Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2768

2025 5 15

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2768)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Prosciutto Toscano“

ES Nr. PDO-IT-1494-AM01 – 2025 2 17

SKVN (X) SGN ( )

1. **Produkto pavadinimas**

„Prosciutto Toscano“

2. **Valstybė narė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas)

–

5. **Patvirtinto (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

SKVN „Prosciutto Toscano“ produkto specifikacijos pakeitimais:

— nekeičiami saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas;

— nekelia pavojaus pakeisti ryšį, kuris saugomų kilmės vietos nuorodų atveju nurodytas 5 straipsnio 1 dalies b punkte, o saugomų geografinių nuorodų atveju – 5 straipsnio 2 dalies b punkte; arba

— nenustatomi papildomi prekybos produktu apribojimai.

1. *2 straipsnio pakeitimai*

1 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas Pakeitimu patikslinama, kad kiaulių skerdenos taip pat turi būti išpjaustomos Lombardijoje, Emilijoje-Romanoje, Markėje, Umbrijoje, Lacijuje ir Toskanoje.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *2 ir 3 straipsnių pakeitimai*

2 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis ir 3 straipsnio pirma pastraipa, taip pat bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimu įterpiamas konkretus skyrius „Genetinės savybės“, kuriuo pakeičiama informacija apie produkto specifikacijos 3 straipsnyje nurodytas veisles. Patikslinta žaliavos genetinė kilmė, susijusi su veislinių gyvūnų – patinų ir patelių – genetiniu tipu, įtraukiant leidžiamus genetinius derinius. Dėl šios priežasties tekste pateikta nuoroda į SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“ žymimiems kumpiams gaminti skirtų veislių savybes buvo pakeista.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *2 straipsnio pakeitimai*

3 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įterpiama lentelė, kurioje paaiškinama, kokie genetiniai reikalavimai taikomi kiaulėms ir kokie jų deriniai yra leidžiami ir neleidžiami.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *2 straipsnio pakeitimas*

4 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įtraukiama nuoroda į Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos patvirtintą genetinių tipų sąrašą.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *2 straipsnio pakeitimas*

5 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimu uždrausta naudoti kuilių ir paršavedžių bei netinkamų ypatumų (KSS) turinčių kiaulių šlaunis.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *2 straipsnio pakeitimas*

6 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įterpiamas specialus skirsnis „Auginimas ir šėrimas“. Pridėti chronologine tvarka pateikti tradiciniai kiaulių auginimo etapai: žindymas, nujunkymas, auginimas ir baigiamasis etapas, tokiu būdu pakeičiant nuorodas į SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *2 straipsnio pakeitimas*

7 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl paršelių žindymo etapo, kurio trukmė – iki ne mažiau kaip 28 dienų – atitinka Direktyvos 2008/120/EB I priedo II skyriaus C skirsnio nuostatas. Taip pat įterpiamos nuorodos dėl paršelių, kuriuos maitina paršavedė arba kurie dirbtinai girdomi pienu, nuorodos dėl leidžiamų žaliavų paruošimo, mineralų, vitaminų ir aminorūgščių papildų bei priedų naudojimo.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *2 straipsnio pakeitimas*

8 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu nustatomi abiejų kiekvienos kiaulės šlaunų ženklinimo kilmės spaudu metodai ir terminai, taip pat atitinkami spaudo ir plokštelės pavyzdžiai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *2 straipsnio pakeitimas*

9 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įterpiama informacinė lentelė, kurioje nurodoma, kokia raidė turėtų būti naudojama paršelio gimimo mėnesiui žymėti (informacija, kuri turi būti pateikta kilmės spaude).

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *2 straipsnio pakeitimai*

10 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Šiuo pakeitimu įtraukiama galimybė naudoti identifikavimo sistemas vietoj ūkininko naudojamo žymėjimo kilmės ženkle arba kartu su juo.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *2 straipsnio pakeitimas*

11 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu nustatoma papildoma taisyklė dėl kiaulių amžiaus nustatymo mėnesiais.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *2 straipsnio pakeitimas*

12 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl kiaulių nujunkymo etapo. Nustatytos taisyklės, kuriomis reglamentuojama šio etapo trukmė, didžiausias paršelių svoris ir šėrimas. Pateikta informacija apie sausojo pašaro davimą, vitaminų, mineralų ir aminorūgščių papildų bei priedų naudojimą. Nujunkymo laikotarpis pailgintas nuo 80 dienų iki 3 mėnesių, nustatytas didžiausias leistinas paršelių svoris – 40 kg.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

13. *2 straipsnio pakeitimas*

13 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl auginimo etapo, nustatant ne ilgesnę kaip penkių mėnesių trukmę ir svorį, kurį galima pasiekti etapo pabaigoje, padidinant nuo 80 iki 85 kg.

Patikslinta nuoroda dėl atskiroms žaliavoms taikomų leidžiamųjų nuokrypių pagal Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, išbraukiant nuorodą į 10 % procentinę dalį. Ūkininkams buvo konkrečiai suteikta galimybė duoti ir sauso pavidalo pašarus.

Įterpta „Leidžiamų naudoti žaliavų lentelė“, kuri taip pat naudotina kitu, t. y. baigiamuoju, etapu. Įtrauktos su šiuo etapu susijusios konkrečios taisyklės. Atsižvelgiant į Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su atnaujinimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nustatytose Europos Sąjungos taisyklėse pateiktą nomenklatūrą, iš dalies pakeisti šių žaliavų pavadinimai:

— „kukurūzai“ itališkai vadinami nebe *mais*, o *granturco*;

— „manų kruopos“ dabar vadinamos „miltais“;

— „dehidratuoti liucernų miltai“ dabar vadinami „liucernomis (išdžiovintomis aukštoje temperatūroje)“;

— „sėmenų išspaudos“ itališkai vadinamos nebe *expeller di lino*, o *panello di lino*, ir prie šio pavadinimo pridedami žodžiai: „sėmenų išspaudų pašaras“, „sėmenų miltai“, „sėmenų miltų pašaras“;

— „obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių arba pomidorų odelės kaip maisto papildų pagalbinės medžiagos“ dabar nurodytos kaip „vaisių tyrė ir pomidorų tyrė (pomidorų išspaudos) kaip pašarų premiksų pagrindas“;

— „alaus mielės ir (arba) Torula mielės“ dabar vadinamos „mielėmis“;

— „kukurūzų gemalų rupiniai“ (it. *mais*) dabar vadinami „kukurūzų gemalų miltais“ (it. *granturco*);

— „grūdų žlaugtai“ dabar vadinami „džiovintais grūdų žlaugtais ir sunka“.

Išbrauktos šios žaliavos:

— „saldžiosios ceratonijos be sėklų“;

— „baltyminiai lizatai“;

— „dehidratuotos bulvės“;

— „maniokai“;

— „spausti ir silosuoti runkelių griežiniai“;

— „sezamų miltai“;

— „kokosų ekstrakto miltai“;

— „mėsos miltai (tik jei geros kokybės ir kai leidžiama pagal Bendrijos teisę)“.

Iš kategorijos „smulkūs grūdai“ išbrauktas žodis „avižos“.

Pakeistas šių žaliavų kiekis:

— „pasukos“, skirtos naudoti tik augimo etapu (jų kiekis pakeistas iki ne daugiau kaip 250 g sausosios medžiagos vienam gyvuliui per dieną), nedarant poveikio reikalavimui, kad „išrūgų“ ir „pasukų“ bendras kiekis vienam gyvuliui per dieną neturi viršyti 15 litrų;

— „kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras“ (nuo ne daugiau kaip 5 % iki ne daugiau kaip 10 %);

— „kukurūzai“ (nuo ne daugiau kaip 55 proc. iki ne daugiau kaip 65 proc.);

— „sorgai“ (nuo ne daugiau kaip 40 proc. iki ne daugiau kaip 55 proc.);

— „miežiai“ (nuo ne daugiau kaip 40 proc. iki ne daugiau kaip 55 proc.);

— „kviečiai“ (nuo ne daugiau kaip 25 proc. iki ne daugiau kaip 55 proc.);

— „kvietrugiai“ (nuo ne daugiau kaip 25 proc. iki ne daugiau kaip 55 proc.);

— „dehidratuoti runkelių griežiniai“ (nuo ne daugiau kaip 4 proc. iki ne daugiau kaip 10 proc.);

— „liucernos (išdžiovintos aukštoje temperatūroje)“ (nuo ne daugiau kaip 2 proc. iki ne daugiau kaip 4 proc.).

Įtraukiamos šios žaliavos:

— „kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „kukurūzų silosas“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „miltai iš kukurūzų burbuolių su dengiamaisiais lapais“;

— „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „sėmenų išspaudų pašaras, sėmenų miltai, sėmenų miltų pašaras“;

— „lipidai, kurių lydymosi temperatūra aukštesnė kaip 36 °C“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „produktai, gauti ekstrahuojant rapsus“;

— „skrudintos neskaldytos sojos ir (arba) sojų išspaudos“, tik auginimo etapu.

Žaliava „žirnių ir kitų ankštinių augalų sėklos“ išskirta į dvi atskiras žaliavas – „žirniai“ ir „kitų ankštinių augalų sėklos“, o jų kiekiai padidinti (žirnių – iki ne daugiau kaip 25 %, kitų ankštinių augalų sėklų – iki ne daugiau kaip 10 %).

Dėl „grūdų ir (arba) kukurūzų burbuolių miltų“ patikslinta, kad tai susiję su „kukurūzų grūdais ir (arba) kukurūzų burbuolėmis“.

„Sojų rupiniai“ tapo „produktais, gautais ekstrahuojant sojas“, o jų kiekio, naudojamo auginimo ir baigiamuoju etapais, procentinė dalis buvo standartizuota iki ne daugiau kaip 20 %.

„Saulėgrąžų miltai“ buvo pakeisti į „produktus, gautus ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas“; jų naudojimo riba nustatyta iki ne daugiau kaip 10 %.

Lentelės 4 pastaboje nustatytas didžiausias žalių riebalų kiekis, neviršijantis 2,5 % sausosios medžiagos produktuose, gautuose ekstrahuojant sojas, saulėgrąžų sėklas ir rapsus.

Įtraukta galimybė naudoti mineralus, vitaminus ir priedus.

2 pastaboje patikslinta sąvokos „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Be didžiausios 2 % linolo rūgšties ribos, pakeitimu nustatoma didžiausia riebalų riba – 5 % raciono sausosios medžiagos.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

14. *2 straipsnio pakeitimai*

14 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimu nustatomas papildomas reikalavimas, kad ne mažiau kaip 50 % kiaulių pašarų sausosios medžiagos per metus būtų gaunama iš tos geografinės vietovės, kurioje auginamos kiaulės.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

15. *2 straipsnio pakeitimai*

15 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimas, kuriuo iš dalies keičiamos kiaulių šėrimo taisyklės baigiamuoju etapu, yra grindžiamas lentele, kurioje pateikiamos kiaulių augimo etape leidžiamos žaliavos, tačiau joje nurodomos tam tikros baigiamajam etapui būtinos specifikacijos.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

16. *2 straipsnio pakeitimas*

16 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įtraukiamas skirsnis „Skerdimas ir mėsos išpjaustymas“ ir jame perrašoma nuostata dėl mažiausio skerdžiamos kiaulės amžiaus, jos iš dalies nekeičiant ir susiejant ją su patikrinimu, atliekamu naudojant kilmės spaudą ir (arba) jį pakeičiantį arba kartu su juo naudojamą identifikavimo įtaisą, aprašytą dalyje dėl kiaulių šėrimo ir auginimo.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

17. *2 straipsnio pakeitimas*

17 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įterpiamas kriterijus, pagal kurį apskaičiuojamas skersti tinkamų kiaulių amžius.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

18. *2 straipsnio pakeitimas*

18 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimu perrašoma informacija, susijusi su kategorijos „H Heavy“ skerdenų naudojimu gaminant kumpį „Prosciutto Toscano“.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

19. *2 straipsnio pakeitimai*

19 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimu 160 kg (galima 10 % paklaida) kiaulės gyvojo svorio parametras pakeičiamas kriterijumi, kad skerdenos svoris būtų ne mažesnis kaip 110,1 kg ir ne didesnis kaip 168,0 kg.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

20. *2 straipsnio pakeitimas*

20 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Šiuo pakeitimu patikslinama, kad svorio ir klasifikavimo duomenys turi būti nustatyti skerdimo metu.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

21. *2 straipsnio pakeitimas*

21 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu patikslinama, kad mėsos išpjaustymo operacijos gali būti atliekamos ir kitose mėsos išpjaustymo įmonėse, o ne toje skerdykloje, kurioje buvo paskersti gyvuliai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

22. *2 straipsnio pakeitimas*

22 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu nustatomos konkrečios nuostatos dėl identifikavimo žymos grafinio vaizdo ir matmenų, taip pat dėl to, kaip skerdykla turi ją uždėti ant tinkamų šlaunų

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

23. *2 straipsnio pakeitimas*

23 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įtraukiama galimybė naudoti identifikavimo įtaisus vietoj skerdyklos naudojamos identifikavimo žymos arba kartu su ja.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

24. *2 straipsnio pakeitimas*

24 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio penkta pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu išbraukiama 2 straipsnio penkta pastraipa.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

25. *3 straipsnio pakeitimas*

25 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas Pakeitimu nuostata „Kiaulės turi būti grynaveislės, pagrindinių tradicinių pagrindinių veislių – „Large White“ ir „Landrace“ – kiaulės arba priklausyti iš jų išvestoms veislėms. Leidžiama auginti ir kitų su kilmės knygos tikslais suderinamų veislių kiaules.“ perkelta į produkto specifikacijos 2 straipsnį, kurio skirsnyje „Genetinės savybės“ nustatyti kiaulėms taikomi genetiniai reikalavimai.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

26. *3 straipsnio pakeitimas*

26 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsnio antra pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu įtraukiami pavieniai natūralūs augalinės kilmės prieskoniai, kuriuos sūdymo mišinyje tradiciškai naudoja gamintojai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

27. *5 straipsnio pakeitimai*

27 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio pirma pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Išbraukti žodžiai „nurodyta toliau esančiame 7 straipsnyje“

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

28. *5 straipsnio pakeitimai*

28 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5.1 straipsnio trečia pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Išbraukti žodžiai „nurodyta 7 straipsnyje“.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

29. *7 straipsnio pakeitimas*

29 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Šiuo pakeitimu išbraukiama nuostata dėl kontrolės įstaigos.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

30. *8 straipsnio pakeitimas*

30 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

31. *8 straipsnio pakeitimai*

31 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio paskutine pastraipa. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Išbraukti žodžiai „nurodyta 7 straipsnyje“.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

32. *Įterptas naujas 8 straipsnis*

32 pakeitimas

Pakeitimu įterpiamas naujas produkto specifikacijos 8 straipsnis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Į produkto specifikaciją įterptas 8 straipsnis „Kilmės įrodymas“, kuriame teigiama, kad būtina stebėti visas SKVN gamybos grandinės šalis ir pavesti jas kontroliuoti kontrolės įstaigai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

33. *Įterptas naujas 9 straipsnis*

33 pakeitimas

Pakeitimu įterpiamas naujas produkto specifikacijos 9 straipsnis. Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas Į produkto specifikaciją įterptas 9 straipsnis „Ryšys su aplinka“, kuriuo perteikiama į 2013 m. lapkričio 3 d. Komisijos reglamentą (ES) Nr. 1135/2013, paskelbtą *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* (L 302, 2013 11 13), įtrauktame bendrajame dokumente pateikta informacija.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRAS DOKUMENTAS

„Prosciutto Toscano“

ES Nr. PDO-IT-1494-AM01 – 2025 2 17

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Prosciutto Toscano“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Vartoti pateikiamas kumpis „Prosciutto Toscano“ pasižymi tokiomis fizinėmis, juslinėmis, cheminėmis ir fizinėmis bei cheminėmis savybėmis: kumpio apatinė dalis pusapvalės formos, nes šlaunikaulio galva ne daugiau kaip 8 cm išsikišusi iš kumpio; jo svoris yra apie 8–9 kg, bet ne mažesnis kaip 7,5 kg; pjūvio vietoje mėsos spalva gali būti nuo ryškiai raudonos iki šviesiai raudonos spalvos, yra šiek tiek tarpraumeninių riebalų; poodiniai riebalai grynos baltos spalvos, su nežymiais rausvais ruoželiais, kompaktiški, tarp sluoksnių nėra tarpelių, stipriai prigludę prie raumens paviršiaus. „Prosciutto Toscano“ galima pradėti prekiauti ne vėliau kaip per 30 mėnesių nuo šviežio kumpio apdorojimo. Be to, jis gali būti parduodamas be kaulų, supjaustytas įvairios formos ir svorio gabalais arba pjaustytas griežinėliais.

Skonis subtilus ir atpažįstamas, dėl tradicinio apdorojimo ir brandinimo metodo kumpis įgauna juntamą ir jam būdingą kvapą.

Cheminės ir fizinės bei cheminės savybės:

Druska (išreikšta NaCl) % – ne daugiau kaip 8,3.

Raumens drėgnis % – ne daugiau kaip 61,0.

Proteolizės rodiklis % – ne daugiau kaip 30.0.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Didžiausia dalis pašarų paruošiama šio bendrojo dokumento 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje, kuri sutampa su kiaulių auginimo vietove; pašarai tvarkomi taikant integruotą specifinės grandinės valdymo sistemą. Tam tikrais metais dėl techninių – susijusių su klimatu ir prekybinių – priežasčių gali būti neįmanoma visos kiaulėms šerti skirtos žaliavos gauti vietoje. Tokiais atvejais tam, kad būtų išlaikytas produkto „Prosciutto Toscano“ ryšys su teritorija ir jo kokybė, visuomet užtikrinama, kad bent 50 % kiaulėms šerti skirtos žaliavos sausosios medžiagos per metus būtų gaunama iš geografinės kiaulių auginimo vietovės.

Nujunkymo etape paršelių racioną sudaro pagal Europos Sąjungos teisės aktus dėl gyvulių šėrimo leidžiamos žaliavos. Kiaulių racioną galima papildyti vitaminais, mineralais ir aminorūgštimis, taip pat galima naudoti priedus pagal galiojančius teisės aktus.

Kiaulių augimo etape grūdų sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 45 % viso kiekio. Tame etape leidžiama naudoti šias žaliavas: kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras, kukurūzai, sorgai, miežiai, kviečiai, kvietrugiai, kukurūzų silosas, miltai iš kukurūzų burbuolių su dengiamaisiais lapais, kukurūzų grūdų miltai ir (arba) kukurūzų burbuolių miltai, mažais kiekiais naudojami javai, kviečių sėlenos ir kiti šalutiniai kviečių perdirbimo produktai, sėmenų išspaudos, sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai, sėmenų miltai, dehidratuoti runkelių griežiniai, vaisių tyrė ir pomidorų tyrė (pomidorų išspaudos) kaip pašarų premiksų pagrindas, išrūgos, pasukos, liucernos (išdžiovintos aukštoje temperatūroje), melasos, produktai, gauti ekstrahuojant sojas, produktai, gauti ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, produktai, gauti ekstrahuojant rapsus, kukurūzų gemalų miltai, žirniai, kitų ankštinių augalų sėklos, mielės, lipidai, kurių lydymosi temperatūra aukštesnė nei 36 °C, žuvų miltai ir skrudintos neskaldytos sojos ir (arba) sojų išspaudos.

Baigiamajame etape turi būti laikomasi visų nuostatų, numatytų augimo etape, su šiomis išimtimis: grūdų sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 55 % viso kiekio; negalima naudoti skrudintų nesmulkintų sojų pupelių ir (arba) sojų išspaudų.

Kumpis „Prosciutto Toscano“ gaminamas iš šio bendrojo dokumento 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje atvestų, išaugintų, paskerstų ir supjaustytų kiaulių šlaunų šviežios mėsos. Šviežia kiauliena turi būti naudojama tik iš skerdenų, sveriančių nuo 110,1 kg iki 168,0 kg ir pagal galiojančius Europos Sąjungos teisės aktus, kuriais reguliuojamas komercinis kiaulių skerdenų klasifikavimas, priskiriamų prie kategorijos „H Heavy“.

Šviežia sunkiųjų kiaulių šlaunų mėsa, naudojama kumpiui „Prosciutto Toscano“ gaminti, turi būti gauta iš:

a) grynaveislių arba sukryžmintų tradicinių veislių „Large White Italiana“, „Landrace Italiana“ ir „Duroc Italiana“, patobulintų pagal Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygą, kuilių ir grynaveislių arba sukryžmintų tradicinių veislių „Large White Italiana“ bei „Landrace Italiana“ paršavedžių;

b) a punkte nurodytų tradicinių veislių kuilių ir mišrūnių arba kitų genetinių tipų paršavedžių, jei tos veislės išvestos pagal veislių „Large White“, „Landrace“ ir „Duroc“ selekcijos ir (arba) kryžminimo programas, kurių sunkiųjų kiaulių auginimo tikslai suderinami su Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygoje išdėstytais tikslais;

c) kitų genetinių tipų kuilių ir paršavedžių, jei tos veislės išvestos pagal selekcijos arba kryžminimo programas, apimančias „Large White“, „Landrace“ arba „Duroc“ veisles, kurių sunkiųjų kiaulių auginimo tikslai suderinami su Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygoje išdėstytais tikslais;

d) c punkte nurodytų kitų genetinių tipų kuilių ir a punkte nurodytų tradicinių veislių paršavedžių.

Šiam produktui gaminti naudojama šviežia kiaulių šlaunų mėsa negali būti:

— kuilių ir paršavedžių;

— kiaulių, kurios turi netinkamų ypatumų, visų pirma – polinkį į stresą (kiaulių streso sindromas – KSS).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Konkretūs kumpio „Prosciutto Toscano“ gamybos veiksmai – sūdymas, vytinimas, padengimas riebalais ir brandinimas – atliekami tradicinėje gamybos vietovėje, kuriai priklauso visas Toskanos regionas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Prieš parduodamas bet kurio tipo produktas (kumpis be kaulų, supjaustytas gabalais arba pjaustytas griežinėliais) pažymimas ir supakuojamas į tinkamai užsandarintus maistui skirtus indus arba pakuotes. Pasibaigus brandinimui kumpis „Prosciutto Toscano“ pjaustomas griežinėliais ir pakuojamas 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje, kad būtų užtikrinta griežinėliais supjaustytam kumpiui nustatyta skirtinga brandinimo trukmė ir kad kumpis išlaikytų 3.2 punkte aprašytas su drėgniu ir raumeninės dalies bei griežinėlių riebalų dalies išvaizda susijusias savybes. Jei griežinėliais ar gabalais pjaustyti skirti kumpiai būtų neribotą laiką laikomi kitokioje nei numatyta aplinkoje, jie įgytų savybių, nederančių su pripažįstamomis kumpio „Prosciutto Toscano“ savybėmis, t. y. galėtų atsirasti neįprasto pelėsio, neįprastai sumažėti proteinų ir dėl to pasikeistų proteolizės rodiklis arba apkarstų kumpio riebalai, taigi kumpis įgautų kitokį nei vartotojų tradiciškai vertinamą skonį ir kvapą. Be to, mėsos gabalus ar pjaustytus griežinėlius laikant nesupakuotus, valgomasis mėsos paviršius gali stipriai oksiduotis ir paruduoti, nepridengtas raumeninės dalies paviršius gali apdžiūti arba mėsa gali suminkštėti dėl drėgnos aplinkos.

Pasibaigus brandinimui kumpis „Prosciutto Toscano“ pjaustomas griežinėliais ir pakuojamas 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje, kad būtų užtikrinta griežinėliais supjaustytam kumpiui nustatyta skirtinga brandinimo trukmė ir kad kumpis išlaikytų 3.2 punkte aprašytas su drėgniu ir raumeninės dalies bei griežinėlių riebalų dalies išvaizda susijusias savybes.

3.6. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, ženklinimo taisyklės*

Etiketėje aiškiomis ir nenusitrinančiomis raidėmis turi būti užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Prosciutto Toscano“, šis užrašas turi aiškiai skirtis nuo kitų užrašų etiketėje. Po šio užrašo turi būti pateikta nuoroda „Denominazione di Origine Protetta“ (Saugoma kilmės vietos nuoroda) arba santrumpa D.O.P. Draudžiama pridėti bet kokį konkrečiai nenumatytą įrašą. Tačiau leidžiama nurodyti pavadinimus, įmonių pavadinimus arba privačius prekės ženklus, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina pirkėjų. Taip pat gali būti nurodytas pavadinimas ūkio, kuriame užauginta gamybai naudota kiauliena, jei visa žaliava yra iš to paties ūkio.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Kumpiui „Prosciutto Toscano“ gaminti skirtos kiaulės turi būti auginamos šių regionų teritorijoje: Lombardijos, Emilijos-Romanijos, Markės, Umbrijos, Lacijaus ir Toskanos. Kumpis „Prosciutto Toscano“ apdorojamas, pjaustomas ir pakuojamas tradicinėje jo gamybos vietovėje, kuriai priklauso visas Toskanos regionas.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Aplinkos veiksniai glaudžiai susiję su gamybos vietos savybėmis. Vietovėje daug vėsių slėnių ir gausu vandens, taip pat miškais apaugusių kalvų; visa tai daro įtaką klimatui ir lemia galutinio produkto savybes. Kumpio „Prosciutto Toscano“ gamyba šioje vietovėje paaiškinama nustatytos mikrozonos sąlygomis: Toskanos regionas dėl savo kraštovaizdžio ir geografinės padėties tinka kokybiškam kumpiui gaminti. Net ir klimatas, kuris labai skiriasi nuo

kaimyninių regionų klimato, labai tinka produktui tinkamai brandinti. Jis palankus geram aplinkos ir tipinių regiono produktų ryšiui sukurti, sudaromos sąlygos lėtai ir tinkamai brandinti tuos produktus (vyną, aliejų, sūrį ir, aišku, kumpį). Šioje aplinkoje dirbantys žmonės ištobulino specifines perdirbimo (išpjaustymo ir sūdymo) technologijas, kurios geriausiai pritaikytos prie aplinkos sąlygų ir kurios išliko iki mūsų dienų bei daro didžiausią įtaką 3.2 punkte aprašytoms kumpio „Prosciutto Toscano“ savybėms.

5.2. *Produkto ypatumai*

Kumpis „Prosciutto Toscano“ pasižymi atpažįstamu kvapniu aromatu, subtiliu ir jam būdingu skoniu.

„Prosciutto Toscano“ – žalias kumpis, kurio brandinimo laikotarpis, t. y. nuo sūdymo iki pateikimo prekiauti, turi būti ne trumpesnis kaip 10 mėnesių (kai kumpis sveria 7,5–8,5 kg) arba 12 mėnesių (kai kumpis sveria daugiau kaip 8,5 kg). Pjaustyti griežinėliais skirtas kumpis „Prosciutto Toscano“ brandinamas dviem mėnesiais ilgiau nei pirmiau nurodyta, t. y. ne trumpiau kaip 12 mėnesių (kai kumpis sveria 7,5–8,5 kg) arba ne trumpiau kaip 14 mėnesių (kai kumpis sveria daugiau kaip 8,5 kg).

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys*

Dėl vietovės klimato čia galima išgauti labai vertingų žemės ūkio maisto produktų; vietovė palanki kumpiui „Prosciutto Toscano“ brandinti ir vytinti, čia kumpis įgauna jam būdingas savybes. Įrodytas gilus ir tvirtas istorinis ūkių ir produkto perdirbėjų ryšys su geografine vietove. Šį ryšį sustiprino ir patvirtino socialinių, ekonominių ir gamybos veiksnių raida bei per amžius sukaupta žmonių patirtis. Kalbant apie nustatytą žaliavos kilmės vietovę, visiškai nekintantys ir būdingiausi yra geografiniai ir aplinkos veiksniai bei gyvulininkystės sektoriuje dirbančių žmonių sukaupta patirtis. Vietovėje, iš kurios gaunama žaliava, gyvulininkystės vystymąsi skatino plačiai paplitęs grūdinių kultūrų auginimas ir daug perdirbimo įmonių, dėl to labiausiai paplito kiaulių auginimas.

Kalbant apie kiek mažesnę perdirbimo vietovę, ypatingas aplinkos, klimato, gamtos ir žmogiškųjų veiksnių derinys sudarė sąlygas įtvirtinti tradicinį perdirbimo būdą ir nustatyti specifinius techninius įgūdžius, nulemiančius SKVN „Prosciutto Toscano“ savybes. Būdingą aromatą ir skonį kumpis įgauna dėl specifinių, jau nuo XV amžiaus reglamentuojamų techninių perdirbimo įgūdžių – ypatingo kumpio išpjovimo lanku, pradedant nuo viršaus, taip kumpis įgauna V formą; dėl to mėsa geriau džiūsta, be to, padidėja sūdomas jos plotas; sūdymo „sausuoju“ metodu, naudojant druską, pipirus ir natūralius augalinės kilmės prieskonius; padengimo riebalais, visuomet naudojant pipirus ir natūralius augalinės kilmės prieskonius, ir galiausiai brandinimo, prie kurio labai prisideda gamybos vietovės aplinkos sąlygos. Dėl ilgo brandinimo laikant kumpius natūralioje drėgmėje ir, priklausomai nuo vietos papročių, sūdymo bei padengimo riebalais etapuose naudojant pipirus ir prieskonius, kumpis „Prosciutto Toscano“ įgauna kvapnų aromatą, subtilų ir jam būdingą skonį.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją:

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