C/2025/2768

15.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2768)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosciutto Toscano“

EU št.: PDO-IT-1494-AM01 – 17. februar 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime proizvoda**

„Prosciutto Toscano“

2. **Država članica, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

—

5. **Opis odobrenih sprememb**

Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143

Spremembe specifikacije proizvoda za proizvod z ZOP „Prosciutto Toscano“:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave iz člena 5(1), točka (b), za zaščitene označbe porekla ali povezave iz člena 5(2), točka (b), za zaščitene geografske označbe ali

— ne predvidevajo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

1. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis – S spremembo je bilo določeno, da je treba prašiče tudi razkosati v deželah Lombardija, Emilija - Romanja, Marke, Umbrija, Lacij in Toskana.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Spremembe členov 2 in 3*

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, in člen 3, prvi odstavek, specifikacije proizvoda ter točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bil vstavljen poseben oddelek Genetske značilnosti, s katerim so bile nadomeščene informacije o pasmah iz člena 3 specifikacije proizvoda. Genetsko poreklo surovine je bilo pojasnjeno glede na genetski tip plemenskih živali, tako samcev kot samic, in sicer so bile vključene dovoljene genetske kombinacije. V besedilu je bil zato nadomeščen sklic na določbe o pasmah za ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je vstavljena preglednica, v kateri so pojasnjene genetske zahteve za prašiče, skupaj z dovoljenimi in nedovoljenimi kombinacijami.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bil vstavljen sklic na seznam genetskih tipov, ki ga je odobrilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda ter točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bila prepovedana uporaba stegen merjascev in svinj ter prašičev z neželenimi lastnostmi (sindrom stresa pri prašičih ali PSS).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bil dodan poseben oddelek Reja in krmljenje. Dodane so bile tradicionalne kronološke faze reje prašičev: sesanje, odstavitev, rastno pitanje in končno pitanje, s čimer je bil nadomeščen sklic na ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo so bile vstavljene določbe o fazi sesanja pujskov, ki traja najmanj 28 dni, kar je v skladu z določbami oddelka C poglavja II Priloge I k Direktivi 2008/120/ES. Vstavljene so bile tudi navedbe glede pujskov, ki sesajo pri svinji ali jih umetno hranijo z mlekom, dajanja dovoljenih surovin in uporabe mineralov, vitaminskih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo so bili določeni metode in časovni okvir za vtetoviranje žiga porekla na obe stegni posameznega prašiča ter s tem povezani vzorci žiga in ploščic za njegovo vtiskovanje.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bila vstavljena referenčna preglednica, iz katere je razvidno, s katero črko se označi mesec skotitve pujska, ki se vključi v žig porekla.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 10

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bila dodana možnost, da se namesto žiga porekla, ki ga uporablja kmet, ali v kombinaciji z njim uporabijo drugi identifikacijski napravami.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 11

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bilo vstavljeno pravilo za določanje starosti prašičev v mesecih.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 12

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda ter točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo so bile vstavljene določbe o fazi odstavitve prašičev. Uvedena so bila pravila o trajanju te faze, največji teži pujskov in krmljenju. Uvedena je bila navedba o dajanju suhe krme ter uporabi vitaminov, mineralov in aminokislin ter dodatkov. Obdobje odstavitve je bilo podaljšano z 80 dni na tri mesece, največja dovoljena teža pujskov pa je bila določena na 40 kg.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

13. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 13

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda ter točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo so bile uvedene določbe o fazi rastnega pitanja, ki lahko traja največ do starosti petih mesecev, teža, ki se lahko doseže ob koncu faze, pa je povečana z 80 kg na 85 kg.

Navedena so bila dovoljena odstopanja za posamezne surovine v skladu s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009, pri čemer je bilo črtana navedba 10 %. Izrecno je bila dodana možnost, da kmet krmo daje tudi v suhi obliki.

Vstavljena je bila Preglednica dovoljenih surovin, ki se uporablja tudi za naslednjo fazo, tj. fazo končnega pitanja, za katero so bila vključena posebna pravila. Ob upoštevanju nomenklature v skladu s pravili Evropske unije iz Uredbe (EU) št. 68/2013, kakor je bila posodobljena z Uredbo (EU) 2017/1017, so bila spremenjena imena naslednjih surovin:

— „koruza“ v italijanščini ni več „mais“, ampak je navedena kot „granturco“,

— namesto „zdrob“ je zdaj navedeno „moka“,

— namesto „dehidrirana lucernina moka“ je zdaj navedeno „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“,

— „lanena pogača“ v italijanščini ni več „expeller di lino“, ampak je navedena kot „panello di lino“, pri čemer je dodano: „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“, „krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— namesto „jabolčna in hruškova mezga, lupine grozdja ali paradižnika kot nosilci za prehranska dopolnila“ je zdaj navedeno „sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilca za premikse“,

— namesto „pivski kvas in/ali torula“ je zdaj navedeno „kvasovke“,

— namesto „zdrob, pridobljen z ekstrakcijo koruznih kalčkov“ (v italijanščini „mais“) je zdaj navedeno „zdrob iz koruznih kalčkov“ (v italijanščini „granturco“),

— namesto „žitne droži“ je zdaj navedeno „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Črtane so bile naslednje surovine:

— „rožič brez semen“,

— „beljakovinski lizati“,

— „dehidrirani krompir“,

— „kasava“,

— „stisnjena in silirana pulpa pese“,

— „sezamova moka“,

— „kokosova moka, pridobljena z ekstrakcijo,

— „mesna moka samo, če je dobre kakovosti in če to dovoljuje zakonodaja Skupnosti“.

Beseda „oves“ je bila črtana iz kategorije „stranskih žit“.

Spremenjene so bile količine naslednjih surovin:

— „pinjenec“ samo za fazo rastnega pitanja (spremenjen na največ 250 g suhe snovi na glavo na dan), ob upoštevanju, da „sirotka“ in „pinjenec“ skupaj ne smeta presegati 15 litrov na glavo na dan,

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“ (z največ 5 % na največ 10 %),

— „koruza“ (z največ 55 % na največ 65 %),

— „sirek“ (z največ 40 % na največ 55 %),

— „ječmen“ (z največ 40 % na največ 55 %),

— „pšenica“ (z največ 25 % na največ 55 %),

— „tritikala“ (z največ 25 % na največ 55 %),

— „dehidrirana pulpa pese“ (z največ 4 % na največ 10 %) in

— „lucerna, posušena pri visoki temperaturi“ (z največ 2 % na največ 4 %).

Dodane so bile naslednje surovine:

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „koruzna silaža“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „zdrob iz celih koruznih klasov“,

— „posušene žitne droži in topni ostanki“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „lipidi s tališčem nad 36 °C“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice“,

— „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, samo za fazo rastnega pitanja.

Surovina „grah in/ali druga semena metuljnic“ je bila razdeljena na dva vnosa: „grah“ in „druga semena metuljnic“, količine pa so bile povečane („grah“ največ 25 % in „druga semena metuljnic“ največ 10 %).

Za navedbo „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ je bilo pojasnjeno, da se to nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“.

Navedba „zdrob iz soje, pridobljen z ekstrakcijo“ je bila spremenjena v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sojinih zrn“, delež uporabe v fazah rastnega pitanja in končnega pitanja pa je bil standardiziran na največ 20 %.

Navedba „sončnični zdrob“ je bila spremenjena v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sončničnih semen“, njihova uporaba pa je bila določena na največ 10 %.

V opombi 4 k preglednici je določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki ne presega 2,5 % suhe snovi za proizvode, pridobljene z ekstrakcijo sojinih zrn, sončničnih semen in oljne ogrščice.

Dodana je bila možnost uporabe mineralov, vitaminov in dodatkov.

V opombi 2 je bila pojasnjena navedba „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Poleg najvišje vsebnosti linolne kisline, ki znaša 2 %, je bila s spremembo uvedena tudi najvišja vsebnost maščob v suhi snovi v krmi, ki znaša 5 %.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

14. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 14

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda ter točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bila uvedena zahteva, da vsaj 50 % suhe snovi v prašičji krmi na letni ravni izvira z geografskega območja, na katerem se prašiči redijo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

15. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 15

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda ter točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo pravil o krmljenju prašičev v fazi končnega pitanja se napotuje na Preglednico dovoljenih surovin, vključeno v določbe o fazi rastnega pitanja, z nekaterimi natančnejšimi opredelitvami, potrebnimi za fazo končnega pitanja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

16. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 16

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bil uveden oddelek Zakol in razkosavanje, besedilo določbe o minimalni starosti prašiča ob zakolu pa je bilo preoblikovano, ne da bi bila določba spremenjena, tako da se navezuje na preverjanje žiga porekla in/ali uporabo identifikacijske naprave, ki ga nadomešča ali se z njim kombinira, opisano v delu, ki se nanaša na krmljenje in rejo prašičev.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

17. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 17

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bilo vstavljeno merilo za izračun starosti prašičev za zakol.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

18. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 18

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bilo preoblikovano besedilo o uporabi trupov kategorije H (heavy (težki)) za proizvod „Prosciutto Toscano“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

19. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 19

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bilo merilo 160 kilogramov žive teže prašiča +/– 10 % nadomeščeno s težo posameznega trupa med 110,1 kg in 168,0 kg.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

20. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 20

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je določeno, da je treba ob zakolu preveriti podatke o teži in razvrščanju.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

21. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 21

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je določeno, da razkosavanje lahko poteka tudi v razsekovalnicah zunaj klavnice, v kateri so bile živali zaklane.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

22. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 22

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo so bile uvedene posebne določbe o grafičnem prikazu in dimenzijah identifikacijskega žiga ter o tem, kako je treba v klavnicah žig odtisniti na ustrezna stegna.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

23. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 23

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je dodana možnost, da se namesto identifikacijskega žiga klavnice ali v kombinaciji z njim uporabijo druga sredstva identifikacije.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

24. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 24

Sprememba se nanaša na člen 2, peti odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bil črtan peti odstavek člena 2.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

25. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 25

Sprememba se nanaša na člen 3, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bila določba „Prašiči morajo biti čistopasemske živali tradicionalnih osnovnih pasem veliki beli prašič (large white) in landrace ali pripadati pasmam, ki iz njiju izhajajo. Dovoljene so tudi druge pasme, ki niso nezdružljive s cilji rodovniške knjige“ premaknjena v člen 2 specifikacije proizvoda, v katerem so v oddelku Genetske značilnosti določene genetske zahteve za prašiče.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

26. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 26

Sprememba se nanaša na člen 3, drugi odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo so bile uvedene posamezne naravne začimbe rastlinskega izvora, ki jih proizvajalci tradicionalno uporabljajo v mešanici za soljenje.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

27. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 27

Sprememba se nanaša na člen 5, prvi odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – Navedba „iz člena 7 v nadaljevanju“ je bila črtana.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

28. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 28

Sprememba se nanaša na člen 5.1, tretji odstavek, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – Navedba „iz člena 7“ je bila črtana.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

29. *Sprememba člena 7*

Sprememba št. 29

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bila črtana določba o nadzornem organu.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

30. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 30

Sprememba se nanaša na naslov člena 8 specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – S spremembo je bil člen 8 preštevilčen v člen 7.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

31. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 31

Sprememba se nanaša na člen 8, zadnji odstavek specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – Navedba „iz člena 7“ je bila črtana.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

32. *Vstavitev novega člena 8*

Sprememba št. 32

S spremembo je bil v specifikacijo proizvoda vstavljen nov člen 8; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – V specifikacijo proizvoda je bil vstavljen člen 8 Dokazilo o poreklu, v katerem je navedeno, da je treba vse udeležence v proizvodni verigi ZOP spremljati in da morajo biti pod nadzorom nadzornega organa.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

33. *Vstavitev novega člena 9*

Sprememba št. 33

S spremembo je bil v specifikacijo proizvoda vstavljen nov člen 9; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis – V specifikacijo proizvoda je bil vstavljen člen 9 Povezava z okoljem, v katerem se upoštevajo informacije, že navedene v enotnem dokumentu iz Uredbe Komisije (EU) št. 1135/2013 z dne 3. novembra 2013, objavljene v *Uradnem listu Evropske unije* L 302, 13.11.2013.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Prosciutto Toscano“

EU št.: PDO-IT-1494-AM01 – 17. februar 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Prosciutto Toscano“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – PROIZVODI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Prosciutto Toscano“ mora imeti ob dajanju v promet naslednje fizikalne, organoleptične, kemične in fizikalno-kemične lastnosti: zaobljen zgornji del zaradi mesnatega dela, ki sega največ 8 cm čez glavo stegnenice; teža približno 8–9 kg in nikoli pod 7,5 kg; v prerezu je meso živo rdeče do svetlo rdeče barve z malo medmišične slanine; podkožna slanina je čiste bele barve z rahlo rožnatimi žilicami, kompaktna, brez prog, ki bi ločevale plasti, in dobro sprijeta s površino mišice. „Prosciutto Toscano“ se lahko da v promet največ 30 mesecev po začetku predelave svežih stegen. Lahko se trži tudi brez kosti, v kosih, to je razrezan na kose različne oblike in teže, ali v rezinah.

Meso ima nežen in pravšnje slan okus, njegov dišeči in značilni vonj pa je rezultat tradicionalne metode predelave in zorenja.

Ima naslednje kemične in fizikalno-kemične lastnosti:

sol (izražena kot NaCl): največ 8,3 %,

vsebnost vlage v mišicah: največ 61,0 %,

indeks proteolize: največ 30,0 %.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Krma večinoma izvira z opredeljenega območja, ki je enako kot območje vzreje prašičev iz točke 4 tega enotnega dokumenta, v skladu z integriranim sistemom proizvodnje v tem sektorju. V nekaterih letih zaradi podnebnih in komercialnih razlogov morda tehnično ne bo mogoče pridobiti 100 % surovin za prašičjo krmo na lokalni ravni. V teh primerih se za zagotovitev povezave z ozemljem in kakovosti proizvoda „Prosciutto Toscano“ vedno poskrbi, da vsaj 50 % suhe snovi surovin za prašičjo krmo na letni ravni izvira z geografskega območja reje.

V fazi odstavitve je krmni obrok sestavljen iz surovin, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja Evropske unije o krmljenju živine. Prehrana prašičev se lahko dopolni z vitamini, minerali in aminokislinami, dodatki pa se lahko uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo.

V fazi rastnega pitanja mora suha snov iz žit predstavljati vsaj 45 % skupne suhe snovi. V tej fazi so dovoljene naslednje surovine: zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena, koruza, sirek, ječmen, pšenica, tritikala, koruzna silaža, zdrob iz celih koruznih klasov, zdrob iz zrnja koruze in/ali koruznih storžev, stranska žita, pšenični otrobi in drugi stranski proizvodi predelave pšenice, lanena pogača, krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena in krma iz zdroba iz lanenega semena, dehidrirana pulpa pese, ostanki stiskanja sadja in ostanki stiskanja paradižnikov kot nosilca za premikse, sirotka, pinjenec, posušene žitne droži in topni ostanki, lucerna (posušena pri visoki temperaturi), melasa, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice, zdrob iz koruznih kalčkov, grah, druga semena metuljnic, kvasovke, lipidi s tališčem nad 36 °C, ribja moka ter pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača.

V fazi končnega pitanja je treba upoštevati vse določbe za fazo rastnega pitanja, z naslednjimi izjemami: suha snov iz žit mora predstavljati vsaj 55 % skupne suhe snovi; „pražena cela soja in/ali sojina pogača“ in „ribja moka“ se ne smeta uporabljati.

Sveža stegna za proizvodnjo pršuta „Prosciutto Toscano“ izvirajo iz prašičev, ki so skoteni, vzrejeni, zaklani in razkosani na območju iz točke 4 tega enotnega dokumenta. Sveže prašičje meso, ki se uporabi, mora izvirati samo iz trupov, ki tehtajo od 110,1 kilograma do 168,0 kilograma in ki so bili v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije o razvrščanju prašičjih trupov v tržne razrede uvrščeni v kategorijo H (heavy (težki)).

Za „Prosciutto Toscano“ se uporabijo sveža stegna težkih prašičev, ki so potomci:

(a) merjascev tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič (large white), italijanski landrace in italijanski duroc, kot so bile izboljšane z italijansko rodovniško knjigo, bodisi čistopasemskih bodisi križancev med njimi, ter svinj tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič in italijanski landrace, bodisi čistopasemskih bodisi križancev med njimi;

(b) merjascev tradicionalnih pasem iz točke (a) in svinj križank ali svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo;

(c) merjascev in svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo, ter

(d) merjascev drugih genetskih tipov iz točke (c) in svinj tradicionalnih pasem iz točke (a).

Sveža prašičja stegna za izdelavo proizvoda ne smejo izvirati od:

— merjascev in svinj,

— prašičev z neželenimi lastnostmi, predvsem z občutljivostjo na stres (t. i. sindrom stresa pri prašičih ali PSS).

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Posebne faze proizvodnje proizvoda „Prosciutto Toscano“ – soljenje, sušenje, zamazovanje in zorenje – se izvajajo na območju tradicionalne proizvodnje, ki zajema celotno ozemlje dežele Toskane.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vse vrste proizvoda (brez kosti, razrezan na kose ali v rezinah), ki so bile predhodno označene, se po pakiranju tržijo v primerni in pravilno nepredušno zaprti živilski embalaži. Pršut „Prosciutto Toscano“ je treba narezati na rezine in zapakirati ob koncu zorenja in na območju proizvodnje iz točke 4, da se zagotovi upoštevanje različnega časa zorenja, določenega za proizvod v rezinah, in da rezine ohranijo lastnosti glede vlažnosti ter videza mišičnine in slanine iz točke 3.2. Če se pršut, namenjen razrezu na rezine ali kose brez kosti, nedoločen čas hrani v okoljskih razmerah, ki so drugačne od predpisanih, se lahko razvijejo lastnosti, ki se razlikujejo od priznanih lastnosti pršuta „Prosciutto Toscano“, na primer pojav neobičajnih plesni, neobičajen razpad beljakovin in s tem sprememba indeksa proteolize ali žaltavost slanine, zaradi česar se lahko razvijejo okusi in vonji, drugačni od tistih, ki jih potrošniki tradicionalno cenijo. Če pa so kosi mesa in rezin pred pakiranjem izpostavljeni zraku, lahko to povzroči močno oksidacijo užitnih površin, tako da meso porjavi in se zgornja plast mišičnine, izpostavljena zraku, izsuši ali pa se meso zaradi prevelike vlažnosti razmehča.

Pršut „Prosciutto Toscano“ je treba narezati na rezine in zapakirati ob koncu zorenja in na območju proizvodnje iz točke 4, da se zagotovi upoštevanje različnega časa zorenja, določenega za proizvod v rezinah, in da rezine ohranijo lastnosti glede vlažnosti ter videza mišičnine in slanine iz točke 3.2.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščitena označba porekla „Prosciutto Toscano“ mora biti na etiketi prikazana z razločnimi in neizbrisljivimi črkami ter se jasno razlikovati od vseh drugih napisov na etiketi. Neposredno za imenom mora stati navedba „zaščitena označba porekla“ ali kratica „ZOP“. Prepovedano je dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno dovoljeni. Dovoljena pa je uporaba navedb, ki se nanašajo na nazive ali imena podjetij ali zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev. Prikazano je lahko tudi ime prašičje farme, s katere izvirajo prašiči, iz katerih je bil proizvod narejen, če surovina v celoti izhaja z zadevne farme.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Farme, ki redijo prašiče, namenjene za proizvod „Prosciutto Toscano“, morajo biti na ozemlju naslednjih dežel: Lombardija, Emilija - Romanja, Marke, Umbrija, Lacij in Toskana. „Prosciutto Toscano“ se predela, nareže in zapakira na tradicionalnem območju proizvodnje, ki zajema celotno ozemlje dežele Toskane.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Okoljski dejavniki so tesno povezani z značilnostmi območja proizvodnje, na katerem prevladujejo hladne doline, bogate z vodo, in gozdnati griči, ki odločilno vplivajo na podnebje in lastnosti končnega proizvoda. Proizvodnja pršuta „Prosciutto Toscano“ na omejenem območju je utemeljena z razmerami na ožjem opredeljenem območju: dežela Toskana je zaradi svojih pokrajinskih in geografskih značilnosti primerna za proizvodnjo kakovostnega

pršuta. Tudi podnebje, ki se zelo razlikuje od podnebja sosednjih dežel, je še posebej primerno za optimalno zorenje proizvoda. To podnebje je torej idealno za to, da se vzpostavi ugodna povezava med okoljem in značilnimi proizvodi dežele, ter omogoča počasno in zdravo zorenje proizvodov, kot so vino, oljčno olje, sir in seveda pršut. V takšnem okolju so ljudje lahko razvili posebne predelovalne tehnike obrezovanja in soljenja, ki so bolj prilagojene okoljskim razmeram in so se ohranile vse do danes ter še vedno odločilno vplivajo na značilnosti pršuta „Prosciutto Toscano“, kot so navedene v točki 3.2.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

„Prosciutto Toscano“ se odlikuje po značilnem prijetnem vonju ter prefinjenem in značilnem okusu.

Pri pršutih „Prosciutto Toscano“ faza zorenja od soljenja do trženja za proizvode s končno težo med 7,5 kg in 8,5 kg ne sme biti krajša od deset mesecev, pri pršutih, težjih od 8,5 kg, pa ne krajša od 12 mesecev. „Prosciutto Toscano“, namenjen za razrez na rezine, mora zoreti še dva meseca dlje, kot se zahteva zgoraj, in sicer najmanj 12 mesecev, če tehta od 7,5 do 8,5 kg, in najmanj 14 mesecev, če tehta več kot 8,5 kg.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda*

Podnebje, ki na območju proizvodnje omogoča pridelavo vrhunskih agroživilskih proizvodov, ugodno vpliva na zorenje pršuta „Prosciutto Toscano“ in prispeva k razvoju njegovih značilnosti. V preteklosti se je stkala globoka in tesna vez med kmetijskimi proizvodi, njihovo predelavo in zadevnimi območji; ta vez se je še utrdila in potrdila z razvojem družbenih, gospodarskih in proizvodnih dejavnikov ter se skozi stoletja okrepila s človeškimi izkušnjami. Na opredeljenem območju, s katerega izvira surovina, so geografski in okoljski dejavniki ter izkušnje, pridobljene pri proizvodnji v živinorejskem sektorju, v veliki meri nespremenljivi in tipični. Na območju pridobivanja surovine je razvoj zootehnike povezan s splošno razširjeno pridelavo žit in sistemi predelave, zaradi katerih se je proizvodnja usmerila predvsem v prašičerejo.

Na območju predelave, ki je še bolj omejeno, preplet okoljskih, podnebnih, naravnih in človeških dejavnikov tvori edinstveno celoto, na podlagi katere je bilo mogoče opredeliti tradicionalno metodo predelave in določiti tehnike, s katerimi proizvod z ZOP „Prosciutto Toscano“ dobi posebne značilnosti. Značilna vonj in okus sta sad posebnih tehnik predelave, ki so predpisane že od 15. stoletja in ki določajo zlasti: zaobljeno obrezovanje, za katero je značilen rob v obliki črke V z vrhom na začetku goleni, kar omogoča učinkovitejše in globlje sušenje mesa med soljenjem; suhi postopek soljenja s soljo, poprom in naravnimi rastlinskimi začimbami; zamazovanje, vedno z dodanim poprom in naravnimi rastlinskimi začimbami, in na koncu zorenje, na katero pozitivno vplivajo okoljske razmere na območju proizvodnje. Dolgo zorenje, med katerim so stegna izpostavljena naravni vlagi, ter poper in začimbe, ki se glede na lokalne običaje uporabijo med soljenjem in zamazovanjem, odločilno vplivajo na prijetni vonj ter nežni okus s pravšnjo slanostjo pršuta „Prosciutto Toscano“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.535f332474cdb16e0869/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download