C/2025/2768

15.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2768)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosciutto Toscano”

EU br.: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv proizvoda**

„Prosciutto Toscano”

2. **Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje**

Italija

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

—

5. **Opis odobrenih izmjena**

Objašnjenje zašto je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143

Izmjene specifikacije proizvoda ZOI-ja Prosciutto Toscano:

— ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ili upotrebe tog naziva,

— ne mogu dovesti do poništavanja poveznice na koju se upućuje u članku 5. stavku 1. točki (b) za zaštićene oznake izvornosti ili poveznice na koju se upućuje u članku 5. stavku 2. točki (b) za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ili

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

1. *Izmjena članka 2.*

1. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se svinjski trupovi moraju i rezati u regijama Lombardiji, Emiliji i Romanji, Marke, Umbriji, Laciju i Toskani.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena članaka 2. i 3.*

2. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak te članak 3. prvi stavak specifikacije proizvoda te točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeće poseban odjeljak „Genetska obilježja”, koji zamjenjuje informacije o pasminama iz članka 3. specifikacije proizvoda. Uključivanjem dopuštenih genetskih kombinacija pojašnjava se genetsko podrijetlo sirovine u odnosu na genetski tip životinja (i mužjaka i ženki) za rasplod. Stoga je zamijenjeno upućivanje u tekstu na odredbe o pasminama za proizvodnju šunke sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena članka 2.*

3. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje i dopuštenim i nedopuštenim kombinacijama.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena članka 2.*

4. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće upućivanje na popis genetskih tipova koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena članka 2.*

5. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se sprečava upotreba butova nerasta i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama (sindrom stresa kod svinja ili PSS).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena članka 2.*

6. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaje poseban odjeljak „Uzgoj i hranidba”. Dodane su tradicionalne kronološke faze uzgoja svinja: sisanje, odbijanje, rast i završna faza, čime je zamijenjeno upućivanje na ZOI Prosciutto di Parma i ZOI Prosciutto di San Daniele.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena članka 2.*

7. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi sisanja prasadi, čije je trajanje (najmanje 28 dana) u skladu s odredbama iz odjeljka C poglavlja II. Priloga I. Direktivi 2008/120/EZ. Umetnuti su i navodi o prasadi koju doje krmače ili kojoj se mlijeko daje na umjetan način, o davanju dopuštenih sirovina, dodavanju minerala, vitamina i aminokiselina te upotrebi aditiva.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Izmjena članka 2.*

8. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuju metode i vrijeme stavljanja tintne tetovirne oznake podrijetla na oba buta svake svinje te s time povezani modeli, kao i sama tetovirna oznaka te modeli pločica za njihovo stavljanje.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Izmjena članka 2.*

9. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće referentna tablica koja prikazuje koje slovo, koje se unosi u tetovirnu oznaku podrijetla, treba upotrijebiti za pojedini mjesec prasenja praseta.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Izmjena članka 2.*

10. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi mogućnost da se identifikacijski uređaji upotrebljavaju umjesto tetovirne oznake podrijetla koju stavlja uzgajivač ili u kombinaciji s njome.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Izmjena članka 2.*

11. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi pravilo za utvrđivanje dobi svinja u mjesecima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

12. *Izmjena članka 2.*

12. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi odbijanja svinja. Uvode se pravila o trajanju te faze, maksimalnoj masi prasadi i hranidbi. Uvode se navodi o „suhoj hrani za životinje”, dodavanju vitamina, minerala i aminokiselina te upotrebi aditiva. Razdoblje odbijanja produljuje se s 80 dana na tri mjeseca, a maksimalna masa prasadi utvrđuje se na 40 kg.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

13. *Izmjena članka 2.*

13. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi rasta kojima se trajanje utvrđuje na najviše pet mjeseci, a masa koja se može postići na kraju te faze povećava s 80 kg na 85 kg.

Utvrđuju se dopuštena odstupanja za pojedinačne sirovine u skladu s člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009, pri čemu se briše navedeni postotak od 10 %. Uzgajivačima se izričito daje mogućnost da životinje hrane i suhom hranom.

Umeće se tablica dopuštenih sirovina koja će se upotrebljavati i za sljedeću, završnu fazu, za koju su dodana posebna pravila. Uzimajući u obzir nomenklaturu iz pravila Europske unije utvrđenih Uredbom (EU) br. 68/2013, kako je ažurirana Uredbom (EU) 2017/1017, izmjenjuju se sljedeći nazivi sirovina:

— talijanski naziv za „kukuruz” više nije *mais*, već *granturco*,

— „krupica” se sad navodi kao „brašno”,

— „dehidrirano brašno od lucerne” sad se navodi kao „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)”,

— talijanski naziv za „pogaču od sjemenki lana” više nije *expeller di lino*, već *panello di lino*, i dodani su mu sljedeći izrazi: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „komina od jabuke i kruške, kožice grožđa ili rajčice kao nositelji dodataka prehrani” sad se navode kao „voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa”,

— „pivski kvasac i/ili torula kvasac” sad se navode kao „kvasci”,

— „ostaci ekstrakcije kukuruznih klica” (na talijanskom *mais*) sad se navode kao „brašno od kukuruznih klica” (na talijanskom *granturco*),

— „destilacijski trop” sad se navodi kao „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”.

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”,

— „lizati bjelančevina”,

— „dehidrirani krumpir”,

— „kasava”,

— „prešana i silirana pulpa repe”,

— „sezamovo brašno”,

— „kokosovo brašno”,

— „mesno brašno, samo ako je dobre kvalitete i dopušteno propisima Zajednice”.

Iz kategorije „manje žitarice” izbrisana je riječ „zob”.

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

— „mlaćenica” samo za fazu rasta (mijenja se na do najviše 250 g suhe tvari po grlu dnevno), ne dovodeći u pitanje činjenicu da „sirutka” i „mlaćenica” zajedno ne smiju prijeći 15 litara po grlu dnevno,

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (s do 5 % na do 10 %),

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa repe” (s do 4 % na do 10 %),

— „lucerna osušena na visokoj temperaturi” (s do 2 % na do 4 %).

Dodaju se sljedeće sirovine:

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzna silaža”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

— „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, i u završnoj fazi,

— „krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „lipidi s talištem iznad 36 °C”, i u završnoj fazi,

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

— „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje”, samo u fazi rasta.

Sirovina „grašak i/ili zrnje drugih mahunarki” podijeljena je na dva unosa: „grašak” i „zrnje drugih mahunarki”, a količine su povećane („grašak” do 25 % i „zrnje drugih mahunarki” do 10 %).

Za „brašno od zrna i/ili klipova” navedeno je da se odnosi na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza”.

„Ostaci ekstrakcije soje” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje”, a njihov postotak u fazi rasta i završnoj fazi ujednačen je na do 20 %.

„Suncokretovo brašno” sad se navodi kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta”, a njihov postotak utvrđen je na do 10 %.

U napomeni br. 4 uz tablicu utvrđuje se maksimalni udio sirove masti koji ne prelazi 2,5 % suhe tvari za proizvode dobivene ekstrakcijom zrna soje, sjemenki suncokreta i uljane repice.

Dodaje se mogućnost upotrebe minerala, vitamina i aditiva.

U napomeni br. 2 pojašnjava se definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka”.

Uz maksimalni udio linolne kiseline od 2 %, izmjenom se unosi i maksimalni udio masti od 5 % suhe tvari u prehrani.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

14. *Izmjena članka 2.*

14. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi zahtjev da minimalno 50 % suhe tvari u hrani za svinje na godišnjoj osnovi mora potjecati sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

15. *Izmjena članka 2.*

15. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se u pravilima za hranidbu svinja u završnoj fazi upućuje na tablicu dopuštenih sirovina navedenu u dijelu o fazi rasta, uz određene specifikacije koje se odnose na završnu fazu.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

16. *Izmjena članka 2.*

16. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće odlomak „Klanje i rezanje” i preoblikuje se odredba o minimalnoj starosti svinja za klanje bez mijenjanja same odredbe, koja se povezuje s provjerom pomoću tetovirne oznake podrijetla i/ili identifikacijskog uređaja koji zamjenjuje tetovirnu oznaku podrijetla ili se s njome kombinira, kako je opisano u dijelu o hranidbi i uzgoju svinja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

17. *Izmjena članka 2.*

17. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće kriterij za izračun starosti svinja za potrebe klanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

18. *Izmjena članka 2.*

18. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se preoblikuje navod o upotrebi trupova kategorije H (Heavy) za proizvodnju proizvoda Prosciutto Toscano.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

19. *Izmjena članka 2.*

19. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se parametar žive mase svinje od 160 kg +/– 10 % zamjenjuje masom pojedinačnog trupa od 110,1 kg do 168,0 kg.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

20. *Izmjena članka 2.*

20. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje obveza provjere podataka o masi i razvrstavanju u trenutku klanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

21. *Izmjena članka 2.*

21. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se postupci rezanja mogu obavljati i u rasjekavaonicama izvan klaonice u kojoj su životinje zaklane.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

22. *Izmjena članka 2.*

22. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvode posebne odredbe o grafičkom prikazu i dimenzijama identifikacijskog žiga te načinu na koji ga se u klaonici stavlja na prikladne butove.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

23. *Izmjena članka 2.*

23. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi mogućnost da se identifikacijski uređaji upotrebljavaju umjesto identifikacijskog žiga klaonice ili u kombinaciji s njime.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

24. *Izmjena članka 2.*

24. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. peti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se iz članka 2. briše peti stavak.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

25. *Izmjena članka 3.*

25. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 3. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se premješta odredba „Svinje moraju potjecati od tradicionalnih čistokrvnih osnovnih pasmina velika bijela i landras ili od križanaca tih pasmina. Dopuštene su i druge pasmine koje su u skladu s ciljevima iz genealoške knjige.” u članak 2. specifikacije proizvoda, u čijem se odjeljku „Genetska obilježja” utvrđuju genetski zahtjevi za svinje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

26. *Izmjena članka 3.*

26. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 3. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaju pojedinačni prirodni začini biljnog podrijetla koje proizvođači tradicionalno upotrebljavaju u smjesi za soljenje.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

27. *Izmjena članka 5.*

27. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. prvi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Brišu se riječi „iz članka 7. u nastavku”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

28. *Izmjena članka 5.*

28. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5.1. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Brišu se riječi „iz članka 7.”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

29. *Izmjena članka 7.*

29. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se briše odredba o kontrolnom tijelu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

30. *Izmjena članka 8.*

30. izmjena

Izmjena se odnosi na naslov članka 8. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se mijenja broj članka 8. u članak 7.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

31. *Izmjena članka 8.*

31. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 8. posljednji stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Brišu se riječi „iz članka 7.”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

32. *Umetanje novog članka 8.*

32. izmjena

Izmjenom se umeće novi članak 8. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: U specifikaciju proizvoda umeće se članak 8. „Dokaz o podrijetlu" u kojem se utvrđuje da kontrolno tijelo treba pratiti i kontrolirati sve dionike u lancu proizvodnje ZOI-ja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

33. *Umetanje novog članka 9.*

33. izmjena

Izmjenom se umeće novi članak 9. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: U specifikaciju proizvoda umeće se članak 9. „Povezanost s okruženjem" koji sadržava informacije koje su već navedene u jedinstvenom dokumentu u Uredbi Komisije (EU) br. 1135/2013 od 3. studenog 2013., koja je objavljena u *Službenom listu Europske unije* L 302, 13.11. 2013.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Prosciutto Toscano"

EU br.: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Prosciutto Toscano"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

U trenutku puštanja u promet „Prosciutto Toscano" ima sljedeće fizikalne, organoleptičke, kemijske i fizikalno-kemijske karakteristike: zaobljeni gornji dio mesnat je i seže najviše 8 cm iznad glave bedrene kosti; teži između 8 i 9 kg, ali najmanje 7,5 kg; boja kod rezanja kreće se od žarkocrvene do svijetlocrvene s malo međumišićne masnoće; potkožna masnoća čisto je bijele boje, prošarana tankim ružičastim žilicama, kompaktna, bez jasne granične linije među slojevima te dobro prianja uz površinu mišića. „Prosciutto Toscano" može se staviti na tržište najviše 30 mjeseci nakon početka prerade svježeg buta. Može se prodavati i otkošten, u komadima, odnosno razrezan na komade raznih oblika i mase ili narezan na kriške.

Tipičnog je i blagog okusa s mirisnom i karakterističnom aromom koja je rezultat tradicionalnog načina prerade i zrenja (sušenja).

Njegova su kemijska i fizikalno-kemijska svojstva sljedeća:

Sol (izražena u NaCl) % maks. 8,3

Vlažnost mišića % maks. 61,0

Indeks proteolize % maks. 30,0

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Hrana za svinje uglavnom dolazi iz područja namijenjenog njihovu uzgoju određenom u točki 4. ovog jedinstvenog dokumenta, s obzirom na to da se uporaba te hrane temelji na integriranom sustavu karakterističnom za određeni sektor. Zbog klimatskih i trgovinskih razloga nekih godina može biti tehnički neizvedivo sve sirovine za svinje dobaviti s lokalnog područja. U takvim slučajevima, kako bi se zajamčila povezanost sa zemljopisnim područjem i kvaliteta proizvoda Prosciutto Toscano, uvijek najmanje 50 % suhe tvari sirovina za svinje godišnje potječe sa zemljopisnog područja njihova uzgoja.

U fazi odbijanja prehrana se sastoji od sirovina dopuštenih važećim zakonodavstvom Europske unije o hranidbi stoke. Prehrana svinja može se nadopuniti vitaminima, mineralima i aminokiselinama, a aditivi se mogu upotrebljavati u skladu s važećim zakonodavstvom.

U fazi tova udio suhe tvari od žitarica ne smije biti manji od 45 % ukupne količine. U toj su fazi dopuštene sljedeće sirovine: kukuruzno glutensko brašno i/ili hrana na bazi kukuruznog glutena, kukuruz, sirak, ječam, pšenica, pšenoraž, kukuruzna silaža, kukuruzno brašno od cijelog klipa, brašno od zrna i/ili klipova kukuruza, manje žitarice, pšenične posije i drugi nusproizvodi prerade pšenice, pogača od sjemenki lana, krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana, dehidrirana pulpa repe, voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa, sirutka, mlaćenica, osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci, lucerna (osušena na visokoj temperaturi), melasa, proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje, proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta, proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice, brašno od kukuruznih klica, grašak, zrnje drugih mahunarki, kvasci, lipidi s talištem iznad 36 °C, riblje brašno te pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje.

U završnoj fazi moraju se poštovati sve odredbe utvrđene za fazu rasta, uz sljedeće iznimke: udio suhe tvari od žitarica ne smije biti manji od 55 % ukupne količine; ne smiju se upotrebljavati „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” ni „riblje brašno”.

Svježi but za proizvodnju proizvoda „Prosciutto Toscano” potječe od svinja koje su oprasene, uzgojene, zaklane i razrezane na području koje je definirano u točki 4. ovog jedinstvenog dokumenta. Svježe svinjsko meso namijenjeno za upotrebu smije potjecati isključivo od trupova mase od 110,1 kg do 168,0 kg, koji su u skladu s važećim zakonodavstvom Europske unije o komercijalnom razvrstavanju svinjskih trupova klasificirani u kategoriju H (Heavy).

„Prosciutto Toscano” proizvodi se od svježih butova teških svinja koje su potomci:

(a) nerasta tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina talijanska velika bijela, talijanski landras i talijanski durok poboljšan u skladu s talijanskom genealoškom knjigom te krmača tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina talijanska velika bijela i talijanski landras;

(b) nerasta tradicionalnih pasmina iz točke (a) i križanih krmača ili krmača ostalih genetskih tipova pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina velika bijela, landras ili durok za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(c) nerasta i krmača ostalih genetskih tipova pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina velika bijela, landras ili durok za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(d) nerasta ostalih genetskih tipova iz točke (c) i krmača tradicionalnih pasmina iz točke (a).

Svježi svinjski butovi za proizvodnju proizvoda ne smiju potjecati od:

— nerasta i krmača,

— svinja s nepoželjnim osobinama, posebno onih osjetljivih na stres (sindrom stresa kod svinja ili PSS).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Posebni postupci u proizvodnji proizvoda „Prosciutto Toscano” – soljenje, sušenje, premazivanje mašću i zrenje – moraju se odvijati na tradicionalnom proizvodnom području koje podrazumijeva cijelo područje regije Toskane.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sve vrste proizvoda (bez kosti, razrezane na komade ili na kriške) koje su prethodno označene moraju se staviti na tržište zapakirane u odgovarajuće i propisno zapečaćene posude ili prehrambenu ambalažu. Kad „Prosciutto Toscano” sazrije, njegovo rezanje na kriške i pakiranje mora se odvijati na proizvodnom području navedenom u točki 4. kako bi se zajamčilo poštovanje različitih razdoblja zrenja predviđenih za narezan proizvod kao i zadržavanje karakteristika koje se odnose na vlažnost i izgled mesnatog i masnog dijela kriške, navedenih u točki 3.2. Mogućnost konzerviranja mesa buta namijenjenog rezanju na kriške ili komade bez kosti, na neodređeno razdoblje, u okolišu drukčijem od onog koji je za to predviđen, mogla bi prouzročiti razvoj karakteristika drukčijih od onih prepoznatih u proizvodu „Prosciutto Toscano”, kao što su nastanak neuobičajenih plijesni, nenormalan pad razine proteina te, kao posljedica toga, varijacija indeksa proteolize ili pak užeglost masnog dijela, koji mogu proizvesti arome i okuse drukčije od onih koje potrošači tradicionalno cijene. Povrh toga, izlaganje komada i kriški mesa zraku prije pakiranja može prouzročiti snažnu oksidaciju jestivih površina popraćenu promjenom boje mesa u smeđu, isušivanje površinskog dijela izložene mišićne mase ili razmekšavanje mesa u slučaju prevelike vlage.

Kad „Prosciutto Toscano” sazrije, njegovo rezanje na kriške i pakiranje mora se odvijati na proizvodnom području navedenom u točki 4. kako bi se zajamčilo poštovanje različitih razdoblja zrenja predviđenih za narezan proizvod kao i zadržavanje karakteristika koje se odnose na vlažnost i izgled mesnatog i masnog dijela kriške, navedenih u točki 3.2.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićena oznaka izvornosti „Prosciutto Toscano” mora biti istaknuta na naljepnici jasnim slovima koja se ne mogu izbrisati i koja će biti jasno vidljiva u odnosu na sve ostale natpise na naljepnici. Nakon nje obavezno slijedi natpis „Denominazione di Origine Protetta” („zaštićena oznaka izvornosti”) ili kratica „DOP” („ZOI”). Zabranjeno je dodavanje bilo kakvog kvalificirajućeg izraza koji nije izričito predviđen. Međutim, dopušteno je dodavati podatke koji ukazuju na imena, sjedišta poduzeća ili zaštićene robne marke, osim ako su ti podaci za poduzeće pohvalni ili bi mogli zavarati kupca. Uz to, može se navesti naziv gospodarstva na kojem su uzgojene svinje od kojih potječu proizvodi pod uvjetom da sirovina u potpunosti dolazi iz predmetnog uzgoja.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Svinje namijenjene proizvodnji proizvoda „Prosciutto Toscano” moraju se uzgajati na području sljedećih regija: Lombardija, Emilia-Romanja, Marke, Umbrija, Lacij i Toskana. „Prosciutto Toscano” prerađen je, narezan i pakiran na tradicionalnom proizvodnom području koje obuhvaća cijelo područje regije Toskane.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Okolišni čimbenici usko su povezani s obilježjima proizvodnog područja, na kojem prevladavaju doline bogate svježom travom i vodom te brežuljci šumovite vegetacije, koji imaju izrazit utjecaj na klimu i karakteristike krajnjeg proizvoda. Lokalizirana proizvodnja proizvoda „Prosciutto Toscano” objašnjava se uvjetima koji vladaju u toj mikrozoni: regija Toskana svojim je oblikom i zemljopisnim obilježjima pogodna za proizvodnju kvalitetnih šunki.

I sama klima, koja je posve drukčija od klime regija s kojima graniči, posebno je prikladna za optimalno zrenje proizvoda. Stoga se pokazala povoljnom za uspostavu blagotvornog odnosa između okoliša i proizvoda tipičnih za tu regiju, što omogućuje polagano i zdravo zrenje proizvoda kao što su vino, ulje, sir i, naravno, šunka. Upravo u takvom okolišu ljudskim su radom usavršene posebne tehnike prerade odnosno uklanjanja kože i potkožnog masnog tkiva ili soljenja koje su najbolje prilagođene okolišnim obilježjima te koje su do danas sačuvane i izravno utječu na karakteristike proizvoda „Prosciutto Toscano" navedene u točki 3.2.

5.2. *Posebnost proizvoda*

„Prosciutto Toscano" odlikuje se karakterističnom mirisnom aromom te blagim i tipičnim okusom.

„Prosciutto Toscano" sirova je šunka čiji proces zrenja i soljenja prije stavljanja na tržište ne smije trajati kraće od 10 mjeseci za šunke krajnje mase između 7,5 i 8,5 kg, te 12 mjeseci za šunke mase veće od 8,5 kg. „Prosciutto Toscano" koji će se rezati mora zreti dva mjeseca više u odnosu na prethodno navedene upute, odnosno barem 12 mjeseci ako teži između 7,5 i 8,5 kg te barem 14 mjeseci ako je teži od 8,5 kg.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda*

Klima proizvodnog područja omogućuje dobivanje prehrambenih proizvoda vrlo visoke vrijednosti i pogoduje procesu zrenja proizvoda „Prosciutto Toscano" te doprinosi njegovoj karakterističnosti. Kroz povijest se istaknula duboka i uska veza između poljoprivrednih proizvoda i njihove prerade sa zonama u kojima se ona odvija, a tu je vezu učvrstio i potvrdio razvoj društvenih, ekonomskih i proizvodnih čimbenika i ljudsko iskustvo obogaćivano stoljećima. U pogledu određenog područja iz kojeg potječe sirovina, zemljopisni i okolišni čimbenici kao i iskustvo u proizvodnji u sektoru uzgoja stoke izuzetno su postojani i karakteristični. U području iz kojeg potječe sirovina, razvoj zootehnike povezan je s raširenošću kultura žitarica i sustavima prerade koji su odredili specifično usmjeravanje proizvodnje prema uzgoju svinja.

Kad je riječ o unaprijed utvrđenom području prerade, kombinacija okolišnih, klimatskih, prirodnih i ljudskih čimbenika tvori jedinstvenu cjelinu koja je omogućila utvrđivanje tradicionalnog načina prerade i posebne tehnike za dobivanje karakteristika ZOI-ja „Prosciutto Toscano". Karakteristična aroma i okus rezultat su posebnih tehnika prerade koje su propisane u 15. stoljeću i koje ponajprije predviđaju sljedeće: posebno uklanjanje kože i potkožnog masnog tkiva u obliku luka koji se ističe rezom u obliku slova „V" započetim iznad papka, što omogućuje učinkovitije i dublje sušenje mesa tijekom soljenja; soljenje se radi „na suho" uporabom soli, papra i prirodnih začina biljnog podrijetla; slijedi premazivanje mašću te ponovno paprom i prirodnim začinima biljnog podrijetla nakon čega slijedi razdoblje zrenja kojem pogoduju okolišni uvjeti proizvodnog područja. Dugo zrenje koje izlaže meso prirodnoj vlazi u kombinaciji s uporabom, prema lokalnim običajima, papra i začina, a koji se koriste tijekom faza soljenja i premazivanja mašću, određuje mirisnu aromu i profinjen i tipičan okus proizvoda „Prosciutto Toscano".

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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