmienok zvierat a výživy. Medzi hmotnosťou tela a zvýšením hmotnosti konečného výrobku podľa článku 6 špecifikácie výrobku existuje vzájomná súvislosť.

Spresnením hmotnosti jednotlivých tiel sa takisto umožňuje overovať, či jednotlivé zabité ošípané spĺňajú požiadavky oprávnenosti.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 19

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa spresňuje, že údaje o hmotnosti a klasifikácii tela sa musia určiť v čase zabitia ošípaných.

Dôvod: Zmenou sa presne stanovuje okamih, keď sa musí určiť hmotnosť a klasifikácia, aby sa uľahčili súvisiace kontroly.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 20

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 4 a 5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa obsah štvrtého a piateho odseku v článku 2.

Dôvod: Vypustenie je potrebné, pretože sa vzťahuje na ustanovenia týkajúce sa kontrolného systému.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 21

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 6 špecifikácie výrobku a bodov 4.4 a 5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zlučujú odkazy na bývalé obce „Polesine“ a „Zibello“, ktoré teraz tvoria obec s názvom „Polesine Zibello“.

Dôvod: Zmena je potrebná, pretože regionálnym právnym predpisom regiónu Emilia-Romagna č. 20 z 23. novembra 2015 sa obce Polesine a Zibello v provincii Parma zlúčili do obce „Polesine Zibello“. Tento právny predpis bol uverejnený v Úradnom vestníku Talianskej republiky, 3. osobitná séria – regióny č. 15 z 9. apríla 2016.

Zmena nevedie k žiadnej zmene oblasti výroby výrobku s CHOP Culatello di Zibello.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 22

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 6 špecifikácie výrobku a bodov 4.4 a 5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa slovo „Parmense“ k slovnému spojeniu „San Secondo“, ktoré sa predtým v špecifikácii výrobku uvádzalo nesprávne.

Dôvod: Zmena je primeraná, pretože sa ňou začleňuje správny názov obce, keďže názov tejto obce bol kráľovským dekrétom č. 878 z 5. októbra 1862 uverejneným v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 252 z 24. októbra 1862 zmenený zo „San Secondo“ na „San Secondo Parmense“.

Zmena nevedie k žiadnej zmene oblasti výroby výrobku s CHOP Culatello di Zibello.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 2

Opis

Zmena 23

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 6 špecifikácie výrobku a bodov 4.4 a 5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nahrádza odkaz na obec „Sissa“ odkazom na obec „Sissa Trecasali“, pričom sa spresňuje, že oblasť výroby zahŕňa len časť obce Sissa Trecasali, ktorá patrila k bývalej obci Sissa.

Dôvod: Zmena je potrebná, pretože regionálnym právnym predpisom regiónu Emilia-Romagna č. 20 zo 7. novembra 2013 sa obce Sissa a Trecasali v provincii Parma zlúčili do obce „Sissa Trecasali“. Tento právny predpis bol uverejnený v Úradnom vestníku Talianskej republiky, 3. osobitná séria – regióny č. 50 zo 14. decembra 2013.

Zmena nevedie k žiadnej zmene oblasti výroby výrobku s CHOP Culatello di Zibello.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 3

Opis

Zmena 24

Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zakazuje používanie dusičnanu sodného a/alebo dusičnanu draselného.

Dôvod: Zmenou sa formalizuje súčasná prax, podľa ktorej výrobcovia nepoužívajú dusičnan sodný ani dusičnan draselný, čo je zároveň v súlade s odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie o znižovaní obsahu dusičnanov. Pôsobenie soli a dlhé obdobie sušenia umožňujú zaručiť hygienu a bezpečnosť potravín bez použitia týchto prídavných látok.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 25

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zakazuje používanie dusičnanu sodného.

Dôvod: Zmenou sa formalizuje súčasná prax, podľa ktorej výrobcovia nepoužívajú dusičnan sodný, čo je zároveň v súlade s odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie o znižovaní obsahu dusičnanov. Pôsobenie soli a dlhé obdobie sušenia umožňujú zaručiť hygienu a bezpečnosť potravín bez potreby používať tieto prídavné látky.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 26

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza teplotný rozsah v komorách na odležanie, konkrétne „0 °C až 5 °C“.

Dôvod: Zmena je primeraná, pretože umožňuje spresniť teplotu v komorách na odležanie, ktoré používajú výrobcovia. Špecifikácia výrobku je vďaka tomu jasnejšia a normatívnejšia, a to aj na účely kontroly. Pri týchto teplotách sa uľahčuje správna absorpcia soli z vonkajších do vnútorných vrstiev.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 27

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza obdobie, počas ktorého má byť šunka Culatello umiestnená v komore na odležanie, a to minimálne šesť dní a maximálne 21 dní.

Dôvod: Zmena umožňuje výrobcom posúdiť správnu absorpciu soli z vonkajších do vnútorných vrstiev šunky Culatello a zabezpečuje väčšiu jasnosť a presnosť špecifikácie výrobku, a to aj na účely kontroly.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 28

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa slovo „*successo*“ nahrádza slovom „*successivo*“ (v taliančine).

Dôvod: Dôvodom zmeny je potreba opraviť chybu v písaní v špecifikácii výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 29

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa k slovu „zväzovanie“ dopĺňa prívlastok „ručné“.

Dôvod: Odkaz na ručné zväzovanie je primeraný, pretože sa tak zvyšuje presnosť špecifikácie výrobku a zdôrazňuje sa príznačnosť tohto kroku, ktorý výrobcovia opakovane vykonávajú.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 30

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa veta „Počas sušenia sa mäso zmršťuje, čím sa viazanie postupne uvoľňuje.“ presúva z piateho odseku článku 4 do posledného odseku uvedeného článku.

Dôvod: Týmto presunutím sa zabezpečuje uvádzanie jednotlivých krokov výroby výrobku s CHOP Culatello di Zibello v špecifikácii výrobku v správnom poradí.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 31

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do špecifikácie výrobku zavádza používanie identifikačnej pečate. Uvádza sa jej opis a takisto sa vysvetľuje spôsob jej prichytenia pomocou dvojfarebnej červeno-bielej šnúrky, ako aj jej účel.

Dôvod: Identifikačná pečať prichytená pomocou dvojfarebnej červeno-bielej šnúrky je poznávacím znakom výrobku. Je to v súlade so skutočnosťou, že v súčasnosti ju používajú všetci výrobcovia výrobku s CHOP Culatello di Zibello. Pečať zároveň slúži na presné určenie začiatku fázy spracovania, ako aj na zabezpečenie účinných kontrol dodržiavania požiadaviek na minimálne obdobie sušenia výrobku Culatello di Zibello.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 32

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza grafický vzor identifikačnej pečate výrobku Culatello di Zibello a spresňujú sa používané farby.

Dôvod: Zavedením grafického vzoru a špecifikácií farieb vzťahujúcich sa na identifikačnú pečať sa zabezpečuje jej správne reprodukovanie na určené použitie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4

Opis

Zmena 33

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa stanovuje možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto identifikačnej pečate aplikovanej spracovateľom alebo v kombinácii s ňou.

Dôvod: Používanie identifikačných pomôcok namiesto identifikačnej pečate alebo v kombinácii s ňou umožňuje používať ďalšie nástroje na vysledovanie a vyhľadanie v súlade s technologickým vývojom.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5

Opis

Zmena 34

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa rozširuje teplotný rozsah počas sušenia z 13 °C až 17 °C na 12 °C až 23 °C.

Dôvod: Zmena umožňuje výrobcom optimalizovať proces sušenia, aby sa zaručila a podporila výrazná farba nakrájaných plátkov a intenzívna aróma, ktoré sú pre výrobok Culatello di Zibello charakteristické.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 6

Opis

Zmena 35

Táto zmena sa týka článku 6 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zvyšuje maximálna hmotnosť výrobku Culatello di Zibello na konci minimálneho obdobia sušenia, a to z 5 kg na 6 kg.

Dôvod: Existuje spojitosť medzi zmenou hmotnosti konečného výrobku a zvýšením povolenej hmotnosti ošípaných a tiel, ako aj vzájomná súvislosť s technickým výnosom orezaných bravčových stehien používaných na výrobu výrobku Culatello di Zibello.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 6

Opis

Zmena 36

Táto zmena sa týka článku 6 ods. 4 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa stanovuje úprava minimálneho percentuálneho podielu chloridu sodného (NaCl), ktorý sa znižuje z 3,40 na 2,80.

Dôvod: Zmena minimálnej hodnoty chloridu sodného (NaCl) vyplýva zo zmien nutričného profilu a fyzikálno-chemických vlastností bravčového mäsa, ktoré súvisia s výberom a genetickým zlepšovaním v posledných rokoch. Nižší obsah soli je takisto reakciou na odporúčania Svetovej zdravotníckej organizácie o znižovaní obsahu sodíka v potravinách.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 7

Opis

Zmena 37

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa odkaz na kontrolný orgán v článku 7.

Dôvod: Vypustenie predstavuje nevyhnutnú aktualizáciu s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi Európskej únie, keďže v článku 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 sa nevyžaduje uvádzať v špecifikácii výrobku údaje o kontrolnom orgáne.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8

Opis

Zmena 38

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa len prečísluje článok 8 na článok 7.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na nové poradie usporiadania článkov v špecifikácii výrobku, keďže v článku 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 sa nevyžaduje uvádzať v špecifikácii výrobku údaje o kontrolnom orgáne.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8

Opis

Zmena 39

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa odkazy na „*denominazione di origine controllata*“ (kontrolované označenie pôvodu) nahrádzajú odkazmi na „*denominazione di origine protetta*“ (chránené označenie pôvodu).

Dôvod: Zmena je potrebná na zosúladenie s právnymi predpismi Európskej únie o zemepisných označeniach poľnohospodárskych výrobkov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8

Opis

Zmena 40

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa slovo „*menzione*“ (údaj) nahrádza slovom „*dicitura*“ (výraz).

Dôvod: Zmenou sa zosúlaďuje terminológia používaná v špecifikácii výrobku s terminológiou používanou v platných právnych predpisoch Európskej únie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8

Opis

Zmena 41

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza možnosť používať „CHOP“, čo je skratka pre výraz „chránené označenie pôvodu“.

Dôvod: Zmenou sa špecifikácia výrobku zosúlaďuje s platnými právnymi predpismi Európskej únie, najmä s článkom 37 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8

Opis

Zmena 42

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza ustanovenie, podľa ktorého sa s označením výrobku Culatello di Zibello musí povinne používať symbol Európskej únie pre CHOP.

Dôvod: Zmena umožňuje zosúladenie s článkom 37 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8

Opis

Zmena 43

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do článku 7 špecifikácie výrobku zavádza osobitný odsek o spôsoboch a formách, pomocou ktorých možno výrobok Culatello di Zibello uvádzať na trh:

— v celku, zašitý v mechúre alebo prírodnom obale, zviazaný dvojfarebnou šnúrkou a označený identifikačnou pečaťou a/alebo alternatívnou pomôckou,

— v celku, bez mechúra alebo prírodného obalu, vákuovo balený, zviazaný dvojfarebnou šnúrkou a označený identifikačnou pečaťou a/alebo alternatívnou pomôckou,

— rozdelený na dva kusy, bez mechúra alebo prírodného obalu, vákuovo balený, zviazaný dvojfarebnou šnúrkou a označený identifikačnou pečaťou a/alebo alternatívnou pomôckou,

— nakrájaný na plátky, v ochrannej atmosfére alebo vo vákuovom balení.

Dôvod: Zmenou sa v špecifikácii výrobku uvádzajú jasné informácie o spôsoboch a formách, pomocou ktorých sa musí výrobok Culatello di Zibello uvádzať na trh. Je to užitočné z hľadiska zabezpečenia jeho identifikovateľnosti pre spotrebiteľov, najmä vzhľadom na rastúci význam balených výrobkov na trhu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vloženie nového článku 8

Opis

Zmena 44

Zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do špecifikácie výrobku dopĺňa nový článok 8 „Súvislosť s prostredím“. Opisuje sa v ňom súvislosť medzi výrobkom Culatello di Zibello a jeho prostredím na základe informácií uvedených v bode 5 písm. d) a f) žiadosti o zápis CHOP Culatello di Zibello do registra (zhrnutie) podanej v roku 1994 podľa vtedy platného článku 17 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92 zo 14. júla 1992.

Dôvod: Vložením tohto článku sa umožňuje zosúladenie s ustanoveniami platných právnych predpisov Európskej únie, najmä s článkom 49 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vloženie nového článku 9

Opis

Zmena 45

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do špecifikácie výrobku vkladá článok 9 „Dôkaz o pôvode“. V tomto ustanovení sa uvádza, že je potrebné, aby boli všetky strany výrobného reťazca výrobku s CHOP monitorované a pod kontrolou kontrolného orgánu, a to aby sa zabezpečilo, že výrobok, ktorého názov je zaregistrovaný, je vysledovateľný a vyhľadateľný.

Dôvod: Vloženie tohto článku je nevyhnutné, aby sa špecifikácia výrobku zosúladila s platnými právnymi predpismi Európskej únie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Culatello di Zibello“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-1492-AM02 – 20. 2. 2026

1. **Názov**

„Culatello di Zibello“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok Culatello di Zibello patrí do kategórie prirodzene sušených výrobkov, ktoré sa konzumujú v surovom stave. Hotový výrobok má po sušení charakteristický hruškovitý tvar s tenkou vrstvou tuku na vypuklej časti a je obmotaný šnúrkou, ktorá vytvára charakteristický vzor sieťky so širokými okami. Na reze je jednoliatej červenej farby s bielym tukom medzi svalovým tkanivom. Má charakteristickú, lahodnú a delikátnu chuť.

Po skončení minimálneho obdobia sušenia musí mať výrobok Culatello di Zibello hmotnosť 3 kg až 6 kg. Pri uvedení na trh musí mať tieto chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti, ktoré sa stanovujú zo vzoriek odobratých zo strednej časti výrobku Culatello di Zibello:

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

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Suroviny pre ošípané pochádzajú zo zemepisnej oblasti chovu. V niektorých rokoch však nemusí byť z klimatických alebo obchodných dôvodov technicky možné získať 100 % krmiva pre ošípané z miestnych zdrojov. V týchto prípadoch sa v záujme zabezpečenia prepojenia s územím a kvality výrobku „Culatello di Zibello“ vždy zabezpečuje, aby aspoň 50 % sušiny surovín pre ošípané ročne pochádzalo zo zemepisnej oblasti chovu.

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

Všetky kroky výroby výrobku Culatello di Zibello od solenia až po skončenie minimálneho obdobia sušenia sa musia vykonávať v určenej zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa územia týchto obcí: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (iba územie, ktoré patrilo k bývalej obci Sissa) a Colorno.

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

—

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

Výrobok Culatello di Zibello sa môže ponúkať na predaj po skončení minimálneho obdobia sušenia v týchto formách:

— v celku, zašitý v mechúre alebo prírodnom obale, zviazaný dvojfarebnou šnúrkou a označený identifikačnou pečaťou a/alebo alternatívnou pomôckou,

— v celku, bez mechúra alebo prírodného obalu, vákuovo balený, zviazaný dvojfarebnou šnúrkou a označený identifikačnou pečaťou a/alebo alternatívnou pomôckou,

— rozdelený na dva kusy, bez mechúra alebo prírodného obalu, vákuovo balený, zviazaný dvojfarebnou šnúrkou a označený identifikačnou pečaťou a/alebo alternatívnou pomôckou,

— nakrájaný na plátky, v ochrannej atmosfére alebo vo vákuovom balení.

Identifikačnú pečať, ktorá je znázornená na obrázku 1, tvorí nalepený papierik odolný voči vlhkosti, obdĺžnikového tvaru a slamenej farby s červenohnedým nápisom.



Je povolené používať namiesto tejto pečate alebo v kombinácii s ňou inú identifikačnú pomôcku schválenú kontrolným orgánom.

Chránené označenie pôvodu „Culatello di Zibello“ musí byť uvedené na etikete zreteľným a nezmazateľným písmom, ktoré sa dá jednoznačne odlíšiť od akéhokoľvek iného nápisu, a bezprostredne za ním musí nasledovať výraz „Denominazione di Origine Protetta“ (chránené označenie pôvodu) alebo skratka „DOP“ (CHOP) spolu so symbolom Európskej únie pre CHOP.

Tieto výrazy môžu byť prípadne doplnené logom označenia. Je zakázané dopĺňať akékoľvek ďalšie opisné označenie, ktoré nie je výslovne stanovené. Povoľujú sa však označenia odkazujúce na mená, názvy spoločnosti alebo vlastné značky, pokiaľ nemajú pochvalný význam a nemôžu uviesť kupujúceho do omylu, ako aj názov chovu ošípaných, z ktorého výrobok pochádza.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobok Culatello di Zibello sa vyrába výlučne z ošípaných narodených, chovaných, zabitých a rozrobených v zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa územie týchto regiónov: Emilia-Romagna a Lombardsko.

Oblasť výroby výrobku Culatello di Zibello zahŕňa tieto obce: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (iba územie, ktoré patrilo k bývalej obci Sissa) a Colorno.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Dobrá povesť výrobku Culatello di Zibello je spätá s miestami jeho tradičnej výroby. Pôvod výrobku siaha do dávnych čias a súvisí s rozšírením miestneho chovu ošípaných, ako aj so špecifickými klimatickými podmienkami oblasti Bassa Parmense a niektorých oblastí na hranici medzi provinciami Piacenza a Parma. Existuje veľa historických odkazov v dielach mnohých významných osobností: v diele *„Historia della città di Parma“* kronikára Bonaventuru Angeliho, v spisoch historika Angela Pezzanu a mnohých ďalších. V súčasnosti je špecifikácia výrobku zosúladená s osobitnými vnútroštátnymi právnymi predpismi pre označenia pôvodu Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Vlastnosti tohto výrobku s označením pôvodu vyplývajú z podmienok prostredia a z prírodných a ľudských faktorov. Predovšetkým vlastnosti používanej suroviny sú špecifické pre vymedzený zemepisný makroregión. V tejto oblasti pôvodu suroviny je rozvoj chovu hospodárskych zvierat úzko spätý s rozšíreným pestovaním obilnín a so spracovateľskými systémami vysoko špecializovaného mliekarenského sektora, ktoré sa prejavili na konkrétnej podobe miestneho chovu ošípaných. Dôvodom miestneho spracúvania šunky Culatello sú podmienky panujúce v mikrooblasti vymedzenej v bode 4. Súvislosť so zemepisným prostredím vyplýva zo špecifických klimatických podmienok (vysoká vlhkosť) v oblastiach v blízkosti rieky Pád, ktoré pri výrobe šunky Culatello zohrávajú tradičnú úlohu. Toto prepojenie „surovina – výrobok – označenie“ je natoľko úzko späté so špecifickým sociálno-hospodárskom vývojom danej oblasti, že tu vďaka tomu vznikli osobitosti, ktoré nemajú nikde inde obdobu.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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