C/2025/2768

15.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2768)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Prosciutto Toscano“

ЕС №: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование на продукта**

„Prosciutto Toscano“

2. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Италия

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствената независимост и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конните надбягвания

—

5. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

Обяснение защо изменението или измененията попада(т) в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143

Измененията в продуктовата спецификация за ЗНП „Prosciutto Toscano“:

— не включват промяна в наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или в използването на това наименование;

— не съществува риск да обезсилят връзката, посочена в член 5, параграф 1, буква б) за защитените наименования за произход, или връзката, посочена в член 5, параграф 2, буква б) — за защитените географски указания; или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

1. *Изменение на член 2*

Изменение 1

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание: с изменението се уточнява, че свинете трябва също така да бъдат разфасовани в регионите Ломбардия, Емилия-Романя, Марке, Умбрия, Лацио и Тоскана.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменения на членове 2 и 3*

Изменение 2

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф и член 3, първи параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален раздел „Генетични характеристики“, с който се заменя информацията относно породите, дадена в член 3 от продуктовата спецификация. Изяснява се генетичният произход на суровината във връзка с генетичния тип на разплодните животни — както мъжки, така и женски, като се включват разрешените генетични комбинации. Поради това се заменя позоваването в текста на разпоредбите относно породите, използвани за производството на ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение на член 2*

Изменение 3

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свине с разрешени и неразрешени комбинации.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменение на член 2*

Изменение 4

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрен от Министерството на земеделието, продоволствената независимост и горите.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменение на член 2*

Изменение 5

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се забранява използването на бутове от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики (PSS).

Изменението засяга единния документ.

6. *Изменение на член 2*

Изменение 6

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален раздел „Отглеждане и хранене“. Добавят се традиционните хронологични етапи на отглеждане на свинете: бозаене, отбиване, угояване и крайна фаза на угояване, като по този начин се заменя позоваването на ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Изменение на член 2*

Изменение 7

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на кърмене на бозаещите прасета, чиято продължителност, до най-малко 28 дни, е в съответствие с разпоредбите на приложение I, глава II, раздел B от Директива 2008/120/ЕО. Включени са също така позоваванията на бозаещите прасета, които се кърмят от свинята майка или се хранят с изкуствено мляко, на използването на разрешени суровини и на минерали, витамини, аминокиселини и добавки.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Изменение на член 2*

Изменение 8

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се определят методите и сроковете за поставяне на мастилената маркировка за произход върху двата бута на всяка свиня и свързаните с нея модели маркировки и пластини за нанасянето ѝ.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Изменение на член 2*

Изменение 9

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда референтна таблица, в която се посочва коя буква следва да се използва за обозначаване на месеца на раждане на бозаещото прасе, за да бъде включена в клеймото за произход.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Изменение на член 2*

Изменение 10

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с клеймото за произход, поставяно от животновъда.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Изменение на член 2*

Изменение 11

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда правило за определяне на възрастта на свинете в месеци.

Изменението не засяга единния документ.

12. *Изменение на член 2*

Изменение 12

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на отбиване на свинете. Въведени са правила за продължителността на този етап, максималното тегло на бозаещите прасета и храненето. Въведено е позоваване на прилагането на сухи фуражи, използването на витаминни, минерални и аминокиселинни добавки и използването на хранителни добавки. Периодът до отбиването е увеличен от 80 дни на 3 месеца, а максималното тегло на бозаещите прасета е определено на 40 kg.

Изменението засяга единния документ.

13. *Изменение на член 2*

Изменение 13

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на отглеждане, като се определя максимална продължителност от пет месеца и теглото, което може да се достигне в края на етапа, се увеличава от 80 kg на 85 kg.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009 е уточнено, като е заличено позоваването на допустимо отклонение от 10 %. Изрично е добавена възможността земеделският стопанин да дава фуража и в суха форма.

Вмъкната е „Таблица на разрешените суровини“, която трябва да се използва и за следващия етап, т.е. крайната фаза на угояване, за която са включени специфични правила. Наименованията на следните суровини са изменени, като е взета предвид номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „mais“, а „granturco“;

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“;

— за „дехидратирано брашно от люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“;

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „expeller di lino“, а „panello di lino“, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“;

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“;

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“;

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „mais“) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „granturco“);

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“.

Премахнати са следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“,

— „протеинови лизати“,

— „дехидратирани картофи“,

— „касава“,

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“,

— „сусамов шрот“,

— „екстракционен шрот от кокос“,

— „месно брашно, само ако е с добро качество и когато е разрешено от правото на Общността“.

Думата „овес“ е заличена от категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Количеството на следните суровини е променено:

— „мътеница“ само за етапа на угояване (което се променя на максимум 250 g сухо вещество на животно на ден), без да се засяга фактът, че „суроватката“ и „мътеницата“, взети заедно, не трябва да надвишават 15 литра на животно на ден;

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %);

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %);

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %);

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %);

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %);

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %);

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %);

— „люцерна, изсушена при висока температура“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавени са следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайната фаза на угояване;

— „царевичен силаж“, също и по време на крайната фаза на угояване;

— „шрот от цели царевични кочани“;

— „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“, също и по време на крайната фаза на угояване;

— „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“;

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайната фаза на угояване;

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“;

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само за етапа на угояване.

Суровината „грах и/или други семена от бобови култури“ е разделена на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“, а количествата са увеличени („грах“ на до 25 % и „други семена от бобови култури“ на до 10 %).

Що се отнася до „шрот от зърна и/или от кочани“, се уточнява, че става въпрос за „царевични зърна и/или царевични кочани“.

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване, е стандартизиран до 20 %.

„Слънчогледов шрот“ се променя на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата му е определена на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Добавена е възможност за използване на минерали, витамини и добавки.

В бележка 2 определението за „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“ е направено по-ясно.

В допълнение към максималната граница от 2 % за линоленова киселина с изменението се въвежда максимална граница за мазнините от 5 % от сухото вещество в хранителния режим.

Изменението засяга единния документ.

14. *Изменение на член 2*

Изменение 14

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда изискване поне 50 % от сухото вещество във фуража за свине на годишна база да произхожда от географския район, в който се отглеждат свинете.

Изменението засяга единния документ.

15. *Изменение на член 2*

Изменение 15

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до крайната фаза на угояване, се прави позоваване на „Таблицата на разрешените суровини“, включени в етапа на угояване, с някои спецификации, необходими за крайната фаза на угояване.

Изменението засяга единния документ.

16. *Изменение на член 2*

Изменение 16

Изменението се отнася до член 2, четвърти параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда раздел „Клане и разфасоване“ и разпоредбата относно минималната възраст на свинята при клане се преформулира, без да се изменя, като се свързва с проверката, извършвана посредством клеймото за произход и/или устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с клеймото за произход, които са описани в частта относно храненето и отглеждането на свинете.

Изменението не засяга единния документ.

17. *Изменение на член 2*

Изменение 17

Изменението се отнася до член 2, четвърти параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда критерий за изчисляване на възрастта на свинете за целите на клането.

Изменението не засяга единния документ.

18. *Изменение на член 2*

Изменение 18

Изменението се отнася до член 2, четвърти параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се преформулира позоваването на използването на кланични трупове от категорията H Heavy (високо тегло) за производството на Prosciutto Toscano.

Изменението засяга единния документ.

19. *Изменение на член 2*

Изменение 19

Изменението се отнася до член 2, четвърти параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се заменя параметърът за живо тегло на свинята от 160 kg +/- 10 % с тегло на отделния кланичен труп между 110,1 kg и 168,0 kg.

Изменението засяга единния документ.

20. *Изменение на член 2*

Изменение 20

Изменението се отнася до член 2, четвърти параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че данните за теглото и класификацията трябва да се установяват по време на клането.

Изменението не засяга единния документ.

21. *Изменение на член 2*

Изменение 21

Изменението се отнася до член 2, четвърти параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че дейностите по разфасоване могат да се извършват и в транжорни, различни от кланицата, в която са заклани животните.

Изменението не засяга единния документ.

22. *Изменение на член 2*

Изменение 22

Изменението се отнася до член 2, четвърти параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат конкретни разпоредби относно графичното изображение и размерите на идентификационния печат и начина, по който той трябва да бъде поставен върху подходящите бутове от кланицата.

Изменението не засяга единния документ.

23. *Изменение на член 2*

Изменение 23

Изменението се отнася до член 2, четвърти параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за използване на идентификационни устройства вместо или в комбинация с идентификационния печат на кланицата.

Изменението не засяга единния документ.

24. *Изменение на член 2*

Изменение 24

Изменението се отнася до член 2, пети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава петият параграф на член 2.

Изменението не засяга единния документ.

25. *Изменение на член 3*

Изменение 25

Изменението се отнася до член 3, първи параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението разпоредбата „Свинете трябва да са чистокръвни свине от основните традиционни породи Large White и Landrace или техни кръстоски. Разрешени са други породи, които не са несъвместими с целите на родословната книга.“ се премества в член 2 от продуктовата спецификация, в която генетичните изисквания за свинете са определени в раздел „Генетични характеристики“.

Изменението засяга единния документ.

26. *Изменение на член 3*

Изменение 26

Изменението се отнася до член 3, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат отделни естествени подправки от растителен произход, които се използват от производителите в осоляващата смес.

Изменението не засяга единния документ.

27. *Изменение на член 5*

Изменение 27

Изменението се отнася до член 5, първи параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: формулировката „посочено в член 7 по-долу“ е премахната.

Изменението не засяга единния документ.

28. *Изменение на член 5*

Изменение 28

Изменението се отнася до член 5.1, трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: формулировката „посочено в член 7“ е премахната.

Изменението не засяга единния документ.

29. *Изменение на член 7*

Изменение 29

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се премахва разпоредбата относно контролния орган.

Изменението не засяга единния документ.

30. *Изменение на член 8*

Изменение 30

Изменението се отнася до заглавието на член 8 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението член 8 се преномерира на член 7.

Изменението не засяга единния документ.

31. *Изменение на член 8*

Изменение 31

Изменението се отнася до член 8, последен параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: формулировката „посочено в член 7“ е премахната.

Изменението не засяга единния документ.

32. *Добавяне на нов член 8*

Изменение 32

С изменението се добавя член 8 в продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: в продуктовата спецификация е добавен член 8 „Доказателство за произход“, който гласи, че всички участници в производствената верига на продукта със ЗНП е необходимо да бъдат наблюдавани и да бъдат поставени под контрола на контролния орган.

Изменението не засяга единния документ.

33. *Добавяне на нов член 9*

Изменение 33

С изменението се добавя член 9 в продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: в продуктовата спецификация е добавен член 9 „Връзка с околната среда“ и в него е посочена информацията, която вече е предоставена в единния документ в Регламент (ЕС) № 1135/2013 на Комисията от 3 ноември 2013 г., публикуван в *Официален вестник на Европейския съюз* L 302 от 13.11.2013 г.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Prosciutto Toscano“

ЕС №: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Prosciutto Toscano“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

При пускането ѝ на пазара за консумация шунката „Prosciutto Toscano“ притежава следните физични, органолептични, химични и химико-физични характеристики: закръглена форма с лъкообразен връх, образуван от месестата част, която не изпъква повече от 8 cm спрямо тазобедрената става; теглото е обикновено около 8—9 kg, но никога по-малко от 7,5 kg; при разрязване цветът на вътрешната месеста част варира от яркочервен до светлочервен, с малко сланина между мускулите; подкожната сланина е с чисто бял цвят с леки розови жилки, плътна, без разделителни линии между слоевете и добре прилепнала към разположената под нея мускулна повърхнина. Шунката „Prosciutto Toscano“ може да бъде пусната на пазара за консумация в рамките на период от максимум 30 месеца от началото на обработката на пресните бутове. Шунката „Prosciutto Toscano“ може да бъде пусната на пазара за консумация обезкостена, разфасована, т.е. разделена на парчета с различна форма и тегло, или нарязана.

Вкусът е деликатен, приятно солен, а ароматът е уханен и типичен, дължащ се на традиционните методи на обработка и сушене.

Към химичните и химико-физичните характеристики спадат:

Сол (изразена като NaCl) % максимум 8,3

Мускулна влажност % максимум 61,0

Протеолитичен индекс % максимум 30,0

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Използваният фураж е с произход предимно от определения район на отглеждане на свинете, определен в точка 4 от настоящия единен документ, предвид факта, че се управлява посредством специфична за сектора интегрирана система. През някои години може да не е технически възможно, поради климатични и търговски причини, 100 % от суровините за свинете да се добиват на място. В тези случаи, за да се гарантират връзката с територията и качеството на Prosciutto Toscano, винаги се гарантира, че поне 50 % от сухото вещество на суровините за свинете на годишна база произхожда от географския район на отглеждане.

По време на етапа на отбиване храната се състои от суровини, разрешени от действащото законодателство на Европейския съюз за хранене на селскостопанските животни. Храната на свинете може да се допълва с витамини, минерали и аминокиселини, а добавки могат да се използват в съответствие с действащото законодателство.

По време на етапа на угояване сухото вещество от зърнени култури не трябва да бъде по-малко от 45 % от общото количество. По време на този етап са разрешени следните суровини: шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен, царевица, сорго, ечемик, пшеница, тритикале, царевичен силаж, шрот от цели царевични кочани, шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани, други по-малко разпространени зърнени култури, пшенични трици и други странични продукти от преработката на пшеница, експелер от ленено семе, паспал от експелер от ленено семе, шрот от ленено семе, паспал от шрот от ленено семе, дехидратиран пулп от цвекло, плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси, суроватка, мътеница, сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци, люцерна (изсушена при висока температура), меласа, продукти, получени при екстракция на соеви зърна, продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена, продукти, получени при екстракция на рапично семе, шрот от царевичен зародиш, грах, други семена от бобови култури, дрожди, липиди с точка на топене над 36 °C, рибно брашно и тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя.

По време на крайната фаза на угояване трябва да се спазват всички разпоредби, определени за етапа на угояване, със следните изключения: сухото вещество от зърнени култури не трябва да бъде по-малко от 55 % от общото количество; не може да се използват „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“ и „рибно брашно“.

Пресните бутове, използвани за получаването на „Prosciutto Toscano“, са от свине, които са родени, отглеждани и заклани и разфасовани в района, посочен в точка 4 от настоящия единен документ. Прясното свинско месо, което ще се използва, трябва да произхожда само от кланични трупове с тегло между 110,1 kg и 168,0 kg от категория H Heavy (високо тегло) в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз.

„Prosciutto Toscano“ се добива от пресни бутове на тежки свине, които произхождат от:

а) нерези от традиционните породи Large White Italiana, Landrace Italiana и Duroc Italiana, подобрени съгласно италианската родословна книга, чистокръвни или кръстоски от тях, и свине майки от традиционните породи Large White Italiana и Landrace Italiana, чистокръвни или кръстоски от тях;

б) нерези от традиционните породи, посочени в буква а), и кръстосани свине майки или свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

в) нерези и свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

г) нерези от другите генетични видове, посочени в буква в), и свине майки от традиционните породи, посочени в буква а).

Пресните бутове, използвани за производството на продукта, не може да произхождат от:

— нерези и свине майки;

— свине, носители на неблагоприятни характеристики, по-специално чувствителност към стрес (PSS – Porcine Stress Sindrome).

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Специфичните етапи на производството на „Prosciutto Toscano“ — осоляване, сушене, покриване с мазнина и зреене — трябва да бъдат извършени в определения географски район, който обхваща цялата територия на област Тоскана.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Всички разновидности на обезкостения продукт, нарязан на парчета или на резени, маркирани предварително, следва да се пускат на пазара в подходящи, предназначени за храни, добре запечатани опаковки и покрития. Нарязването на шунката „Prosciutto Toscano“ и съответното ѝ опаковане трябва да се извършат в края на периода на зреене в района на производство, посочен в точка 4, за да се гарантира спазването на различните срокове на сушене, предвидени за нарязания продукт, и запазването на характеристиките по отношение на влажността и вида на мускулната част и сланината от резена, описани в точка 3.2. Възможността бутовете, предназначени за нарязване на обезкостени парчета или резени, да се съхраняват за неопределен период от време при различни от предвидените условия на околната среда, би могла да доведе до проявата на характеристики, контрастиращи с тези, на които се дължи известността на „Prosciutto Toscano“, като например образуването на нетипични плесени, необичайното разграждане на белтъчините и последващата промяна на протеолитичния индекс, или още гранясването на мастната част, които могат да предизвикат появата на мирис и вкус, различни от тези, които потребителят познава и цени. Освен това излагането на парчетата месо и на резените на въздух преди опаковането може да предизвика силно окисление на ядивната повърхност, с последващо потъмняване на месото, изсъхване на повърхностната част от изложената мускулна маса или при много висока влажност — отпуснатост на месото.

Нарязването на шунката „Prosciutto Toscano“ и съответното ѝ опаковане трябва да се извършат в края на периода на зреене в района на производство, посочен в точка 4, за да се гарантира спазването на различните срокове на сушене, предвидени за нарязания продукт, и запазването на характеристиките по отношение на влажността и вида на мускулната част и сланината от резена, описани в точка 3.2.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Означението на защитеното наименование за произход „Prosciutto Toscano“ трябва да се изписва с отчетливи и незаличими букви, ясно различими от всякакви други надписи върху етикета, а непосредствено след него — обозначението „Denominazione di Origine Protetta“ (защитено наименование за произход) или съкращението DOP (ЗНП). Забранява се добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени. Разрешено е обаче използването на указания, позоваващи се на имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че не се прави с рекламна цел или с цел въвеждане в заблуждение на купувача. Освен това наименованието на свинефермите, от които произлиза продуктът, може да се посочва, при условие че суровината произлиза изцяло от посочените свинеферми.

4. Кратко определение на географския район

Свинефермите, в които се отглеждат предназначените за производството на „Prosciutto Toscano“ свине, трябва да се намират на територията на следните региони: Ломбардия, Емилия-Романя, Марке, Умбрия, Лацио и Тоскана. Шунката „Prosciutto Toscano“ се обработва, нарязва и опакова в традиционния район на производство, който обхваща цялата територия на регион Тоскана.

5. Връзка с географския район

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Факторите на околната среда са тясно свързани с характеристиките на производствената зона, където преобладават прохладните долини, богати на водни ресурси, и гористите хълмисти местности, които имат решаващо значение за климата и за характеристиките на готовия продукт. Локализирането на производството на шунката „Prosciutto Toscano“ е обосновано от условията в определения микрорайон: регионът Тоскана е особено подходящо място за производството на качествена шунка поради своите географски характеристики и местоположение. Освен това

климатът, който е много различен от този в съседните региони, се оказва особено подходящ за оптималното сушене на продукта. Точно климатът идеално способства за изграждането на полезно взаимодействие между околната среда и типичните за региона продукти, като позволява тяхното бавно и равномерно зреене и отлежаване: това важи за виното, зехтина, сиренето и — не на последно място — за шунката. В тези условия човешката дейност е позволила създаването на специфични методи на обработка на етапите на почистване и осоляване, които най-добре съответстват на характерните особености на околната среда и които са се запазили до наши дни, и които предопределят характеристиките на „Prosciutto Toscano“, посочени в точка 3.2.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

„Prosciutto Toscano“ се отличава с характерен уханен аромат, деликатен и типичен вкус.

„Prosciutto Toscano“ е сурова шунка, чийто период на сушене — от осоляването до пускането на пазара — не трябва да бъде по-кратък от 10 месеца за бутовете шунка с крайно тегло между 7,5 и 8,5 kg, и не по-кратък от 12 месеца за бутовете шунка с тегло над 8,5 kg. Бутовете „Prosciutto Toscano“, предназначени за нарязване, трябва да са сушени в продължение на два допълнителни месеца в сравнение с посоченото по-горе, тоест най-малко 12 месеца, ако теглото им е между 7,5 и 8,5 kg, и най-малко 14 месеца, ако теглото им е над 8,5 kg.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта*

Климатът в района на производство позволява получаването на земеделски продукти и храни с високо качество, като в същото време благоприятства и характеризира процесите на зреене и сушене на „Prosciutto Toscano“. Времето е доказало дълбоката и тясна връзка между селските стопанства и обработката на продукта и съответните зони, връзка, която се е потвърдила и затвърдила с развитието на социалните, икономическите и производствените фактори и опита на производителите, който е придобиван през вековете. По отношение на определения район на произход на суровината географските фактори и факторите, свързани с околната среда и с придобития производствен опит в областта на животновъдството, са изключително постоянни и характерни. В областта, откъдето се набавя суровината, развитието на зоотехниката е свързано с широкото разпространение на насаждения на зърнени култури и със системите на обработване, които са предопределили подчертаната тенденция на производството към свиневъдството.

По отношение на определения район на обработка уникалната комбинация от екологични, климатични, природни и човешки фактори обуславя създаването на традиционния метод на обработка, като предопределя специфичните техники за постигане на характеристиките на ЗНП „Prosciutto Toscano“. Характерният аромат и вкус се дължат на специфичните техники на обработка, регламентирани още от XV век и които предвиждат: придаване на парчетата на закръглена форма с лъкообразен връх, което се постига чрез разрязване под формата на буквата „V“, като се започне от началото на копитото, което позволява по-ефикасно сушене на месото по време на осоляването; осоляването да се извършва по т.нар. „сух“ метод, като се използват сол, черен пипер и естествени подправки от растителен произход; втриване на мазнина, заедно с черен пипер и естествени подправки от растителен произход, и зреене, благоприятствано от условията на околната среда в производствения район. Продължителното зреене, по време на което бутовете са под въздействието едновременно на естествената влага и на черния пипер и подправките, използвани съгласно местните обичаи на етапите на осоляване и втриване на мазнина, определя уханния аромат и деликатния и характерен вкус на „Prosciutto Toscano“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.535f332474cdb16e0869/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download