C/2025/2768

15.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2768)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Prosciutto Toscano“

EÚ č.: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov výrobku**

„Prosciutto Toscano“

2. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

–

5. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku s CHOP „Prosciutto Toscano“:

— nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu;

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni spojenie uvedené v článku 5 ods. 1 písm. b) vzťahujúce sa na chránené označenia pôvodu alebo spojenie uvedené v článku 5 ods. 2 písm. b) vzťahujúce sa na chránené zemepisné označenia alebo

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

1. *Zmena článku 2*

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis: Zmenou sa spresňuje, že ošípané sa musia rozrábať aj v regiónoch Lombardsko, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio a Toskánsko.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článkov 2 a 3*

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá osobitný oddiel „Genetické vlastnosti“, ktorým sa nahrádzajú informácie o plemenách uvedené v článku 3 špecifikácie výrobku. Zahrnutím povolených genetických kombinácií sa objasnil genetický pôvod suroviny vo vzťahu ku genetickému typu plemenných zvierat, a to samcov aj samíc. Z tohto dôvodu sa v texte nahradil odkaz na vlastnosti ošípaných s CHOP „Prosciutto di Parma“ a CHOP „Prosciutto di San Daniele“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 2*

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané s povolenými a nepovolenými kombináciami.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 2*

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá odkaz do zoznamu genetických typov schválený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 2*

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zabraňuje používaniu stehien z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov (PSS).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Zmena článku 2*

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa osobitná časť o „chove a kŕmení“. Pridali sa tradičné chronologické fázy chovu ošípaných: dojčenie, odstavenie, rast a záverečná fáza výkrmu, čím sa nahrádza odkaz na CHOP Prosciutto di Parma a CHOP Prosciutto di San Daniele.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Zmena článku 2*

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o fáze dojčenia prasiatok, ktorej trvanie najmenej 28 dní je v súlade s ustanoveniami oddielu C kapitoly II prílohy I k smernici 2008/120/ES. Vložili sa aj odkazy na prasiatka dojčené prasnicou alebo umelo kŕmené mliekom, podávanie povolených surovín a používanie minerálnych látok, vitamínových a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Zmena článku 2*

Zmena 8

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa stanovujú metódy a časový harmonogram, pokiaľ ide o aplikovanie atramentového tetovania s označením pôvodu na obe nohy jednotlivých ošípaných, ako aj vzory príslušných tetovaní a štítkov na ich aplikovanie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Zmena článku 2*

Zmena 9

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá referenčná tabuľka, v ktorej sa uvádza, ktoré písmeno by sa malo použiť na označenie mesiaca narodenia prasiatka, ktorý sa má uviesť v tetovaní s označením pôvodu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Zmena článku 2*

Zmena 10

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto tetovania s označením pôvodu, ktoré aplikuje poľnohospodár, alebo v kombinácii s ním.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Zmena článku 2*

Zmena 11

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza pravidlo na určenie veku ošípaných v mesiacoch.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

12. *Zmena článku 2*

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia týkajúce sa fázy odstavenia ošípaných. Zaviedli sa pravidlá upravujúce trvanie tejto fázy, maximálnu hmotnosť prasiatok a kŕmenie. Vložil sa odkaz na podávanie suchého krmiva, používanie vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a používanie kŕmnych doplnkových látok. Obdobie odstavu sa predĺžilo z 80 dní na tri mesiace a maximálna hmotnosť prasiatok bola stanovená na 40 kg.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

13. *Zmena článku 2*

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia týkajúce sa fázy rastu, pričom sa ňou stanovuje maximálna dĺžka trvania päť mesiacov a zvyšuje sa hmotnosť, ktorú možno dosiahnuť na konci tejto fázy, a to z 80 kg na 85 kg.

Spresnil sa odkaz na tolerancie jednotlivých surovín v súlade s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, pričom sa vypustil odkaz na percentuálnu hodnotu 10 %. Výslovne sa doplnila možnosť, aby farmár mohol krmivo podávať aj v suchej forme.

Vkladá sa „tabuľka povolených surovín“, ktorá sa má používať aj v ďalšej fáze, t. j. záverečnej fáze výkrmu, pre ktorú sa začleňujú osobitné pravidlá. Boli zmenené názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením (EÚ) 2017/1017:

— „kukurica“ sa v taliančine už neoznačuje ako „*mais*“, ale ako „*granturco*“,

— „krupica“ sa odteraz označuje ako „múčka“,

— „dehydrovaná lucernová múčka“ sa odteraz označuje ako „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“,

— v taliančine sa „ľanové výlisky“ už neoznačujú ako „*expeller di lino*“, ale ako „*panello di lino*“, a doplnilo sa: „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“, „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „jablkové a hruškové výlisky, hroznové alebo paradajkové šupky ako nosiče výživových doplnkov“ sa odteraz označujú ako „ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu“,

— „pivovarské kvasnice a/alebo torula kvasnice“ sa odteraz označujú ako „kvasnice“,

— „extrakčná múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*mais*“) sa odteraz označuje ako „múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*granturco*“),

— „liehovarské mláto“ sa odteraz označuje ako „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Odstránili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované repné rezky“,

— „sezamová múčka“,

— „kokosová extrakčná múčka“,

— „mäsová múčka, len ak je kvalitná a ak je to povolené podľa právnych predpisov Spoločenstva“.

Z kategórie „menej významné obilniny“ bolo vypustené slovo „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len pre rastovú fázu (ktoré sa mení na maximálne 250 g sušiny na kus a deň), pričom platí, že „srvátka“ a „cmar“ spolu nesmú prekročiť 15 litrov na kus a deň,

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“ (z 5 % na 10 %),

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

— „dehydratované repné rezky“ (zo 4 % na 10 %),

— „lucerna sušená pri vysokej teplote“ (z 2 % na 4 %).

Pridávajú sa tieto suroviny:

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „kukuričná siláž“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

— „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“,

— „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, len pre fázu rastu.

Surovina „hrach a/alebo semená ostatných strukovín“ bola rozdelená na dve položky: „hrach“ a „semená ostatných strukovín“ a zvýšili sa množstvá („hrach“ na 25 % a „semená ostatných strukovín“ na 10 %).

Pokiaľ ide o „šrot zo zrna a/alebo klasu“, upresňuje sa, že ide o „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“.

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas fázy rastu aj výkrmu sa štandardizoval na 20 %.

Výraz „slnečnicový šrot“ sa zmenil na „výrobky získané extrakciou zo semien slnečnice“, ktorých použitie sa stanovilo na 10 %.

V poznámke 4 k tabuľke sa stanovuje maximálny obsah surového tuku nepresahujúci 2,5 % sušiny pre výrobky získané extrakciou sójových bôbov, slnečnicových semien a semena repky olejnej.

Pridala sa možnosť používať minerály, vitamíny a kŕmne doplnkové látky.

V poznámke 2 sa spresnilo vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Okrem maximálneho limitu 2 % pre kyselinu linolovú sa zmenou zavádza maximálny limit pre tuk vo výške 5 % sušiny v strave.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

14. *Zmena článku 2*

Zmena 14

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza požiadavka, aby aspoň 50 % sušiny krmiva pre ošípané ročne pochádzalo zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa ošípané chovajú.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

15. *Zmena článku 2*

Zmena 15

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa záverečnej fázy výkrmu odkazuje na „tabuľku povolených surovín“ pre fázu rastu, s určitými špecifikáciami potrebnými pre záverečnú fázu výkrmu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

16. *Zmena článku 2*

Zmena 16

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza oddiel „Zabitie a rozrábka“ a preformulováva sa ustanovenie týkajúce sa minimálneho veku ošípanej pri zabití, ktoré sa týmto nemení, pričom sa spája s kontrolou prostredníctvom tetovania s označením pôvodu a/alebo identifikačnej pomôcky, ktorá nahrádza tetovanie alebo sa s ním kombinuje, opísaných v časti týkajúcej sa kŕmenia a chovu ošípaných.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

17. *Zmena článku 2*

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vkladá kritérium na výpočet veku ošípaných na účely zabitia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

18. *Zmena článku 2*

Zmena 18

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa preformulováva odkaz na používanie tiel H Heavy na výrobu „Prosciutto Toscano“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

19. *Zmena článku 2*

Zmena 19

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nahrádza parameter živej hmotnosti ošípanej 160 kg ±10 % individuálnou hmotnosťou tela v rozpätí 110,1 kg až 168,0 kg.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

20. *Zmena článku 2*

Zmena 20

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že údaje o hmotnosti a klasifikácii sa musia zisťovať v čase zabitia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

21. *Zmena článku 2*

Zmena 21

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že rozrábka sa môže vykonávať aj v iných rozrábkarňach ako na bitúnku, na ktorom boli zvieratá zabité.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

22. *Zmena článku 2*

Zmena 22

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádzajú osobitné ustanovenia o grafickom znázornení a rozmeroch identifikačnej pečate a o tom, ako ju má bitúnok aplikovať na vhodné stehná.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

23. *Zmena článku 2*

Zmena 23

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto identifikačnej pečate bitúnku alebo v kombinácii s ňou.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

24. *Zmena článku 2*

Zmena 24

Táto zmena sa týka článku 2 piateho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťa piaty odsek článku 2.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

25. *Zmena článku 3*

Zmena 25

Táto zmena sa týka článku 3 prvého odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa ustanovenie „Ošípané musia byť čistokrvné tradičné základné plemená Large White a Landrace alebo musia patriť k plemenám odvodeným od uvedených plemien. Sú povolené iné plemená, ktoré nie sú nezlučiteľné s cieľmi plemennej knihy.“ presúva do článku 2 špecifikácie výrobku, v ktorom sa v oddiele „Genetické vlastnosti“ stanovujú genetické požiadavky na ošípané.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

26. *Zmena článku 3*

Zmena 26

Táto zmena sa týka článku 3 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú jednotlivé prírodné koreniny rastlinného pôvodu, ktoré výrobcovia tradične používajú v soliacej zmesi.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

27. *Zmena článku 5*

Zmena 27

Táto zmena sa týka článku 5 prvého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Vypúšťajú sa slová „uvedené v článku 7 ďalej“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

28. *Zmena článku 5*

Zmena 28

Táto zmena sa týka článku 5.1 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Vypúšťajú sa slová „uvedené v článku 7“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

29. *Zmena článku 7*

Zmena 29

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie o kontrolnom orgáne.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

30. *Zmena článku 8*

Zmena 30

Táto zmena sa týka názvu článku 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

31. *Zmena článku 8*

Zmena 31

Táto zmena sa týka článku 8 posledného odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Vypúšťajú sa slová „uvedené v článku 7“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

32. *Vloženie nového článku 8*

Zmena 32

Touto zmenou sa zavádza nový článok 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Do špecifikácie výrobku sa vkladá článok 8 „Dôkaz o pôvode“, v ktorom sa uvádza, že je potrebné monitorovať všetky strany vo výrobnom reťazci CHOP a podriadiť ich kontrole kontrolného orgánu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

33. *Vloženie nového článku 9*

Zmena 33

Touto zmenou sa zavádza nový článok 9 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Do špecifikácie výrobku sa vkladá článok 9 „Súvislosť s prostredím“ reprodukujúci informácie, ktoré už sú uvedené v jednotnom dokumente v nariadení Komisie (EÚ) č. 1135/2013 z 3. novembra 2013, uverejnenom v *Úradnom vestníku Európskej únie* L 302 z 13. 11. 2013.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Prosciutto Toscano“

EÚ č.: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Prosciutto Toscano“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Prosciutto Toscano“ vykazuje pri uvedení na trh tieto fyzikálne, organoleptické, chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti: tvar je na povrchu zaoblený do oblúka z dôvodu presahu mäsitej časti cez hlavu stehennej kosti o najviac 8 cm; hmotnosť je približne 8 až 9 kg a nesmie byť nižšia ako 7,5 kg; mäso na reze má výraznú červenú až svetločervenú farbu s nízkym obsahom vnútrosvalového tuku; podkožný tuk čistej bielej farby s jemnou ružovkastou sieťou žiliek, pevný, bez stôp oddeľovania vrstiev, neoddeľujúci sa od povrchu svalu. „Prosciutto Toscano“ je určené na konzumáciu najdlhšie do 30 mesiacov od začiatku spracovania čerstvých stehien. Môže sa predávať aj vykostené a naporciované, teda narezané na kusy rôzneho tvaru a hmotnosti, alebo v plátkoch.

Jeho typická lahodná chuť a aromatická vôňa sú výsledkom tradičného spôsobu spracovania a dozrievania.

Chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku:

Soľ (vyjadrená ako NaCl) % max. 8,3

Obsah vody v svale % max. 61,0

Index proteolýzy % max. 30,0

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Použité krmivo pochádza najmä z vymedzenej oblasti, ktorá zodpovedá oblasti chovu ošípaných vymedzenej v bode 4 tohto jednotného dokumentu, keďže sa s ním hospodári v rámci integrovaného systému špecifického odvetvia. V niektorých rokoch nemusí byť z klimatických a obchodných dôvodov technicky možné získať 100 % surovín pre ošípané z miestnych zdrojov. V týchto prípadoch sa v záujme zabezpečenia prepojenia s územím a kvality výrobku „Prosciutto Toscano“ vždy zabezpečuje, aby aspoň 50 % sušiny surovín pre ošípané ročne pochádzalo zo zemepisnej oblasti chovu.

Počas fázy odstavenia sa strava skladá zo surovín povolených platnými právnymi predpismi Európskej únie o kŕmení hospodárskych zvierat. Stravu ošípaných možno doplniť o vitamíny, minerálne látky a aminokyseliny a kŕmne doplnkové látky sa môžu používať v súlade s platnými právnymi predpismi.

Počas fázy rastu nesmie sušina z obilnín tvoriť menej ako 45 % celkového množstva. Tieto suroviny je povolené používať vo fáze rastu: kukuričná gluténová múčka alebo krmivo s kukuričným gluténom, kukurica, cirok, jačmeň, pšenica, tritikale, kukuričná siláž, múčka z celého kukuričného klasu, šrot z kukuričného zrna a/alebo klasu, menej významné obilniny, pšeničné otruby a iné vedľajšie produkty zo spracovania pšenice, ľanové výlisky, krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu, dehydrované repné rezky, ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu, mliečne sérum, cmar, sušené liehovarské mláto s výpalkami, lucerna (sušená pri vysokej teplote), melasa, produkty získané extrakciou sójových bôbov, produkty získané extrakciou slnečnicových semien, produkty získané extrakciou semena repky olejnej, hrach, semená ostatných strukovín, kvasnice, tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C, rybia múčka a toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky.

Počas záverečnej fázy výkrmu sa musia dodržiavať všetky ustanovenia stanovené pre fázu rastu s týmito výnimkami: Sušina z obilnín nesmie tvoriť menej ako 55 % celkového množstva; nesmú sa používať „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“ a „rybia múčka“.

Čerstvé stehná použité na výrobu „Prosciutto Toscano“ pochádzajú z ošípaných narodených, chovaných a zabitých v oblasti vymedzenej v bode 4 tohto dokumentu. Čerstvé bravčové mäso, ktoré sa má použiť, musí pochádzať iba z tiel s hmotnosťou od 110,1 kg do 168,0 kg, zatriedených do kategórie H Heavy v súlade s platnými právnymi predpismi Európskej únie o obchodnom zatrieďovaní tiel ošípaných.

„Prosciutto Toscano“ sa získava z čerstvých stehien ťažkých ošípaných, ktoré sú potomkami:

a) kancov tradičných plemien talianske plemeno Large White, talianske plemeno Landrace a talianske plemeno Duroc vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien, a prasníc tradičných plemien talianske plemeno Large White a talianske plemeno Landrace, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien;

b) kancov tradičných plemien uvedených v písmene a) a krížených prasníc alebo prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

c) kancov a prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

d) kancov iných genetických druhov uvedených v písmene c) a prasníc tradičných plemien uvedených v písmene a).

Čerstvé bravčové stehná používané na výrobu nesmú pochádzať:

— z kancov a prasníc,

— z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov, najmä pokiaľ ide o citlivosť na stres (stresový syndróm ošípaných alebo PSS).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Špecifické kroky výroby „Prosciutto Toscano“ – solenie, sušenie, potretie tukom a dozrievanie – musia prebiehať v tradičnej oblasti výroby, ktorá zahŕňa celé územie regiónu Toskánsko.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetky typy výrobku, či už vykosteného, naporciovaného alebo nakrájaného na plátky, sa musia po označení uvádzať na trh zabalené vo vhodných a riadne zatavených nádobách alebo obaloch na potraviny. Krájanie na plátky a balenie „Prosciutto Toscano“ sa musí vykonávať po ukončení procesu dozrievania v oblasti výroby uvedenej v bode 4 s cieľom zaručiť dodržanie jednotlivých období dozrievania stanovených pre krájaný výrobok a zachovanie vlastností, pokiaľ ide o obsah vody a vzhľad vrstvy svaloviny a vrstvy tuku na reze, opísaný v bode 3.2. Možnosť uchovávať stehná určené na krájanie na plátky alebo na vykostenie a naporciovanie neobmedzený čas v podmienkach iných, ako je stanovené, by mohla spôsobiť rozvoj vlastností nezhodujúcich sa s vlastnosťami, ktorými sa vyznačuje „Prosciutto Toscano“, ako napríklad vznik neobvyklých plesní, nadmerný úbytok proteínov a následne zmenu indexu proteolýzy, alebo dokonca žltnutie tuku, čo môže viesť k vzniku iných vôní a chutí, ako sú tie, ktoré si spotrebitelia tradične cenia. Vystavenie naporciovaného mäsa a plátkov pôsobeniu vzduchu pred balením môže okrem toho spôsobiť silnú oxidáciu povrchových častí určených na konzumáciu sprevádzanú hnednutím mäsa, vysychaním povrchovej časti svaloviny vystavenej vzduchu alebo ochabnutie mäsa v prípade príliš vysokej vlhkosti.

Krájanie na plátky a balenie „Prosciutto Toscano“ sa musí vykonávať po ukončení procesu dozrievania v oblasti výroby uvedenej v bode 4 s cieľom zaručiť dodržanie jednotlivých období dozrievania stanovených pre krájaný výrobok a zachovanie vlastností, pokiaľ ide o obsah vody a vzhľad vrstvy svaloviny a vrstvy tuku na reze, opísaný v bode 3.2.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chránené označenie pôvodu „Prosciutto Toscano“ musí byť na etikete uvedené zreteľným a nezmazateľným písmom, jednoznačne odlíšiteľným od ostatného textu. Hneď za ním musí nasledovať údaj „Denominazione di Origine Protetta“ [„Chránené označenie pôvodu“] alebo skratka „DOP“ [„CHOP“]. Zakazuje sa pridávať akékoľvek iné označenie, ktoré nie je výslovne stanovené. Môžu sa však používať označenia odkazujúce na mená, obchodné názvy alebo súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalný charakter alebo nezavádzajú kupujúceho. Rovnako môže byť uvedený názov chovu, odkiaľ pochádzajú ošípané, z ktorých mäso bolo na výrobky použité, pod podmienkou, že surovina pochádza výlučne z týchto chovov.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Ošípané určené na výrobu „Prosciutto Toscano“ sa musia chovať na území týchto regiónov: Lombardsko, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio a Toskánsko. Spracovanie, krájanie a balenie „Prosciutto Toscano“ sa vykonáva v tradičnej oblasti výroby, ktorá zahŕňa celé územie regiónu Toskánsko.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Environmentálne faktory úzko súvisia s typickými vlastnosťami oblasti výroby, kde prevládajú svieže údolia bohaté na vodu a zalesnené kopce, ktoré majú rozhodujúci vplyv na podnebie a na vlastnosti hotového výrobku. Miestna výroba „Prosciutto Toscano“ je odôvodnená podmienkami vo vymedzenej mikrozóne: región Toskánsko je svojím tvarom a zemepisnými charakteristikami vhodný na výrobu šunky vysokej kvality. Dokonca aj podnebie, ktoré sa veľmi líši od podnebia susedných regiónov, sa ukázalo ako mimoriadne vhodné na optimálne dozrievanie výrobku.

Javí sa teda priaznivé na vznik prospešného vzťahu medzi miestnym prostredím a typickými výrobkami regiónu, ktorý umožňuje pomalé a zdravé dozrievanie výrobkov ako víno, olej, syr a, samozrejme, šunka. Práve v tomto prostredí ľudská činnosť umožnila vyvinúť špecifické techniky spracovania rezaním alebo solením, ktoré sú najlepšie prispôsobené typickým podmienkam prostredia a ktoré sa zachovali dodnes, pričom rozhodujúcim spôsobom ovplyvňujú vlastnosti „Prosciutto Toscano“ uvedené v bode 3.2.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Prosciutto Toscano“ sa vyznačuje typickou aromatickou vôňou a lahodnou chuťou.

„Prosciutto Toscano“ je surová šunka, ktorej proces dozrievania od nasolenia až po uvedenie na trh nesmie trvať menej ako 10 mesiacov, ak je konečná hmotnosť šunky 7,5 až 8,5 kg, alebo 12 mesiacov, ak konečná hmotnosť šunky presahuje 8,5 kg. „Prosciutto Toscano“ určené na krájanie na plátky musí dozrievať o dva mesiace dlhšie v porovnaní s uvedenými údajmi, teda najmenej 12 mesiacov, ak má hmotnosť od 7,5 do 8,5 kg, a najmenej 14 mesiacov, ak jeho hmotnosť presahuje 8,5 kg.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou*

Podnebie vo výrobnej oblasti umožňuje výrobu potravinových výrobkov vysokej hodnoty, pričom podporuje a charakterizuje postupy dozrievania „Prosciutto Toscano“. Dejiny dokázali hlbokú a úzku súvislosť medzi poľnohospodárskou výrobou a spracovaním výrobku na jednej strane a referenčnými oblasťami na druhej strane. Túto súvislosť konsolidoval a potvrdil vývoj spoločenských, hospodárskych a výrobných faktorov, ako aj ľudská skúsenosť, ktorá sa posilňovala v priebehu storočí. Pokiaľ ide o vymedzenú oblasť pôvodu surovín, faktory, ktoré súvisia so zemepisnou oblasťou, s prostredím a so skúsenosťou nadobudnutou v oblasti výroby v sektore chovu, sú mimoriadne stále a charakteristické. V oblasti zásobovania surovinou je vývoj zootechniky spojený s významným zastúpením obilnín a so systémami spracovania, ktoré boli rozhodujúce pre osobitné zameranie výroby na chov ošípaných.

Pokiaľ ide o ešte viac limitovanú oblasť spracúvania, kombinácia environmentálnych, klimatických, prírodných a ľudských faktorov spolu tvorí jedinečný celok, ktorý umožnil zakotviť tradičný spôsob spracovania, a to tak, že určil techniky, ktoré sú špecifické pre získanie typických vlastností CHOP „Prosciutto Toscano“. Typická vôňa a chuť sú dané špecifickými technikami spracovania, ktoré sú regulované od 15. storočia a ktoré stanovujú najmä: špecifický rez do oblúka, ktorý sa vyznačuje krájaním do V smerom od začiatku nožičky, čo umožňuje účinnejšie a rozsiahlejšie sušenie mäsa počas solenia. Solenie sa vykonáva „nasucho“ zmesou soli, čierneho korenia a prírodných ochucovadiel rastlinného pôvodu. Potretie tukom, vždy s čiernym korením a prírodnými ochucovadlami rastlinného pôvodu, a nakoniec dozrievanie, ktoré využíva priaznivé prírodné podmienky vo výrobnej oblasti. Dlhé dozrievanie, ktoré vystavuje stehná prírodnej vlhkosti, v kombinácii s použitím čierneho korenia a korenín používaných počas fázy solenia a potretia tukom v súlade s miestnymi zvykmi určuje aromatickú vôňu a typickú lahodnú chuť „Prosciutto Toscano“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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