

## VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1135/2013

zo 7. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Prosciutto Toscano (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Prosciutto Toscano“ zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 1263/96 <sup>(2)</sup>, zmeneného nariadením (EÚ) č. 777/2010 <sup>(3)</sup>.
- (2) Cieľom žiadosti je zmeniť špecifikáciu v tom zmysle, že viac nie je dovolené používať pri výrobe „Prosciutto Toscano“ prídavné alebo konzervačné látky.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Prosciutto Toscano“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

## Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

## Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 7. novembra 2013

Za Komisiu  
v mene predsedu  
Dacian CIOLOȘ  
člen Komisie

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 163, 2.7.1996, s. 19.

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ L 233, 3.9.2010, s. 11.

## PRÍLOHA I

Schvaľuje sa táto zmena špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Prosciutto Toscano“:

Nie je viac dovolené používať pri výrobe „Prosciutto Toscano“ prídavné alebo konzervačné látky. „Prosciutto Toscano“ spracované typickým postupom zaručuje absenciu tohto typu látok. Zákaz používať dusitany a nitráty posilňuje najmä súvislosť s historickým postupom výroby „Prosciutto Toscano“ a vylučuje prítomnosť prídavných a konzervačných látok (E251 – E252) vo finálnom výrobku.

---

## PRÍLOHA II

## Konsolidovaný jednotný dokument

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(1)</sup>

## „PROSCIUTTO TOSCANO“

ES č.: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012

## CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov:**

„Prosciutto Toscano“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

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 vnútro svalového 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 naporcované, 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.

Fyzikálno-chemické vlastnosti sú tieto:

Sol' (vyjadrená v NaCl) % max. 8,3

Obsah vody v svale % max. 61,0

Index štiepenia bielkovín % max. 30,0

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Čerstvé stehná použité na výrobu „Prosciutto Toscano“ pochádzajú z ošípaných narodených, vykŕmených a zabitých v oblasti vymedzenej v bode 4 tohto dokumentu. Ošípané musia mať minimálnu hmotnosť 160 kg ± 10 % a nesmú mať menej ako 9 mesiacov. „Prosciutto Toscano“ sa vyrába z čerstvých stehien ťažkých ošípaných čistého plemena alebo odvodených od základných tradičných plemien Large White a Landrace. Orezané čerstvé stehno nesmie vážiť menej ako 11,8 kg.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Použitie 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.

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

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

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Všetky typy výrobku, či už vykosteného, naporciovaného alebo nakrájaného na plátky, sa musia po označení predávať 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 štiepenia bielkovín, ako aj žltnutie tuku, čo môže viesť k vzniku iných vôní a chutí, ako sú tie, ktoré si spotrebiteľia tradične cenia. Vystavenie naporciovaného mäsa a plátok 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 privysokej vlhkosti.

### 3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie

Chránené označenie pôvodu „Prosciutto Toscano“ musí byť na etikete uvedené zreteľným a nezmazateľným písmom, jednoznačne odlišiteľným od ostatného textu. Hneď za ním musí nasledovať údaj „Chránené označenie pôvodu“ alebo skratka „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 názov chovu, odkiaľ pochádzajú ošípané, z ktorých mäso bolo na výrobky použité, môže byť uvedený na stehne 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 prispôbené 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 dozrieť 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 typickými vlastnosťami výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Podnebie vo výrobnjej 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 končatiny, 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 ochudzovadiel 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**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 <sup>(2)</sup>]

Zmenené znenie špecifikácie produktu je dostupné na tejto internetovej stránke:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo priamo na hlavnej stránke ministerstva poľnohospodárstva, potravín a lesného hospodárstva ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po kliknutí na „Qualità e sicurezza“ (kvalita a bezpečnosť) (v pravom hornom rohu obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ).

---

<sup>(2)</sup> Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.