C/2026/5438

20.10.2026

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

(C/2026/5438)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Norcia“

Referenční číslo EU: PGI-IT-1554-AM01 – 30. července 2026

1. **Název produktu**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

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

Itálie

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

Název

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

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHZO „Prosciutto di Norcia“ nejsou změnami na úrovni Unie, neboť nesplňují kritéria stanovená v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, tj:

— nezahrnují změnu názvu nebo používání názvu nebo

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu a

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

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

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

Předmět změny

Změna článku 3 – Definice fáze růstu

Popis

Změna č. 1

Změna se týká čl. 3 odst. 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se jako „růst“ definuje fáze, která byla ve specifikaci produktu popsaná jako fáze krmení prasat o živé hmotnosti 30 až 80 kilogramů, a upřesňuje se, že „růst“ je fáze následující po fázi kojení a odstavení.

Odůvodnění: vyjasnění fáze „růstu“ je vhodné, aby se vysvětlilo, proč se v rámci metody produkce používá tato důležitá fázee, během níž mohou být prasata krmena všemi surovinami povolenými podle platných právních předpisů, aby se zajistily jejich výživové potřeby a dobré životní podmínky i zdravotní stav po fázi kojení a odstavení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Živá hmotnost prasat ve fázi růstu

Popis

Změna č. 2

Změna se týká čl. 3 odst. 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální hmotnost prasat na konci fáze, nyní označované jako „růst“, z 80 kilogramů na 85 kilogramů.

Odůvodnění: zvýšení je spojeno s vývojem genetiky, výživy a uplatňování pravidel pro dobré životní podmínky zvířat (směrnice 2008/120/ES), které obecně zlepšily růstovou schopnost prasat.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Krmení prasat ve fázi růstu

Popis

Změna č. 3

Změna se týká čl. 3 odst. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 a 14 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se slučují tři tabulky ve specifikaci, v nichž jsou uvedena krmiva povolená v první fázi (30–80 kg) a ve druhé fázi (nad 80 kg) spolu s doplňujícími specifikacemi, přičemž jejich kombinací vzniká „Tabulka přípustných surovin“, která se vkládá pro fázi růstu a má se rovněž používat pro fázi výkrmu.

S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017, byl změněn název těchto surovin:

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

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

— „sušená vojtěška“ se označuje jako „(horkovzdušně sušená) vojtěška“,

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

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

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

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

— „lihovarnické odpady“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“, přičemž se upřesňuje, že touto definicí „se rozumí produkty získané při výrobě alkoholu fermentací a destilací rozemleté obilné hmoty a/nebo jiných produktů obsahujících škrob a cukr“,

— „řepa, dehydrované řízky“ se označuje jako „dehydratované cukrovarské řízky“,

— „sleďová moučka“ se označuje jako „rybí moučka“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „řepa, lisované a silážované mokré řízky“,

— „extrahovaný šrot ze sezamu“,

— „živočišné bílkoviny, jsou-li povoleny právními předpisy Společenství“.

Vypouští se zvláštní odkaz na „oves“.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze ve fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den),

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

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %),

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %),

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %),

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %),

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

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

— „tuky s bodem tání vyšším než 36 °C“ (z až 2 % na až 3 %).

Doplňují se tyto suroviny:

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

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičný šrot z celých klasů“,

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

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

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

— „výrobky získané při extrakci řepkových semen“,

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

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

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

„Slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, jejichž používání se zvyšuje až do 10 %.

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

Mění se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 tím, že se vypouští procentní podíl ve výši 10 %.

Zahrnuje se možnost použití přídatných látek.

Specificky se uvádí forma, v níž je podáváno krmivo, a to buď v tekuté formě za použití vody a/nebo syrovátky a/nebo podmáslí, nebo ve formě suché.

Maximální limit tuku v sušině v krmivu je pro obě fáze stanoven na 7 %.

Byly odstraněny chemické procentuální parametry surové vlákniny, hrubého proteinu, popela a škrobu související se složením sušiny v krmné dávce.

Odůvodnění: vložení jednotné „Tabulky přípustných surovin“ pro fázi růstu a fázi výkrmu a vypuštění tří předcházejících tabulek zjednodušuje čtení specifikace, její uplatňování a kontrolu.

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

Vypouští se suroviny „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“, „proteinové lyzáty“, „dehydratované brambory“, „maniok“, „řepa, lisované a silážované mokré řízky“ a „extrahovaný šrot ze sezamu“, protože jsou z technických nebo kvalitativních důvodů ke krmení prasat těžké hmotnostní kategorie málo využívány nebo jsou vzácné nebo mají nízkou výživovou kvalitu.

„Živočišné bílkoviny“ se vypouští, protože se již nepoužívají kvůli regulačním omezením týkajícím se masové moučky v nedávné minulosti.

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

Zvyšuje se procentní podíl použití suroviny „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, neboť se jedná o surovinu, která se vyznačuje vysokým obsahem bílkovin, je užitečná ve stravě (hrubý protein) a je velmi dobře stravitelná.

„Podmáslí“ (ve fázi růstu), „kukuřice“, „čirok“, „ječmen“, „pšenice“, „tritikále“, „dehydratované cukrovarské řízky“, „(horkovzdušně sušená) vojtěška“, „výrobky získané při extrakci sójových bobů“ a „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ jsou suroviny, jejichž používání se zvýšilo, neboť byly vždy základem tradiční výživy prasat těžké hmotnostní kategorie a s ohledem na zlepšení, k němuž došlo v odvětví krmiv v posledním desetiletí, rovněž zlepšují přísun vlákniny a životně důležité funkce prasat.

Použití „tuků s bodem tání vyšším než 36 °C“ je stanoveno na 3 % jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, neboť doplněním požadavku na nejvýše 7 % tuku v sušině v potravě k limitu 2 % pro kyselinu linolovou se zajišťuje, aby v případě použití vepřového sádla během fáze výkrmu existovala přiměřená úroveň protučnělosti prasat různých genetických typů uvedených v článku 3 specifikace produktu.

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

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

Zvýšení procentního podílu „hrachu“ zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasete, neboť na rozdíl od jiných luštěnin se vyznačuje nízkou koncentrací antinutričních faktorů.

Zařazují se „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“ a „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“, neboť se jedná o suroviny, které se podobají „lněným expelerům“ – zachovaným ve specifikaci – a jsou uvedeny v nařízení Komise (EU) 2017/1017.

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

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci řepkových semen“: nově se na seznam surovin zařazuje řepka, neboť genetické zlepšení umožnilo výběr nových odrůd bez glukosinolátů a kyseliny erukové (antinutriční faktory); znění položky odpovídá struktuře použité u sójových a slunečnicových produktů.

Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 1017/1017 rozděleny na dvě položky: „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“ a „řepkový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci řepkových semen; není reálné sestavit seznam všech krmných surovin, které se v případě aktualizací nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou změnit. Pro zajištění vhodné protučnělosti prasat se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce přípustných surovin.

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

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

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

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

Používání přídatných látek může podpořit trávení živin a jejich vstřebávání.

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

Maximální limit tuku 7 % jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, spolu s limitem kyseliny linolové zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasete pro výrobu produktu „Prosciutto di Norcia“. Tato dvě kritéria jsou nezbytná, neboť se zvyšuje podíl (kukuřice) nebo se zařazují suroviny (tuky s bodem tání vyšším než 36 °C, rovněž ve fázi výkrmu), které mohou vést ke vzniku tuků, které negativně ovlivňují kvalitu protučnělosti prasat.

Odstranění chemických procentních parametrů surové vlákniny, hrubého proteinu, popela a škrobu souvisejících se složením sušiny v krmné dávce je vhodné, neboť změna seznamu a množství surovin spolu se zavedenými specifickými parametry zajišťuje, že krmné dávky pro prasata jsou vhodné pro výrobu produktu „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Krmení prasat ve fázi růstu

Popis

Změna č. 4

Změna se týká čl. 3 odst. 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 a 14 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se při úpravě krmení prasat ve druhé fázi (nyní nazývané „výkrm“) stanoví odkaz na „Tabulku přípustných surovin“ zařazenou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

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

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Hmotnost jatečně upravených těl prasat

Popis

Změna č. 5

Změna se týká čl. 3 odst. 17 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se nahrazuje kritérium průměrné živé hmotnosti na šarži ve výši 160 kg plus minus 10 % hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla prasete těžké hmotnostní kategorie v rozmezí 110,1 kg až 180,0 kg.

Odůvodnění: vypuštění živé hmotnosti a zahrnutí kritéria hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla umožňuje přesnější kontrolu požadavků na způsobilost každého poraženého prasete, což je transparentnější, přesnější, preciznější a lepší metoda. Nárůst hmotnosti prasat souvisí se současným trendem v evropském chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Zrušení ustanovení o osvědčení pro přepravovaná prasata

Popis

Změna č. 6

Změna se týká čl. 3 odst. 18 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se vypouští ustanovení o osvědčeních chovatelů při přemísťování prasat mezi hospodářstvími nebo při jejich přepravě na jatka.

Odůvodnění: vypuštění je nezbytné, neboť se jedná o ustanovení týkající se kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Obchodní třídy, do nichž spadají jatečně upravená těla prasat

Popis

Změna č. 7

Změna se týká čl. 3 odst. 19 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna nahrazuje výraz „v průměru spadající do“ výrazem „patřící do“ v souvislosti s třídami, do nichž spadají jatečně upravená těla prasat těžké hmotnostní kategorie.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k tomu, aby byly v souladu s platnými právními předpisy přesněji vymezeny třídy, do nichž spadají jatečně upravená těla používaná k výrobě „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Zrušení ustanovení o osvědčení pro fázi porážky

Popis

Změna č. 8

Změna se týká čl. 3 odst. 20 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se odstraňuje ustanovení o odpovědnosti řezníka a o ověřování shody u každé šarže suroviny.

Odůvodnění: vypuštění je nezbytné, neboť se jedná o ustanovení týkající se kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Časový harmonogram zaznamenávání hmotnosti jatečně upravených těl prasat a jejich klasifikace

Popis

Změna č. 9

Změna se týká čl. 3 odst. 20 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zavádí ustanovení, podle něhož mají být údaje o hmotnosti a klasifikaci jednotlivých jatečně upravených těl shromažďovány při porážce.

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

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Pravidla týkající se množství svaloviny na kýtě

Popis

Změna č. 10

Změna se týká čl. 4 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zvyšuje rozměr svaloviny za hlavicí stehenní kosti [*pallino*] ze 6 cm na 9 cm.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná vzhledem k nárůstu hmotnosti jatečně upravených těl a tím i velikosti čerstvých kýt používaných k výrobě „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Zavedení plomby připojené při zahájení zpracování

Popis

Změna č. 11

Změna se týká čl. 4 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí do specifikace produktu plombu, která se má při zahájení zpracování připojit na kýty vhodné k výrobě „Prosciutto di Norcia“, včetně popisu plomby a podrobností o údajích, které na ní mají být uvedeny.

Odůvodnění: plomba slouží jako identifikační prostředek, který umožňuje přesně určit, kdy bylo zahájeno zpracování, a to mimo jiné za účelem účinné kontroly dodržování minimálních požadavků na zrání u produktu „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Grafický vzor plomby připojené při zahájení zpracování

Popis

Změna č. 12

Změna se týká čl. 4 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí grafický vzor plomby, která se připojuje při zahájení zpracování produktu „Prosciutto di Norcia“ (obrázek 1), spolu s údaji o celkových rozměrech plomby a rozměrech jejích jednotlivých částí.

Odůvodnění: zavedení grafického vzoru plomby a údajů o jejích rozměrech zajišťuje, že plomba připojená při zahájení zpracování bude vyrobena správně pro zamýšlené použití.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Identifikační prostředky používané namísto plomby připojené při zahájení zpracování nebo v kombinaci s touto plombou

Popis

Změna č. 13

Změna se týká čl. 4 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto plomby připojené při zahájení zpracování nebo v kombinaci s touto plombou.

Odůvodnění: použití identifikačních prostředků namísto plomby, kterou výrobce připojuje při zahájení zpracování, nebo společně s ní umožňuje využívat další nástroje pro sledovatelnost a zpětnou vysledovatelnost produktu „Prosciutto di Norcia“ v souladu s technologickým vývojem.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Množství pepře použitého během fáze solení kýt

Popis

Změna č. 14

Změna se týká čl. 4 odst. 4 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna nahrazuje použití „malého množství“ pepře během solení jeho použitím v procentuálním množství v rozmezí 0,5 % až 2 % vztaženém k celkovému množství soli použitého na každou kýtu během solení.

Odůvodnění: tato změna umožňuje stanovit přesné množství pepře, které se má použít během solení, čímž se zpřehlední specifikace produktu, což je užitečné jak pro výrobce, tak pro kontrolní systém, a to s cílem dosáhnout organoleptických vlastností uvedených v článku 6.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Podmínky pro použití pepře ve fázi solení kýt

Popis

Změna č. 15

Změna se týká čl. 4 odst. 4 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna ruší podmínku, podle níž se pepř musel používat při solení pouze v případě, že nebyl použit při potírání [*stuccatura*], takže jeho použití je nyní vždy povinné.

Odůvodnění: tato změna je odůvodněna tím, že je vhodné ještě více zdůraznit organoleptické vlastnosti produktu „Prosciutto di Norcia“, uvedené v článku 6 specifikace produktu, při jeho konzumaci. To je v souladu s požadavky trhu, který klade důraz na typicky jemně kořeněnou vůni šunky „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Použití česneku ve fázi solení kýt

Popis

Změna č. 16

Změna se týká čl. 4 odst. 4 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí možnost, aby se při solení kýt určených k výrobě šunky „Prosciutto di Norcia“ používal česnek v množství nepřesahujícím 2 % z celkového množství soli použitého na každou kýtu během solení.

Odůvodnění: tato změna je opodstatněná, neboť použití česneku může přispět k dosažení charakteristické, mírně kořeněné vůně, která je pro šunku „Prosciutto di Norcia“ typická.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Doba trvání druhé fáze solení kýt

Popis

Změna č. 17

Změna se týká čl. 4 odst. 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se rozmezí trvání druhé fáze solení prodlužuje z 9–18 dnů na 7–22 dnů.

Odůvodnění: tato změna umožňuje optimalizovat druhou fázi solení na základě pečlivého posouzení výrobku s ohledem na faktory, jako je trend ke snižování obsahu soli v souladu s výživovými doporučeními Světové zdravotnické organizace, a zvýšenou hmotností jatečních těl, a tedy i čerstvých kýt používaných k výrobě šunky „Prosciutto di Norcia“, s cílem dosáhnout organoleptických vlastností uvedených v článku 6 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Délka trvání fáze odležení

Popis

Změna č. 18

Změna se týká čl. 4 odst. 7 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zkracuje minimální délku fáze odležení z 2,5 měsíce na 2 měsíce.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, aby výrobci mohli přizpůsobit délku fáze uležení kýt jejich velikosti a vlastnostem při zpracování. To umožňuje výrobcům lépe posoudit optimální stupeň vysušení masa s ohledem na hmotnost kýt vhodných pro výrobu produktu „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5 – Časový rámec pro používání označení shody

Popis

Změna č. 19

Změna se týká čl. 5 odst. 4 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna stanoví, že po skončení zrání se na produkt „Prosciutto di Norcia“, který splňuje požadavky stanovené ve specifikaci produktu, musí umístit označení shody popsané v článku 8.

Odůvodnění: účelem této změny je jasně stanovit, v jaké fázi se označení shody umisťuje na šunky, které jsou v souladu se specifikací produktu s chráněným zeměpisným označením (CHZO), a zajistit tak jednoznačnost výkladu a sledovatelnost produktu, a to i pro účely kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5 – Identifikační prostředky používané namísto označení shody nebo v kombinaci s ním

Popis

Změna č. 20

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

Popis: změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto označení shody nebo v kombinaci s ním.

Odůvodnění: použití identifikačních prostředků namísto označení shody umístěného výrobcem nebo v kombinaci s tímto označením umožňuje použít další nástroje pro sledovatelnost a zpětnou vysledovatelnost produktu „Prosciutto di Norcia“ v souladu s technologickým vývojem.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 6 – Okamžik, kdy produkt vykazuje určité fyzikální a organoleptické vlastnosti

Popis

Změna č. 21

Změna se týká čl. 6 odst. 1 specifikace produktu a bodů 4.5 a 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna upřesňuje, že fyzikální a organoleptické vlastnosti produktu „Prosciutto di Norcia“ jsou ty, které má produkt v okamžiku, kdy je na něj umístěno označení shody a/nebo identifikační prostředek používaný namísto něj nebo v kombinaci s ním, což určuje, že je produkt způsobilý k uvedení na trh.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k upřesnění okamžiku, v němž musí produkt „Prosciutto di Norcia“ vykazovat určité fyzikální a organoleptické vlastnosti, aby mohl být uveden na trh jako produkt s chráněným zeměpisným označením (CHZO). Tím se vyjasňuje souvislost mezi kontrolou shody a používáním označení shody a/nebo identifikačního prostředku, který se používá namísto něj nebo v kombinaci s ním. To je užitečné pro hospodářské subjekty i pro kontrolní systém.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 7 – Změna názvu článku 7

Popis

Změna č. 22

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna se týká změny názvu článku 7 specifikace produktu z „Kontroly“ na „Důkaz původu“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná vzhledem ke zrušení ustanovení čl. 7 odst. 1 týkajícího se kontrolního subjektu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 7 – Vypuštění ustanovení o kontrolním subjektu

Popis

Změna č. 23

Změna se týká čl. 7 odst. 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zrušuje ustanovení o kontrolním subjektu.

Odůvodnění: vypuštění je nezbytnou aktualizací pro uvedení specifikace do souladu se stávajícími právními předpisy EU, neboť v souladu s článkem 49 nařízení (EU) 2024/1143 není povinné uvádět údaje o kontrolním subjektu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 7 – Terminologická změna týkající se výrobců

Popis

Změna č. 24

Změna se týká čl. 7 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna nahrazuje italský výraz *„produttori“* výrazem *„elaboratori“*, který označuje výrobce.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k přesnému vymezení subjektů, které provádějí zpracování produktu „Prosciutto di Norcia“, jež je upraveno článkem 4 specifikace produktu (Metoda produkce [*Metodo di elaborazione*]).

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 7 – Subjekty působící v produkčním řetězci

Popis

Změna č. 25

Změna se týká čl. 7 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna rozšiřuje okruh subjektů, které jsou součástí výrobního řetězce „Prosciutto di Norcia“, o balírny a krájírny.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, protože různé podoby, v nichž může být produkt „Prosciutto di Norcia“ uváděn na trh, uvedené v článku 8 specifikace produktu, vyžadují, aby byly za účelem kontroly do seznamů subjektů působících v produkčním řetězci CHZO zahrnuty také balírny a krájírny.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 7 – Ustanovení o důkazu původu

Popis

Změna č. 26

Změna se týká čl. 7 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna doplňuje odkaz na sledovatelnost produktu (v rámci celého řetězce), která je zajištěna sledováním vstupů a výstupů jednotlivých fází výrobního procesu.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k tomu, aby bylo ustanovení o důkazu původu uvedeno do souladu s článkem 20 prováděcího nařízení (EU) 2025/26.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Změna názvu článku 8

Popis

Změna č. 27

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se do názvu článku 8 vkládá slovo „označování“

Odůvodnění: tato změna je na místě, jelikož článek 8 obsahuje také pravidla týkající se označování produktu „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Identifikace produktu „Prosciutto di Norcia“

Popis

Změna č. 28

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodů 4.5 a 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna upřesňuje, že produkt „Prosciutto di Norcia“ se uvádí ke spotřebě s označením shody a/nebo s identifikačním prostředkem používaným namísto něj nebo v kombinaci s ním, přičemž se ruší výraz „náležité označení“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k tomu, aby specifikace produktu jasněji vymezila a posílila identifikaci produktu „Prosciutto di Norcia“, a to nahrazením obecného odkazu na označení výslovným odkazem na označení shody a/nebo identifikační prostředek používaný namísto něj nebo v kombinaci s ním. To zajišťuje větší přehlednost, což je užitečné pro hospodářské subjekty, spotřebitele i kontrolní systém, a to i s ohledem na technologický vývoj. [Viz změny č. 19 a č. 20]

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Grafický vzor označení shody

Popis

Změna č. 29

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

Popis: tato změna zavádí grafický vzor označení shody.

Odůvodnění: zavedení grafického vzoru označení shody, který odpovídá tomu, který již používají výrobci, je nezbytné k zajištění okamžité rozpoznatelnosti a charakteristického vzhledu produktu „Prosciutto di Norcia“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Vlastnosti grafického vzoru označení shody

Popis

Změna č. 30

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí grafický vzor označení shody, v němž jsou uvedeny jeho celkové rozměry i rozměry jednotlivých částí.

Odůvodnění: tato změna umožňuje správné a jednotné zobrazení označení shody, čímž přispívá k zajištění pravosti produktu „Prosciutto di Norcia“ i jeho charakteristického vzhledu a rozpoznatelnosti.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Popis označení shody

Popis

Změna č. 31

Změna se týká čl. 8 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí podrobný popis označení shody.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k zajištění správného, jednotného a přesného zobrazení označení shody, což je užitečné pro hospodářské subjekty, spotřebitele i kontrolní systém.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Postup při používání označení shody

Popis

Změna č. 32

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna upřesňuje, na kterou část kýty musí být umístěno označení shody, za předpokladu, že jsou splněny požadavky stanovené v článku 6, a umožňuje, aby bylo označení kromě rovného vnějšího povrchu vyznačeno také na jiných částech kůže šunky.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k zajištění toho, aby spotřebitelé mohli produkt „Prosciutto di Norcia“ jasně rozlišit, a k usnadnění práce hospodářských subjektů i kontrolního subjektu. Možnost opakovaného označení na částech kůže kromě rovného vnějšího povrchu má zajistit, aby označení shody bylo vždy přítomno, a to i v případě, že se výrobek připravuje jako celá vykostěná šunka nebo je naporcován na kusy.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Specifikace identifikačních prostředků pro produkt „Prosciutto di Norcia“

Popis

Změna č. 33

Změna se týká čl. 8 odst. 3 specifikace produktu a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna jasně stanoví, že se dané ustanovení vztahuje na označení shody, a doplňuje, že identifikační prostředek používaný namísto označení shody nebo v kombinaci s ním musí být přítomen při přípravě produktu ve formě celé vykostěné šunky nebo naporcovaného na kusy.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k zajištění sledovatelnosti a zpětné vysledovatelnosti produktu „Prosciutto di Norcia“ i v případech, kdy se v souladu s technologickým vývojem používají identifikační prostředky v kombinaci s označením shody nebo namísto něj.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Označování produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky

Popis

Změna č. 34

Změna se týká čl. 8 odst. 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí ustanovení o označování obalů produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky logem znázorněným na obrázku 4, na kterém je uveden název „Prosciutto di Norcia IGP“ [CHZO].

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k zajištění správného, jednotného a přesného zobrazení loga na obalech produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky, což je užitečné pro hospodářské subjekty, spotřebitele i kontrolní systém.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Grafický vzor loga produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky

Popis

Změna č. 35

Změna se týká čl. 8 odst. 3 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna zavádí grafický vzor loga produktu „Prosciutto di Norcia“, který se má používat v případě, že se výrobek prodává nakrájený na plátky.

Odůvodnění: zavedení grafického vzoru, který odpovídá tomu, který již používají výrobci, je nezbytné k zajištění okamžité rozpoznatelnosti a charakteristického vzhledu chráněného produktu „Prosciutto di Norcia“ i v případě, že je uváděn na trh nakrájený na plátky.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Specifikace loga produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky

Popis

Změna č. 36

Změna se týká čl. 8 odst. 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna stanoví minimální výšku (22 mm) a šířku (30 mm) loga na etiketách produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky a uvádí, že pokud je logo vyobrazeno v rozměrech větších, než jsou minimální rozměry stanovené ve specifikaci produktu, nesmí se změnit poměr mezi výškou a šířkou.

Odůvodnění: tato změna umožňuje jednotné používání loga „Prosciutto di Norcia“, čímž zajišťuje jeho čitelnost a rozpoznatelnost a chrání image produktu. Stanovení minimálních rozměrů a požadavek, aby výška a šířka zůstaly v určitém poměru, zabraňuje nevhodným zobrazením, čímž přispívá k zajištění charakteristického vzhledu produktu s CHZO.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Rozměry loga produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky

Popis

Změna č. 37

Změna se týká čl. 8 odst. 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna stanoví grafický vzor loga produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky, včetně minimální výšky a šířky loga a výšky písmen v něm obsažených (obrázek 5).

Odůvodnění: tato změna umožňuje správné zobrazení loga na etiketách produktu nakrájeného na plátky, čímž přispívá k zajištění charakteristického vzhledu a rozpoznatelnosti produktu „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Pravidla týkající se charakteristického vzhledu loga produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky

Popis

Změna č. 38

Změna se týká čl. 8 odst. 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí pravidla týkající se minimální volné plochy, která musí zůstat kolem loga na etiketách produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky.

Odůvodnění: tato změna zajišťuje, aby bylo logo na etiketách produktu nakrájeného na plátky řádně viditelné a rozpoznatelné. Tím se zabrání rušivému vlivu obrázků či textu, což přispívá k zajištění charakteristického vzhledu a vizuální jednotnosti produktu „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Prostor kolem loga na etiketách produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky

Popis

Změna č. 39

Změna se týká čl. 8 odst. 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna stanoví logo produktu „Prosciutto di Norcia“ spolu s grafickými specifikacemi pro prostor kolem tohoto loga na etiketách produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky, který musí krájírny ponechat volný (obrázek 6).

Odůvodnění: tato změna umožňuje umisťovat logo na etikety produktu nakrájeného na plátky tak, aby byl zajištěn charakteristický vzhled a rozpoznatelnost produktu „Prosciutto di Norcia“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Barvy loga produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky

Popis

Změna č. 40

Změna se týká čl. 8 odst. 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí pravidla týkající se barev loga na etiketách produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k zajištění jednotného zobrazování loga produktu „Prosciutto di Norcia“ nakrájeného na plátky, což přispěje k zachování charakteristického vzhledu a rozpoznatelnosti tohoto produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Symbol chráněného zeměpisného označení Evropské unie

Popis

Změna č. 41

Změna se týká čl. 8 odst. 4 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna zavádí ustanovení o používání symbolu CHZO Evropské unie společně s názvem „Prosciutto di Norcia“.

Odůvodnění: zavedení této změny přináší možnost souladu s čl. 37 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Grafický vzor loga „Prosciutto di Norcia“

Popis

Změna č. 42

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

Popis: tato změna zavádí grafický vzor loga „Prosciutto di Norcia“ s CHZO [viz změna č. 35]

Odůvodnění: zavedení grafického vzoru, který odpovídá tomu, který již používají výrobci, je nezbytné k zajištění okamžité rozpoznatelnosti a charakteristického vzhledu produktu „Prosciutto di Norcia“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 9 – Zavedení ustanovení o „souvislosti s prostředím“

Popis

Změna č. 43

Tato změna se týká článku 9 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí do specifikace produktu nový článek 9 „Souvislost s prostředím“, který popisuje, jakým způsobem je produkt „Prosciutto di Norcia“ spojen s prostředím, a opakuje informace uvedené v oddíle 4 jednotného dokumentu zveřejněného v *Úředním věstníku Evropské unie* 2016/C 153/11 ze dne 29. dubna 2016.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k tomu, aby byla specifikace produktu uvedena do souladu s platnými předpisy Evropské unie, konkrétně s ustanovením čl. 49 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Prosciutto di Norcia“

Referenční číslo EU: PGI-IT-1554-AM01 – 30. července 2026

1. **Název (názvy)**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

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

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

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

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

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

Produkt „Prosciutto di Norcia“ CHZO je syrová, uzrálá šunka, která v okamžiku, kdy je připojeno označení shody a/nebo identifikační prostředky používané namísto něj nebo v kombinaci s ním, vykazuje typický hruškovitý tvar. Její hmotnost činí nejméně 8,5 kg a na řezu má kompaktní vzhled a barvu od narůžovělé po červenou. Vyznačuje se typickou, mírně kořeněnou vůní, jakož i lahodnou, nikoli však slanou chutí.

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

—

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

Fáze produkce a zrání šunky „Prosciutto di Norcia“ musí probíhat v oblasti produkce vymezené v bodě 5.

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

Produkt „Prosciutto di Norcia“ lze uvádět ke spotřebě vykostěný, naporcovaný na kusy různého tvaru a hmotnosti nebo nakrájený na plátky. Takto upravený produkt se musí uvádět na trh zabalený ve vhodných nádobách či potravinářských obalech a náležitě opatřený pečetí a etiketou. Při přípravě celé vykostěné šunky nebo porcování na kusy musí být vypálené označení shody vždy viditelné a/nebo musí být přítomen identifikační prostředek použitý namísto něj nebo v kombinaci s ním.

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

Produkt „Prosciutto di Norcia“ se uvádí ke spotřebě s označením shody – a/nebo s identifikačním prostředkem používaným namísto něj nebo v kombinaci s ním –, které produkt identifikuje. Označení, které se nanáší vypálením, se skládá z loga s názvem „Prosciutto di Norcia IGP“ [CHZO], jak je znázorněno níže:



Název chráněného zeměpisného označení „Prosciutto di Norcia“ musí být na etiketě uveden zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze snadno odlišit od jakéhokoli jiného textu uvedeného na etiketě, a musí za ním bezprostředně následovat výraz „Indicazione geografica protetta“ (chráněné zeměpisné označeníú a/nebo zkratka „IGP“ (CHZO) povinně přeložená do jazyka země, kde se produkt prodává, spolu se symbolem chráněného zeměpisného označení Unie v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie. Tyto údaje se vážou na logo označení, jak je znázorněno níže:



Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

Je však dovoleno použití označení, která odkazují na jména, obchodní firmy nebo soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl, jakož i případných názvů podniků chovajících prasata, z jejichž chovů produkt pochází.

5. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce šunky „Prosciutto di Norcia“ zahrnuje půdu v obcích Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo položené v nadmořské výšce nad 500 metrů.

6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti,

☐ dané jakosti,

☐ jiných vlastnostech.

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast podle bodu 5 se vyznačuje vysokými horskými hřbety, které zabraňují přílivu vlhkého vzduchu od moře a převažujícími vápencovými formacemi, které umožňují distribuci dešťových srážek. Tyto charakteristiky spolu se znalostmi a specializací obyvatel nabytými v průběhu času v oblasti pastýřství a zpracování vepřového masa umožnily, aby se v této zeměpisné oblasti vytvořily optimální přírodní podmínky a lidský potenciál pro produkci jakostní šunky.

Šunka „Prosciutto di Norcia“ se na řezu vyznačuje kompaktním vzhledem, narůžovělou až červenou barvou a má typickou, mírně kořeněnou vůni a lahodnou, nikoli však slanou chuť.

Požadavky na šunku „Prosciutto di Norcia“ jsou úzce spojeny s podmínkami prostředí a lidskými činiteli, které charakterizují její zpracování. Přírodní prostředí oblasti je obzvláště příhodné pro proces zrání, a to díky výše zmíněným klimatickým poměrům a povaze půd. Mimoto umění uchovávání vepřového masa v oblasti Nursino bylo věhlasné již za dob Římanů. Vzhledem k chudému charakteru horského zemědělství a nečinnosti, k níž byli v chladném období nuceni, se obyvatelé oblasti specializovali na činnosti spojené s chovem hospodářských zvířat. Tyto činnosti byly podporovány v období římské republiky a římského císařství a později i církevním státem, jehož cílem bylo zhodnotit venkovské oblasti Lazia. Zemědělci se tak stali odborníky na anatomii, porážku, zpracování a uchovávání vepřového masa typickým, dodnes zachovaným způsobem, kdy se maso prodávalo, solilo a nechávalo zrát v okolních oblastech.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fd%252FD.044575aab966a5e5d634/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download