

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 429/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Prosciutto di Parma”**

**Nr UE: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio del Prosciutto di Parma  
Largo Piero Calamandrei, 1/a  
43121 Parma  
Włochy

Tel. +39 0521246111

Adres e-mail: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

Consorzio del Prosciutto di Parma [Stowarzyszenie Ochrony „Prosciutto di Parma”] jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu  
 Opis produktu

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: kontrola

#### 4. Rodzaj zmiany (Zmian)

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiana (Zmiany)

##### 5.1. Poprawka redakcyjna

Usunięto/skreślono następujące elementy:

- Usunięto podział na sekcje, ponieważ specyfikacja produktu została przekształcona w oddzielnie nazwane artykuły. W szczególności:
  - Usunięto wykaz dokumentów referencyjnych odnoszących się do sekcji A.
  - Usunięto sekcję B (*Opis produktu, z podaniem surowców i głównych cech chemicznych, fizycznych i organoleptycznych*). Znajdujące się w niej wcześniej informacje zostały przekształcone w pkt 1 (*Nazwa*), 2 (*Cechy produktu*), 3 (*Obszar produkcji*), 5.3.b) (*Cechy świeżych nóg świń*), 5.5 (*Oddzielanie od kości*), 5.6 (*Krojenie i pakowanie*) oraz 8 (*Prezentacja i etykietowanie*). W związku z tym odpowiednio zmieniono pkt 3.2, 3.3, 3.5, 3.6 i 4 jednolitego dokumentu.
  - Usunięto sekcję C, a znajdujące się w niej wcześniej informacje zostały przekształcone w pkt 3 (*Obszar produkcji*), 5.1 (*Dozwolone typy genetyczne*), 5.2 (*Chów i karmienie świń*), 5.3 (*Ubój i cechy świeżych nóg świń*) oraz 5.4 (*Proces produkcji*). Pkt 3.3 i 4 jednolitego dokumentu przekształcono tak, aby odzwierciedlały artykuły nowej specyfikacji produktu bez zmiany ich rzeczywistego znaczenia.
  - Usunięto sekcje D i F, a znajdujące się w nich wcześniej informacje zostały przekształcone i można je obecnie znaleźć w pkt 6 (*Związek ze środowiskiem*). Doprecyzowano i zaktualizowano informacje dotyczące związku ze środowiskiem i dowodu pochodzenia produktu z danego obszaru geograficznego. Wprowadzono również zmiany w celu dostosowania tekstu do obowiązujących w tym zakresie przepisów, które wymagają przeprowadzenia kontroli produkcji przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą. Punkty 5 i 5.1 jednolitego dokumentu zostały dostosowane do struktury nowej specyfikacji produktu bez zmiany ich rzeczywistego znaczenia.
  - Informacje znajdujące się w sekcji E specyfikacji produktu zostały przekształcone w pkt 5.4 (*Proces produkcji*) i zmienione w następujący sposób: W celu zapewnienia jasności termin stosowany w odniesieniu do etapu suszenia szynki zmieniono z *stagionatura* [„suszenie” lub „dojrzewanie”] na *maturazione* [„dojrzewanie”], ponieważ *stagionatura* to rzeczywiście termin określający cały okres peklowania od momentu rozpoczęcia procesu wytwarzania szynki. *Maturazione* odnosi się natomiast do jednego z etapów peklowania, a mianowicie do etapu, który ma miejsce po opuszczeniu chłodni i wysuszeniu szynki. Z opisu etapu mycia i suszenia szynki usunięto wyraz „letnia”, ponieważ był on nieprecyzyjny i niemożliwy do zmierzenia. Zastąpiono go terminem „pitna”, ponieważ szynki muszą być myte wodą pitną z sieci. Te zmiany terminologiczne wprowadzono również w punkcie 3.4 jednolitego dokumentu.
  - Informacje znajdujące się w sekcji G zostały przekształcone i można je obecnie znaleźć w pkt 4 (*Dowód pochodzenia*). Ze względu na konieczność wyraźniejszego określenia poszczególnych stron uczestniczących w łańcuchu produkcji i działających na obszarze produkcji, w celu zapewnienia identyfikowalności „Prosciutto di Parma” termin „podmioty porcjujące” został zmieniony na „zakłady zajmujące się krojeniem i pakowaniem”. Wyjaśniono, że zakłady zajmujące się krojeniem również pakują pokrojoną szynkę „Prosciutto di Parma”, ponieważ pakowanie następuje bezpośrednio po krojeniu, a oba te procesy odbywają się w tym samym pomieszczeniu. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

- Informacje dotyczące oznaczenia naniesionego w sposób trwały na szynki „Prosciutto di Parma” z kością i bez kości przez ubojnię, uprzednio zawarte w sekcji H specyfikacji produktu zostały przekształcone i można je obecnie znaleźć w pkt 5.3.b), pkt 8.1 i pkt 8.2. Pkt 3.6 jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony.
- Załączniki do poprzedniej wersji specyfikacji produktu (*Załączniki – Dokumenty referencyjne dotyczące sekcji A/B/C/D/E/F/H*) zostały usunięte, ponieważ odnosiły się do nieobowiązujących już przepisów i zasad.
- *Preambuła dotycząca metodyki* została usunięta, ponieważ opisywała sposób, w jaki skonstruowana była poprzednia wersja specyfikacji produktu.
- Terminologię dostosowano do obowiązujących w tym zakresie przepisów.
- Fragmenty odnoszące się do działań w ramach kompetencji jednostki certyfikującej zostały usunięte, ponieważ informacje te można znaleźć w planie kontroli.
- Usunięto również odniesienia do przepisów krajowych i europejskich, które zostały uchylone przez nowsze przepisy w tym samym zakresie.
- Terminologię dostosowano do obowiązujących w tym zakresie przepisów.

#### 5.2. *Zmiana niedotycząca elementu kluczowego*

W pkt 2 (*Cechy produktu*), 5 (*Metoda produkcji szynki „Prosciutto di Parma”*) i 8 (*Prezentacja i etykietowanie*) przewidziano możliwość stosowania, oprócz lub zamiast umieszczania na szynkach oznakowania pochodzenia w formie tatuażu, oznaczenia ubojni, pieczęci i logo „korony książęcej”, alternatywnych środków, które zawierają również szczegółowe informacje na temat pochodzenia szynki oraz informacje dotyczące identyfikowalności.

W związku z tym odpowiednio zmieniono pkt 3.2 i 3.6 jednolitego dokumentu.

#### 5.3. *Zmiana niedotycząca elementu kluczowego: Cechy produktu*

W pkt 2 lit. f) podaje się obecnie nazwę chemiczną soli morskiej, wyjaśniając, że żadne inne rodzaje soli nie są dozwolone.

Pkt 3.2 jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony.

#### 5.4. *Poprawka redakcyjna: Cechy produktu*

Wprowadzono następujące zmiany w sekcji B poprzedniej wersji specyfikacji produktu:

- Opis zaokrąglonego kształtu szynki z lit. a) tej sekcji można obecnie znaleźć w pkt 2 lit. a), natomiast informacje z lit. a) dotyczące maksymalnej ilości odsłoniętych mięśni powyżej końca kości udowej zostały przeniesione do pkt 5.3.b). Informacje na temat wagi produktu końcowego, które kiedyś znajdowały się w lit. b) tej samej sekcji, można teraz znaleźć w pkt 2 lit. b). Szczegółowe informacje na temat minimalnego czasu peklowania można obecnie znaleźć w pkt 2 lit. c), a opis koloru mięsa po nacięciu szynki z lit. c) można obecnie znaleźć w lit. d). Szczegółowe informacje na temat zapachu i smaku z lit. d) można obecnie znaleźć w pkt 2 lit. e).
- Informacje dotyczące przyjętych zakresów wartości zawartości soli i zawartości wilgoci oraz wskaźnika proteolizy zostały zmienione poprzez zastąpienie wyrazów „zakład produkcji” wyrazami „zakład peklowania”, co jest szczególnym terminem dla zakładu produkcji „Prosciutto di Parma” zarejestrowanego w systemie kontroli.
- Odniesienie do średnich wartości w szynkach, z których pobierano próbki, zostało usunięte z fragmentu wyszczególniającego przyjęte zakresy wartości zawartości soli i zawartości wilgoci oraz wskaźnik proteolizy, ponieważ była to informacja ogólna. Bardziej precyzyjne wyrażenie zastąpiło wyrazy „w ustalonym terminie” w części omawiającej, kiedy należy sprawdzić zgodność z przyjętymi zakresami zawartości wilgoci i soli oraz ze wskaźnikiem proteolizy.

Punkt 3.2 jednolitego dokumentu został również zmieniony w celu dostosowania go do nowej wersji specyfikacji produktu bez wprowadzania jakichkolwiek zmian w rzeczywistej treści.

#### 5.5. Zmiana dotycząca elementu kluczowego: Cechy produktu

Informacje dotyczące masy produktu, minimalnego czasu peklowania i wymogów analitycznych uprzednio zawarte w sekcji B specyfikacji produktu zostały zrestrukturyzowane i można je obecnie znaleźć w pkt 2 (Cechy produktu). Wprowadzono następujące zmiany:

- Wprowadzono zmiany w informacjach o wadze zawartych w lit. b). Było to konieczne, ponieważ świnie używane do produkcji „Prosciutto di Parma” stawały się coraz cięższe, podobnie jak tusze, świeże nogi świń i same szynki. Dokładniej rzecz ujmując, ponieważ ustalono, że świeże nogi świń, które mają być użyte do produkcji szynki, muszą ważyć od 11,8 kg (minimum) do 18 kg (maksymalnie), a średnia utrata masy wynosi 30 % podczas procesu peklowania, produkt końcowy musi ważyć od 8,2 kg (minimum) do 12,5 kg (maksymalnie).
- Minimalny czas peklowania został wydłużony z 12 do 14 miesięcy, ponieważ wzrost minimalnej masy użytych świeżych nóg świń oznacza, że osiągnięcie właściwości organoleptycznych „Prosciutto di Parma”, takich jak kolor po nacięciu, aromat i smak, trwa dłużej.
- Wprowadzono zmiany w przyjętych zakresach zawartości wilgoci i soli oraz wskaźnika proteolizy, ponieważ proponowane wydłużenie minimalnego czasu peklowania skutkuje niższą zawartością wilgoci i wyższym wskaźnikiem proteolizy, niż wcześniej ustalono. Górna granica zawartości soli została również zmniejszona na podstawie porad żywieniowych odpowiednich organów, w tym Światowej Organizacji Zdrowia, zalecających zmniejszenie spożycia sodu.

Szczegóły dotyczące masy produktu końcowego, minimalnego czasu peklowania i dopuszczalnych zakresów wartości analitycznych zostały również zmienione w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

#### 5.6. Zmiana dotycząca elementu kluczowego: Obszar produkcji

Informacje zawarte w sekcji C dotyczące obszaru pochodzenia surowca zostały zmienione i otrzymały nowy tytuł, z uwzględnieniem pkt 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Ponadto do wykazu regionów dodano Friuli-Wenecję Julijską, ponieważ świnie tam hodowane mają podobną genetykę do świń z pozostałej części obszaru produkcyjnego „Prosciutto di Parma” i są hodowane podobnie zarówno pod względem żywienia, jak i innych metod hodowli. Tusze i nogi świń uzyskane po uboju świń hodowanych w tym regionie mają takie same cechy jak w innych regionach już stanowiących część obszaru produkcyjnego „Prosciutto di Parma”.

Punkty 4 i 5 jednolitego dokumentu zostały zatem zmienione w celu włączenia regionu Friuli-Wenecja Julijska do obszaru produkcyjnego.

#### 5.7. Poprawka redakcyjna: Metoda produkcji „Prosciutto di Parma” – dozwolone typy genetyczne

Informacje znajdujące się wcześniej w sekcji C zostały przekształcone w pkt 5.1 (Dozwolone typy genetyczne), 5.2 (Chów i karmienie świń) i 5.3.a) (Ubój).

Dokładniej rzecz ujmując, wprowadzono następujące zmiany:

- Aby ułatwić dokładniejszą kontrolę nad łańcuchem produkcyjnym, tekst odnosi się obecnie do „wykazu dozwolonych typów genetycznych”, który jest publikowany i aktualizowany przez ministerstwo polityki rolnej, żywnościowej i leśnej.
- Termin „H – Ciężki” został dodany w celu wyjaśnienia pojęcia „tuczniaka ciężkiego”. Tekst nadal odnosi się do klas budowy tuszy w połowie skali ustanowionej przez przepisy UE („U”, „R” i „O”), ponieważ „Prosciutto di Parma” może być produkowana wyłącznie ze świeżych nóg świń pobranych z tusz z jednej z tych klas. Znaczenie typu genetycznego dla uzyskania tusz ciężkich nadających się do produkcji „Prosciutto di Parma” jest obecnie jasno określone, ponieważ genetyka jest kluczową cechą produkcji „Prosciutto di Parma”.

W związku z tym zmienia się pkt 3.3 jednolitego dokumentu w celu dostosowania go do nowej wersji specyfikacji produktu bez wprowadzania jakichkolwiek zmian w rzeczywistej treści.



5.8. *Zmiana dotycząca elementu kluczowego: Metoda produkcji „Prosciutto di Parma” – dozwolone typy genetyczne*

Wprowadzono następujące zmiany w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu:

- Informacje dotyczące dopuszczalnych typów genetycznych zostały zweryfikowane pod kątem technicznym w celu ustalenia wszystkich możliwych kombinacji krzyżowania, które są dozwolone. Ponadto ogólne odniesienie do „zwierząt” zostało zastąpione przez „knury”, oznaczające samce świń, oraz „lochy”, oznaczające samice. Zdecydowano o konieczności przeprowadzenia wstępnej kontroli zgodności umożliwiającej identyfikację typów genetycznych odpowiednich do produkcji „Prosciutto di Parma”, z korzyścią dla całego sektora. Wprowadzono tabelę przedstawiającą dozwolone kombinacje genetyczne, aby jeszcze wyraźniej zaznaczyć, które krzyżówki są dozwolone.

W związku z tym zmienia się pkt 3.3 jednolitego dokumentu w celu dodania odniesienia do dozwolonych kombinacji genetycznych.

5.9. *Poprawka redakcyjna: Metoda produkcji „Prosciutto di Parma” – Chów i karmienie świń*

Wprowadzono następujące zmiany w sekcji C:

- Zdanie dotyczące praktyk w zakresie hodowli świń zostało zmienione w celu dodania wyraźnego odniesienia do dobrostanu zwierząt. W tekście doprecyzowano również, że prosięta muszą posiadać oznakowania w formie tatuażu wskazującego na ich pochodzenie, gdy znajdują się jeszcze w pomieszczeniu porodowym dla prośnych loch i są pielęgnowane przez lochy, i stanowiącego dodatkową gwarancję identyfikowalności „Prosciutto di Parma”.
- Skreślono odniesienie do „składników paszy dla zwierząt nieprzekraczających 80 kg masy w relacji pełnej”, które zostało zastąpione jedną tabelą dozwolonych materiałów paszowych.
- Dodano definicję określenia „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą DDGS” jako uwagę 2 do ujednoliconej tabeli materiałów paszowych dozwolonych jako pokarm dla świń zawartej w pkt 5.2.
- Opis etapu świni w końcowym okresie tuczu odnosi się obecnie do minimalnego wieku ubojowego wynoszącego dziewięć miesięcy, który poprzednio znajdował się w sekcji C.

W związku z tym zmienia się pkt 3.3 jednolitego dokumentu w celu dostosowania go do nowej wersji specyfikacji produktu bez wprowadzania jakichkolwiek zmian w rzeczywistej treści.

5.10. *Zmiana dotycząca elementu kluczowego: Metoda produkcji „Prosciutto di Parma” – Chów i karmienie świń*

Wprowadzono pewne zmiany do informacji zawartych w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu, dotyczących etapów chowu świń, dodając bardziej obiektywne kryteria zapewniające większą kontrolę oraz umożliwiające indywidualne dostosowanie podejścia do poszczególnych etapów. Dodano kryteria wieku i wagi dla etapu warchlaka oraz etapu prosięcia do tuczu, aby dookreślić czas ich trwania. W przypadku etapu świni w końcowym okresie tuczu usunięto odniesienie do masy w relacji pełnej, ponieważ zgodnie z nowym tekstem zdolność świni jako surowca do wytwarzania produktu nie jest już oparta na średniej masie w relacji pełnej danej partii, ale raczej na indywidualnej masie tuszy.

Dokładniej rzecz ujmując, w pkt 5.2 wprowadzono następujące zmiany:

- Definicja etapu prosięcia w okresie ssania zawiera obecnie słowa „co najmniej” w celu doprecyzowania, że prosięta można odsadzić po upływie 28 dni. Dodano również możliwość wcześniejszego odsadzenia po upływie 21 dni, ustanowioną w dyrektywie Rady 2008/120/WE i przeniesioną do prawa włoskiego w części II załącznika I do dekretu ustawodawczego nr 122/2011. W tekście dodano również odniesienia do karmienia prosiąt: przez lochę albo o ich sztucznym karmieniu mlekiem, o możliwości karmienia ich określonymi dozwolonymi materiałami paszowymi oraz o stosowaniu minerałów, suplementów witaminowych i dodatków.
- Wprowadzono zmiany w informacjach dotyczących etapu warchlaka, aby odzwierciedlić współczesne warunki produkcji, dodano również kryteria wieku i wagi zarówno w celu doprecyzowania czasu trwania tego etapu, jak i wprowadzenia dodatkowego elementu kontroli. Tekst odnosi się obecnie również do możliwości karmienia świń niektórymi dozwolonymi materiałami paszowymi oraz stosowania minerałów, suplementów witaminowych i dodatków.
- Waga, którą muszą osiągnąć świni na etapie hodowli, została zmieniona, aby odzwierciedlić obecną praktykę hodowlaną. Podobnie jak w przypadku etapu warchlaka, wprowadzono również limit wieku stanowiący drugi element kontroli.

- W pkt 5.2, w celu ułatwienia zrozumienia, dwie tabele („Dozwolone pasze do 80 kg masy w relacji pełnej” i „Dozwolone pasze dla końcowego etapu tuczu”) zostały połączone w jedną tabelę wyszczególniającą materiały paszowe odpowiednie zarówno dla prosiąt do tuczu, jak i świń w końcowym okresie tuczu.
- Chociaż surowce, którymi karmione są świny, powinny pochodzić z obszaru geograficznego, w którym świny są hodowane, w niektórych latach pozyskiwanie 100 % tych surowców ze źródeł lokalnych może być technicznie niewykonalne ze względów klimatycznych i handlowych. W takim przypadku, zgodnie z pkt 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014, jakość „Prosciutto di Parma” i jej związek z obszarem lokalnym są nadal gwarantowane poprzez zapewnienie, aby co najmniej 50 % suchej masy spożywanej przez świny w skali roku pochodziło z obszaru hodowli świń (Emilia-Romania, Wenecja Euganejska, Friuli-Wenecja Julijska, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum).
- Do listy dodano nowe surowce – w razie potrzeby z dostosowaniem proporcji w suchej masie – ponieważ pochodzą one z obszaru pochodzenia świń. Zwiększono na przykład udział procentowy niektórych surowców, ponieważ zawsze stanowiły one podstawowy pokarm w tradycyjnej diecie świń i są one powszechnie uprawiane – często przez samych hodowców świń na własny użytek – na obszarze hodowli świń. Podawanie świniom tych materiałów nie zmienia właściwości „Prosciutto di Parma”, a wręcz wzmacnia związek tego produktu z jego „typowym obszarem”.
- W celu wzmocnienia związku z obszarem pochodzenia świń niektóre surowce zostały usunięte z wykazu, ponieważ nie pochodzą z tego obszaru.
- Niektóre surowce, które nie pochodzą z obszaru pochodzenia świń, są ujęte w wykazie, ponieważ zapewnienie, by wszystkie surowce pochodziły z tego obszaru, jest technicznie niemożliwe, gdyż nie posiada on mocy produkcyjnych pozwalających na dostarczanie surowców w wymaganych ilościach.
- W tych zmianach wprowadzonych do wykazu surowców zawsze uwzględniano dostępność surowców paszowych w 11 regionach, z których pochodzą świny, a także wszystkie wyniki badań naukowych na temat pasz.
- Wprowadzono również następujące zmiany szczegółowe:
  - Zwiększono udział procentowy glutenu paszowego kukurydzianego lub paszy z glutenu kukurydzianego, a włoski termin stosowany w odniesieniu do „glutenu paszowego kukurydzianego” zmieniono z *semola glutinata di mais* na *farina glutinata di granturco*, zgodnie z terminologią stosowaną w pkt 1.2.9 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017. Dozwoloną ilość tego materiału paszowego zwiększono z 5 % do 10 % w suchej masie, ponieważ jest on dobrym źródłem wartościowego i łatwo strawnego białka (białka surowego) w diecie.
  - Włoski termin na określenie „kukurydzy” zmieniono z *mais* na *granturco* (pkt 1.2.1 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017), a dozwolona ilość tego składnika została zwiększona z 55 % do 65 % w celu zapewnienia grubości okrywy tłuszczowej wymaganej w specyfikacji produktu. Jakość okrywy tłuszczowej objęto dodatkową ochroną przez umieszczenie w wyjaśnieniach pod tabelą kolejnego – maksymalnie 5 % tłuszczu w diecie w suchej masie.
  - Dozwolony udział procentowy sorgo w diecie świń zwiększono z 40 % do 55 % w suchej masie w celu zapewnienia grubości okrywy tłuszczowej wymaganej w specyfikacji produktu.
  - Dozwolony udział procentowy jęczmienia zwiększono z 40 % do 55 % w suchej masie w celu zapewnienia grubości okrywy tłuszczowej wymaganej w specyfikacji produktu.
  - Dozwolony udział procentowy pszenicy zwiększono z 25 % do 55 % w suchej masie w celu zapewnienia grubości okrywy tłuszczowej wymaganej w specyfikacji produktu.
  - Dozwolony udział procentowy pszenżyta zwiększono z 25 % do 55 % w suchej masie w celu zapewnienia grubości okrywy tłuszczowej wymaganej w specyfikacji produktu.
  - Do wykazu dodano kiszonkę z kukurydzy i suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą DDGS: składniki te mogą być obecnie stosowane również w żywieniu świń w końcowym okresie tuczu, ponieważ są doskonałymi materiałami paszowymi, które zapewniają grubość okrywy tłuszczowej wymaganej w specyfikacji produktu, a także dlatego, że ze względu na dużą zawartość włókna pokarmowego są łatwiejsze do strawienia dla dorosłych świń niż dla młodszych.
  - Do wykazu materiałów paszowych dodano śrutę z całych kłosów kukurydzy, ponieważ jest bardzo bogata we włókno pokarmowe i jest stosowana jako alternatywa dla źródła włókna pokarmowego, jakim są otręby.

- Udział procentowy śruty poekstrakcyjnej kukurydzianej lub śruty poekstrakcyjnej z kolb kukurydzy nie uległ zmianie, ale włoski termin na określenie „śruty poekstrakcyjnej z kolb kukurydzy” został doprecyzowany przez zmianę z *pannocchia* na *pannocchia di granturco*, ponieważ termin *pannocchia* sam w sobie może również odnosić się do śruty poekstrakcyjnej z innych zbóż.
- Z wykazu usunięto „owies”, ponieważ należy on do kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”, których udział procentowy nie uległ zmianie.
- Podczas gdy dozwolony udział procentowy pozycji „makuch z siemienia lnianego, makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana” pozostał bez zmian, włoski termin stosowany w odniesieniu do „makucha” zmieniono z angielskiego słowa „expeller” na jego włoskie tłumaczenie *panello* w celu ujednoczenia z terminologią użytą w pkt 2.8.2 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017. Dodano makuch paszowy z siemienia lnianego (pkt 2.8.4 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017), śrutę poekstrakcyjną lnianą (pkt 2.8.3) i śrutę poekstrakcyjną paszową lnianą (pkt 2.8.5), ponieważ są to materiały paszowe objęte rozporządzeniem i są zbliżone do makucha z siemienia lnianego.
- Zwiększono dozwolony udział procentowy odwodnionych wysłodków buraczanych z 4 % do 10 % w suchej masie, ponieważ jest to doskonała pasza o wysokiej zawartości włókna pokarmowego, a ponadto jest łatwo strawna w jelicie grubym, dzięki czemu jest odpowiednia dla dorosłych świń.
- Terminy użyte w pozycji „pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki premiksów” zostały dostosowane do terminologii stosowanej w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 (pkt 5.22.2 i 5.35.1). Udział procentowy tego materiału paszowego pozostaje bez zmian.
- Pozycja „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą DDGS” została dostosowana do terminologii stosowanej w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 (pkt 1.12.9). Udział procentowy tego materiału paszowego pozostaje bez zmian. Obecnie dozwolone jest również stosowanie go w diecie świń w końcowym okresie tuczu, ponieważ jest bogaty w witaminę B i w dozwolonych ilościach pomaga zapewnić wymaganą w specyfikacji produktu grubość okrywy tłuszczowej.
- Zwiększono udział procentowy surowców uprawianych na obszarze produkcji, a mianowicie lucerny (suszonej w wysokiej temperaturze), grochu i nasion innych roślin strączkowych.
- Treść pozycji „lucerna” przyjęła brzmienie „lucerna, suszona w wysokiej temperaturze” i odzwierciedla terminologię zastosowaną w pkt 6.10.3 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017. Ponadto, ponieważ lucerna jest uprawiana na obszarze produkcji, dozwolony udział procentowy tego składnika zwiększono z 2 % do 4 % w suchej masie.
- W przypadku produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi wyjaśnienia do tabeli dozwolonych materiałów paszowych w pkt 5.2 (*Chów i karmienie świń*) zawierają obecnie nową zasadę, zgodnie z którą ilość tłuszczu surowego uzyskiwanego z tych produktów jest ograniczona do 2,5 % całkowitej zawartości tłuszczu. Wynika to z faktu, że zawartość tłuszczu surowego w materiale paszowym jest kluczowa dla zapewnienia wymaganej przez specyfikację produktu grubości okrywy tłuszczowej. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji – „śruta poekstrakcyjna sojowa” – w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie – „śruta poekstrakcyjna sojowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi” w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych przy ekstrakcji nasion soi i nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich w tabeli pasz. Ich wykaz może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmian rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.
- W przypadku produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika, wyjaśnienia do tabeli dozwolonych materiałów paszowych w pkt 5.2 (*Chów i karmienie świń*) zawierają obecnie nową zasadę, zgodnie z którą ilość tłuszczu surowego uzyskiwanego z tych produktów jest ograniczona do 2,5 % całkowitej zawartości tłuszczu. Wynika to z faktu, że zawartość tłuszczu surowego w materiale paszowym jest kluczowa dla zapewnienia wymaganej przez specyfikację produktu grubości okrywy tłuszczowej. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji – „śruta poekstrakcyjna słonecznikowa” – w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie – „śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika” w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych przy ekstrakcji nasion słonecznika. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich w tabeli pasz; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmian rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

- Dodano nową pozycję: produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku. Włączenie rzepaku wynika z faktu, że w wyniku doskonalenia genetycznego możliwy stał się wybór nowych odmian, wolnych od glukozyzolanów i kwasu erukowego (składników antyodżywczych). Treść pozycji sformułowano z zachowaniem struktury stosowanej w przypadku produktów z soi i słonecznika. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji – „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” – w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie – „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku” w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013, zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych przy ekstrakcji nasion rzepaku. Nie jest możliwe ujęcie wszystkich materiałów paszowych; ich wykaz może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017. Ponieważ zawartość tłuszczu surowego w materiale paszowym jest kluczowa dla zapewnienia wymaganej przez specyfikację produktu grubości okrywy tłuszczowej, wyjaśnienia do tabeli dozwolonych materiałów paszowych w pkt 5.2 (*Chów i karmienie świń*) zawierają obecnie nową zasadę, zgodnie z którą ilość tłuszczu surowego uzyskiwanego z tych produktów jest ograniczona do 2,5 % całkowitej zawartości tłuszczu.
- Pozycja „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy” została dostosowana do terminologii stosowanej w pkt 1.2.12 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.
- Kategoria „groch lub inne rośliny strączkowe” została podzielona na dwie pozycje – „groch” i „inne rośliny strączkowe”, a ich udziały wzrosły odpowiednio do 25 % i 10 % w suchej masie. Groch jest rośliną strączkową, która zapewnia wymaganą w specyfikacji produktu grubość okrywy tłuszczowej, nawet gdy stanowi on 25 % w suchej masie; ponadto, w przeciwieństwie do innych roślin strączkowych, takich jak bobik i wyka, zawiera on niskie stężenie składników antyodżywczych.
- Pozycja „drożdże” została dostosowana do terminologii zastosowanej w pkt 12.1.5 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.
- Lipidy o temperaturze topnienia powyżej 36 °C mogą być obecnie podawane świnom zarówno na etapie prosięcia do tuczu, jak i na etapie świni w końcowym okresie tuczu, ponieważ nowe ograniczenia zawartości tłuszczu w diecie do 5 % w suchej masie oraz zawartości kwasu linolowego do 2 % gwarantują, że w razie podawania smalcu świnom w końcowym okresie tuczu uzyskana grubość okrywy tłuszczowej spełnia wymogi specyfikacji produktu.
- Pozycję „śruta poekstrakcyjna sojowa” zmieniono na „prażone całe nasiona soi lub makuch z nasion soi”. Soja jest źródłem energii niezbędnym do zaspokojenia potrzeb energetycznych świń w pierwszej fazie tuczu.
- Usunięto niektóre materiały paszowe: strąki szarańczyny strąkowego, z których usunięto nasiona; maniok (kasawę); suszone ziemniaki; poekstrakcyjną mączkę z kopry i śrutę poekstrakcyjną z nasion sezamu, ponieważ nie występują one na obszarze produkcji; zakiszzone prasowane wysłodki buraczane, ponieważ są praktycznie niedostępne na rynku, a wykorzystuje się je głównie do karmienia krów mlecznych; i lizaty białkowe, ponieważ ich wykorzystanie spadło w związku ze zmianami dostępności materiałów paszowych na rynku, a także z uwagi na ich znikomy udział w diecie świń w następstwie ograniczenia dozwolonego udziału procentowego lizatów białkowych do 1 % w suchej masie racji żywieniowej.
- W pkt 5.2 pod ujednoczoną tabelą materiałów paszowych dozwolonych jako pokarm dla świń dodano nową uwagę 4. Ponieważ niektóre materiały paszowe mają różny poziom tłuszczu surowego, w uwadze określono, że dla zapewnienia wymaganej przez specyfikację produktu grubości okrywy tłuszczowej maksymalny udział tłuszczu surowego z tych materiałów nie może przekraczać 2,5 % w suchej masie.
- Poza ograniczeniem kwasu linolowego do 2 %, dla zapewnienia wymaganej przez specyfikację produktu grubości okrywy tłuszczowej w specyfikacji produktu ogranicza się obecnie zawartość tłuszczu surowego do 5 % w suchej masie. Te dwa kryteria są niezbędne, ponieważ nastąpiło wiele zmian, które mogą mieć negatywny wpływ na jakość okrywy tłuszczowej świń: między innymi zwiększono procentowy udział kukurydzy, lipidy o temperaturze topnienia powyżej 36 °C są obecnie dozwolone również na etapie świni w końcowym okresie tuczu, a także zwiększono dozwolone ilości niektórych materiałów paszowych będących źródłem tłuszczu.
- Dodano możliwość stosowania minerałów i dodatków/witamin.
- Etap świni w końcowym okresie tuczu:
  - Zmieniono definicję tego etapu w celu dostosowania jej do nowego podejścia polegającego na wykorzystaniu masy tuszy.

- Skreślono odniesienie do wagi, jaką ma osiągnąć świnia na tym etapie, ponieważ kryterium średniej masy partii świń w relacji pełnej już nie obowiązuje – zastąpiono je kryterium indywidualnej masy tuszy, co jest metodą bardziej przejrzystą, dokładną i ukierunkowaną oraz ogólnie lepszą.

Pkt 3.3 jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony poprzez przedstawienie krótkiego podsumowania dozwolonych materiałów paszowych, ponieważ nie byłoby możliwe odzwierciedlenie wszystkich trzydziestu zmian elementów krytycznych w specyfikacji produktu.

#### 5.11. *Zmiana nie dotycząca elementu kluczowego: Metoda produkcji „Prosciutto di Parma” – Chów i karmienie świń*

Informacje znajdujące się wcześniej w sekcji C zostały przekształcone w pkt 5.2 (*Chów i karmienie świń*) i zmienione w następujący sposób:

- Hodowcy mogą teraz swobodnie decydować o sposobie podawania paszy, ponieważ wybór ten nie ma wpływu na „Prosciutto di Parma”.
- Obok bardziej tradycyjnego podawania paszy w płynie dodano wzmiankę o podawaniu paszy na sucho, jako dopuszczalnego sposobu karmienia świń, pozostawiając hodowcom swobodę wyboru metody.
- Dodano zapis zawierający opis cech technicznych i wizualnych tatuażu oznaczającego pochodzenie, obraz tatuażu oraz tabelę wskazującą, jaką literę należy stosować jako oznaczenie miesiaca oproszenia.

Pkt 3.3 jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony poprzez przedstawienie krótkiego opisu sposobu podawania paszy, ponieważ nie byłoby możliwe odzwierciedlenie wszystkich trzydziestu zmian elementów krytycznych w specyfikacji produktu.

#### 5.12. *Zmiana nie dotycząca elementu kluczowego: Ubój i cechy świeżych nóg świń – Ubój*

Skreślono odniesienie do okresu postu trwającego „15 godzin” (sekcja E poprzedniej wersji specyfikacji produktu), ponieważ w przepisach nie ma jasnych zasad dotyczących minimalnej liczby godzin okresu postu, który muszą przejść świnie przed ubojem.

Zasady w sekcji C dotyczące wieku, w którym hodowca musi oznaczyć obie tylne nogi prosiąt za pomocą tatuażu oznaczającego pochodzenie, zostały przekształcone i znajdują się obecnie w pkt 5.3.a (*Ubój*). Wiek ten obniżono również z 30 dni do co najmniej 28 dni – niezależnie od możliwości wcześniejszego odsadzenia prosiąt po upływie 21 dni, jeżeli spełnione są warunki określone w obowiązujących przepisach unijnych – w celu dodatkowego ułatwienia identyfikowalności „Prosciutto di Parma”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5.13. *Poprawka redakcyjna: Ubój i cechy świeżych nóg świń – Ubój*

Zasady dotyczące uboju zawarte w sekcji C przekształcono w pkt 5.3.a (*Ubój*) i zmieniono w następujący sposób: Termin „oznaczenie” zmieniono na „tatuaż wskazujący pochodzenie”, ponieważ jest on bardziej precyzyjny i pozwala na wyraźniejsze wskazanie osoby odpowiedzialnej za oznakowanie prosiąt oznakowaniem w formie tatuażu, a w tekście doprecyzowano obecnie, że prosięta muszą posiadać oznakowanie w formie tatuażu wskazującego na ich pochodzenie, gdy znajdują się jeszcze w pomieszczeniu porodowym dla prośnych loch i są pielęgnowane przez lochy. Informacje znajdujące się wcześniej w sekcji B zostały przekształcone w pkt 5.3.b (*Cechy świeżych nóg świń*) i zmienione w następujący sposób:

- Usunięto odniesienie do „masy w zakresie 7–9 kg”, ponieważ nie dzieli się już produktu na „małe” szynki o wadze 7 kg i „duże” szynki o wadze 9 kg.
- Odniesienie do „krótkiego trybowania” (odnoszące się do ograniczenia ilości odsłoniętych mięśni od końca kości udowej) przeniesiono z właściwości produktu końcowego do cech świeżych nóg świń, ponieważ świeże nogi są dostarczane z ubojni do zakładu peklowania gotowe do solenia.

W związku z tym zmienia się pkt 3.2 jednolitego dokumentu w celu dostosowania go do nowej wersji specyfikacji produktu bez wprowadzania jakichkolwiek zmian w rzeczywistej treści.

#### 5.14. *Zmiana dotycząca elementu kluczowego: Uboj i cechy świeżych nóg świń – Cechy świeżych nóg świń*

Informacje znajdujące się wcześniej w sekcji B zostały przekształcone w pkt 5.3.b) (*Cechy świeżych nóg świń*) i zmienione w następujący sposób:

- Wprowadzono maksymalny limit masy świeżych nóg świń, zgodny z maksymalną masą tusz wieprzowych uznawanych za odpowiednie do produkcji „Prosciutto di Parma”.
- Minimalny limit masy świeżych nóg świń zmieniono w celu zagwarantowania, aby surowiec nadawał się do długiego peklowania – czas peklowania został w wyniku tej zmiany wydłużony – oraz aby otrzymana „Prosciutto di Parma” spełniała wymogi w zakresie koloru po nacięciu, aromatu i smaku. Minimalne i maksymalne limity masy świeżych nóg świń zmieniono ze względu na wzrost masy świń.
- Zasady dotyczące grubości warstwy tłuszczu na świeżych nogach świń zmieniono w związku ze wzrostem masy świń i samych nóg świń. Obecność odpowiedniej warstwy tłuszczu na powierzchni jest wskaźnikiem jakości nogi świni i jest niezbędna, aby noga mogła wytrzymać długi okres peklowania „Prosciutto di Parma” i zapewnić charakterystyczne właściwości szynki objętych ChNP.
- Limit ilości odsłoniętych mięśni od końca kości udowej zwiększono do 9 cm zgodnie ze wzrostem wagi świeżych nóg.

W związku z tym zmienia się pkt 3.3 jednolitego dokumentu w celu odzwierciedlenia tej informacji o masie świeżych nóg, grubości okrywy tłuszczowej oraz ograniczenia ilości odsłoniętych mięśni od końca kości udowej.

#### 5.15. *Zmiana niedotycząca elementu kluczowego: Uboj i cechy świeżych nóg świń – Cechy świeżych nóg świń*

Sekcja H została przekształcona w pkt 5.3.b) (*Cechy świeżych nóg świń*), który obecnie zawiera również informacje szczegółowe dotyczące technicznych i wizualnych cech nieusuwalnego oznaczenia umieszczonego przez ubojnię, określa jego rozmiar oraz zawiera ilustrację i szczegóły dotyczące tego oznaczenia, aby położyć większy nacisk na ten element identyfikowalności na etapie uboju.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5.16. **Zmiana niedotycząca elementu kluczowego: Proces produkcji**

Informacje szczegółowe na temat metody produkcji znajdujące się uprzednio w sekcji E specyfikacji produktu zostały przekształcone w pkt 5.4 (*Proces produkcji*) i zmienione w następujący sposób:

- w informacjach szczegółowych dotyczących etapu a), gdy nogi lub wieprzowina są odstawiane, schładzane i trybowane:
  - odstawienie, schłodzenie i trybowanie zgrupowano w jednym etapie, ponieważ jest to bardziej logiczny sposób przedstawienia procesu produkcji: te trzy etapy są w rzeczywistości wykonywane bezpośrednio w ubojni lub w zakładzie zajmującym się rozbiorem mięsa.
  - Odniesienie do temperatury ciała świń wynoszącej 40 °C zostało usunięte, ponieważ nie miało podstaw naukowych. Tekst odnosi się obecnie do „temperatury ciała”.
  - Skreślono odniesienia do utraty masy i do procentowej utraty masy świeżej nogi, ponieważ może się ona różnić w zależności od sposobu schłodzenia nogi w pierwszym przypadku i trybowania w drugim.
- W informacjiach szczegółowych dotyczących etapu b), etapu solenia:
  - Tekst określa teraz wyraźnie, kiedy rozpoczyna się właściwy proces peklowania, aby uzyskać większą precyzję.
  - Zakres temperatur rozszerzono z 1–4 °C do 0–4 °C, aby dopasować go do zakresu temperatur wymaganego na etapie chłodzenia i ułatwić zarządzanie chłodnią bez negatywnego wpływu na proces solenia lub bezpieczeństwo produktu. Zmieniono zasady dotyczące zawartości wilgoci, określając minimalną wymaganą wartość zamiast granicy maksymalnej, aby ułatwić jej weryfikację.
  - W celu obniżenia zawartości soli w peklowanych szynkach zmieniono okresy, w których nogi świń przebywają w pomieszczeniach do solenia po każdym soleniu, odpowiednio z „6–7 dni” na „4–7 dni” i z „15–18 dni” na „10–21 dni”.

- W opisie etapu c), etapu przechowywania:
  - Zamiast podawać minimalny okres, jaki szynki muszą spędzić w pomieszczeniu do przechowywania (60–90 dni), w tekście określono obecnie minimalny czas trwania etapów „zimnych” produkcji (obejmujących zarówno solenie, jak i przechowywanie). Ten nowy zapis ma na celu zagwarantowanie stabilności „Prosciutto di Parma” zarówno pod względem właściwości organoleptycznych, jak i bezpieczeństwa produktu.
  - Zakres temperatur rozszerzono (z 1–5 °C do 0–5 °C), aby odzwierciedlić sposób funkcjonowania chłodni i zmieniono zasady dotyczące zawartości wilgoci, określając minimalną wymaganą wartość zamiast granicy maksymalnej, aby ułatwić jej weryfikację.
  - Proces znany jako „porządkowanie”, który zakłady peklowania zwykle wykonują podczas etapu przechowywania, jest obecnie opisany w tekście.
  - Opisano proces stopniowego zwiększania temperatury szynki, który tradycyjnie poprzedza mycie.
- W opisie etapu d), w którym szynki są myte i osuszane, usunięto słowa „skórka jest skrobana”, ponieważ czynność ta nie ma wpływu na proces produkcyjny, a zakłady peklowania, korzystając ze swojego doświadczenia, decydują o tym, czy należy skrobać.
- W opisie etapu e), polegającego na przygotowaniu suszenia, natłuszczenia i suszenia szynki:
  - Tekst stanowi obecnie, że posypanie pieprzem spadku wokół odsłoniętego końca kości udowej może odbywać się zarówno podczas przygotowania szynki do suszenia, jak i po ich przygotowaniu, aby zachować logiczną kolejność procesu produkcji.
  - W tekście nie ma już mowy o „ubijaniu” szynki, aby uzyskać zaokrąglony kształt, ponieważ trybowanie świeżej nogi świni nadaje jej ten kształt.
  - Tekst stanowi obecnie, że natłuszczenie może być wykonane więcej niż raz, ponieważ proces ten jest niezbędny do ochrony odsłoniętej powierzchni szynki.
  - Obecnie określa się, że etap natłuszczenia ma miejsce w piątym miesiącu, ponieważ jest to konieczne, aby zapobiec nadmiernemu wysuszeniu powierzchni i tworzeniu się skorupy, co mogłoby uniemożliwić prawidłowe wysuszenie szynki po jej zawieszeniu do suszenia.

**Pkt 5.4 zawiera obecnie definicję „zakład peklowania będący producentem”, aby lepiej określić podmiot, który umieszcza pieczęć i jest odpowiedzialny za najważniejsze etapy przetwarzania, które mają miejsce w pierwszych sześciu miesiącach. To właśnie „zakład peklowania będący producentem” musi być identyfikowany za pomocą kodu identyfikacyjnego przedsiębiorstwa umieszczonego pod logo „korony księżęcej” podczas znakowania szynki po zakończeniu procesu peklowania. „Zakład peklowania będący producentem” identyfikuje się również na etykiecie wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach, co daje większą gwarancję identyfikowalności.**

Obecnie tekst wyraźnie wskazuje na możliwość przeniesienia produktu z jednego zakładu peklowania do drugiego pod warunkiem, że nastąpi to dopiero po upływie 6 miesięcy i że zakład, do którego produkt ma trafić, również zostanie zarejestrowany w systemie kontroli. W tekście stwierdza się również, że „Prosciutto di Parma” może być przeniesiona do magazynu suszarni zarejestrowanej w systemie kontroli.

Zamieszczono ilustrację pieczęci i opis jej elementów szczegółowych, aby ułatwić identyfikowalność „Prosciutto di Parma”.

Specyfikacje dotyczące logo „korony księżęcej”, które wcześniej znajdowały się w sekcji H specyfikacji produktu, przekształcono i obecnie znajdują się w pkt 5.4.

Obecnie tekst odnosi się również do kodu identyfikującego „zakład peklowania będący producentem”, który musi się znaleźć w logo do celów identyfikowalności.

W pkt 5.4 zamieszczono ilustrację logo „korony księżęcej” nanoszonego na szynki i podano informacje szczegółowe na temat tego logo, aby ułatwić identyfikowalność „Prosciutto di Parma”. Ponadto doprecyzowano, że możliwe jest stosowanie specjalnych znaków identyfikacyjnych w celu ułatwienia kontroli przez organy odpowiedzialne za sprawdzanie zgodności i karanie ewentualnych naruszeń.

Pkt 3.6 jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony.

#### 5.17. Zmiana dotycząca elementu kluczowego: Proces produkcji

Zasady dotyczące minimalnego czasu peklowania, które wcześniej znajdowały się w sekcji E specyfikacji produktu, zmieniono, przekształcono i obecnie znajdują się w pkt 5.4 (*Proces produkcji*). W związku ze zwiększeniem minimalnej masy świeżych nóg świń wydłużono również minimalny czas peklowania, tak aby charakterystyczne właściwości „Prosciutto di Parma” – takie jak kolor po nacięciu, aromat i smak – pozostały takie same.

W związku z tym w pkt 3.2 jednolitego dokumentu zmieniono również minimalny czas peklowania.

#### 5.18. Zmiana nie dotycząca elementu kluczowego: Oddzielanie od kości

Pkt 5.5 nadano tytuł (*Oddzielanie od kości*) zgodnie ze sposobem, w jaki przekształcono tekst, aby odzwierciedlić porządek chronologiczny poszczególnych czynności i różnych rodzajów „Prosciutto di Parma”.

W związku z tym zmienia się pkt 3.2 jednolitego dokumentu w celu dostosowania go do nowej wersji specyfikacji produktu bez wprowadzania jakichkolwiek zmian w rzeczywistej treści.

#### 5.19. Zmiana elementu kluczowego: Krojenie i pakowanie

Zasady dotyczące krojenia i pakowania „Prosciutto di Parma” zostały skreślone, ponieważ sekcja ta nie należy do specyfikacji produktu, a informacje z tej sekcji przekształcono i można je obecnie znaleźć w pkt 5.6 (*Krojenie i pakowanie*) i 8.3 (*Etykietowanie „Prosciutto di Parma”*). Nie zmienia to faktu, że „zasady dotyczące krojenia” stanowią integralną część specyfikacji produktu od 2008 r. i wyraźnie się do nich odniesiono w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 1208/2013.

Wymóg krojenia i pakowania produktu na „typowym obszarze”, na którym produkt jest wytwarzany, istnieje jako zabezpieczenie jakości od czasu, gdy „zasady dotyczące krojenia” zostały po raz pierwszy zatwierdzone przez Stowarzyszenie Ochrony „Prosciutto di Parma” (w 1996 r.). Wymóg ten ma na celu zagwarantowanie pochodzenia produktu i zapewnienie kontroli, w tym identyfikowalności, i zagwarantowanie konsumentom, że produkt jest autentyczny. Należy zauważyć, że chociaż wymóg ten ogranicza swobodny przepływ towarów, Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej uznał, że jest on uzasadniony koniecznością przeprowadzenia skutecznej kontroli przez wyspecjalizowanych inspektorów (wyrok z 20 maja 2003 r. w sprawie C-108/01 – Consorzio del Prosciutto di Parma/Asda Stores Ltd).

W związku z tym odpowiednio zmieniono pkt 3.5 i 3.6 jednolitego dokumentu.

#### 5.20. Poprawka redakcyjna: Krojenie i pakowanie

Pkt 5.6 nadano tytuł (*Krojenie i pakowanie*) zgodnie ze sposobem, w jaki przekształcono tekst, aby odzwierciedlić porządek chronologiczny poszczególnych czynności i różnych rodzajów „Prosciutto di Parma”.

Informacje znajdujące się wcześniej w sekcji B zostały przekształcone w pkt 5.6 i zmienione w następujący sposób:

- Doprecyzowano rozróżnienie między dwoma formami opakowań stosowanymi w przypadku wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach, zwanych „klasyczną” i „na wynos”, które określono już w zasadach dotyczących krojenia i pakowania „Prosciutto di Parma” załączonych do poprzedniej wersji specyfikacji produktu.
- Wyjaśniono, że stosowane metody krojenia nie mogą wpływać na charakterystyczne właściwości organoleptyczne „Prosciutto di Parma” i że zasada ta dotyczy również wstępnie pakowanej szynki w plastrach.

Zgodnie z nową strukturą tekstu dodano pkt 5.6.a) (*Szczegółowe zasady dotyczące wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „klasycznej”*) oraz wprowadzono następujące zmiany w informacjach zawartych w pkt 5.6.a)(iii):

- Dodano odniesienie do „pakowania”, ponieważ pakowanie „Prosciutto di Parma” w plastrach może odbywać się wyłącznie w zakładach krojenia, gdyż pakowanie następuje bezpośrednio po krojeniu i oba procesy odbywają się w tym samym pomieszczeniu. Dodano również odniesienia do aktywności wody i temperatury wstępnie pakowanej szynki w plastrach, ponieważ w niniejszym wniosku o zmianę określono dwie możliwości przechowywania wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach: w temperaturze 0–10 °C i w temperaturze 0–25 °C, przy czym ich właściwości techniczne pozostają niezmiennione.



— Tabela wyszczególniająca minimalne okresy trwałości zostaje zmieniona, aby uczynić ją bardziej przejrzystą i czytelną, i jest teraz przedstawiona w porządku rosnącym. W drugiej kolumnie słowo „peklowanie” zmieniono na „minimalne peklowanie” w celu zachowania jasności.

W celu doprecyzowania specyfikacji produktu dodano pkt 5.6.b) (*Szczegółowe zasady dotyczące wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „na wynos”*).

W związku z tym zmienia się pkt 3.5 jednolitego dokumentu w celu dostosowania go do nowej wersji specyfikacji produktu bez wprowadzania jakichkolwiek zmian w rzeczywistej treści.

5.21. *Zmiana dotycząca elementu kluczowego: Szczegółowe zasady dotyczące wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „klasycznej”*

Tabelę w pkt 12.3 (*Rodzaje wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach*), znajdującą się pierwotnie w *Zasadach dotyczących krojenia i pakowania*, zmieniono i przekształcono. Obecnie znajduje się ona w pkt 5.6.a)(iii) i zawiera odniesienia do minimalnych okresów trwałości w celu poszerzenia zakresu produktów „Prosciutto di Parma”, które mogą być wprowadzane do obrotu.

W szczególności oprócz tradycyjnego sposobu przechowywania wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach (w temperaturze 0–10 °C) dodano również nowy sposób przechowywania w temperaturze powyżej 10 °C, ponieważ niektóre państwa trzecie, takie jak Szwajcaria, nie posiadają przepisów regulujących temperaturę przechowywania produktów mięsnych o aktywności wody poniżej 0,93. W związku z tym dodano nową tabelę, w której przedstawiono przepisy dotyczące wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach, której temperatura przechowywania wynosi od 0–25 °C.

W związku z tym zmienia się pkt 3.5 jednolitego dokumentu, aby odzwierciedlić minimalny okres trwałości wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach przechowywanej w temperaturze do 10 °C i odnieść się do przechowywania wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „klasycznej” w temperaturze 0–25 °C.

5.22. *Zmiana niedotycząca elementu kluczowego: Kontrola*

Pkt 7 (*Kontrola*) dodano zgodnie z art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5.23. *Zmiana niedotycząca elementu kluczowego: Cała „Prosciutto di Parma” z kością i „Prosciutto di Parma” bez kości*

Informacje dotyczące form szynki „Prosciutto di Parma” całej z kością i bez kości, uprzednio zawarte w sekcji H specyfikacji produktu zostały przekształcone w pkt 8.1 (*Cała „Prosciutto di Parma” z kością*) i 8.2 (*„Prosciutto di Parma” bez kości*) i zmienione w następujący sposób:

— W pkt 8.1.a) i 8.2.a) stwierdza się, że nazwa „Prosciutto di Parma” musi znajdować się w głównym polu widzenia i wyróżniać się spośród innych informacji, aby zapewnić jej odpowiednią widoczność. Określa się również umiejscowienie unijnego symbolu ChNP zgodnie z odpowiednimi przepisami unijnymi.

— W pkt 8.1.b) i 8.2.b) zawarto wymóg wymienienia składników celem poinformowania konsumenta, precyzując, że można stosować słowo *coscia* („noga świni”), ponieważ określa część anatomii świni używaną do produkcji „Prosciutto di Parma”.

— W pkt 8.1.c) i 8.2.c) zawarto wymóg zamieszczenia na etykietach „Prosciutto di Parma”, celem poinformowania konsumenta, szczegółowych informacji dotyczących „zakładu peklowania będącego producentem” lub „zakładu peklowania wprowadzającego do obrotu”, które muszą być zarejestrowane w systemie kontroli.

— W pkt 8.2 dodano określenie „bez kości”, aby wyjaśnić, że produkt sprzedawany w porcjach to „Prosciutto di Parma” bez kości.

— W pkt 8.2.d) usunięto słowa „data produkcji”, aby wyraźniej zaznaczyć, że chodzi wyłącznie o datę rozpoczęcia peklowania.

W związku z tym zmienia się pkt 3.6 jednolitego dokumentu, aby odzwierciedlić te zmiany w etykietowaniu „Prosciutto di Parma” z kością i bez kości.

5.24. *Zmiana nie dotycząca elementu kluczowego: Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach – Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „klasycznej”*

Informacje uprzednio zawarte w sekcji H specyfikacji produktu zostały przekształcone i przeniesione do pkt 8.3.a) (*Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „klasycznej”*): Informacje zawarte w pkt 13.1, 13.2, 13.3, 13.6 (*Wzór opakowania*) w *zasadach krojenia i pakowania „Prosciutto di Parma”* przekształcono i można je obecnie znaleźć w pkt 8.3.a).

Wprowadzono również następujące zmiany:

- W pkt 8.3.a) wprowadzono odniesienie do pełnej oficjalnej chronionej nazwy pochodzenia („Prosciutto di Parma”) oraz dodano przepisy dotyczące wzorów graficznych opakowań w celu określenia cech charakterystycznych „klasycznej” formy wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach.
- W informacjach zawartych w pkt 8.3.a)(v) dotyczących prostokąta zawierającego kod identyfikujący pakującego „CXX” zmieniono na „LXX”, ponieważ w wykazie sporządzonym przez jednostkę certyfikującą kody identyfikacyjne zakładu krojącego/pakującego zaczynają się od litery „L”.

Z *zasad dotyczących krojenia i pakowania „Prosciutto di Parma”* skreśla się pkt 14 (*Nazwa producenta pakującego*). Znajdujące się w nim wcześniej informacje zostały przekształcone i można je obecnie znaleźć w pkt 8.3.a)(ix).

W związku z tym zmienia się pkt 3.5 i 3.6 jednolitego dokumentu, aby odzwierciedlić te zmiany w etykietowaniu „klasycznej” wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach.

5.25. *Zmiana nie dotycząca elementu kluczowego: Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach – Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „na wynos”*

Informacje zawarte w pkt 13.4, 13.5 (*Wzór opakowania*) w *zasadach krojenia i pakowania „Prosciutto di Parma”* przekształcono i można je obecnie znaleźć w pkt 8.3.b) (*Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „na wynos”*).

**W pkt 8.3.b) dodano obrazy opakowania „Prosciutto di Parma” w formie „na wynos” i odpowiadającej mu etykiety informacyjnej produktu, aby wyraźnie pokazać cechy formy „na wynos” wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach.**

W związku z tym zmienia się informacje dotyczące etykietowania wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „na wynos” w pkt 3.6 jednolitego dokumentu, zamieszczając krótki opis, ponieważ nie jest możliwe podanie wszystkich tych zmian w specyfikacji produktu.

5.26. *Zmiana dotycząca elementu kluczowego: Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach – Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „na wynos”*

Dodano pkt 5.6.b)(iv) (*Szczegółowe zasady dotyczące wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach w formie „na wynos”*) w celu poszerzenia zakresu dostępnych form pakowania, aby umożliwić przedsiębiorstwom większą swobodę w produkcji i łatwiejsze reagowanie na potrzeby konsumentów, przy jednoczesnym zapewnieniu zachowania właściwości organoleptycznych „Prosciutto di Parma”.

Pkt 3.6 jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony.

5.27. *Zmiana nie dotycząca elementu kluczowego: Zasady dotyczące wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach zarówno w formie „klasycznej”, jak i w formie „na wynos”*

Informacje zawarte w pkt 15 (*Etykietowanie*) *zasad dotyczących krojenia i pakowania „Prosciutto di Parma”* zostały przekształcone w pkt 8.3.c) (*Zasady dotyczące wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach zarówno w formie „klasycznej”, jak i w formie „na wynos”*) i zmienione w następujący sposób:

- W pkt 8.3.c)(ii) termin „producent” zmieniono na „zakład peklowania będący producentem” w celu zachowania spójności terminologicznej.
- W pkt 8.3.c)(iv) usunięto słowa „data produkcji”, aby wyraźniej zaznaczyć, że chodzi wyłącznie o datę rozpoczęcia peklowania.
- W informacjach dotyczących „klasycznej” formy wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach zawartych w pkt 8.3.c)(vi) zmieniono odniesienie do przechowywania w temperaturze 0–10 °C i dodano odniesienie do przechowywania w temperaturze 0–25 °C, aby odzwierciedlić różne zakresy temperatur, w których można przechowywać „klasyczną” wstępnie pakowaną „Prosciutto di Parma” w plastrach.

- W informacjach dotyczących formy „na wynos” wstępnie pakowanej „Prosciutto di Parma” w plastrach zawartych w pkt 8.3.c)(vi) precyzuje się, że w odróżnieniu od formy „klasycznej”, którą można przechowywać w temperaturze 0–25 °C, szynka w tej formie musi być przechowywana w temperaturze 0–10 °C, ponieważ w przypadku formy „na wynos” nie stosuje się przekładania, co sprawia, że nie można jej przechowywać w temperaturze do 25 °C.
- W pkt 8.3.c)(viii) zawarto wymóg wymienienia składników celem poinformowania konsumenta, precyzując, że można stosować słowo *coscia* („noga świni”).
- Pkt 8.3.c) zawiera obecnie obrazy opakowań „Prosciutto di Parma” w plastrach, które różnią się od standardowych kształtów tacek.

W związku z tym zmienia się pkt 3.5 i 3.6 jednolitego dokumentu, zamieszczając krótki opis, ponieważ nie jest możliwe podanie wszystkich tych zmian w specyfikacji produktu.

#### 5.28. Zmiana niedotycząca elementu kluczowego: Dalsze specyfikacje dotyczące prezentacji i etykietowania „Prosciutto di Parma”

Zasady dotyczące stosowania wyrazów określających w połączeniu z nazwą „Prosciutto di Parma”, które uprzednio znajdowały się w sekcji H, zostały przekształcone i obecnie znajdują się w pkt 8.4 (*Dalsze specyfikacje dotyczące prezentacji i etykietowania „Prosciutto di Parma”*).

Ponadto w pkt 8.4.e) odniesiono się do możliwości stosowania symboli stowarzyszenia ochrony w przypadku zmian w zakresie dalszej segmentacji i certyfikacji „Prosciutto di Parma” w celu dostosowania do wymogów rynku.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „Prosciutto di Parma”

Nr UE: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

#### ChNP (X) ChOG ( )

#### 1. Nazwa lub nazwy

„Prosciutto di Parma”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

##### 3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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

Produktem jest szynka typu *prosciutto crudo*, suszona przez co najmniej 14 miesięcy, o zaokrąglonym kształcie. Usuwa się dystalną część kończyny (kość nogi) oraz wszelkie zewnętrzne niedoskonałości, które mogłyby wpłynąć na wizerunek produktu. Jego masa wynosi 8,2–12,5 kg. Po nacięciu szynka ma jednolitą barwę od różowej do czerwonej, z domieszką czystej bieli tłuszczu. Pod względem aromatu i smaku jest to mięso delikatne, łagodne w smaku, nie jest szczególnie słone i ma aromatyczny, charakterystyczny zapach. Szynki charakteryzują się określonymi wartościami analitycznymi, a mianowicie zawartością wilgoci 58,0–63,0 %, zawartością soli morskiej (chlorku sodu) 4,2–6,0 % oraz zawartością rozpuszczalnego azotu (wskaźnik proteolizy) 25,0–32,0 %. Wartości te bada się wyłącznie z próbki chudego mięsa pobranej z mięśnia dwugłowego udowego szynki, zanim zostanie ona oznaczona logo „korony książęcej”. Po umieszczeniu logo „Prosciutto di Parma” może być wprowadzana do obrotu w postaci całych szynek z kością lub bez kości, w postaci pakowanych porcji o różnej masie i kształcie, w tym połówki szynki, lub w postaci szynki w plastrach w odpowiednich opakowaniach. Oprócz logo lub zamiast niego można stosować inne środki identyfikacji, również nieusuwalne, zapewniające identyfikowalność „Prosciutto di Parma”.

Po oznakowaniu i oddzieleniu od kości „Prosciutto di Parma” można również wprowadzać do obrotu w postaci wstępnie pakowanej szynki w plastrach formie „klasycznej” lub „na wynos”.

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

*Pasza*

Dozwolone materiały paszowe, ilości i metody stosowania wymieniono w jednej tabeli. Świnie można karmić zarówno w formie płynnej – w tym za pomocą tradycyjnej praktyki podawania paszy z serwatką lub maślanką – jak i na sucho.

Zboża muszą stanowić co najmniej 45 % suchej masy podawanej prosiętom do tuczu.

Dozwolonymi materiałami paszowymi są: gluten paszowy kukurydziany lub pasza z glutenu kukurydzianego, kukurydza, sorgo, jęczmień, pszenica, pszenżyto, kiszonka z kukurydzy, śruta z całych kłosów kukurydzy, śruta poekstrakcyjna kukurydziana lub śruta poekstrakcyjna z kolb kukurydzy, inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu, otręby pszenne i inne produkty uboczne 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 (miążga pomidorowa) jako nośniki premiksów, serwatka, maślanka, suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą DDGS, lucerna (suszona w wysokiej temperaturze), melasa, produkty otrzymane podczas ekstrakcji nasion soi, produkty otrzymane podczas ekstrakcji nasion słonecznika, produkty otrzymane podczas ekstrakcji nasion rzepaku, śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy, groch, inne nasiona roślin strączkowych, drożdże, lipidy o temperaturze topnienia powyżej 36 °C, mączka rybna oraz prażone całe nasiona soi lub makuch z nasion soi.

Zboża muszą stanowić co najmniej 55 % całkowitej suchej masy podawanej świnom w końcowym okresie tuczu, których dieta może składać się z tych samych materiałów paszowych wymienionych powyżej, z wyjątkiem mączki rybnej i prażonych całych nasion soi lub makucha z nasion soi.

Chociaż surowce, którymi karmione są świnie, powinny pochodzić z obszaru geograficznego, w którym świnie są hodowane, i powinny posiadać odpowiednie cechy jakościowe zapewniające, aby dieta świń była pożywna i zdrowa, w niektórych latach pozyskiwanie 100 % tych surowców ze źródeł lokalnych może być technicznie niewykonalne ze względów klimatycznych i handlowych. W takim przypadku, zgodnie z pkt 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014, jakość „Prosciutto di Parma” i jej związek z obszarem lokalnym są nadal gwarantowane poprzez zapewnienie, aby co najmniej 50 % suchej masy spożywanej przez świnie w skali roku pochodziło z obszaru hodowli świń (Emilia-Romania, Wenecja Euganejska, Friuli-Wenecja Julijska, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum).

*Świeże nogi*

Świeże nogi świń wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di Parma” muszą pochodzić z potomstwa:

- 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 nogi świń używane do produkcji tego produktu nie mogą pochodzić od:

- knurów lub loch;
- potomstwa knurów lub loch nieobjętych kategoriami a), b), c) lub d) powyżej;
- świń wykazujących cechy niepożądane, zwłaszcza wykazujących syndrom stresowy (zespół napięcia u świń lub PSS).

Świeże nogi świń wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di Parma” muszą pochodzić wyłącznie z tusz zaklasyfikowanych do kategorii „H – Ciężka” o masie tuszy w zakresie 110,1–168 kg, należących do klas „U”, „R” lub „O” w skali klasyfikacji tusz wieprzowych Unii Europejskiej.

Świeże nogi świń używane do produkcji „Prosciutto di Parma” muszą mieć następujące cechy: Próbką pobrana z górnej i dolnej warstwy podskórnej *panniculus adiposus* wykazuje twardość tłuszczu o wartości jodu nie większej niż 70 lub zawartości kwasu linolowego nie większej niż 15 %. Grubość tłuszczu wokół zewnętrznej strony trybowanej świeżej nogi świni, mierzona pionowo od końca kości udowej, wynosi nie mniej niż 22 mm. W momencie dostarczenia do zakładu peklowania noga świni waży od 11,8–18,0 kg, aby umożliwić minimalny czas peklowania wynoszący 14 miesięcy. Obszar znany jako „corona” ma wystarczającą ilość tłuszczu, aby zapobiec odchodzeniu skóry od znajdującej się pod nią warstwy mięśni. Ilość odsłoniętych mięśni od końca kości udowej nie przekracza 9 mm („krótkie trybowanie”).

#### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji „Prosciutto di Parma”, od solenia świeżych nóg świń do zakończenia procesu suszenia, muszą odbywać się na „typowym obszarze produkcji”, który znajduje się w prowincji Parma w regionie Emilia-Romania.

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

Po oznaczeniu za pomocą logo lub zastosowaniu alternatywnych środków identyfikacji, o których mowa w pkt 3.2, „Prosciutto di Parma” może być wprowadzana do obrotu w postaci całych szynek z kością lub bez kości, w postaci pakowanych porcji o różnej masie i kształcie, w tym połówki szynki, lub w postaci szynki w plastrach w odpowiednich opakowaniach.

W celu zapewnienia jakości, identyfikowalności i autentyczności „Prosciutto di Parma” może być krojona i pakowana wyłącznie na „typowym obszarze produkcji”, o którym mowa w pkt 4 poniżej. Symbol identyfikujący ChNP musi być umieszczony na opakowaniu w sposób uniemożliwiający jego usunięcie lub zatarcie, zgodnie z pkt 3.6 poniżej. Zasada ta jest niezbędna dla zachowania cech jakościowych „Prosciutto di Parma” i zapewnienia pełnej identyfikowalności produktu.

Wstępnie pakowana „Prosciutto di Parma” w plastrach może być oferowana w formie „klasycznej” lub „na wynos”. W przypadku tych dwóch form obowiązują różne wymogi dotyczące etykietowania i minimalnego okresu trwałości.

W przypadku przechowywania w temperaturze 0–10 °C „Prosciutto di Parma” w formie „klasycznej” musi mieć wartość aktywności wody nie wyższą niż 0,91 i poziom zawartości wilgoci niższy niż 60 %, a jej minimalny okres trwałości wynosi do 180 dni.

W przypadku przechowywania w temperaturze 0–25 °C „Prosciutto di Parma” w formie „klasycznej” musi mieć wartość aktywności wody nie wyższą niż 0,90, poziom zawartości wilgoci niższy niż 60 % i uzyskuje ją z szynek ważących do 9,5 kg peklowanych przez co najmniej 18 miesięcy. Musi być pakowana z zastosowaniem przekładania, a jej minimalny okres trwałości może wynosić do 30 dni.

„Prosciutto di Parma” w formie „na wynos” musi być przechowywana w temperaturze 0–10 °C, musi mieć wartość aktywności wody nie wyższą niż 0,91 i poziom zawartości wilgoci niższy niż 60 %. Minimalny okres trwałości może wynosić do 25 dni.

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

Pierwszym elementem wykorzystywanym do rozpoznania „Prosciutto di Parma”, który – choć nie jest elementem etykiety – wyróżnia ją na rynku, jest logo „korony księżęcej” (logo nanoszone na szynki, składające się z pięciopromiennej korony i nazwy „Parma”). Jest to znak, który jednocześnie identyfikuje i określa „Prosciutto di Parma” oraz pozwala odróżnić produkt od innych rodzajów szynki typu *prosciutto crudo*, daje pewność co do jego autentyczności, a także gwarantuje, że produkt przeszedł wszystkie wymagane etapy produkcji i że wszystkie te etapy zostały zarejestrowane przez podmioty zaangażowane w produkcję.

Stosowanie nazwy pochodzenia jest zgodne z prawem tylko wtedy, gdy obecne jest to logo lub alternatywne bądź dodatkowe środki identyfikacji, o których mowa w pkt 3.2. Bez niego produkt nie może być opatrzony nazwą i nie można jej umieszczać na opakowaniu, w dokumentach sprzedaży lub podczas handlu (całe szynki z kością lub bez kości, w postaci pakowanych porcji o różnej masie i kształcie, w tym połówki szynki, lub w postaci szynki w plastrach w odpowiednich opakowaniach).

W przypadku „Prosciutto di Parma” obowiązkowe są następujące informacje w zakresie etykietowania:

— w przypadku całej „Prosciutto di Parma” z kością:

- a) nazwa „Prosciutto di Parma”, której towarzyszy unijny symbol ChNP, musi być umieszczona na etykiecie przedniej w głównym polu widzenia, wyraźnie wyróżniając się spośród wszystkich innych elementów tekstowych umieszczonych na etykiecie;
- b) wykaz składników: mięso wieprzowe/noga świni/noga świni i sól morska;
- c) nazwa handlowa – lub marka – oraz adres „zakładu peklowania będącego producentem” lub „zakładu peklowania prowadzącego do obrotu”.

— w przypadku „Prosciutto di Parma” oddzielonej od kości i pakowanej (całe szynki, połówki szynki lub porcje):

- a) nazwa „Prosciutto di Parma”, której towarzyszy unijny symbol ChNP, musi być umieszczona na etykiecie przedniej w głównym polu widzenia, wyraźnie wyróżniając się spośród wszystkich innych elementów tekstowych umieszczonych na etykiecie;
- b) wykaz składników: mięso wieprzowe/noga świni/noga świni i sól morska;
- c) adres zakładu pakowania;
- d) data rozpoczęcia peklowania, obejmująca co najmniej miesiąc i rok, jeżeli pieczęć nałożona na początku peklowania lub wszelkie równie nieusuwalne alternatywne środki identyfikacji nie są już widoczne;
- e) nazwa handlowa – lub marka – oraz adres „zakładu peklowania będącego producentem” lub „zakładu peklowania prowadzącego do obrotu”.

— Wszystkie opakowania „Prosciutto di Parma” w plastrach – zarówno w formie „klasycznej” jak i „na wynos” – muszą posiadać standardową sekcję w lewym górnym rogu, w której znajduje się następujące logo „korony



książęcej”: , jak również kod identyfikujący pakujące oraz następujące informacje:

- a) słowa *Prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96* [„Prosciutto di Parma” chroniona nazwa pochodzenia zgodnie z ustawą nr 26/90 oraz rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96];
- b) adres zakładu pakowania i krojenia;
- c) datę rozpoczęcia peklowania przedstawioną na pieczęci.

Z wyjątkiem *disossato* (bez kości) i *affettato* (w plastrach) nazwa handlowa nie może być uzupełniona żadnymi określeniami opisowymi, takimi jak „klasyczna”, „autentyczna”, „ekstra” bądź „wyśmienita”, ani żadnymi innymi terminami lub atrybutami.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Typowy obszar”, na którym odbywa się proces wytwarzania szynki „Prosciutto di Parma”, znajduje się w prowincji Parma we włoskim regionie Emilia-Romania. Obszar ten obejmuje część prowincji położoną co najmniej 5 km na południe od drogi Via Emilia i rozciąga się na południe aż do maksymalnej wysokości 900 metrów. Rzeki Enza i Stirone stanowią odpowiednio wschodnią i zachodnią granicę obszaru.

Obszar geograficzny, z którego można pozyskiwać surowiec, jest większy niż „typowy obszar” i obejmuje terytorium administracyjne następujących regionów włoskich: Emilia-Romania, Wenecja Euganejska, Friuli-Wenecja Julijska, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne właściwości „Prosciutto di Parma” są silnie uzależnione od występujących na tym obszarze czynników środowiskowych, naturalnych i ludzkich, które odgrywają również zasadniczą rolę w zapewnieniu utrzymania wysokich standardów jakościowych, sanitarnych i bezpieczeństwa żywności. Właściwości surowca są – już od czasów etruskich – charakterystyczne dla makroobszaru geograficznego środkowych i północnych Włoch, w tym dla regionu Friuli-Wenecja Julijska. Dzięki wyjątkowym warunkom środowiskowym, których nie da się odtworzyć nigdzie indziej, oraz szczególnym umiejętnościom miejscowej ludności – o czym świadczy duża liczba działających do

dziś rodzinnych przedsiębiorstw zajmujących się wytwarzaniem szynki – część tego obszaru przekształciła się w „typowy obszar produkcji” „Prosciutto di Parma”. Parma znajduje się w sercu dawnej Galii Przedalpejskiej, której mieszkańcy zajmowali się chowem dużych stad świń oraz byli szczególnymi znawcami w zakresie produkcji solonej szynki.

Położenie tego „typowego obszaru” nadaje mu wyjątkowe warunki ekologiczne, klimatyczne i środowiskowe: wiatry morskie z obszaru Versilia na wybrzeżu Toskanii tracą na sile, gdy przechodzą przez gaje oliwne i lasy sosnowe Val di Magra, następnie stają się suche, gdy przechodzą przez przełęcz Apeninów, nabierając zapachu gajów kasztanowych, zanim dotrą do obszaru produkcji, gdzie wysuszają „Prosciutto di Parma” i nadają jej niepowtarzalny łagodny smak.

Rozwój chowu tuczników ciężkich poddawanych ubojowi w zaawansowanym wieku wyznacza etapy tego procesu. Rozpoczyna się on od wykorzystania lokalnych, rodzimych ras, postępuje zgodnie z uwarunkowaniami środowiskowymi, społecznymi i gospodarczymi – w szczególności hodowlą zbóż i produkcją mleka, które ukształtowały praktyki żywieniowe – i stopniowo kończy się naturalnym i niepowtarzalnym wynikiem produkcyjnym, jakim jest produkt o chronionej nazwie pochodzenia.

O szynce i metodzie jej wytwarzania wspominają różne źródła dokumentalne z różnych wieków, a wzmiankę o obecnym obszarze produkcji można znaleźć w wykazach Izby Handlowej z 1913 r. To, co początkowo było działalnością czysto rzemieślniczą, przekształciło się w proces przemysłowy, który jednak nadal zachowuje tradycyjne cechy produktu.

### **Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu**

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę ChNP „Prosciutto di Parma” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 195 z dnia 5 sierpnia 2020 r. Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub:

bezpośrednio na stronie głównej włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità” [Jakość] (w górnej części ekranu na poziomym pasku), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą Unii Europejskiej].

---