C/2025/2768

15.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2768)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Prosciutto Toscano”

Nr UE: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa produktu**

„Prosciutto Toscano”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

—

5. **Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChNP Prosciutto Toscano:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia lub związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych; lub

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis: w poprawce doprecyzowano, że rozbiór mięsa wieprzowego musi również odbywać się w regionach Lombardia, Emilia-Romania, Marche, Umbria, Lacjum i Toskania.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiany w pkt 2 i 3*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci oraz pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu specjalnej sekcji zatytułowanej „Charakterystyka genetyczna", która zastąpi informacje na temat ras podane w pkt 3 specyfikacji produktu. Pochodzenie genetyczne surowca doprecyzowano w odniesieniu do typu genetycznego zwierząt hodowlanych, zarówno samców, jak i samic, przez uwzględnienie dozwolonych kombinacji genetycznych. W związku z tym zastąpiono odniesienie w tekście do przepisów dotyczących ras świń, z których produkuje się produkty o chronionej nazwie pochodzenia Prosciutto di Parma i chronionej nazwie pochodzenia Prosciutto di San Daniele.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu tabeli wyjaśniającej wymogi genetyczne dotyczące świń z uwzględnieniem dozwolonych i niedozwolonych kombinacji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu odniesienia do wykazu typów genetycznych zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana ma na celu zapobieżenie wykorzystywaniu udźców knurów i loch oraz świń o cechach niepożądanych (zespół stresu u świń – PSS).

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu specjalnej sekcji dotyczącej „chowu i żywienia". Dodano tradycyjne etapy chowu świń w porządku chronologicznym: ssanie, odsadzenie, wzrost i końcowy etap tuczu i zastąpiono tym samym odniesienie do chronionej nazwy pochodzenia Prosciutto di Parma i chronionej nazwy pochodzenia Prosciutto di San Daniele.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu ssania prosiąt, którego czas trwania wynoszący do co najmniej 28 dni jest zgodny z przepisami rozdziału II pkt C załącznika I do dyrektywy 2008/120/WE. Wprowadzono również odniesienia do karmienia prosiąt przez lochę lub sztucznie mlekiem, podawania dozwolonych surowców oraz uzupełniania diety minerałami, witaminami i aminokwasami, a także stosowania dodatków.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu metod i terminów nanoszenia na obu nogach każdej świni tatuażu, który zawiera informację o pochodzeniu, oraz powiązanych modeli tatuażu i płytek do jego nanoszenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu tabeli odniesienia wskazującej, której litery należy użyć w celu wskazania miesiąca urodzenia prosiąt za pomocą tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości stosowania elementów identyfikacyjnych zamiast umieszczanego przez rolnika tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu lub w połączeniu z nim.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu zasady określania wieku świń w miesiącach.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu odsadzania świń. Wprowadzono przepisy regulujące czas trwania tego etapu, maksymalną masę prosiąt oraz żywienie. Wprowadzono odniesienie do podawania suchej paszy, uzupełniania diety witaminami, minerałami i aminokwasami oraz stosowania dodatków. Wydłużono okres odsadzania z 80 dni do 3 miesięcy, a maksymalny limit masy dla prosiąt ustalono na 40 kg.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

13. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu wzrostu i ustaleniu maksymalnego czasu jego trwania na pięć miesięcy oraz zwiększeniu możliwej do osiągnięcia masy z 80 kg do 85 kg po zakończeniu tego etapu.

Doprecyzowano odniesienie do tolerancji dla poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 i usunięto odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %. Wyraźnie dodano możliwość podawania paszy przez rolnika również w formie suchej.

Wstawiono „tabelę dozwolonych surowców", z której należy również korzystać na następnym etapie, tj. na końcowym etapie tuczu, w odniesieniu do którego dodano szczegółowe przepisy. Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem (UE) 2017/1017:

— „kukurydza" nie jest już określana w języku włoskim jako *mais*, lecz jako *granturco*;

— „semolina" jest obecnie nazywana „mąką";

— „odwodniona mączka z lucerny" jest obecnie nazywana „lucerną (suszoną w wysokiej temperaturze)";

— „makuch z siemienia lnianego" nie jest już określany w języku włoskim jako *expeller di lino*, lecz jako *panello di lino*, i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego", „śruta poekstrakcyjna lniana", „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana";

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy" są obecnie nazywane „pulpą owocową i pulpą pomidorową (miazgą pomidorową) jako nośniki dla premiksów";

— „drożdże piwne lub drożdże torula" są obecnie określane jako „drożdże";

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy" z użyciem słowa *mais* w języku włoskim jest obecnie nazywana „śrutą poekstrakcyjną z zarodków kukurydzy" z użyciem słowa *granturco* w języku włoskim;

— „wywar gorzelniany zbożowy" jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą".

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego, z których usunięto nasiona";

— „lizaty białkowe";

— „odwodnione ziemniaki";

— „maniok";

— „prasowane i kiszone wysłodki buraczane";

— „mączka sezamowa";

— „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych";

— „mączka mięsna tylko dobrej jakości i w przypadkach dopuszczonych w prawie wspólnotowym".

Słowo „owies” usunięto z kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka” wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień), z zastrzeżeniem, że „serwatka” i „maślanka” w ujęciu łącznym nie mogą przekraczać 15 litrów na sztukę na dzień;

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany” (z do 5 % na do 10 %);

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %);

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %);

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %);

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %);

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %);

— „odwodnione wysłodki buraczane” (z do 4 % na do 10 %);

— „lucerna, suszona w wysokiej temperaturze” (z do 2 % na do 4 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany”, również na końcowym etapie tuczu;

— „kiszonka z kukurydzy”, również na końcowym etapie tuczu;

— „mączka kukurydziana z całych kolb”;

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, również na końcowym etapie tuczu;

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”;

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C”, również na końcowym etapie tuczu;

— „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku”;

— „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy”, wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych” podzielono na dwa surowce: „groch” oraz „inne nasiona roślin strączkowych”, a ich ilości zwiększono („grochu” do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych” do 10 %).

W odniesieniu do „mączki z ziaren lub kolb” doprecyzowano, że wyrażenie to dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy”.

„Śrutę poekstrakcyjną sojową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi”, a udział procentowy ich wykorzystania zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ujednolicono do poziomu do 20 %.

„Śrutę poekstrakcyjną słonecznikową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Dodano możliwość stosowania minerałów, witamin i dodatków.

W uwadze 2 doprecyzowano definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą”.

Oprócz maksymalnego limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego zmiana przewiduje maksymalny limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

14. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu wymogu, zgodnie z którym co najmniej 50 % suchej masy paszy dla świń rocznie pochodzi z obszaru geograficznego, na którym odbywa się chów świń.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

15. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na końcowym etapie tuczu polega na wprowadzeniu odniesienia do „Tabeli dozwolonych surowców" włączanych na etapie wzrostu, z pewnymi specyfikacjami niezbędnymi na końcowym etapie tuczu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

16. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu punktu „Ubój i rozbiór" i przeredagowaniu przepisu dotyczącego minimalnego wieku ubojowego świń, bez zmiany tego przepisu, przez połączenie go z kontrolą na podstawie tatuażu zawierającego informacje o pochodzeniu lub za pomocą urządzenia do identyfikacji zastępującego tatuaż lub w połączeniu z nim, opisanego w części dotyczącej żywienia i chowu świń.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

17. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu kryterium obliczania wieku świń do celów uboju.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

18. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na przeredagowaniu odniesienia do wykorzystania tusz kategorii H (ciężkich) do produkcji Prosciutto Toscano.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

19. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu parametru żywej wagi świni wynoszącej 160 kg ±10 % masą pojedynczej tuszy wynoszącą od 110,1 kg do 168,0 kg.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

20. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że w momencie uboju należy ustalić dane dotyczące masy i kategorii.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

21. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że czynności rozbioru można przeprowadzać również w zakładach rozbioru innych niż rzeźnia, w której dokonano uboju zwierząt.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

22. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu szczegółowych przepisów dotyczących przedstawienia graficznego i wymiarów znaku identyfikacyjnego oraz jego nanoszenia na odpowiednie udźce przez rzeźnię.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

23. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na umożliwieniu stosowania urządzeń do identyfikacji zamiast znaku identyfikacyjnego rzeźni lub w połączeniu z takim znakiem.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

24. *Zmiany w pkt 2*

Zmiana 24

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit piąty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu akapitu piątego z pkt 2.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

25. *Zmiany w pkt 3*

Zmiana 25

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na przeniesieniu przepisu: „Świnie muszą być czystej rasy w ramach tradycyjnych ras podstawowych Large White i Landrace lub należeć do ras uzyskanych ze wspomnianych ras. Dopuszcza się inne rasy, o ile nie są niezgodne z celami księgi hodowlanej.” do pkt 2 specyfikacji produktu, w którym w sekcji „Charakterystyka genetyczna” określono wymagania genetyczne dla świń.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

26. *Zmiany w pkt 3*

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu poszczególnych aromatów naturalnych, które są tradycyjnie stosowane przez producentów w mieszance solnej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

27. *Zmiany w pkt 5*

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: usunięto słowa: „o czym mowa w pkt 7 poniżej”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

28. *Zmiany w pkt 5*

Zmiana 28

Zmiana dotyczy pkt 5.1 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: usunięto słowa: „o czym mowa w pkt 7”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

29. *Zmiany w pkt 7*

Zmiana 29

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego organu kontrolnego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

30. *Zmiany w pkt 8*

Zmiana 30

Zmiana dotyczy tytułu pkt 8 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

31. *Zmiany w pkt 8*

Zmiana 31

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit ostatni specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: usunięto słowa: „o czym mowa w pkt 7”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

32. *Dodanie nowego pkt 8*

Zmiana 32

Zmiana polega na dodaniu nowego pkt 8 do specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: w specyfikacji produktu dodano pkt 8 „Dowód pochodzenia". Punkt ten nakłada wymóg monitorowania wszystkich stron łańcucha produkcji produktu objętego ChNP oraz przewiduje objęcie ich kontrolą sprawowaną przez organ kontrolny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

33. *Dodanie nowego pkt 9*

Zmiana 33

Zmiana polega na dodaniu nowego pkt 9 do specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: w specyfikacji produktu dodano pkt 9 „Związek ze środowiskiem", który zawiera informacje już podane w jednolitym dokumencie w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 1135/2013 z dnia 3 listopada 2013 r., opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* L 302 z 13.11.2013.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Prosciutto Toscano"

Nr UE: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Prosciutto Toscano"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

W momencie wprowadzenia do obrotu „Prosciutto Toscano" posiada następujące właściwości fizyczne, organoleptyczne, chemiczne i fizykochemiczne: na wierzchu szynka ta ma kształt łuku z powodu warstwy mięsa znajdującej się ponad głową kości udowej o grubości maksymalnie 8 cm; jej masa wynosi ok. 8–9 kg i nigdy poniżej 7,5 kg; przy krojeniu mięso ma kolor od krwistoczerwonego po jasnoczerwony z niewielką ilością tłuszczu międzymięśniowego; tłuszcz podskórny jest czystego białego koloru z delikatnymi różowymi żyłkami, zwarty, pozbawiony linii oddzielających warstwy i dobrze przylegający do powierzchni mięśnia. Szynka „Prosciutto Toscano" może zostać wprowadzona do obrotu w maksymalnym terminie 30 miesięcy od rozpoczęcia obróbki świeżych udźców. Można ją również wprowadzać do obrotu w postaci pozbawionej kości, w porcjach, to znaczy pokrojoną w kawałki o różnym kształcie i masie lub w plastry.

„Prosciutto Toscano” posiada delikatny typowy smak oraz aromatyczny i charakterystyczny zapach, które wynikają z tradycyjnej metody obróbki i dojrzewania.

Właściwości chemiczne i fizykochemiczne są następujące:

Sól (wyrażona w NaCl) % maks. 8,3

Wilgotność mięśnia % maks. 61,0

Wskaźnik proteolizy % maks. 30,0

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Stosowana pasza pochodzi głównie z wyznaczonego obszaru i odpowiada paszy stosowanej w chowie tuczników, o których mowa w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu, z uwagi na fakt, że są przedmiotem zarządzania opartego na zintegrowanym systemie konkretnej branży. W niektórych latach może nie być technicznie możliwe, ze względów klimatycznych i handlowych, uzyskanie 100 % surowców dla świń z lokalnych źródeł. W takich przypadkach aby zagwarantować związek z terytorium i jakość produktu Prosciutto Toscano, zawsze zapewnia się, aby co najmniej 50 % suchej masy surowców dla świń rocznie pochodziło z obszaru geograficznego chowu.

Na etapie odsadzania dieta składa się z surowców dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów Unii Europejskiej dotyczących żywienia zwierząt gospodarskich. Dietę świń można uzupełniać witaminami, minerałami i aminokwasami, a dodatki można stosować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Na etapie wzrostu zawartość suchej masy ze zbóż nie może być mniejsza niż 45 % łącznej ilości. Na tym etapie dozwolone są następujące surowce: kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany, kukurydza, sorgo, jęczmień, pszenica, pszenżyto, kiszonka z kukurydzy, mączka kukurydziana z całych kolb, mączka z ziaren kukurydzy lub mączka z kolb kukurydzy, inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu, otręby pszenne i inne produkty powstałe w wyniku przetwarzania pszenicy, makuch z siemienia lnianego, makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana, odwodnione wysłodki buraczane, pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki dla premiksów, serwatka, maślanka, suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą, lucerna (suszona w wysokiej temperaturze), melasa, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku, śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy, groch, inne nasiona roślin strączkowych, drożdże, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C, mączka rybna i całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy.

Na końcowym etapie tuczu należy przestrzegać wszystkich przepisów określonych dla etapu wzrostu, z następującymi wyjątkami: zawartość suchej masy ze zbóż nie może być mniejsza niż 55 % łącznej ilości; „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy” i „mączka rybna” nie mogą być stosowane.

Świeże udźce wykorzystywane w produkcji „Prosciutto Toscano” pochodzą z tuczników urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi i rozbiorowi na obszarze określonym w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu. Świeża wieprzowina, która ma zostać wykorzystana, może pochodzić wyłącznie z tusz o masie od 110,1 kg do 168,0 kg sklasyfikowanych jako H (ciężkie) zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej dotyczącymi klasyfikacji handlowej tusz wieprzowych.

„Prosciutto Toscano” otrzymuje się ze świeżych udźców tuczników ciężkich będących potomstwem:

a) knurów tradycyjnych ras Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana, uszlachetnionych według specyfikacji określonej w Libro Genealogico Italiano (włoska księga hodowlana), czystej rasy albo krzyżówek tych ras, oraz loch tradycyjnych ras Large White Italiana i Landrace Italiana, czystej rasy lub krzyżówek tych ras;

b) knurów ras tradycyjnych wymienionych w lit. a) oraz loch będących krzyżówkami lub loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

c) knurów i loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

d) knurów innych typów genetycznych wymienionych w lit. c) oraz loch ras tradycyjnych wymienionych w lit. a).

Świeże udźce świń używane do produkcji tego produktu nie mogą pochodzić od:

— knurów i loch;

— świń o cechach niepożądanych, zwłaszcza wykazujących podatność na zespół stresu u świń (PSS).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Poszczególne etapy produkcji „Prosciutto Toscano" – peklowanie, suszenie, natłuszczanie i dojrzewanie – muszą odbywać się na tradycyjnym obszarze produkcji, który obejmuje cały region Toskanii.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie rodzaje produktu bez kości, który był uprzednio oznaczony, pokrojonego w kawałki lub plasterki, muszą być wprowadzane do obrotu po zapakowaniu w odpowiednie pojemniki lub opakowania spożywcze prawidłowo zapieczętowane. Krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano" należy przeprowadzić na koniec procesu dojrzewania na obszarze produkcji określonym w pkt 4 w celu zapewnienia przestrzegania różnych okresów dojrzewania przewidzianych w przypadku produktu krojonego w plastry oraz zachowania właściwości związanych z wilgotnością oraz wyglądem części mięśniowej i tłuszczowej plastra określonym w pkt 3.2. Możliwość przechowywania udźców przeznaczonych do krojenia w plastry lub kawałki bez kości przez czas nieokreślony w warunkach otoczenia innych niż przewidziane mogłaby spowodować rozwój właściwości niezgodnych z właściwościami uznanymi w odniesieniu do „Prosciutto Toscano", takich jak powstanie zazwyczaj niewystępującego osadu pleśniowego, anormalny rozpad białek i w rezultacie wahania wskaźnika proteolizy lub też zjełczenie tłuszczu, które mogą spowodować powstanie zapachów i smaków innych niż zapach i smak tradycyjnie cenione przez konsumentów. Ponadto wystawienie kawałka mięsa i plastra na działanie powietrza przed pakowaniem może spowodować silne utlenienie powierzchni jadalnych połączone z brązowieniem mięsa, wysuszeniem wystawionej części zewnętrznej masy mięśniowej lub zwiotczenie mięsa w przypadku nadmiaru wilgotności.

Krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano" należy przeprowadzić na koniec procesu dojrzewania na obszarze produkcji określonym w pkt 4 w celu zapewnienia przestrzegania różnych okresów dojrzewania przewidzianych w przypadku produktu krojonego w plastry oraz zachowania właściwości związanych z wilgotnością oraz wyglądem części mięśniowej i tłuszczowej plastra określonym w pkt 3.2.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chroniona nazwa pochodzenia „Prosciutto Toscano" musi być umieszczona na etykiecie wyraźną i nieusuwalną czcionką, jednoznacznie odróżniającą się od każdego innego napisu. Bezpośrednio po niej należy umieścić napis „Denominazione di Origine Protetta" [„Chroniona Nazwa Pochodzenia"] lub skrót „DOP" [„ChNP"]. Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Można jednak dodać informacje, które odnoszą się do nazwisk, nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, o ile nie mają one charakteru zachwalającego i nie mogą wprowadzić konsumenta w błąd. Ponadto zamieścić można również nazwę gospodarstwa, w którym wyhodowano tuczniki, z których powstały produkty, pod warunkiem że surowiec pochodzi w całości z danego gospodarstwa.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gospodarstwa hodowlane tuczników przeznaczonych do produkcji „Prosciutto Toscano" muszą znajdować się na obszarze następujących regionów: Lombardia, Emilia-Romania, Marche, Umbria, Lacjum i Toskania. Obróbka, krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano" odbywają się na tradycyjnym obszarze produkcji, który obejmuje cały obszar regionu Toskanii.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki środowiskowe są bezpośrednio związane z cechami obszaru produkcji, na którym przeważają zielone doliny bogate w wodę oraz zadrzewione wzgórza, które mają decydujący wpływ na klimat i na właściwości produktu końcowego. Umiejscowioną na tym obszarze produkcję „Prosciutto Toscano" uzasadniają warunki wyznaczonego mikroobszaru: region Toskanii, ze względu na ukształtowanie terenu i cechy geograficzne, jest odpowiedni dla produkcji szynki wysokiej jakości. Nawet klimat, bardzo odmienny od klimatu regionów sąsiednich, okazuje się szczególnie dostosowany do optymalnego dojrzewania produktu. Jest to zatem klimat

sprzyjający powstaniu korzystnego związku między środowiskiem a produktami typowymi dla regionu, który umożliwia powolne i zdrowe dojrzewanie produktów, takich jak wino, oliwa, ser i oczywiście szynka. W takim właśnie środowisku działalność człowieka pozwoliła opracować szczególne techniki obróbki w zakresie wykrawania lub peklowania, które są najlepiej dostosowane do cech charakterystycznych środowiska i które zachowano do dzisiaj, a które mają zasadniczy wpływ na właściwości „Prosciutto Toscano" wymienione w pkt 3.2.

5.2. *Specyfika produktu*

„Prosciutto Toscano" posiada aromatyczny, charakterystyczny zapach i delikatny typowy smak.

„Prosciutto Toscano" jest to szynka surowa, której dojrzewanie, od peklowania do wprowadzenia do obrotu, nie może trwać krócej niż 10 miesięcy w przypadku szynki o końcowej masie 7,5–8,5 kg ani krócej niż 12 miesięcy w przypadku szynki o masie powyżej 8,5 kg. Szynka „Prosciutto Toscano" przeznaczona do krojenia w plastry musi dojrzewać o dwa miesiące dłużej w porównaniu z powyższymi zaleceniami, tj. co najmniej 12 miesięcy, jeżeli jej masa wynosi 7,5–8,5 kg, i co najmniej 14 miesięcy, jeżeli jej masa wynosi powyżej 8,5 kg.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu*

Klimat w obszarze produkcji pozwala uzyskiwać produkty rolno-spożywcze o wysokiej wartości, sprzyjając procesowi dojrzewania szynki „Prosciutto Toscano" i wydobywając jej właściwości. Historia wielokrotnie wykazała głęboki związek między produkcją rolną i obróbką produktów a ich obszarem produkcji. Związek ten podlegał konsolidacji i umocnieniu dzięki zmieniającym się czynnikom społecznym, gospodarczym i produkcyjnym oraz doświadczeniu ludzi, które pogłębiało się w miarę upływu czasu. Jeśli chodzi o wyznaczony obszar pochodzenia surowca, to czynniki związane z położeniem geograficznym, środowiskiem naturalnym i doświadczeniem w produkcji nabytym przez sektor hodowlany są wyjątkowe i szczególnie trwałe. Na obszarze zaopatrzenia w surowiec rozwój zootechniki jest związany ze znacznym występowaniem upraw zbóż oraz z systemami przetwórstwa, które miały decydujący wpływ na szczególne ukierunkowanie produkcji na chów trzody chlewnej.

Jeśli zaś chodzi o bardziej ograniczony obszar przetwarzania, połączenie czynników środowiskowych, klimatycznych, naturalnych i ludzkich stanowi unikatową całość, która pozwoliła ujednolicić tradycyjną metodę przetwarzania, określając specyficzną technologię właściwą dla uzyskania cech charakterystycznych ChNP „Prosciutto Toscano". Charakterystyczny smak i aromat jest związany ze specyficzną technologią przetwarzania, która od XV w. podlega przepisom przewidującym w szczególności: wykrawanie w kształcie łuku, które charakteryzuje się krojeniem w V, licząc od początku udźca, co pozwala na bardziej wydajne i rozłożone w czasie suszenie mięsa podczas peklowania; peklowanie „na sucho" przy użyciu soli, pieprzu i aromatów naturalnych pochodzenia roślinnego; natłuszczanie, zawsze przy użyciu pieprzu i aromatów naturalnych pochodzenia roślinnego, i dojrzewanie, któremu sprzyjają warunki środowiskowe obszaru produkcji. Dzięki długiemu dojrzewaniu, podczas którego udźce wystawione są na działanie naturalnej wilgotności powietrza, połączonemu ze stosowaniem, jak każe lokalna tradycja, pieprzu i substancji aromatycznych podczas solenia i natłuszczania powstaje aromatyczny zapach i delikatny smak o właściwościach typowych dla „Prosciutto Toscano".

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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