C/2026/5438

20.10.2026

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/2026/5438)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Prosciutto di Norcia“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-1554-AM01 – 30. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

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. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO Prosciutto di Carpegna nie sú zmenami na úrovni Únie, pretože nespĺňajú kritériá stanovené v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, t. j.:

— nezahŕňajú zmenu názvu alebo používania názvu,

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

— 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 3 – Vymedzenie rastovej fázy

Opis

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 6 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa ako „rast“ vymedzuje fáza, ktorá bola v špecifikácii výrobku opísaná ako fáza kŕmenia ošípaných od 30 kg do 80 kg živej hmotnosti, pričom sa spresňuje, že rast je fáza po dojčení a odstavení.

Dôvod: Objasnenie fázy „rastu“ je vhodné na to, aby sa vysvetlila existencia tejto dôležitej fázy vo výrobnej metóde, počas ktorej sa ošípané môžu kŕmiť všetkými surovinami povolenými platnými predpismi, aby sa zabezpečilo uspokojenie ich výživových potrieb a potrieb v oblasti dobrých životných podmienok a zdravia, pričom táto fáza nasleduje po dojčení a odstavení.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 3 – Živá hmotnosť ošípaných v rastovej fáze

Opis

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 6 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa zvyšuje maximálna hmotnosť na konci fázy, ktorá sa teraz nazýva „rastová“, a to z 80 kg na 85 kg.

Dôvod: Toto zvýšenie súvisí s vývojom v oblasti genetiky a výživy a s uplatňovaním noriem v oblasti dobrých životných podmienok zvierat (smernica 2008/120/ES), ktoré priniesli všeobecné zlepšenie rastovej kapacity ošípaných.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 3 – Kŕmenie ošípaných v rastovej fáze

Opis

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 a 14 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa zlučujú tri tabuľky v špecifikácii výrobku, ktoré sa týkajú krmív povolených počas prvej fázy (30 – 80 kg) a počas druhej fázy (nad 80 kg), ako aj stanovených dodatočných požiadaviek, a ich kombináciou vzniká „tabuľka povolených surovín“, ktorá sa zaviedla pre rastovú fázu a má sa používať aj pre záverečnú fázu výkrmu.

Zmenili sa názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením Komisie (EÚ) 2017/1017:

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

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

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

— „ľanové výlisky“ sa v taliančine už neoznačujú ako „*lino, expeller*“, 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“, pričom sa spresňuje, že sa pod tým „rozumejú produkty získané pri výrobe alkoholu fermentáciou a destiláciou rozomletej obilnej hmoty a/alebo iných produktov obsahujúcich škrob a cukor“,

— „repa, dehydratované rezky“ sa odteraz označuje ako „dehydratované repné rezky“,

— „sleďová múčka“ sa odteraz označuje ako „rybia múčka“.

Vypustili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „repa, lisované a silážované mokré rezky“,

— „sezamová extrakčná múčka“,

— „živočíšne bielkoviny, ak sú povolené právnymi predpismi Spoločenstva“.

Vypustil sa osobitný odkaz na „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len v rastovej fáze (pričom dávka sa mení na najviac 250 g sušiny na ošípanú za deň),

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

— „kukurica“ (z 55 % až do 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % až do 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % až do 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % až do 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % až do 55 %),

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

— „lucerna sušená pri vysokej teplote“ (z 2 % až do 4 %),

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“ (z 2 % až do 3 %).

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 rastovú fázu.

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 %).

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas rastovej fázy aj záverečnej fázy výkrmu sa stanovil až do 20 %.

Výraz „slnečnicový extrahovaný šrot“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou slnečnicových semien“, ktorých použitie sa zvýšilo až do 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.

Zmenil 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 %.

Pridala sa možnosť používať kŕmne doplnkové látky.

Osobitne sa uviedla možnosť podávať kŕmnu dávku buď v tekutej forme s použitím vody a/alebo srvátky a/alebo cmaru, alebo v suchej forme.

Maximálny obsah tuku v sušine stravy sa stanovil na 7 % pre obe fázy.

Vypustili sa chemické parametre vlákniny, dusíkatých látok, popola a kvasníc vyjadrené ako percentuálny podiel sušiny v kŕmnej dávke.

Dôvod: Vložením zlúčenej „tabuľky povolených surovín“ pre fázu rastu aj pre záverečnú fázu výkrmu a vypustením troch predchádzajúcich tabuliek sa zlepší čitateľnosť a uľahčí uplatňovanie špecifikácie výrobku a zľahčí sa monitorovanie.

Názvy surovín sa zároveň zmenili, aby boli 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.

Vypustili sa pojmy „svätojánsky chlieb bez semien“, „bielkovinové lyzáty“, „dehydrované zemiaky“, „maniok“, „repa, lisované a silážované mokré rezky“ a „sezamová extrakčná múčka“, pretože tieto suroviny sa v krmivách pre ťažké ošípané takmer nepoužívajú, a to z technických alebo kvalitatívnych dôvodov alebo preto, že sa ťažko získavajú alebo majú nízku výživovú hodnotu.

Vypustil sa pojem „živočíšne bielkoviny“, pretože sa už nepoužíva, a to vzhľadom na regulačné obmedzenia týkajúce sa mäsovej múčky, ktoré sa nedávno zaviedli.

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

Zvýšil sa percentuálny podiel, v ktorom sa môže používať „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, pretože ide o surovinu s vysokým obsahom bielkovín, ktorá je z hľadiska stravy prospešná (dusíkaté látky) a je vysoko stráviteľná.

Zvýšilo sa používanie „cmaru“ (počas rastovej fázy), „kukurice“, „ciroku“, „pšenice“, „tritikale“, „dehydratovaných repných rezkov“, „lucerny (sušenej pri vysokej teplote)“ a „produktov získaných extrakciou slnečnicových semien“, pretože tieto suroviny sú odnepamäti základom tradičnej stravy ťažkých ošípaných a zároveň vzhľadom na zlepšenia, ktoré sa v poslednom desaťročí dosiahli v sektore krmív, pomáhajú zlepšiť príjem vlákniny a životné funkcie ošípaných.

Zaviedlo sa používanie pojmu „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“ pri množstve 3 %, a to v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu, pretože vďaka 7 % limitu pre obsah tuku v sušine stravy a 2 % limitu pre kyselinu linolovú sa zabezpečuje, aby mali ošípané rôznych genetických typov uvedených v článku 3 špecifikácie výrobku dostatočnú mieru pretučnenosti, pokiaľ sa v záverečnej fáze výkrmu používa bravčová masť.

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

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

Zvýšený podiel „hrachu“ zabezpečuje primeranú mieru pretučnenosti ošípaných, pretože hrach na rozdiel od iných strukovín obsahuje nízku koncentráciu antinutričných faktorov.

Doplnilo sa „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“ a „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“, keďže ide o suroviny podobné „ľanovým výliskom“, ktoré boli v špecifikácii výrobku ponechané a sú zahrnuté v nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017.

„Kukuričná siláž“ a „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, ktoré sú bohaté na vitamín B, sa teraz dopĺňajú aj v prípade záverečnej fázy výkrmu; ide o ideálne suroviny, ktoré zabezpečujú dostatočnú mieru pretučnenosti ošípaných, pričom vďaka vysokému obsahu vlákniny sú oveľa lepšie stráviteľné pre dospelé ošípané ako pre mladé ošípané.

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 Komisie (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 krmné suroviny a v prípade aktualizácií nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto meniť. 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 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 výrobu výrobku „Prosciutto di Norcia“. Keďže obsah surového tuku v surovine je kľúčovou charakteristikou, stanovil sa maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny a tento limit sa uvádza v poznámkach vložených za tabuľkou. 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 Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou slnečnicových semien“, podiel sa teraz stanovuje na 10 %: obsah surového tuku v surovine je dôležitý v záujme zabezpečenia, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti na výrobu výrobku „Prosciutto di Norcia“, preto sa v poznámkach k tabuľke 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 Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

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

Odkaz na spôsoby podávania krmnej dávky umožňuje poľnohospodárovi vybrať si spôsob, ktorý použije.

Používanie krmných doplnkových látok môže podporiť trávenie a vstrebávanie živín.

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

Maximálny obsah tuku 7 % v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu spolu s limitom pre kyselinu linolovú zabezpečuje optimálnu mieru pretučnenosti ošípaných, ktoré sa používajú na výrobu šunky „Prosciutto di Norcia“; tieto dve kritériá sú nevyhnutné, pretože sa zvýšil podiel surovín (kukurice), resp. sa zaviedli suroviny (tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C aj v záverečnej fáze výkrmu), ktoré predstavujú potenciálne zdroje tukov, ktoré môžu negatívne ovplyvniť kvalitu z hľadiska miery pretučnenosti ošípaných.

Vypustenie chemických parametrov vlákniny, dusíkatých látok, popola a kvasníc, ktoré sú vyjadrené ako percentuálny podiel sušiny v kŕmnej dávke, je vhodné, pretože zmeny v zozname a množstve surovín spolu so zavedenými špecifickými parametrami zabezpečujú, aby boli kŕmne dávky vhodné pre ošípané určené na výrobu výrobku Prosciutto di Norcia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 3 – Kŕmenie ošípaných v rastovej fáze

Opis

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 a 14 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa druhej fázy, v súčasnosti označovanej ako záverečná fáza výkrmu, dopĺňa odkaz na „tabuľku povolených surovín“, ktorá sa zaviedla pre rastovú fázu, a to 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 3 – Hmotnosť jatočného tela ošípaných

Opis

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 17 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa nahrádza kritérium priemernej živej hmotnosti na šaržu 160 kg ±10 % individuálnou hmotnosťou jatočného tela ťažkých ošípaných v rozpätí 110,1 kg až 180,0 kg.

Dôvod: Vypustením živej hmotnosti a zahrnutím kritéria individuálnej hmotnosti jatočného tela sa umožňuje presnejšia kontrola požiadaviek oprávnenosti pri každej zabitej ošípanej, keďže ide o transparentnejšiu, presnejšiu, cielenejšiu a vo všeobecnosti lepšiu metódu. Zvýšenie hmotnosti ošípaných súvisí so súčasným trendom v európskom chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 3 – Odstránenie ustanovenia o osvedčení pre premiestňované ošípané

Opis

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 18 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie o záležitostiach, ktoré musia poľnohospodári potvrdiť v súvislosti s ošípanými premiestňovanými medzi stádami alebo dodávanými na bitúnky.

Dôv Vypustenie tohto ustanovenia je potrebné, pretože sa týka kontrolného systému.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 3 – Obchodné triedy, do ktorých patria jatočné telá ošípaných

Opis

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 19 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa nahrádza výraz „v priemere patriace do“ výrazom „patriace do“ v súvislosti s triedami, do ktorých patria jatočné telá ťažkých ošípaných.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby sa v súlade s platnými právnymi predpismi presnejšie uviedli triedy, do ktorých patria jatočné telá používané na výrobu šunky „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 3 – Odstránenie ustanovenia o osvedčení vo fáze zabitia

Opis

Zmena 8

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 20 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie týkajúce sa záležitostí, za ktoré sú zodpovedné bitúnky, a osvedčenia o zhode každej šarže surovín.

Dôvod: Vypustenie tohto ustanovenia je potrebné, pretože sa týka kontrolného systému.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 3 – Časový harmonogram zaznamenávania hmotnosti a klasifikácie jatočných tiel ošípaných

Opis

Zmena 9

Táto zmena sa týka článku 3 ods. 20 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa vkladá ustanovenie, podľa ktorého sa údaje o hmotnosti a klasifikácii jednotlivých jatočných tiel musia zaznamenať v čase zabitia.

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

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Pravidlá týkajúce sa množstva svalovej hmoty na stehne

Opis

Zmena 10

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa množstvo svalovej hmoty za hlavicou stehennej kosti [*pallino*] zvyšuje zo 6 cm na 9 cm.

Dôvod: Zmena je nevyhnutná vzhľadom na nárast hmotnosti jatočného tela a tým aj veľkosti čerstvých stehien, ktoré sa používajú na výrobu šunky „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Zavedenie pečate umiestnenej na začiatku spracovania

Opis

Zmena 11

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Touto zmenou sa do špecifikácie výrobku zavádza pečať, ktorú je potrebné umiestniť na začiatku spracovania na stehná vhodné na výrobu šunky „Prosciutto di Norcia“, spolu s opisom pečate a podrobnosťami o informáciách, ktoré majú byť na nej uvedené.

Dôvod: Pečať slúži ako identifikačná pomôcka, ktorá umožňuje presne určiť, kedy začalo spracovanie, a to aj s cieľom umožniť účinnú kontrolu dodržiavania minimálnych požiadaviek na zrenie šunky „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Grafická šablóna pečate umiestnenej na začiatku spracovania

Opis

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa zavádza grafická šablóna pečate, ktorá sa má umiestniť na začiatku spracovania šunky „Prosciutto di Norcia“ (obrázok 1), spolu s údajmi o celkových rozmeroch pečate a rozmeroch jej jednotlivých častí.

Dôvod: Zavedením grafickej šablóny a údajov o jej rozmeroch sa zaručí, že pečať umiestnená na začiatku spracovania bude správne vyrobená na zamýšľané použitie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Identifikačné pomôcky používané namiesto pečate umiestnenej na začiatku spracovania alebo v kombinácii s ňou

Opis

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto pečate umiestnenej na začiatku spracovania alebo v kombinácii s ňou.

Dôvod: Používanie identifikačných pomôcok namiesto pečate umiestnenej výrobcom na začiatku spracovania alebo v kombinácii s ňou umožňuje používať ďalšie nástroje na vysledovanie a vyhľadanie šunky „Prosciutto di Norcia“ v súlade s technologickým vývojom.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Množstvá korenia použitého počas fázy solenia stehien

Opis

Zmena 14

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa nahrádza používanie „malého množstva“ korenia počas fázy solenia jeho použitím v percentuálnom množstve v rozmedzí od 0,5 % do 2 % vo vzťahu k celkovému množstvu soli použitej na každé stehno počas solenia.

Dôvod: Zmena umožňuje presne stanoviť množstvo korenia, ktoré sa má použiť počas solenia, čím sa spresňuje špecifikácia výrobku, čo je užitočné pre výrobcov aj pre kontrolný systém s cieľom zabezpečiť dosiahnutie organoleptických vlastností uvedených v článku 6.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Podmienky používania korenia počas fázy solenia stehien

Opis

Zmena 15

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa odstraňuje podmienka, podľa ktorej sa malo korenie používať počas solenia len vtedy, ak sa nepoužilo pri potretí korením [*stuccatura*], pričom jeho použitie je teraz vždy povinné.

Dôvod: Zmena sa odôvodňuje tým, že je vhodné ešte viac zdôrazniť organoleptické vlastnosti výrobku „Prosciutto di Norcia“, uvedené v článku 6 špecifikácie výrobku, pri jeho konzumácii; toto je v súlade s dopytom na trhu, pre ktorý je typická jemne korenistá aróma šunky „Prosciutto di Norcia“ dôležitá.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Používanie cesnaku počas fázy solenia stehien

Opis

Zmena 16

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa zavádza možnosť, aby sa počas fázy solenia stehien určených na výrobu šunky „Prosciutto di Norcia“ používal cesnak v množstve, ktoré nepresahuje 2 % z celkového množstva soli použitej na každé stehno počas solenia.

Dôvod: Zmena je opodstatnená, keďže možnosť použiť cesnak môže prispieť k dosiahnutiu charakteristickej, mierne korenistej arómy, typickej pre šunku „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Trvanie druhej fázy solenia stehien

Opis

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 6 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa predlžuje rozsah trvania druhej fázy solenia z 9 – 18 dní na 7 – 22 dní.

Dôvod: Zmenou sa umožňuje optimalizácia druhej fázy solenia na základe dôkladného posúdenia výrobku s ohľadom na faktory, ako je tendencia k znižovaniu obsahu soli v súlade s výživovými odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie, a zvýšenej hmotnosti jatočných tiel, a tým aj čerstvých stehien používaných na výrobu „Prosciutto di Norcia“, s cieľom dosiahnuť organoleptické vlastnosti uvedené v článku 6 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 4 – Trvanie fázy odležania stehna

Opis

Zmena 18

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 7 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa skracuje minimálna dĺžka fázy odležania z 2,5 mesiaca na 2 mesiace.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby výrobcovia mohli prispôsobiť dĺžku fázy odležania stehien na základe ich veľkosti a spracovateľských vlastností; výrobcom to umožňuje lepšie posúdiť optimálny stupeň vysušenia mäsa vzhľadom na hmotnosť stehien vhodných na výrobu šunky „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5 – Časový harmonogram uplatňovania značky zhody

Opis

Zmena 19

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: V tejto zmene sa uvádza, že po ukončení zrenia sa na výrobok „Prosciutto di Norcia“, ktorý spĺňa požiadavky stanovené v špecifikácii výrobku, má umiestniť značka zhody opísaná v článku 8.

Dôvod: Cieľom tejto zmeny je jasne určiť, v akej fáze sa značka zhody umiestňuje na šunky, ktoré spĺňajú špecifikáciu výrobku s CHZO, čím sa zabezpečí jednoznačnosť výkladu a vysledovateľnosť výrobku, a to aj na účely kontrolného systému.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 5 – Identifikačné pomôcky používané namiesto značky zhody alebo v kombinácii s ňou

Opis

Zmena 20

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

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto značky zhody alebo v kombinácii s ňou.

Dôvod: Používanie identifikačných pomôcok namiesto značky zhody umiestnenej výrobcom alebo v kombinácii s ňou umožňuje používať ďalšie nástroje na vysledovanie a vyhľadanie šunky „Prosciutto di Norcia“ v súlade s technologickým vývojom.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 6 – Okamih, od kedy existujú fyzikálne a organoleptické vlastnosti

Opis

Zmena 21

Zmena sa týka článku 6 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodov 4.5 a 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že fyzikálne a organoleptické vlastnosti výrobku „Prosciutto di Norcia“ sú také, aké má výrobok v okamihu, keď sa naň umiestni značka zhody a/alebo identifikačná pomôcka používaná namiesto nej alebo v kombinácii s ňou, čím sa určuje, či je výrobok vhodný na uvedenie na trh.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby sa presne stanovil okamih, v ktorom musia byť fyzikálne a organoleptické vlastnosti výrobku „Prosciutto di Norcia“ splnené, aby bol tento výrobok vhodný na uvedenie na trh ako výrobok s CHZO. Tým sa objasňuje súvislosť medzi kontrolou zhody a umiestnením značky a/alebo identifikačnej pomôcky, ktorá sa používa namiesto nej alebo v kombinácii s ňou; je to užitočné pre prevádzkovateľov aj pre kontrolný systém.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 7 – Zmena názvu článku 7

Opis

Zmena 22

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa mení názov článku 7 špecifikácie výrobku z „Kontroly“ na „Dôkaz o pôvode“.

Dôvod: Zmena je nevyhnutná vzhľadom na odstránenie ustanovenia článku 7 ods. 1 týkajúceho sa kontrolného orgánu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 7 – Odstránenie ustanovenia o kontrolnom orgáne

Opis

Zmena 23

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie o kontrolnom orgáne.

Dôvod: Odstránenie predstavuje aktualizáciu potrebnú na zosúladenie špecifikácie výrobku s platnými predpismi Európskej únie, keďže podľa článku 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 nie je uvedenie odkazov na kontrolný orgán povinné.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 7 – Terminologická úprava týkajúca sa výrobcov

Opis

Zmena 24

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa nahrádza taliansky pojem *„produttori“* pojmom *„elaboratori“*, ktorý označuje výrobcov.

Dôvod: Zmena je potrebná na presné vymedzenie subjektov, ktoré vykonávajú spracovanie výrobku „Prosciutto di Norcia“, čo je upravené v článku 4 špecifikácie výrobku (Spôsob výroby [*Metodo di elaborazione*]).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 7 – Subjekty pôsobiace vo výrobnom reťazci

Opis

Zmena 25

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa medzi subjekty tvoriace súčasť výrobného reťazca šunky „Prosciutto di Norcia“ zaradia aj baliči a krájači.

Dôvod: Zmena je potrebná, pretože rôzne formy, v akých sa môže šunka „Prosciutto di Norcia“ uvádzať na trh, uvedené v článku 8 špecifikácie výrobku, si vyžadujú, aby boli na účely kontroly do zoznamov subjektov pôsobiacich vo výrobnom reťazci výrobku s CHZO zahrnutí aj baliči a krájači.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 7 – Ustanovenie o dôkaze o pôvode

Opis

Zmena 26

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa vkladá odkaz na vysledovateľnosť výrobku (v celom reťazci), ktorým sa zabezpečuje sledovanie vstupov a výstupov v jednotlivých fázach výrobného procesu.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby sa ustanovenie o dôkaze o pôvode zosúladilo s článkom 20 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2025/26.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Zmena názvu článku 8

Opis

Zmena 27

Zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa do názvu článku 8 vkladá slovo „označovanie“.

Dôvod: Zmena je opodstatnená, keďže článok 8 obsahuje aj pravidlá týkajúce sa označovania výrobku „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Identifikácia výrobku „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 28

Zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodov 4.5 a 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že výrobok „Prosciutto di Norcia“ sa uvádza na trh so značkou zhody a/alebo identifikačnou pomôckou používanou namiesto nej alebo v kombinácii s ňou, pričom sa tým odstraňuje výraz „osobitná značka“.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby sa v špecifikácii výrobku spresnila a posilnila identifikácia výrobku „Prosciutto di Norcia“, a to nahradením všeobecného odkazu na značku výslovným odkazom na značku zhody a/alebo identifikačnú pomôcku používanú namiesto nej alebo v kombinácii s ňou. Tým sa zabezpečuje väčšia prehľadnosť, čo je prínosom pre prevádzkovateľov, spotrebiteľov aj kontrolný systém, a to aj s v súlade s technologickým pokrokom. [Pozri zmeny 19 a 20.]

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Grafická šablóna značky zhody

Opis

Zmena 29

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

Opis: Zmenou sa zavádza grafická šablóna značky zhody.

Dôvod: Zavedenie grafickej šablóny značky zhody, ktorá je v súlade so šablónou už používanou výrobcami, je nevyhnutné na to, aby bola šunka „Prosciutto di Norcia“ okamžite rozpoznateľná a jedinečná.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Charakteristiky grafickej šablóny značky zhody

Opis

Zmena 30

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa zavádza grafická šablóna značky zhody, v ktorej sú uvedené jej celkové rozmery a rozmery jej jednotlivých častí.

Dôvod: Zmena umožňuje správne a jednotné znázorňovanie značky zhody, čím prispieva k zabezpečeniu pravosti výrobku „Prosciutto di Norcia“, ako aj k jeho jedinečnosti a rozpoznateľnosti.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Opis značky zhody

Opis

Zmena 31

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa zavádza podrobný opis značky zhody.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby bolo možné správne, jednotné a presné znázornenie značky zhody, čo je užitočné pre prevádzkovateľov, spotrebiteľov aj kontrolný systém.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Postup pri umiestňovaní značky zhody

Opis

Zmena 32

Zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa špecifikuje časť stehna, na ktorú sa musí umiestniť značka zhody, za predpokladu, že sú splnené požiadavky stanovené v článku 6, a umožňuje sa, aby bola táto značka okrem rovnej vonkajšej plochy umiestnená aj na iných častiach kože šunky.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby sa zabezpečilo, že výrobok „Prosciutto di Norcia“ bude pre spotrebiteľov jedinečný, a aby sa uľahčila práca prevádzkovateľov a kontrolného orgánu. Možnosť umiestniť značku nielen na rovný vonkajší povrch, ale aj na niektoré časti kože, má za cieľ zabezpečiť, aby bola značka zhody vždy prítomná, a to aj v prípade, že sa výrobok pripravuje ako celá vykostená šunka alebo nakrájaná na porcie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Špecifikácie identifikačných pomôcok v prípade šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 33

Zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa jasne stanovuje, že ustanovenie sa vzťahuje na značku zhody, a dopĺňa sa v nej, že identifikačná pomôcka používaná namiesto značky zhody alebo v kombinácii s ňou musí byť prítomná v čase, keď sa výrobok pripravuje ako celá vykostená šunka alebo nakrájaná na porcie.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby bolo možné zabezpečiť vysledovateľnosť a vyhľadateľnosť výrobku „Prosciutto di Norcia“ aj v prípadoch, keď sa v súlade s technologickým vývojom používajú pomôcky v kombinácii so značkou zhody alebo namiesto nej.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Označovanie krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 34

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o označovaní balení krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“ logom uvedeným na obrázku 4, na ktorom je uvedený názov „Prosciutto di Norcia IGP“ [CHZO].

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby bolo možné správne, jednotné a presné zobrazenie loga na obaloch krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“, čo je užitočné pre prevádzkovateľov, spotrebiteľov aj kontrolný systém.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Grafická šablóna loga v prípade krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 35

Zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza grafická šablóna loga „Prosciutto di Norcia“, ktorá sa má používať v prípade, že sa výrobok uvádza na trh nakrájaný na plátky.

Dôvod: Zavedenie grafickej šablóny, ktorá je v súlade s tou, ktorú už používajú výrobcovia, je nevyhnutné na to, aby bol chránený výrobok okamžite rozpoznateľný a jedinečný aj v prípade, že sa uvádza na trh ako krájaná šunka „Prosciutto di Norcia“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Špecifikácie loga v prípade krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 36

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa stanovuje minimálna výška (22 mm) a šírka (30 mm) loga na etiketách krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“ a uvádza sa v nej, že ak je logo vyobrazené v rozmeroch väčších, ako sú minimálne rozmery stanovené v špecifikácii výrobku, pomer medzi výškou a šírkou sa nesmie zmeniť.

Dôvod: Zmena umožňuje jednotné používanie loga šunky „Prosciutto di Norcia“, čím sa zabezpečuje jeho čitateľnosť a rozpoznateľnosť a chráni sa imidž výrobku. Stanovenie minimálnych rozmerov a požiadavka, aby výška a šírka zostali vo vzájomnom pomere, zabraňujú nevhodným vyobrazeniam, čím prispievajú k zabezpečeniu jedinečnosti CHZO.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Rozmery loga krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 37

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa stanovuje grafická šablóna loga krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“ spolu s minimálnou výškou a šírkou loga a výškou písmen, ktoré sa v ňom nachádzajú (obrázok 5).

Dôvod: Zmenou sa umožňuje správne zobrazenie loga na etiketách výrobku nakrájaného na plátky, čím prispieva k zabezpečeniu jedinečnosti a rozpoznateľnosti šunky „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Pravidlá týkajúce sa jedinečnosti loga krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 38

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa zavádzajú pravidlá týkajúce sa minimálnej voľnej plochy, ktorú je potrebné ponechať okolo loga na etiketách krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“.

Dôvod: Zmenou sa zabezpečuje, aby bolo logo na etiketách výrobku nakrájaného na plátky riadne viditeľné a rozpoznateľné; tým sa zabráni rušivému vplyvu obrázkov alebo textu, čo prispieva k zachovaniu jedinečnosti a vizuálnej jednotnosti výrobku „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Voľný priestor na etiketách pre logo krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 39

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa stanovuje logo šunky „Prosciutto di Norcia“ spolu s grafickými špecifikáciami tak, aby bol okolo daného loga na etiketách krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“ vytvorený priestor, ktorý musia krájači ponechať voľný (obrázok 6).

Dôvod: Zmena umožňuje zobrazenie loga na etiketách výrobku nakrájaného na plátky takým spôsobom, ktorý prispieva k zabezpečeniu jedinečnosti a rozpoznateľnosti šunky „Prosciutto di Norcia“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Farby loga krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 40

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa zavádzajú pravidlá týkajúce sa farieb loga na etiketách krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby sa zabezpečilo jednotné znázorňovanie loga krájanej šunky „Prosciutto di Norcia“, čo prispeje k zachovaniu jedinečnosti a rozpoznateľnosti tohto výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Symbol CHZO Európskej únie

Opis

Zmena 41

Zmena sa týka článku 8 ods. 4 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza ustanovenie o používaní symbolu CHZO Európskej únie spolu s názvom „Prosciutto di Norcia“.

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

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 8 – Grafická šablóna loga šunky „Prosciutto di Norcia“

Opis

Zmena 42

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

Opis: Zmenou sa zavádza grafická šablóna loga CHZO šunky „Prosciutto di Norcia“ [pozri zmenu 35]

Dôvod: Zavedenie grafickej šablóny, ktorá je v súlade so šablónou už používanou výrobcami, je nevyhnutné na to, aby bola šunka „Prosciutto di Norcia“ okamžite rozpoznateľná a jedinečná.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena článku 9 – Zavedenie ustanovenia o „súvislosti so zemepisnou oblasťou“

Opis

Zmena 43

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Opis: Zmenou sa do špecifikácie výrobku vkladá nový článok 9 s názvom „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“, v ktorom sa opisuje, akým spôsobom je šunka „Prosciutto di Norcia“ prepojená so zemepisnou oblasťou, pričom sa preberajú informácie uvedené v bode 4 jednotného dokumentu uverejneného v *Úradnom vestníku Európskej únie* 2016/C 153/11 z 29. apríla 2016.

Dôvod: Zmena je potrebná na zosúladenie špecifikácie výrobku s platnými predpismi Európskej únie, stanovenými v článku 49 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Prosciutto di Norcia“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-1554-AM01 – 30. 7. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená 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*

CHZO „Prosciutto di Norcia“ označuje surovú sušenú šunku, ktorá má po umiestnení značky zhody a/alebo identifikačných pomôcok používaných namiesto nej alebo v kombinácii s ňou charakteristický tvar hrušky, hmotnosť najmenej 8,5 kg a na reze má celistvý vzhľad ružovej až červenej farby. Má typickú, mierne korenistú arómu a výraznú (no nie slanú) chuť.

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)*

—

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

Fázy produkcie a sušenia šunky „Prosciutto di Norcia“ musia prebiehať v oblasti výroby vymedzenej v bode 5.

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

Šunku „Prosciutto di Norcia“ možno predávať aj bez kosti a naporciovanú, t. j. rozdelenú na kusy rôzneho tvaru a hmotnosti. Všetky tieto typy výrobku sa musia predávať zabalené vo vhodných potravinárskych nádobách alebo obaloch, ktoré musia byť riadne uzavreté a označené. Pri spracovaní celej vykostenej šunky alebo jej častí musí byť vždy viditeľná vyznačená značka zhody a/alebo musí byť prítomná identifikačná pomôcka používaná namiesto nej alebo v kombinácii s ňou.

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

Výrobok „Prosciutto di Norcia“ sa uvádza na trh na spotrebu so značkou zhody – a/alebo s identifikačnou pomôckou používanou namiesto nej alebo v kombinácii s ňou –, ktorá slúži na identifikáciu výrobku. Značka, ktorá sa nanáša vypálením, sa skladá z loga s názvom „Prosciutto di Norcia IGP“ [CHZO], ako je znázornené tu:



Názov chráneného zemepisného označenia „Prosciutto di Norcia“ sa musí uvádzať čitateľným a nezmazateľným písmom a musí sa dať jasne odlíšiť od ostatného textu uvedeného na etikete a bezprostredne za ním musí nasledovať údaj „Indicazione geografica protetta“ („chránené zemepisné označenie“) a/alebo skratka IGP [CHZO], ktoré musia byť preložené do jazyka krajiny, v ktorej sa výrobok predáva, spolu so symbolom CHZO Únie v súlade s platnými právnymi predpismi Európskej únie. Tieto údaje sa viažu na logo chráneného označenia, ako je znázornené tu:



Akýkoľvek ďalší opis, ktorý nie je výslovne povolený, je zakázaný.

Povoľujú sa však označenia odkazujúce na mená, spoločnosti alebo súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalný význam a nemôžu uviesť spotrebiteľa do omylu, ako aj názov chovu ošípaných, odkiaľ výrobok pochádza.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrába „Prosciutto di Norcia“, zahŕňa územie v obciach Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto a Poggiodomo nachádzajúcich sa vo výške nad 500 m nad morom.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ povesť

☐ daná kvalita

☐ iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Zemepisná oblasť uvedená v bode 5 sa vyznačuje vysokými horskými chrbtami, ktoré zabraňujú prílivu vlhkého vzduchu od mora a vápencovými útvarmi umožňujúcimi odtekanie dažďovej vody. Tieto vlastnosti spolu so znalosťami a špecializáciou, ktoré miestni obyvatelia v priebehu rokov získali v oblasti chovu ošípaných a spracovania bravčového mäsa, prispeli k vzniku optimálneho prírodného a životného prostredia na produkciu kvalitnej šunky v tejto zemepisnej oblasti.

Šunka „Prosciutto di Norcia“ má na reze celistvý vzhľad ružovej až červenej farby a má typickú, mierne korenistú arómu a výraznú (no nie slanú) chuť.

Kvalita šunky „Prosciutto di Norcia“ sa odvíja jednak od environmentálnych podmienok a jednak od ľudských faktorov, ktoré charakterizujú jej spracovanie. Prírodné prostredie v tejto oblasti je mimoriadne priaznivé pre proces dozrievania a sušenia vďaka klimatickým podmienkam a rázu krajiny, ako sa uvádza vyššie. Spôsob uchovávania bravčového mäsa bol v regióne Nursino bol známy už za čias rímskej ríše. Obyvatelia tohto regiónu sa z dôvodu chudoby spojenej s horským poľnohospodárstvom a nečinnosťou, ku ktorej boli nútení v chladných obdobiach, špecializovali na činnosti spojené s pastierstvom. Tieto činnosti sa podporovali v období rímskej republiky aj rímskeho impéria a neskôr v období cirkevného štátu, ktorého cieľom bolo využiť vidiecke prostredie oblasti Lazio. Miestni poľnohospodári sa teda stali odborníkmi na anatómiu a porážku ošípaných, ako aj na spracovanie a uchovávanie bravčového mäsa typickým, dodnes zachovaným spôsobom, pričom mäso, či už solené, alebo sušené, sa predávalo v celej oblasti.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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