C/2025/2768

15.5.2025

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

(C/2025/2768)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Prosciutto Toscano“

EU č.: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název produktu**

„Prosciutto Toscano“

2. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

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

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

–

5. **Popis schválené změny (schválených změn)**

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Změny specifikace produktu s CHOP „Prosciutto Toscano“

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu;

— nemohou způsobit narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 1 písm. b) pro chráněná označení původu, nebo souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b) ohledně chráněných zeměpisných označení; nebo

— nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

1. *Změna článku 2*

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

([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).

Popis: Touto změnou se upřesňuje, že prasata musí být rovněž bourána v regionech Lombardie, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio a Toskánsko.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 2 a 3*

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce a čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Genetické vlastnosti“, který nahrazuje přehled plemen uvedený v článku 3 specifikace produktu. Vložením povolených genetických kombinací se zpřesňuje genetický původ suroviny ve vztahu ke genetickému typu plemenných zvířat, a to jak samců, tak samic. Nahrazuje se proto textový odkaz na požadavky na plemena pro produkty s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 2*

Změna č. 3

Tato změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá vysvětlující tabulka týkající se genetických požadavků na prasata, v níž jsou uvedeny povolené a nepovolené kombinace.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 2*

Změna č. 4

Tato změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zahrnuje odkaz na seznam genetických typů schválených Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 2*

Změna č. 5

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se stanoví, že nelze používat kýty z kanců a prasnic a prasat nesoucích nepříznivé znaky (PSS).

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Změna článku 2*

Změna č. 6

Tato změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Chov a krmení“. Vkládají se tradiční chronologické fáze chovu prasat: kojení, odstavení, růst a výkrm, čímž se nahrazuje odkaz na produkty s CHOP „Prosciutto di Parma“ a „Prosciutto di San Daniele“.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Změna článku 2*

Změna č. 7

Tato změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládají ustanovení o kojení selat, jehož doba trvání nejméně 28 dnů je v souladu s ustanoveními přílohy I kapitoly II oddílu C směrnice 2008/120/ES. Zařazují se odkazy na přirozené kojení pod prasnicemi nebo umělé kojení, podávání povolených surovin a používání minerálních látek, přidávání vitaminů a aminokyselin a používání přídatných látek.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

8. *Změna článku 2*

Změna č. 8

Tato změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se stanoví způsoby a čas vytetování označení původu inkoustem na obě kýty každého prasete spolu s příslušnými vzory označení a štítku pro jeho umístění.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

9. *Změna článku 2*

Změna č. 9

Tato změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá referenční tabulka pro kódování písmene označujícího měsíc narození selete, které má být uvedeno ve vytetovaném označení původu.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

10. *Změna článku 2*

Změna č. 10

Tato změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto inkoustem vytetovaného označení původu, které vytvoří chovatel, nebo ve spojení s ním.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

11. *Změna článku 2*

Změna č. 11

Tato změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zavádí pravidlo pro určení stáří prasat v měsících.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

12. *Změna článku 2*

Změna č. 12

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zahrnují ustanovení týkající se fáze odstavení prasat. Upravují se doba trvání fáze, maximální hmotnost selat a požadavky na krmení. Vkládá se odkaz na podávání krmiva v suché formě, přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin a používání přídatných látek. Délka fáze odstávčete se prodlužuje z 80 dnů na 3 měsíce a maximální hmotnostní limit, kterého mohou selata dosáhnout, je stanoven na 40 kg.

Změna se týká jednotného dokumentu.

13. *Změna článku 2*

Změna č. 13

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá ustanovení o fázi růstu a stanoví maximální dobu trvání – pět měsíců – a zvyšuje dosažitelný hmotnostní limit na konci fáze z 80 kg na 85 kg.

Upřesňuje se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 a vypouští se odkaz na procentní podíl ve výši 10 %. Výslovně se doplňuje možnost, aby chovatel podával krmivo také v suché formě.

Vkládá se tabulka povolených surovin používaných také pro následnou fázi výkrmu a doplňují se specifikace, které se k této fázi vztahují. S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017, se mění název těchto surovin:

— italský výraz „mais“ (kukuřice) se označuje jako „granturco“ (kukuřice),

— „krupice“ se označuje jako „moučka“,

— „dehydratovaná vojtěšková moučka“ se označuje jako „vojtěška horkovzdušně sušená“,

— „lněné výlisky“ se označují jako „lněné expelery“, 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 výlisky a pulpa (dřeň) z rajských jablek [rajčatové výlisky] jako nosiče premixu“,

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

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“,

— „lihovarnické odpady“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „lisované silážované řepné řízky“,

— „extrahovaný šrot ze sezamu“,

— „extrahovaný šrot z kokosu“,

— „masová moučka pouze v případě, je-li dobré jakosti a připouští-li ji právní předpisy Společenství“.

Výraz „oves“ v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze pro fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den), přičemž se nemění podmínka, že „syrovátka“ a „podmáslí“ nesmějí dohromady překročit 15 litrů na kus a den,

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

— „kukuřice“ (55 % až 65 %),

— „čirok“ (40 % až 55 %),

— „ječmen“ (40 % až 55 %),

— „pšenice“ (25 % až 55 %),

— „tritikále“ (25 % až 55 %),

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

— „vojtěška horkovzdušně sušená“ (2 % až 4 %).

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 pro fázi výkrmu,

— „výrobky získané při extrakci řepkových semen“,

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

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

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se italský výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z *pannocchia* na *pannocchia di granturco*.

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

„Šrot ze slunečnice“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, kterých je možné použít až 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.

Zahrnuje se možnost použití minerálních látek, vitamínů a přídatných látek.

V poznámce 2 se upřesňuje definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Kromě maximálního obsahu kyseliny linolové ve výši 2 % zavádí změna maximální obsah tuku ve výši 5 % sušiny v potravě.

Změna se týká jednotného dokumentu.

14. *Změna článku 2*

Změna č. 14

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Vkládá se ustanovení, podle něhož musí nejméně 50 % sušiny krmiva pro prasata ročně pocházet ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována.

Změna se týká jednotného dokumentu.

15. *Změna článku 2*

Změna č. 15

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou v pravidlech týkajících se krmení prasat ve fázi výkrmu se stanoví odkaz na „tabulku povolených surovin“ zahrnutou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

16. *Změna článku 2*

Změna č. 16

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá odstavec „Porážka a bourání“ a reviduje ustanovení o minimálním stáří prasete při porážce, aniž by je měnila, a to tak, že je spojuje s ověřováním pomocí vytetovaného označení původu a/nebo jiného identifikačního prostředku namísto vytetovaného označení původu popsaného v části týkající se krmení a chovu prasat nebo ve spojení s ním.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

17. *Změna článku 2*

Změna č. 17

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zahrnuje kritérium pro výpočet stáří jatečných prasat.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

18. *Změna článku 2*

Změna č. 18

Změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se reviduje odkaz na používání jatečně upravených těl klasifikovaných jako H Heavy pro výrobu produktu „Prosciutto Toscano“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

19. *Změna článku 2*

Změna č. 19

Změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se nahrazuje parametr živé hmotnosti prasat ve výši 160 kilogramů plus minus 10 % hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla v rozmezí 110,1 kg až 168,0 kg.

Změna se týká jednotného dokumentu.

20. *Změna článku 2*

Změna č. 20

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se upřesňuje, že údaje o hmotnosti a klasifikaci musí být ověřeny v okamžiku porážky.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

21. *Změna článku 2*

Změna č. 21

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se upřesňuje, že bourání může být kromě jatek, v nichž probíhala porážka zvířat, prováděno také v jiné bourárně.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

22. *Změna článku 2*

Změna č. 22

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vkládá zvláštní ustanovení o tom, jak jatka opatřují příslušné kýty identifikačním razítkem, jaké je grafické znázornění razítka a jeho rozměry.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

23. *Změna článku 2*

Změna č. 23

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto identifikační značky jatek nebo ve spojení s ní.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

24. *Změna článku 2*

Změna č. 24

Tato změna se týká čl. 2 pátého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se vypouští pátý pododstavec článku 2.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

25. *Změna článku 3*

Změna č. 25

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se přesouvá ustanovení „Prasata musí patřit k čistokrevným plemenům nebo plemenům získaným z tradičních základních plemen Large White a Landrace. Jiná plemena jsou povolena za předpokladu, že nejsou v rozporu s účely plemenné knihy.“ do článku 2 specifikace, který vysvětluje genetické požadavky na prasata v odstavci „Genetické vlastnosti“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

26. *Změna článku 3*

Změna č. 26

Tato změna se týká čl. 3 druhého pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zahrnují jednotlivá přírodní aromata rostlinného původu, která výrobci tradičně používají pro solicí směsi.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

27. *Změna článku 5*

Změna č. 27

Tato změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Zrušují se slova „podle článku 7“.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

28. *Změna článku 5*

Změna č. 28

Tato změna se týká čl. 5. odst. 1 třetího pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Zrušují se slova „podle článku 7“.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

29. *Změna článku 7*

Změna č. 29

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se zrušuje ustanovení o kontrolním subjektu.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

30. *Změna článku 8*

Změna č. 30

Změna se týká názvu článku 8 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se mění číslování článku 8 na článek 7.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

31. *Změna článku 8*

Změna č. 31

Tato změna se týká čl. 8 posledního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: zrušují se slova „podle článku 7“.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

32. *Doplnění nového článku 8*

Změna č. 32

Tato změna se týká doplnění nového článku 8 do specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Do specifikace produktu se doplňuje článek 8 „Důkaz původu“, který upřesňuje nutnost sledovat a podřídit kontrole kontrolního subjektu všechny subjekty zapojené do výrobního řetězce CHOP.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

33. *Doplnění nového článku 9*

Změna č. 33

Tato změna se týká doplnění nového článku 9 do specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Do specifikace produktu se doplňuje článek 9 „Souvislost s prostředím“ v souladu s tím, co je již uvedeno v jednotném dokumentu uvedeném v nařízení Komise (EU) č. 1135/2013 ze dne 3. listopadu 2013 zveřejněném v *Úředním věstníku Evropské unie* L 302 ze dne 13.11.2013.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Prosciutto Toscano“

EU č.: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Prosciutto Toscano“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

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

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

V okamžiku uvedení ke spotřebě má šunka „Prosciutto Toscano“ následující fyzikální, organoleptické, chemické a fyzikálně-chemické vlastnosti: tvar je zakulacený, na vrcholku klenutý díky svalovině, která přesahuje maximálně o 8 cm hlavici kosti stehenní; hmotnost je přibližně 8–9 kg, nikdy však nižší než 7,5 kg; na řezu je barva masa sytě až světle červená s nepatrným množstvím tuku ve svalové tkáni; podkožní tuk je čistě bílý s lehce narůžovělým žilkováním, soudržný, bez linií oddělujících jednotlivé vrstvy a dobře přiléhající k povrchu svaloviny ležící pod ním. Šunka „Prosciutto Toscano“ může být uvedena ke spotřebě nejdéle do 30 měsíců od zahájení zpracování čerstvých kýt. Šunka „Prosciutto Toscano“ může být uvedena ke spotřebě i vykostěná a naporcovaná, tedy rozdělená na kusy různého tvaru a různé hmotnosti, nebo krájená na plátky.

Její typická lahodná chuť a aromatická vůně je dána tradičními metodami výroby a zrání.

Šunka má tyto fyzikálně-chemické vlastnosti:

Sůl (vyjádřená jako NaCl) % max. 8,3

Obsah vody ve svalovině % max. 61,0

Index proteolýzy % max. 30,0

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Používané krmivo pochází převážně z vymezené oblasti, jež odpovídá oblasti chovu prasat uvedené v bodě 4 tohoto jednotného dokumentu, protože se s ním hospodaří v rámci integrovaného systému specifického odvětví. V některých letech nemusí být z klimatických a obchodních důvodů 100 % přísun těchto surovin z místních zdrojů technicky proveditelný. Aby byla v těchto případech zaručena souvislost s územím a kvalita produktu „Prosciutto Toscano" je v každém případě zajištěno, že nejméně 50 % sušiny surovin pro prasata ročně pochází ze zeměpisné oblasti, v níž jsou chována.

Krmná strava sajících selat musí obsahovat suroviny povolené platnými právními předpisy Evropské unie o krmení hospodářských zvířat. Strava prasat může být doplněna o vitamíny, minerální látky a aminokyseliny a je možné použít doplňkové látky v souladu s platnými právními předpisy.

Ve fázi růstu nesmí být obsah sušiny sestávající z obilovin nižší než 45 % celkového množství sušiny. V této fázi jsou povoleny tyto suroviny: kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo kukuřičná glutenová krupice, resp. krmivo na bázi kukuřičného lepku (kukuřičné glutenové krmivo), kukuřice, čirok, ječmen, pšenice, tritikale, kukuřičná siláž, kukuřičný šrot z celých klasů, kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic, méně významné obiloviny, pšeničné otruby a další vedlejší produkty ze zpracování pšenice, lněné expelery, lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný, dehydratované cukrovarské řízky, ovocné výlisky a pulpa (dřeň) z rajských jablek [rajčatové výlisky] jako nosiče premixu, syrovátka, podmáslí, sušená zrna a výpalky z destilace, vojtěška (horkovzdušně sušená), melasa, produkty získané při extrakci sójových bobů, produkty získané při extrakci slunečnicových semen, produkty získané při extrakci řepkových semen, moučka z kukuřičných klíčků, hrách, semena jiných luskovin, kvasnice, lipidy s bodem tání nad 36 °C, rybí moučka a pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery.

Během fáze výkrmu musí být dodrženy všechny požadavky stanovené pro fázi růstu, s následujícími výjimkami: obsah sušiny sestávající z obilovin nesmí být nižší než 55 % celkového množství sušiny; nelze používat pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery a rybí moučku.

Čerstvé kýty používané pro výrobu šunky „Prosciutto Toscano" pocházejí z prasat narozených, chovaných, poražených a bouraných v oblasti vymezené v bodě 4 tohoto dokumentu. Vepřové maso, které má být použito, musí pocházet pouze z jatečně upravených těl o hmotnosti od 110,1 kg do 168,0 kg, klasifikovaných jako H Heavy podle platných právních předpisů Evropské unie týkajících se obchodní klasifikace jatečně upravených těl prasat.

Šunka „Prosciutto Toscano" se získává z čerstvých kýt prasat těžké hmotnosti, konkrétně potomků:

a) kanců tradičních plemen Large White Italiana, Landrace Italiana a Duroc Italiana, geneticky vylepšených podle italské plemenné knihy, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených, a prasnic tradičních plemen Large White Italiana a Landrace Italiana, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených;

b) kanců tradičních plemen uvedených v písmenu a) a křížených prasnic nebo prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace a Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

c) kanců a prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace e Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

d) kanců ostatních genetických typů uvedených v písmenu c) a prasnic tradičních plemen uvedených v písmenu a).

Čerstvé vepřové kýty použité k výrobě produktu nesmějí pocházet z:

— kanců nebo prasnic;

— prasat nesoucích nepříznivé znaky, zejména náchylnost ke stresu (stresový syndrom prasat neboli PSS – Porcine Stress Syndrome).

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

Specifické kroky při výrobě šunky „Prosciutto Toscano“, tj. nasolení, sušení, potírání tukem a zrání, musí být provedeny v tradiční oblasti produkce, která zahrnuje celé území regionu Toskánsko.

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

Produkt distribuovaný ve všech formách, tj. vykostěný, porcovaný na kusy nebo krájený na plátky, se musí prodávat zabalený ve vhodných a řádně uzavřených nádobách nebo obalech na potraviny. Krájení šunky „Prosciutto Toscano“ na plátky a její balení musí být prováděno po skončení zrání v oblasti produkce uvedené v bodě 4, aby bylo zaručeno dodržení rozdílné doby zrání stanovené pro krájený produkt a zachování vlastností, pokud jde o vlhkost a vzhled svaloviny a tuku u plátku, jež jsou popsány v bodě 3.2. Možnost uchovávání kýt určených ke krájení na plátky nebo k porcování na vykostěné kusy po blíže neurčenou dobu v prostředí odlišném od stanovených podmínek by mohla vést k rozvoji vlastností odlišných od vlastností, jimiž je šunka „Prosciutto Toscano“ známá, jako je tvorba neobvyklých plísní, neobvyklý rozklad bílkovin a následná změna indexu proteolýzy nebo dokonce žluknutí tukové frakce, které způsobují rozvoj vůně a chuti odlišné od spotřebiteli dlouhodobě oceňované vůně a chuti. Kromě toho vystavení svaloviny porcované na kusy nebo krájené na plátky vzduchu před balením může vyvolat silnou oxidaci povrchu produktu určeného ke spotřebě, následné zhnědnutí svaloviny, oschnutí povrchu svaloviny vystavené působení vzduchu nebo povadnutí svaloviny v případě nadměrné vlhkosti.

Krájení šunky „Prosciutto Toscano“ na plátky a její balení musí být prováděno po skončení zrání v oblasti produkce uvedené v bodě 4, aby bylo zaručeno dodržení rozdílné doby zrání stanovené pro krájený produkt a zachování vlastností, pokud jde o vlhkost a vzhled svaloviny a tuku u plátku, jež jsou popsány v bodě 3.2.

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

Nápis s chráněným označením původu „Prosciutto Toscano“ musí být proveden zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze jednoznačně odlišit od jakéhokoli jiného nápisu na štítku. Bezprostředně za ním musí následovat výraz „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu) nebo zkratka „D.O.P.“ (CHOP). Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však dovoleno přidat označení, která odkazují na jména, obchodní firmy nebo soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl. Na kýtě lze rovněž uvést název hospodářství, v nichž byla chována prasata, z nichž produkt pochází, a to za podmínky, že surovina pochází v plné míře z dotčených chovů.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Chov prasat určených k produkci šunky „Prosciutto Toscano“ musí probíhat na území regionů Lombardie, Emilia-Romagna, Marche, Umbrie, Lazio a Toskánsko. Šunka „Prosciutto Toscano“ se zpracovává, krájí a balí v tradiční oblasti produkce, která zahrnuje celé území regionu Toskánsko.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Faktory prostředí jsou úzce spjaty s charakteristickými rysy oblasti produkce, kde převažují svěží a na vodu bohatá údolí a kopcovité oblasti s lesním porostem, které mají rozhodující vliv na podnebí a na vlastnosti konečného výrobku. Místní výroba šunky „Prosciutto Toscano“ je odůvodněna podmínkami vymezené mikrozóny: region Toskánsko je díky své podobě a svým zeměpisným vlastnostem vhodný pro výrobu kvalitní šunky. I podnebí, velmi odlišné od podnebí sousedních regionů, je mimořádně vhodné pro optimální zrání produktu. Je to tedy ideální

podnebí, které umožňuje, aby se projevil blahodárný vztah mezi prostředím a typickými regionálními produkty, neboť dovoluje jejich pomalé a řádné zrání: uveďme víno, olej, sýr a v neposlední řadě i šunku. Právě v tomto prostředí lidská činnost umožnila vyvinout zvláštní zpracovatelské postupy při odřezávání svaloviny nebo při nasolování, které nejlépe odpovídají charakteristickým rysům prostředí a které se zachovaly až do současnosti, a rozhodujícím způsobem tak ovlivňují vlastnosti šunky „Prosciutto Toscano“ uvedené v bodě 3.2.

5.2 *Specifičnost produktu*

Šunka „Prosciutto Toscano“ se vyznačuje typickou aromatickou vůní a lahodnou chutí.

Šunka „Prosciutto Toscano“ je syrová šunka, jejíž období zrání, od nasolení po prodej, nesmí být kratší než 10 měsíců u šunky s konečnou hmotností od 7,5 do 8,5 kg a 12 měsíců u šunky s hmotností větší než 8,5 kg. Šunka „Prosciutto Toscano“ určená ke krájení na plátky musí zrát o dva měsíce déle, než je uvedeno výše, tedy nejméně 12 měsíců při hmotnosti mezi 7,5 a 8,5 kg a nejméně 14 měsíců při hmotnosti vyšší než 8,5 kg.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu*

Podnebí v oblasti produkce umožňuje získávat vysoce hodnotné zemědělsko-potravinářské produkty. Zároveň podporuje proces zrání šunky „Prosciutto Toscano“ a dodává mu charakteristické rysy. Dějinný vývoj prokázal úzkou a hlubokou vazbu mezi zemědělskou výrobou a zpracováním produktu na jedné straně a referenčními oblastmi na druhé straně. Tuto vazbu upevnil a potvrdil vývoj výrobních, hospodářských a sociálních faktorů a rovněž lidské zkušenosti, jež se během staletí upevňovaly. Pokud jde o vymezenou oblast původu suroviny, vykazují zeměpisné faktory a faktory spojené s prostředím a se zkušeností nabytou s produkcí v odvětví chovatelství mimořádnou stálost a osobité rysy. V oblasti, odkud se surovina získává, je rozvoj živočišné výroby spjat s rozsáhlým pěstováním obilovin a se systémy zpracování, které předurčily zaměření výroby zejména na chov prasat.

Pokud jde o úžeji vymezenou oblast zpracování, kombinace lidských a přírodních faktorů ve spojení s faktory prostředí a podnebí vytváří jedinečný celek, který umožnil kodifikovat tradiční způsob zpracování tím, že vymezil zvláštní postupy, jakými se dosahuje vlastností chráněného označení původu „Prosciutto Toscano“. Příznačná vůně a chuť jsou výsledkem zvláštních zpracovatelských postupů, které podléhají předpisům od 15. století a které zejména stanoví: odřezávání svaloviny do oblouku na rozdíl od odřezávání do V směrem od počátku končetiny, což umožňuje během nasolování účinnější a rozsáhlejší sušení; nasolení metodou „suchého solení“ za použití soli, pepře a přírodních aromatických látek rostlinného původu; potírání tukem opět za použití pepře a přírodních aromatických látek rostlinného původu a konečně zrání, jež využívá podmínek životního prostředí v oblasti produkce. Dlouhé zrání, během nějž jsou kýty vystaveny přirozené vlhkosti ve spojení s použitím, podle místních zvyků, pepře a aromatických látek používaných během nasolení a potírání tukem, je rozhodující pro aromatickou vůni a typickou lahodnou chuť šunky „Prosciutto Toscano“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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