C/2025/2736

12.5.2025 г.

**Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])**

(C/2025/2736)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)**

**„Prosciutto di Carpegna“**

**PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025 г.**

1. **Наименование на продукта**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конните надбягвания

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация за ЗНП „Prosciutto di Carpegna“:

— не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование;

— не съществува риск да обезсилят връзката, посочена в член 5, параграф 1, буква б) за защитените наименования за произход, или връзката, посочена в член 5, параграф 2, буква б) — за защитените географски указания, или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Изменение на член 2*

Изменение 1

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точки 3.3 и 3.4 от единния документ.

Описание: в изменението се уточнява, че свинете трябва да бъдат и разфасовани в регионите Ломбардия, Емилия-Романя и Марке.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменение на член 2*

Изменение 2

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда специален раздел „Генетични характеристики“. Изяснява се генетичният произход на суровината във връзка с генетичния тип на разплодните животни — както мъжки, така и женски, като се включват разрешените генетични комбинации. Изменението дава възможност да се оценяват породите и генетичните типове на двата пола разплодни животни. Поради това се заменя позоваването в текста по отношение на породите, използвани за производството на ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение на член 2*

Изменение 3

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свине с разрешени и неразрешени комбинации.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменение на член 2*

Изменение 4

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрен от Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменение на член 2*

Изменение 5

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се забранява използването на бутове от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики (PSS).

Изменението засяга единния документ.

6. *Изменение на член 2*

Изменение 6

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален раздел относно разпоредбите за „Отглеждане и хранене“. Поради това се заменя позоваването в текста на продуктовите спецификации за производството на ЗНП Prosciutto di Parma и ЗНП Prosciutto di San Daniele.

Добавят се традиционните хронологични етапи на отглеждане на свинете: бозаене, отбиване, угояване и крайна фаза на угояване.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Изменение на член 2*

Изменение 7

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на бозаене на прасенцата, чиято продължителност, до 28 дни, е в съответствие с разпоредбите на приложение I, глава II, раздел B от Директива 2008/120/ЕО на Съвета. Добавени са също така уточнения относно прасенцата, които бозаят от свинята майка или се хранят с изкуствено мляко, относно даването на разрешени суровини и употребата на минерали, допълнителни витамини и аминокиселини, както и на добавки.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Изменение на член 2*

Изменение 8

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се определят методите и сроковете за поставяне на мастиленото клеймо за произход върху двата бута на всяка свиня и свързаните с него модели клейма и пластини за нанасянето му.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Изменение на член 2*

Изменение 9

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда референтна таблица, в която се посочва коя буква следва да се използва за обозначаване на месеца на раждане на прасенцето, за да бъде включена в клеймото за произход.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Изменение на член 2*

Изменение 10

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с клеймото за произход, поставяно от земеделския стопанин.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Изменение на член 2*

Изменение 11

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда правило за определяне на възрастта на свинете в месеци.

Изменението не засяга единния документ.

12. *Изменение на член 2*

Изменение 12

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на отбиване на свинете. Въведени са правила за продължителността на този етап, максималното тегло на прасенцата и хранене то. Въведено е позоваване на прилагането „на сухи фуражи“, използването на витаминни, минерални и аминокиселинни добавки и използването на хранителни добавки. Периодът до отбиването е увеличен от 80 дни на 3 месеца, а максималното тегло на прасенцата е определено на 40 kg.

Изменението засяга единния документ.

13. *Изменение на член 2*

Изменение 13

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на отглеждане, като се определя максимална продължителност от пет месеца и теглото, което може да се достигне в края на етапа, се увеличава от 80 kg на 85 kg.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009 е уточнено, като е заличено позоваването на допустимо отклонение от 10 %. Изрично е добавена възможността земеделският стопанин да дава фуража и в суха форма.

Въвежда се „Таблица на разрешените суровини“, която също така трябва да се използва за следващия етап, т.е. крайната фаза на угояване. Наименованията на следните суровини са изменени, като е взета предвид номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието *mais*, а *granturco*,

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“,

— за „дехидратирано брашно от люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“,

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието *expeller di lino*, а *panello di lino*, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“,

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“,

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата *mais*) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата *granturco*),

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „изсушена спиртоварска каша и извлеци“.

Заличени са следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“,

— „протеинови лизати“,

— „дехидратирани картофи“,

— „касава“,

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“,

— „сусамов шрот“,

— „екстракционен шрот от кокос“,

— „месно брашно, само ако е с добро качество и когато е допустимо съгласно правото на Общността“.

Думата „овес“ е заличена от категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Количеството на следните суровини е променено:

— „мътеница“ само за етапа на угояване (което се променя на максимум 250 g сухо вещество на животно на ден), без да се засяга фактът, че „суроватката“ и „мътеницата“, взети заедно, не трябва да надвишават 15 литра на животно на ден,

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %),

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %),

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %),

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %),

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %),

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %),

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %),

— „люцерна (изсушена при висока температура)“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавени са следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „царевичен силаж“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „шрот от цели царевични кочани“,

— „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“,

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само по време на етапа на угояване.

Суровината „грах и/или други семена от бобови култури“ е разделена на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“ и количествата се увеличават („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

Що се отнася до „шрот от зърна и/или шрот от кочани“, уточнено е, че става въпрос за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“.

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване, е стандартизиран на до 20 %.

„Слънчогледов шрот“ е променено на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата му е определена на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Добавя се възможност за използване на минерали, витамини и добавки.

В бележка 2 определението за „изсушена спиртоварска каша и извлеци“ е направено по-ясно.

В допълнение към максималната граница от 2 % за линоленова киселина с изменението се въвежда максимална граница за мазнините от 5 % от сухото вещество в хранителния режим.

Изменението засяга единния документ.

14. *Изменение на член 2*

Изменение 14

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда изискване, че поне 50 % от сухото вещество във фуража за свине на годишна база трябва да произхожда от географския район, в който се отглеждат свинете.

Изменението засяга единния документ.

15. *Изменение на член 2*

Изменение 15

Изменението се отнася до член 2, втори параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: в изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до крайната фаза на угояване, се прави позоваване на „Таблицата на разрешените суровини“, включени в етапа на угояване, с някои спецификации, необходими за крайната фаза на угояване.

Изменението засяга единния документ.

16. *Изменение на член 2*

Изменение 16

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда раздел „Клане и разфасоване на свинете“ и се преформулира разпоредбата относно минималната възраст на свинята при клане, без да се изменя, като се свързва с проверката, извършвана посредством клеймото за произход и/или устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с него, които са описани в частта относно храненето и отглеждането на свинете.

Изменението не засяга единния документ.

17. *Изменение на член 2*

Изменение 17

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: С изменението се въвежда критерий за изчисляване на възрастта на свинете за целите на клането.

Изменението не засяга единния документ.

18. *Изменение на член 2*

Изменение 18

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се заменя параметърът за живо тегло на свинете от 160 kg +/- 10 % с тегло на отделния кланичен труп между 110,1 kg и 168,0 kg.

Изменението засяга единния документ.

19. *Изменение на член 2*

Изменение 19

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: в текста на изменението се уточняват класовете съгласно Регламент (ЕС) № 1308/2013, към които могат да принадлежат допустимите кланични трупове от категорията H Heavy (високо тегло), в съответствие с това, което е посочено в единния документ и продуктовите спецификации, към които се отнася продуктовата спецификация. Позоваването на законодателството на Европейския съюз е заменено.

Изменението засяга единния документ.

20. *Изменение на член 2*

Изменение 20

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: в изменението се уточнява, че данните за теглото и класификацията на кланичния труп трябва да се установяват по време на клането.

Изменението не засяга единния документ.

21. *Изменение на член 2*

Изменение 21

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че дейностите по разфасоване могат да се извършват и в транжорни, различни от кланицата, в която са заклани животните.

Изменението не засяга единния документ.

22. *Изменение на член 2*

Изменение 22

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат конкретни разпоредби относно графичното изображение и размерите на идентификационния печат и начина, по който той трябва да бъде поставен върху подходящите бутове от страна на кланицата.

Изменението не засяга единния документ.

23. *Изменение на член 2*

Изменение 23

Изменението се отнася до член 2, трети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за използване на идентификационни устройства вместо или в комбинация с идентификационния печат на кланицата.

Изменението не засяга единния документ.

24. *Изменение на член 2*

Изменение 24

Изменението се отнася до член 2, пети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава пети параграф от член 2.

Изменението не засяга единния документ.

25. *Изменение на член 4*

Изменение 25

Изменението се отнася до член 4, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и до точки 3.3 и 5.2 от единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че обработката на бутовете, получени от кланицата или транжорната, трябва да започне в съоръжението за консервиране в срок от 120 часа след клането, без да се променят температурните условия, определени в продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

26. *Изменение на член 4*

Изменение 26

Изменението се отнася до член 4, шести параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя изрязване и след второто осоляване и преди края на етапа на зреене.

Изменението не засяга единния документ.

27. *Изменение на член 5*

Изменение 27

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението в частта за температурите в помещенията за зреене максималната температура се увеличава от 20 °C на 22 °C.

Изменението не засяга единния документ.

28. *Изменение на член 5*

Изменение 28

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: изменението в частта за нивата на относителна влажност в помещенията за зреене променя диапазона на относителна влажност от „65—80 %“ на „40—70 %“.

Изменението не засяга единния документ.

29. *Изменение на член 5*

Изменение 29

Измененията се отнасят до член 5 от продуктовата спецификация и до точки 3.2 и 5.2 от единния документ.

Описание: с изменението минималният период на зреене за „Prosciutto di Carpegna“ се увеличава от „13 месеца“ на „14 месеца“.

Изменението засяга единния документ.

30. *Изменение на член 7*

Изменение 30

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава член 7.

Изменението не засяга единния документ.

31. *Изменение на член 8*

Изменение 31

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението член 8 се преномерира на член 7.

Изменението не засяга единния документ.

32. *Изменение на член 8*

Изменение 32

Изменението се отнася до член 8, четвърти параграф от продуктовата спецификация и до точки 3.2 и 3.5 от единния документ.

Описание: с изменението се увеличава минималния период на зреене за бутове, предназначени за вакуумно опаковане или опаковане в модифицирана атмосфера, включително когато са нарязани, от „поне 14 месеца“ на „поне 15 месеца“.

Изменението засяга единния документ.

33. *Нов член 8*

Изменение 33

С изменението се въвежда нов член 8 в продуктовата спецификация и се възпроизвежда точка 5 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда конкретен член — член 8 „Връзка с околната среда“ — който е в съответствие с информацията, която вече е дадена в единния документ, публикуван в *Официален вестник на Европейския съюз* № 2009/C 189 от 12.8.2009 г.

Изменението не засяга единния документ.

34. *Нов член 9*

Изменение 34

С изменението се въвежда нов член 9 в продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда член 9 „Доказателство за произход“, в който се уточнява необходимостта от наблюдение и поставяне под контрола на контролния орган на всички участници в производствената верига на продукта със ЗНП.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти**

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0210 — Меса и карантии, годни за консумация, осолени или в саламура, сушени или пушени; брашна и прахове, годни за консумация, от меса или карантии

0210 11 — Бутове, плешки и техните разфасовки, необезкостени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Prosciutto di Carpegna“ представлява сурово сушена шунка, получена при обработването на бутове от тежки свине, което продължава за период, не по-кратък от 14 месеца, на територията на определения географски район.

В края на обработката „Prosciutto di Carpegna“ има заоблена форма, която не е кълбовидна и е по-скоро плоска, с достатъчен слой мазнина в срещуположния край на хълбока и с тегло, не по-малко от 8 kg.

При рязане продуктът е предимно с розов цвят на сьомга, с подходящо количество твърда мазнина с бял или бяло-розов цвят. Мирисът е деликатен и силен, на зряло месо, вкусът е деликатен и дъхав, консистенцията на месото е мека и еластична.

Химическите и физико-химическите характеристики са следните: процентът на влагосъдържание е в интервала между 57 % и 63 %; съотношението соленост/влагосъдържание (съотношението между съдържанието на натриев хлорид, изразено в проценти, и влагосъдържанието в проценти) е между 7,8 и 11,2; съотношението между влагосъдържанието и белтъчините (съотношението между влагосъдържанието, изразено в проценти, и процентното съдържание на общото количество белтъчини) е в интервала между 1,9 и 2,5 и с протеолитичен индекс (процентен състав на азотните фракции, разтворими в трихлороцетна киселина (TCA), отнесени към общото съдържание на азот) не по-малко от 24 и не повече от 31.

Продуктът „Prosciutto di Carpegna“ може да бъде предлаган за консумация цял и обезкостен — *pressato* (пресован) или *all'addobbo* (подрязан), като преди това напълно бъдат премахнати външната намазка, положена по време на периода на зреене, и излишните външни мазни части — на парчета преди нарязване на тънко и опаковане под вакуум или в модифицирана атмосфера. За нарязване на тънко и опаковане трябва да се използва шунка „Prosciutto di Carpegna“, зряла поне **15 месеца**.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Фуражите за свинете произхождат от географския район на отглеждане. Въпреки това през някои години може да не е технически възможно, поради свързани с климата и търговски причини, 100 % от фуражите за свинете да се добиват на място. В тези случаи, за да се осигури връзката с територията, трябва да се гарантира, че поне 50 % от сухото вещество на фуражите за свинете на годишна база произхождат от географския район на отглеждане.

Изискванията, свързани с особеностите на използвания генетичен тип и с обработката на суровините, получени от кланични трупове на тежки свине, необходими за производството на „Prosciutto di Carpegna“, включват начините за отглеждане и хранене на животните, принадлежащи към древната италийска традиция, която е породила завършената практика за поетапно и умерено увеличаване на теглото, което въпреки това е насочено към постигането на голямо тегло; тези характеристики се постигат, като се координират целите, свързани с генетичната селекция, минималната възраст и средното тегло на кланичните животни, със съответния режим на хранене.

В този смисъл, съгласно условията на продуктовата спецификация одобрените фуражи, тяхното количество и начин на подаване са различават в зависимост от етапа на отглеждане, съобразно възрастта и теглото на животните.

По време на етапа на отбиване храната се състои от суровини, разрешени от законодателството на ЕС за хранене на животните. Храната на свинете може да се допълва с витамини, минерали и аминокиселини, а добавки могат да се използват в съответствие с действащото законодателство.

Следните суровини са разрешени по време на етапа на угояване: шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен, царевица, сорго, ечемик, пшеница, тритикале, царевичен силаж, шрот от цели царевични кочани, шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани, други по-малко разпространени зърнени култури, пшенични трици и други странични продукти от преработката на пшеница, експелер от ленено семе, паспал от експелер от ленено семе, шрот от ленено семе, паспал от шрот от ленено семе, дехидратиран пулп от цвекло, плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси, суроватка, мътеница, изсушена спиртоварска каша и извлеци, люцерна (изсушена при висока температура), меласа, продукти, получени при екстракция на соеви зърна, продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена, продукти, получени при екстракция на рапично семе, шрот от царевичен зародиш, грах, други семена от бобови култури, дрожди, липиди с точка на топене над 36 °C, рибно брашно и тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя.

Храненето по време на етапа на угояване трябва да бъде съобразено и със следните спецификации: режимът на хранене може да се допълва с витамини и минерали, а добавки могат да се използват в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз; сухото вещество от зърнени култури не трябва да бъде по-малко от 45 % от общото количество.

По време на крайната фаза на угояване трябва да се спазват всички спецификации, определени за етапа на угояване, със следните изключения: сухото вещество от зърнени култури не трябва да бъде по-малко от 55 % от общото количество; изключват се суровините „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“ и „рибно брашно“.

Храненето на база зърнени храни може да бъде в течна форма (каша или ярма, традиционно смесена със суроватка и/или мътеница) или в суха форма. С цел да се постигне покривна мазнина с добро качество, в храната се позволява наличие на линолова киселина до максимум 2 % и 5 % мазнини от сухото вещество на дажбата. Суроватката и мътеницата, странични продукти от обработката съответно на сиренина и на масло, не трябва да надхвърлят, взети заедно, 15 l на животно на ден. Ако се комбинира с остатък от меласа, общото съдържание на азот трябва да е под 2 %. Мерките за прилагане на предписанията от продуктовата спецификация се определят своевременно от официалната система за контрол.

За обработката на „Prosciutto di Carpegna“ се използват изключително пресни бутове, добити от свине, родени, отгледани и заклани на територията на регионите Ломбардия, Емилия-Романя и Марке, потомство на:

а) нерези от традиционните породи Large White Italiana, Landrace Italiana и Duroc Italiana, подобрени съгласно италианската родословна книга, чистокръвни или кръстоски от тях, и свине майки от традиционните породи Large White Italiana и Landrace Italiana, чистокръвни или кръстоски от тях;

б) нерези от традиционните породи, посочени в буква а), и кръстосани свине майки или свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

в) нерези и свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

г) нерези от другите генетични видове, посочени в буква в), и свине майки от традиционните породи, посочени в буква а).

Пресните свински бутове, използвани за производството на продукта, не може да произхождат от:

— нерези и свине майки;

— свине, носители на неблагоприятни характеристики, по-специално чувствителност към стрес (PSS — Porcine Stress Sindrome).

Характеристиките на тежките свине, селекционирани по италианската родословна книга, съответстват на разпоредбите на законодателството на Европейския съюз относно търговското класифициране на кланични трупове на свине; съгласно тези критерии за класифициране обаче се допуска използването само на бутове, получени от кланични трупове, класифицирани като „U“, „R“ и „O“.

Възрастните свине, които може да се използват за приготвянето на суровините за „Prosciutto di Carpegna“, се изпращат за клане на възраст не по-малка от 10 месеца. Могат да се използват кланични трупове с тегло от най-малко 110,1 kg до най-много 168,0 kg със съответното доказателство за техния произход; това дава възможност да се добиват и използват подрязани бутове (отрязани късо) с единично тегло не по-малко от 12 kg и с подходяща дебелина на повърхностната мазнина.

Бутове от свине, заклани преди повече от 120 часа, не могат да бъдат обработвани.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Операциите по обработка и зреене на ЗНП „Prosciutto di Carpegna“ трябва да се извършват на територията на данъчно-административната община Карпеня, провинция Пезаро-Урбино, регион Марке.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Prosciutto di Carpegna“ се пуска за консумация с положен подходящ знак с надпис „Prosciutto di Carpegna“, маркиран чрез топъл печат.

Защитеното наименование за произход „Prosciutto di Carpegna“ трябва да бъде посочено с ясни, незаличими букви, които се отличават лесно от всички други надписи по етикета, и да бъде непосредствено последвано от надпис „Denominazione di Origine Protetta“ (защитено наименование за произход). Тези надписи се придружават от логото на наименованието.

Забранява се добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

4. **Кратко определение на географския район**

Производството на „Prosciutto di Carpegna“ трябва да се извършва в традиционния район на производство, ограничен от действителните граници на данъчно-административна община Карпеня, провинция Пезаро-Урбино, регион Марке, с използването на суровини, добити от свине, родени, отгледани и заклани на територията на регионите Марке, Емилия-Романя и Ломбардия. Прилагат се условията по член 46, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Районът на производство на „Prosciutto di Carpegna“ се намира в регион Марке, на територията на провинция Пезаро-Урбино, където община Карпеня отговаря на следните картографски координати и географски отличителни знаци:

— координати: 43°47’ с.ш., 12°20’ и.д.,

— площ: 28,3 $km^2$,

— надморска височина: 748 m,

— максимална височина: 1 415 m,

— диапазон за надморската височина: 1 015 m,

— жители (към 21.12.2007 г.): 1 657.

Разположена на северната граница на централната част на Италия, територията на Карпеня влиза в периметъра на природен парк Sasso Simone e Simoncello, по южния склон на планината, отстояща на около 50 km от Адриатическо море, недалече от земите на Сан Марино. Сред зеленината на буковите гори, които характеризират местната флора, нейното разположение спрямо първите възвишения на Апенините осигурява защита от планинските и северните студени ветрове, което определя характерното постоянство на местния микроклимат, дължащо се на относителната близост до морето, на надморската височина, на умерените ветрове и на липсата на постоянни води в геоморфологичните отводнявани зони, позволяващо да се оформи околна среда с особено равновесие, белязана от меко и сухо лято — условия, които са довели до откриването на виско ценен курортен център още в миналото.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

освен изискванията за съответствие на суровините, на процеса на обработка и на крайната категоризация на зрелия продукт, съществуват и характеристики, специфични за продукта, които е необходимо да бъдат упоменати:

— използването на бутове, добити от свине на възраст, не по-малка от 10 месеца, което осигурява използването на добре развито месо, което е по-подходящо за дълго зреене,

— използването на ръчни техники за изтупване на солта, изрязване и намазване на шунката при подготвянето ѝ за фазата на зреене,

— забраната за използване на химически добавки от какъвто и да е вид и на който и да е етап от подготовката (с изключение на използването на натриев хлорид за осоляване в началото на обработката),

— използването само на сухо стрита морска сол (натриев хлорид) за операциите по осоляване на пресните бутове,

— използването на пресни охладени, а не замразени бутове — с най-добро тегло при минимално допустимата възраст на свинята,

— фактът, че обработката на бутовете в съоръжението за консервиране започва не по-късно от 120 часа след клането;

— общата продължителност на процеса, който предвижда завършване на зреенето, не по-рано от изминаването на 14 месеца от началото на обработката,

— ограниченото наличие на сол в шунката — удостоверено в докладите, изисквани за проверка на химичните параметри в края на зреенето — което отличава шунката като продукт, оригинален и специфичен спрямо другите аналогични продукти, произвеждани в централна Италия.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта*

геоекологичните характеристики на територията на Капреня, намираща се в сърцето на района Монтефелтро и на неговия природен парк, определят неповторим комплекс от микроклиматични фактори, благоприятни за зреенето на месото, които са били открити и „използвани“ в това си качество от човека още от далечни времена. Счита се впрочем, че местната връзка между преработката на свинско месо и призванието на тази територия е документирана в записи от Ренесанса, когато, след като господарят на Чезена — Малатеста Новело, преотстъпва солниците на Червия (1468 г.) на Венецианската република, се упоменава изрично запазването на правото в графство Карпеня да се използва свободно солта. До Карпеня достигат слаби, но непрекъснати ветрове в резултат на адриатическите бризове (спрени на по-голяма височина, но едва след като са прехвърлили защитната бариера на първите апенински възвишения), които разнасят ароматите на специфичната средиземноморска и планинска микрофлора на района, състояща се от букове, габъри, джел, лилиуми, анемонии и многобройни видове орхидеи, съхранявани и растящи в природния парк от векове.

Тези фактори са повлияли и върху регулирането на ензимната активност на тъканите на месото, която се активира надлежно, независимо от ограниченото количество сол, чрез зреене, благоприятствано от продължителното излагане на природните условия на местността (*stagionatura*), които оказват директно влияние върху консистенцията и органолептичните характеристики на шунката.

Изискването за използване на суровини, подходящи за дълго естествено зреене без прекомерна употреба на сол или на ароматични вещества, е наложило с времето традицията за отглеждане на тежки италийски свине, която малко по малко се е разпространила от първоначалния център на развитие в централна Италия към долината на река По, вследствие на осъществяваното през вековете придвижване на животни, преустановено в съвременната епоха след тежки епидемии от шап.

**Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.5055cd245461de8c8e5a/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download