C/2025/2768

15.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2768)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Prosciutto Toscano”

ES Nr.: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Produkta nosaukums**

“Prosciutto Toscano”

2. **Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

—

5. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu (grozījumiem) attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas minēta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Grozījumi ar ACVN “Prosciutto Toscano” apzīmētā produkta specifikācijā:

— neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā vai aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē, vai to lietojumā,

— nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne, kas attiecībā uz aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem minēta 5. panta 1. punkta b) apakšpunktā, un saikne, kas attiecībā uz aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm minēta 5. panta 2. punkta b) apakšpunktā, un

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

1. *Grozījums 2. punktā*

1. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts: ar šo grozījumu precizē, ka arī cūkgaļas izciršanai ir jānotiek Lombardijas [*Lombardia*], Emīlijas-Romanjas [*Emilia-Romagna*], Markes [*Marche*], Umbrijas [*Umbria*], Lacio [*Lazio*] un Toskānas [*Toscana*] reģionos.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums 2. un 3. punktā*

2. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, 3. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno īpašu iedaļu "Ģenētiskās īpašības", ar kuru tiek aizstāta produkta specifikācijas 3. punktā sniegtā informāciju par šķirnēm. Ir precizēta izejvielas ģenētiskā izcelsme, norādot vaislas dzīvnieku – gan vīriešu, gan sieviešu kārtas – ģenētisko tipu un iekļaujot atļautās ģenētiskās kombinācijas. Tāpēc tekstā ir aizstāta atsauce uz noteikumiem par sugām, kas attiecas uz ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele".

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums 2. punktā*

3. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno tabulu, kurā izskaidrotas ģenētiskās prasības attiecībā uz cūkām un norādītas atļautās un neatļautās kombinācijas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Grozījums 2. punktā*

4. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno atsauci uz Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas apstiprināto ģenētisko tipu sarakstu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Grozījums 2. punktā*

5. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu nosaka aizliegumu izmantot šķiņķus, kas iegūti no kuiļiem un sivēnmātēm, kā arī no cūkām, kurām ir nevēlamas īpašības (cūku stresa sindroms jeb CSS).

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Grozījums 2. punktā*

6. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno īpašu iedaļu "Audzēšana un barošana". Ir pievienoti tradicionālie cūku audzēšanas hronoloģiskie posmi, proti, zīdīšanas, atšķiršanas, augšanas un nobarošanas posms, tādējādi aizstājot atsauci uz ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele".

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Grozījums 2. punktā*

7. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno noteikumus par piena sivēnu zīdīšanas posmu – vismaz 28 dienas – atbilstoši Direktīvas 2008/120/EK I pielikuma II nodaļas C iedaļas nosacījumiem. Ir pievienotas arī atsauces uz piena sivēniem, kurus baro sivēnmātes vai kuri tiek mākslīgi baroti ar pienu, un atsauces uz atļauto barības sastāvdaļu lietošanu un minerālvielu, vitamīnu un aminoskābju bagātinātāju un piedevu izmantošanu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Grozījums 2. punktā*

8. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu nosaka metodes, kā uz katras cūkas abām pakaļkājām ar tinti tiek uzspiesta izcelsmes zīme, un laiku, kad tas tiek darīts, kā arī saistītos zīmju un plākšņu modeļus.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

9. *Grozījums 2. punktā*

9. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno atsauces tabulu, kurā norādīts, kurš burts ir jāizmanto, lai apzīmētu piena sivēna dzimšanas mēnesi, kas jāiekļauj izcelsmes zīmē.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

10. *Grozījums 2. punktā*

10. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno iespēju izmantot citas identifikācijas ierīces, kuras aizstāj vai tiek kombinētas ar izcelsmes zīmi, ko uzspiež lauksaimnieks.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

11. *Grozījums 2. punktā*

11. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno noteikumu par cūku vecuma noteikšanu mēnešos.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

12. *Grozījums 2. punktā*

12. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno noteikumus par cūku atšķiršanas posmu. Ir ieviesti noteikumi, kas reglamentē šā posma ilgumu, piena sivēnu maksimālo svaru un barošanu. Ir iekļauta norāde par sausās barības lietošanu, kā arī vitamīnu, minerālvielu, aminoskābju un citu piedevu izmantošanu. Atšķiršanas periods no 80 dienām ir pagarināts līdz 3 mēnešiem, un ir noteikts maksimālais sivēnu svars, proti, 40 kg.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

13. *Grozījums 2. punktā*

13. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno noteikumus par augšanas posmu, nosakot, ka tā maksimālais ilgums ir pieci mēneši, un svaru, ko dzīvnieks šā posma beigās var sasniegt, no 80 kg palielinot līdz 85 kg.

Svītrojot norādītos 10 %, precizētas pielaides, kas attiecībā uz atsevišķām barības sastāvdaļām izdarītas saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktu. Ir īpaši atzīmēta lauksaimnieka izvēles iespēja barību nodrošināt arī sausā veidā.

Ir iekļauta "Atļauto barības sastāvdaļu tabula", kas jāizmanto arī nākamajā, t. i., nobarošanas posmā, attiecībā uz kuru ir pievienoti īpaši noteikumi. Ņemot vērā nomenklatūru, kas noteikta Eiropas Savienības noteikumos, kuri paredzēti Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas atjaunināta ar Regulu (ES) 2017/1017, ir grozīti šādu barības sastāvdaļu nosaukumi:

— "kukurūza" itāļu valodā vairs netiek dēvēta par "mais", bet gan par "granturco",

— "mannas putraimi" tagad tiek saukti par "miltiem",

— "dehidrēti lucernas milti" tagad ir "lucerna (kaltēta augstā temperatūrā)",

— "linsēklu rauši" itāļu valodā vairs netiek dēvēti par "expeller di lino", bet gan par "panello di lino", un tādējādi ir pievienots šāds teksts: "linsēklu raušu barība", "linsēklu milti", "linsēklu miltu barība",

— "ābolu un bumbieru izspaidas, vīnogu vai tomātu mizas kā barības bagātinātāju nesējvielas" tagad ir "augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu izspaidas) kā premiksa nesējvielas",

— "alus raugs un/vai torulas raugs" tagad ir "raugi",

— "kukurūzas dīgļu ekstrakcijas milti" (itāļu valodā izmantojot vārdu "mais") tagad tiek dēvēti par "kukurūzas dīgļu miltiem" (itāļu valodā izmantojot vārdu "granturco"),

— "destilācijas graudi" tagad tiek saukti par "kaltētiem destilācijas graudiem un šķīstošajām vielām".

Svītrotas šādas barības sastāvdaļas:

— "attīrītas ceratonijas",

— "proteīnu lizāti",

— "dehidratēti kartupeļi",

— "manioka",

— "presēts biešu mīkstums un skābbarība",

— "sezama milti",

— "kokosriekstu ekstrakcijas milti",

— "gaļas milti – tikai tad, ja tie ir labas kvalitātes un ja to atļauj Kopienas tiesību akti".

No kategorijas “retāk izmantoti graudaugi” ir svītrots vārds “auzas”.

Mainīti šādu barības sastāvdaļu daudzumi:

— “paniņas” tikai augšanas posmā (mainītais daudzums – maksimāli 250 g sausnas uz vienu dzīvnieku dienā), neskarot to, ka “sūkalu” un “paniņu” kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 15 litrus uz vienu dzīvnieku dienā,

— “kukurūzas lipekļa milti un/vai kukurūzas lipekļa barība” (no maksimāli 5 % uz maksimāli 10 %),

— “kukurūza” (no maksimāli 55 % uz maksimāli 65 %),

— “sorgo” (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %),

— “mieži” (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %),

— “kvieši” (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— “tritikāle” (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— “dehidrēts biešu mīkstums” (no maksimāli 4 % uz maksimāli 10 %),

— “lucerna (kaltēta augstā temperatūrā)” (no maksimāli 2 % uz maksimāli 4 %).

Ir pievienotas šādas barības sastāvdaļas:

— “kukurūzas lipekļa milti un/vai kukurūzas lipekļa barība”, arī nobarošanas posmā,

— “kukurūzas skābbarība”, arī nobarošanas posmā,

— “kukurūzas vālīšu milti”,

— “kaltēti destilācijas graudi un šķīstošās vielas”, arī nobarošanas posmā,

— “linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība”,

— “tauki ar kušanas temperatūru virs 36 °C”, arī nobarošanas posmā,

— “rapšu sēklu ekstrakcijas produkti”,

— “grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši”, tikai augšanas posmā.

Barības sastāvdaļa “zirņi un/vai citas pākšaugu sēklas” ir sadalīta divos ierakstos, proti, “zirņi” un “citas pākšaugu sēklas”, un ir palielināts to daudzums (“zirņi” – maksimāli 25 % un “citas pākšaugu sēklas” – maksimāli 10 %).

Attiecībā uz “graudu un/vai vālīšu miltiem” ir precizēts, ka tie ir “kukurūzas graudu un/vai kukurūzas vālīšu milti”.

“Sojas ekstrakcijas milti” ir pārdēvēti par “sojas pupu ekstrakcijas produktiem”, un ir noteikts, ka to izmantojamais procentuālais daudzums gan augšanas, gan nobarošanas posmā ir maksimāli 20 %.

“Saulespuķu milti” ir pārdēvēti par “saulespuķu sēklu ekstrakcijas produktiem”, un noteikts, ka to procentuālais daudzums ir maksimāli 10 %.

Tabulas 4. piezīmē ir noteikts, ka sojas pupu, saulespuķu sēklu un rapšu sēklu ekstrakcijas produktos maksimālais koptauku saturs nedrīkst pārsniegt 2,5 % no sausnas.

Pievienota iespēja izmantot minerālvielas, vitamīnus un piedevas.

2. piezīmē ir precizēta “kaltētu destilācijas graudu un šķīstošu vielu” definīcija.

Papildus linolskābes maksimālajam 2 % daudzumam ar šo grozījumu ievieš maksimālo tauku saturu, nosakot, ka tas ir 5 % no barības sausnas.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

14. *Grozījums 2. punktā*

14. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno prasību, ka vismaz 50 % cūku barības sausnas katru gadu iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā cūkas tiek audzētas.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

15. *Grozījums 2. punktā*

15. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu noteikumos par cūku ēdināšanu nobarošanas posmā tiek pievienota atsauce uz augšanas posmam paredzēto "Atļauto barības sastāvdaļu tabulu" un iekļauti daži ar nobarošanas posmu saistīti precizējumi.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

16. *Grozījums 2. punktā*

16. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno punktu "Kaušana un gaļas izciršana" un pārfrāzē cūku minimālo kaušanas vecumu reglamentējošo noteikumu, nemainot tā būtību un sasaistot to ar pārbaudi, kuras objekts ir cūku barošanai un audzēšanai veltītajā daļā aprakstītā izcelsmes zīme un/vai identifikācijas ierīce, kas izcelsmes zīmi aizstāj vai tiek ar to kombinēta.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

17. *Grozījums 2. punktā*

17. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno cūku kaušanas vecuma aprēķināšanas kritēriju.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

18. *Grozījums 2. punktā*

18. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu pārfrāzē norādi par smagsvara (H kategorijas) liemeņu izmantošanu produkta "Prosciutto Toscano" ražošanā.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

19. *Grozījums 2. punktā*

19. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu cūkas dzīvsvara parametru 160 kg ± 10 % aizstāj ar atsevišķa liemeņa svaru, kam jābūt robežās no 110,1 kg līdz 168,0 kg.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

20. *Grozījums 2. punktā*

20. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu precizē, ka dati par (liemeņa) svaru un kategoriju ir jāpārbauda kaušanas brīdī.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

21. *Grozījums 2. punktā*

21. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu precizē, ka izciršana var notikt arī citos gaļas izciršanas uzņēmumos, kas nav tā pati kautuve, kurā dzīvnieki nokauti.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

22. *Grozījums 2. punktā*

22. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu ievieš īpašus noteikumus par identifikācijas zīmoga grafisko attēlojumu un izmēriem, kā arī par to, kādā veidā kautuves darbiniekiem tas jāuzliek piemērotām cūku pakaļkājām (šķiņķiem).

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

23. *Grozījums 2. punktā*

23. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno iespēju izmantot identifikācijas ierīces, kuras aizstāj kautuves identifikācijas zīmogu vai tiek ar to kombinētas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

24. *Grozījums 2. punktā*

24. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta piekto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu svītro 2. punkta piekto daļu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

25. *Grozījums 3. punktā*

25. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu noteikumu “Cūkām ir jābūt tradicionālo pamatšķirņu “Large White” un “Landrace” tīršķirnes lopiem vai šo šķirņu krustojumiem. Ir atļautas arī citas šķirnes, kas nav nesaderīgas ar ciltsgrāmatas mērķiem” pārceļ uz produkta specifikācijas 2. punktu, kur iedaļā “Ģenētiskās īpašības” ir noteiktas cūkām piemērojamās ģenētiskās prasības.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

26. *Grozījums 3. punktā*

26. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta otro daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu pievieno atsevišķas dabīgās augu izcelsmes garšvielas, kuras ražotāji tradicionāli izmanto sālīšanas maisījumā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

27. *Grozījums 5. punktā*

27. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pirmo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ir svītroti vārdi “kas norādīta turpmāk 7. punktā”.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

28. *Grozījums 5. punktā*

28. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.1. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ir svītroti vārdi “kas norādīta 7. punktā”.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

29. *Grozījums 7. punktā*

29. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu svītro noteikumu par kontroles struktūru.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

30. *Grozījums 8. punktā*

30. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta nosaukumu/numerāciju; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu 8. punktu pārdēvē par 7. punktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

31. *Grozījums 8. punktā*

31. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta pēdējo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ir svītroti vārdi “kas norādīta 7. punktā”.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

32. *Jauna 8. punkta pievienošana*

32. grozījums

Ar šo grozījumu produkta specifikācijai pievieno jaunu 8. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: produkta specifikācijai ir pievienots (jauns) 8. punkts "Izcelsmes apliecinājums", kurā noteikts, ka kontroles struktūrai ir jāuzrauga un jākontrolē visi ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas ķēdes dalībnieki.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

33. *Jauna 9. punkta pievienošana*

33. grozījums

Ar šo grozījumu produkta specifikācijai pievieno jaunu 9. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: produkta specifikācijai ir pievienots (jauns) 9. punkts "Saikne ar vidi", kurā atspoguļota informācija, kas jau sniegta vienotajā dokumentā, kurš ar Komisijas 2013. gada 3. novembra Regulu (ES) Nr. 1135/2013 publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* L 302, 13.11.2013.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Prosciutto Toscano"

ES Nr.: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Prosciutto Toscano"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar ACVN "Prosciutto Toscano" apzīmēto produktu piedāvājot tirgū, tam ir šādas fizikālās, organoleptiskās, ķīmiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības: noapaļota forma ar lokveida galu, kura formu nosaka mīkstuma slānis, kas par vairāk nekā 8 cm izvirzās uz āru attiecībā pret augšstilba kaula galviņu; svars ir no 8 līdz 9 kg, šķiņķis nedrīkst būt vieglāks par 7,5 kg; griezuma vietā mīkstuma krāsa var būt no spilgti sarkanas līdz gaiši sarkanai, caurauguša speķa ir maz; zemādas speķis ir tīri balts ar nelielu iesārtu dzīslojumu, konsistence blīva, bez muskuļaudu kārtu atslāņojumiem, speķa kārta labi sakļaujas ar muskuļaudiem, kas atrodas zem tās. "Prosciutto Toscano" var piedāvāt tirgū ne vēlāk kā 30 mēnešus pēc svaigu šķiņķu pārstrādes sākuma. "Prosciutto Toscano" var pārdot arī atkaulotu, sagrieztu dažādas formas un svara gabalos vai šķēlēs.

Garša ir izsmalcināta, patīkama, bet smarža – aromātiska un raksturīga, to nodrošina tradicionālo izgatavošanas un nogatavināšanas metožu izmantošana.

Fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

sāls (NaCl; %) maksimāli 8,3;

muskuļaudu iekšējais mitrums (%) maksimāli 61,0;

proteolīzes indekss (%) maksimāli 30,0.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Tā kā izmantotā dzīvnieku barība tiek iegūta integrētā, nozarei specifiskā sistēmā, šīs barības izcelsme galvenokārt ir šā vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā cūku audzēšanas apgabalā. Tomēr dažos gados ar klimatu saistītu un komerciālu iemeslu dēļ var būt tehniski neiespējami uz vietas iegūt 100 % cūkām paredzētās barības sastāvdaļu. Šādos gadījumos, lai garantētu saikni ar produkta "Prosciutto Toscano" teritoriju un kvalitāti, vienmēr tiek nodrošināts, ka cūku audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā katru gadu tiek iegūti vismaz 50 % cūkām paredzētās barības sastāvdaļu sausnas.

Atšķiršanas posmā dzīvniekiem izēdinātās barības sastāvdaļas ir tikai tās, kas atļautas spēkā esošajos Eiropas Savienības tiesību aktos par mājlopu barošanu. Cūku barību var papildināt ar vitamīniem, minerālvielām un aminoskābēm, kā arī izmantot piedevas, un to dara saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Dzīvnieku augšanas posmā no graudaugiem iegūtās sausnas saturam barībā nevajadzētu būt mazākam par 45 % no kopējā daudzuma. Šajā posmā ir atļautas šādas barības sastāvdaļas: kukurūzas lipekļa milti un/vai kukurūzas lipekļa barība, kukurūza, sorgo, mieži, kvieši, tritikāle, kukurūzas skābbarība, pilngraudu kukurūzas milti, kukurūzas graudu milti un/vai kukurūzas vālīšu milti, retāk izmantoti graudaugi, kviešu klijas un citi kviešu pārstrādes blakusprodukti, linsēklu rauši, linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība, dehidrēts biešu mīkstums, augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu izspaidas) kā premiksu nesējvielas, sūkalas, paniņas, kaltēti destilācijas graudi un šķīstošās vielas, lucerna (kaltēta augstā temperatūrā), melase, sojas pupu ekstrakcijas produkti, saulespuķu sēklu ekstrakcijas produkti, rapšu sēklu ekstrakcijas produkti, kukurūzas dīgļu milti, zirņi, citas pākšaugu sēklas, raugi, tauki ar kušanas temperatūru virs 36 °C, zivju milti un grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši.

Nobarošanas posmā jāievēro visas tās pašas norādes, kas attiecas uz augšanas posmu, ar šādiem izņēmumiem: no graudaugiem iegūtās sausnas saturam barībā nevajadzētu būt mazākam par 55 % no kopējā daudzuma; nedrīkst izmantot "grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas raušus" un "zivju miltus".

"Prosciutto Toscano" gatavo no svaigiem šķiņķiem, ko iegūst no cūkām, kuras ir dzimušas, audzētas, nokautas un gabalos sadalītas šā vienotā dokumenta 4. punktā norādītajā apgabalā. Izmantojamajai svaigajai cūkgaļai jābūt iegūtai tikai no liemeņiem, kuru svars ir no 110,1 līdz 168,0 kg un kuri saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem klasificēti par smagsvara (H kategorijas) cūku liemeņiem.

"Prosciutto Toscano" gatavo no svaigiem šķiņķiem, ko iegūst no smagsvara cūkām, kuras ir šādu sugu pēcnācēji:

a) atbilstoši Itālijas ciltsgrāmatai uzlabotu tradicionālo šķirņu ("Italian Large White", "Italian Landrace" un "Italian Duroc") tīršķirnes vai krustojuma kuiļi un tradicionālo šķirņu ("Italian Large White" un "Italian Landrace") tīršķirnes vai krustojuma sivēnmātes;

b) iepriekš a) apakšpunktā minēto tradicionālo šķirņu kuiļi un krustojuma vai citu ģenētisko tipu sivēnmātes, ja tās audzētas atbilstoši selekcijas un/vai krustošanas shēmām, kurās šķirnes "Large White", "Landrace" un "Duroc" izmanto smagsvara cūku audzēšanai un kuru mērķi ir saderīgi ar Itālijas ciltsgrāmatas mērķiem;

c) citu ģenētisko tipu kuiļi un sivēnmātes, ja šādi dzīvnieki audzēti atbilstoši selekcijas un/vai krustošanas shēmām, kurās šķirnes "Large White", "Landrace" un "Duroc" izmanto smagsvara cūku audzēšanai un kuru mērķi ir saderīgi ar Itālijas ciltsgrāmatas mērķiem;

d) iepriekš c) apakšpunktā minēto citu ģenētisko tipu kuiļi un a) apakšpunktā minēto tradicionālo šķirņu sivēnmātes.

Produkta pagatavošanai izmantotie svaigie cūku šķiņķi nedrīkst būt iegūti no:

— kuiļiem un sivēnmātēm,

— cūkām, kurām ir nevēlamas īpašības, it īpaši paaugstināta uzņēmība pret stresu (cūku stresa sindroms jeb CSS).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Konkrētie produkta "Prosciutto Toscano" ražošanas posmi – sālīšana, žāvēšana, apziešana ar taukiem un nogatavināšana – jāveic tradicionālajā ražošanas apgabalā, kas ietver visu Toskānas reģiona teritoriju.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Visu veidu produkti, kas ir atkauloti, sagriezti gabalos vai šķēlēs un iepriekš marķēti, ir jāpārdod iesaiņoti atbilstošos un pienācīgi aizdarītos iepakojumos vai pārtikas plēvē. "Prosciutto Toscano" sagriešanai un iepakošanai ir jānotiek pēc nogatavināšanas posma beigām 4. punktā norādītajā ražošanas apgabalā, lai garantētu dažādus nogatavināšanas ilgumus, kas ir paredzēti sagrieztam produktam, un lai saglabātu 3.2. punktā norādīto mitruma saturu, kā arī gaļas un speķa izskatu šķēlē. Sagriešanai šķēlēs un atkaulotos gabalos domāto šķiņķi nenoteikti ilgu laiku glabājot tādos vides apstākļos, kuri atšķiras no paredzētajiem, produkts var iegūt īpašības, kas krasi atšķiras no tām, kuras nosaka "Prosciutto Toscano" specifiku, un var būt šādas: neraksturīga pelējuma veidošanās, neraksturīga olbaltumvielu noārdīšanās un tās rezultātā notikušas proteolīzes indeksa izmaiņas, arī speķa kārtiņas sarūgtēšana, radot smaku un garšu, kas atšķiras no tās smaržas un garšas, pie kuras jau ilgu laiku ir pieradis patērētājs. Turklāt, ja šķiņķa gabalu vai šķēli pirms iepakošanas atstāj kontaktā ar gaisu, produkta virsma var stipri oksidēties un rezultātā gaļa var sabrūnēt, gabala vai šķēles virsdaļa var iežūt vai, veidojoties pārliekam mitrumam, gaļa var kļūt ļengana.

"Prosciutto Toscano" sagriešanai un iepakošanai ir jānotiek pēc nogatavināšanas posma beigām 4. punktā norādītajā ražošanas apgabalā, lai garantētu dažādus nogatavināšanas ilgumus, kas ir paredzēti sagrieztam produktam, un lai saglabātu 3.2. punktā norādīto mitruma saturu, kā arī gaļas un speķa izskatu šķēlē.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Prosciutto Toscano" ir jānorāda ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, lai to varētu atšķirt no citiem uzrakstiem uz marķējuma, un tūlīt aiz nosaukuma jābūt norādei "Denominazione di Origine Protetta" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai abreviatūrai "D.O.P." [ACVN]. Nedrīkst pievienot nekādus apzīmējumus, kas nav skaidri paredzēti noteikumos. Tomēr ir atļauts lietot norādes, kurās izmantotas atsauces uz nosaukumiem vai uzņēmumu nosaukumiem, vai privātiem zīmoliem, ja vien tām nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs, kā arī to cūkkopības saimniecību nosaukumus, kuras piegādājušas produktus, ja vien šīs izejvielas iegūtas tikai no minētās saimniecības.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Prosciutto Toscano" ražošanai paredzēto cūku audzēšanas saimniecībām jāatrodas šādu reģionu teritorijā: Lombardija [*Lombardia*], Emīlija-Romanja [*Emilia-Romagna*], Marke [*Marche*], Umbrija [*Umbria*], Lacio [*Lazio*] un Toskāna [*Toscana*]. "Prosciutto Toscano" tiek pārstrādāts, sagriezts un iepakots tradicionālajā ražošanas apgabalā, kas ietver visu Toskānas reģiona teritoriju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Vides faktori ir cieši saistīti ar ražošanas apgabala īpašībām: tur pārsvarā ir vēsas, ūdensresursiem bagātas ielejas un meža klātas pauguraines, kam ir noteicoša ietekme uz klimatu un tādējādi arī uz gatavā produkta īpašībām. "Prosciutto Toscano" ražošanas koncentrēšanās noteiktajā apgabalā skaidrojama ar tur valdošajiem apstākļiem. Toskānas reģiona zeme un ģeogrāfiskās īpašības ir piemērotas augstas kvalitātes šķiņķa ražošanai. Arī klimats, kas

stipri atšķiras no kaimiņu reģionu klimata, ir sevišķi piemērots optimālai produkta nogatavināšanai. Tādējādi klimatiskie apstākļi ir ļoti labvēlīgi un veido ciešu saikni starp vidi un reģiona tipiskajiem produktiem – vīnu, olīveļļu, sieru, kā arī šķiņķi –, nodrošinot lēnu un pilnvērtīgu šo produktu nogatavināšanos. Šādos apstākļos šķiņķu aplīdzināšanai un sālīšanai cilvēki izkopuši specifiskus pārstrādes paņēmienus, kas ir piemēroti attiecīgās vides īpašībām un kā tādi saglabājušies līdz mūsdienām un ir 3.2. punktā minētās "Prosciutto Toscano" specifiskās īpašības noteicošs faktors.

5.2. *Produkta specifika*

"Prosciutto Toscano" izceļas ar savu raksturīgo aromātu un maigo garšu.

"Prosciutto Toscano" nogatavināšanas periodam no svaigā šķiņķa sālīšanas līdz pārdošanai jābūt vismaz 10 mēnešus ilgam, ja gatavie šķiņķi sver no 7,5 līdz 8,5 kg, un 12 mēnešus ilgam, ja tie sver vairāk par 8,5 kg. Sagriešanai paredzēts "Prosciutto Toscano" jānogatavina vēl divus mēnešus ilgāk, tas ir, vismaz 12 mēnešus, ja gatavie šķiņķi sver no 7,5 līdz 8,5 kg, un vismaz 14 mēnešus, ja tie sver vairāk par 8,5 kg.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām*

Ražošanas apgabala klimats ir sevišķi piemērots augstas kvalitātes agropārtikas produktu ražošanai un veicina īpaši "Prosciutto Toscano" nogatavināšanas un garšas veidošanās procesus un ir tiem raksturīgs faktors. Pastāv dziļa un cieša vēsturiskā saikne starp lauksaimniecisko ražošanu, saražotās produkcijas pārstrādi un attiecīgajām teritorijām. Šo saikni ir stiprinājusi un ciešāku padarījusi sociālo, ekonomisko un ražošanas faktoru attīstība, kā arī gadsimtu gaitā uzkrātā cilvēciskā pieredze. Arī noteiktajā barības sastāvdaļu ieguves apgabalā izpaužas ļoti pastāvīgi un tipiski ģeogrāfiskie un vides faktori un cūkkopībā uzkrātā pieredze. Barības sastāvdaļu ieguves apgabalā lopkopības attīstību nodrošina gan liels skaits graudsaimniecību, gan arī produktu pārstrādes sistēmu īpatnības, kas nosaka lauksaimnieciskās ražošanas orientāciju uz cūkkopību.

Pārstrādes apgabalā, kura teritorija ir mazāka, vides, klimata un dabas faktori, kā arī cilvēkfaktori veido unikālu kopumu, kas ir devis iespēju tradicionālo pārstrādes metodi kodificēt, nosakot specifiskus paņēmienus, kuru pielietošanas rezultātā ar ACVN "Prosciutto Toscano" apzīmētais produkts iegūst tam raksturīgās īpašības. Produktam raksturīgo smaržu un garšu iegūst, pateicoties specifiskiem pārstrādes paņēmieniem, kas tiek reglamentēti kopš XV gadsimta un paredz šādas darbības: īpaša aplīdzināšana (lokveidā), kuru raksturo V veida izcirtnis, kas sākas no cūkas kājas lejasdaļas un nosaka to, ka, gaļu sālot, tā žūst efektīvāk un pakāpeniskāk; sālīšana ar sauso paņēmienu, izmantojot sāli, melnos piparus un dabīgas augu izcelsmes garšvielas; apziešana ar taukiem, kuriem vienmēr piejaukti melnie pipari un dabīgas augu izcelsmes garšvielas; visbeidzot, nogatavināšana, ko labvēlīgi ietekmē ražošanas apgabala vides apstākļi. Ilgais nogatavināšanas periods, kura laikā šķiņķi ietekmē dabīgais gaisa mitrums, kā arī vietējā tradīcija sālīšanas un ietaukošanas posmā izmantot piparus un garšvielas nosaka "Prosciutto Toscano" raksturīgo aromātisko smaržu un izsmalcināto, patīkamo garšu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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