C/2025/2736

12.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2736)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Prosciutto di Carpegna«

PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025

1. **Betegnelse**

»Prosciutto di Carpegna«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Carpegna«:

— omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

— risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 1, litra b), for beskyttede oprindelsesbetegnelser, eller den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), for beskyttede geografiske betegnelser, eller

— medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændring af artikel 2*

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 og 3.4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at svinene også opskæres i regionerne Lombardiet, Emilia-Romagna og Marche.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af artikel 2*

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der et særligt afsnit om »genetiske egenskaber«. Råvarens genetiske oprindelse er blevet præciseret med hensyn til avlsdyrenes genetiske type, både for handyrenes og hundyrenes vedkommende, idet de tilladte genetiske kombinationer er blevet medtaget. Ændringen gør det muligt at vurdere begge avlsdyrs racer og genetiske typer. Derfor er henvisningen i teksten til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« og den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele« med hensyn til racer blevet erstattet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring af artikel 2*

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der en tabel, som forklarer de genetiske krav til svin med de tilladte og ikke tilladte kombinationer.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Ændring af artikel 2*

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der en henvisning til listen over genetiske typer, der er godkendt af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Ændring af artikel 2*

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen forhindrer, at der anvendes skinker fra orner og søer og fra svin med ugunstige egenskaber (PSS).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Ændring af artikel 2*

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes der et særligt afsnit om bestemmelserne vedrørende »opdræt og fodring«. Derfor er henvisningen i teksten til produktspecifikationerne for svin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« og den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele« blevet erstattet.

De traditionelle kronologiske stadier i svineopdrættet er blevet tilføjet: diegivning, fravænning, vækst og slutfedning.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

7. *Ændring af artikel 2*

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om pattegrisenes diegivningsstadium, hvis varighed på op til 28 dage er i overensstemmelse med bestemmelserne i kapitel II, afsnit C, i bilag I til Rådets direktiv 2008/120/EF. Der er også medtaget henvisninger til pattegrise, der dies af soen eller fodres kunstigt med mælk, administration af tilladte råvarer og anvendelse af mineraler, vitamin- og aminosyretilskud samt tilsætningsstoffer.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Ændring af artikel 2*

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fastsættes metoderne og tidspunkterne for påføring af tatoveringsmærket for oprindelse på begge ben af hvert svin og de tilhørende tatoveringsmærke- og plademodeller til påføring heraf.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

9. *Ændring af artikel 2*

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages en referencetabel, der viser, hvilket bogstav der skal anvendes til at repræsentere pattegrisens fødselsmåned, og som skal medtages i tatoveringsmærket for oprindelse.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

10. *Ændring af artikel 2*

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes muligheden for at anvende identifikationsenheder i stedet for eller i kombination med det tatoveringsmærke for oprindelse, som landbrugeren har påført.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

11. *Ændring af artikel 2*

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages en regel om bestemmelse af svinenes alder i måneder.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

12. *Ændring af artikel 2*

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om svinenes fravænningsstadium. Der er indført regler om dette stadiums varighed, smågrisenes maksimale vægt og fodring. Der er medtaget en henvisning til administration af tørfoder, anvendelse af vitamin-, mineral- og aminosyretilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer. Fravænningsperioden er blevet sat op fra 80 dage til 3 måneder, og den maksimale vægtgrænse for smågrisene er blevet fastsat til 40 kg.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

13. *Ændring af artikel 2*

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om vækststadiet, idet der fastsættes en maksimal varighed på fem måneder, og den vægt, der kan opnås, sættes op fra 80 kg til 85 kg ved stadiets afslutning.

Henvisningen til tolerancer for enkelte råvarer i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009 er blevet præciseret, idet henvisningen til procentsatsen på 10 % udgår. Landbrugerens mulighed for også at give foderet i tør form er udtrykkeligt blevet tilføjet.

Der er medtaget en »tabel over tilladte råvarer«, som også skal anvendes i den efterfølgende fase, dvs. slutfedning. Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til den nomenklatur, der er fastsat i EU-reglerne i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved forordning (EU) 2017/1017:

— »majs« betegnes på italiensk ikke længere som »*mais*«, men i stedet som »*granturco*«

— »semulje« betegnes nu som »skrå«

— »dehydreret lucernegrønmel« betegnes nu som »lucerne, tørret ved høj temperatur«

— »hørfrøkage« betegnes på italiensk ikke længere som »*expeller di lino*«, men i stedet som »*panello di lino*«, og følgende er blevet tilføjet: »hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder«

— »æble- og pærepulp, drue- og tomatskind som bærere af kosttilskud« betegnes nu som »frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere«

— »ølgær og/eller torulagær« betegnes nu som »gær«

— »majskimekstraktionsskrå« (hvor ordet »*mais*« bruges på italiensk) betegnes nu som »majskimskrå« (hvor ordet »*granturco*« bruges på italiensk)

— »kornbærme« betegnes nu som »kornbærme, tørret«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfrit johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »cassava«

— »pressede og ensilerede roesnitter«

— »sesamskrå«

— »kokosekstraktionsskrå«

— »kødmel kun, hvis det er af god kvalitet og tilladt i henhold til EU-lovgivningen«.

Ordet »havre« udgår fra kategorien »mindre udbredte kornsorter«.

Mængden af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« udelukkende til vækststadiet (som ændres til højst 250 g pr. dyr pr. dag i tørstof), med forbehold af, at »valle« og »kærnemælk« tilsammen ikke må overstige 15 liter pr. dyr pr. dag

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (fra op til 55 % til op til 65 %)

— »sorghum« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »byg« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »hvede« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »triticale« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »kunsttørrede roesnitter« (fra op til 4 % til op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %).

Følgende råvarer er blevet tilføjet:

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder«, også i slutfedningsstadiet

— »majsensilage«, også i slutfedningsstadiet

— »grove majsskrå«

— »kornbærme, tørret«, også i slutfedningsstadiet

— »hørfrøkagefoder, hørfrøskrå og hørfrøskråfoder«

— »lipider med smeltepunkt over 36 °C«, også i slutfedningsstadiet”

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakager«, kun til vækststadiet.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgplantefrø« er blevet opdelt i to: »ærter« og »andre bælgplantefrø«, og mængderne er sat op (»ærter« op til 25 % og »andre bælgplantefrø« op til 10 %).

Med hensyn til »korn- og/eller kolbeskrå« er det blevet præciseret, at dette vedrører »majskorn og/eller majskolber«.

»Sojaekstraktionsskrå« er blevet til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, og anvendelsesprocenten i både vækst- og slutfedningsstadiet er blevet standardiseret til op til 20 %.

»Solsikkeskrå« er blevet ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, og deres anvendelse er blevet fastsat til op til 10 %.

I note 4 til tabellen fastsættes et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet for produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og raps.

Muligheden for at anvende mineraler, vitaminer og tilsætningsstoffer er blevet tilføjet.

I note 2 er definitionen af »kornbærme, tørret« blevet præciseret.

Ud over maksimumsgrænsen på 2 % for linolsyre indføres der med ændringen en maksimumsgrænse for fedt på 5 % af foderets tørstof.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

14. *Ændring af artikel 2*

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der et krav om, at mindst 50 % af svinefoderets tørstof på årsbasis skal stamme fra det geografiske område, hvor svinene opdrættes.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

15. *Ændring af artikel 2*

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen i reglerne om fodring af svin i slutfedningsstadiet drejer sig om »tabellen over tilladte råvarer«, der indgår i vækststadiet, med visse specifikationer, der er nødvendige for slutfedningsstadiet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

16. *Ændring af artikel 2*

Ændring 16

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages afsnittet »Slagtning og opskæring af svinene«, og bestemmelsen om svinets minimumsalder ved slagtning ændres ikke, men omformuleres, idet den knyttes til kontrollen ved hjælp af tatoveringsmærket for oprindelse og/eller den identifikationsenhed, der erstatter den eller kombineres med den, og som er beskrevet i afsnittet om fodring og opdræt af svinene.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

17. *Ændring af artikel 2*

Ændring 17

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages kriteriet for beregning af svinenes alder med henblik på slagtning.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

18. *Ændring af artikel 2*

Ændring 18

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes parameteren for svinenes levende vægt på 160 kg +/- 10 % med en individuel slagtet vægt på mellem 110,1 kg og 168,0 kg.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

19. *Ændring af artikel 2*

Ændring 19

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det i teksten, hvilke klasser i henhold til forordning (EU) nr. 1308/2013 de »H Heavy«-slagtekroppe, der kan komme i betragtning, kan tilhøre, i overensstemmelse med bestemmelserne i enhedsdokumentet og de produktspecifikationer, som produktspecifikationen henviser til. Henvisningen til EU-lovgivningen er blevet erstattet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

20. *Ændring af artikel 2*

Ændring 20

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at oplysninger om vægt og klassificering af slagtekroppen skal kontrolleres på slagtetidspunktet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

21. *Ændring af artikel 2*

Ændring 21

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at opskæring også kan finde sted på andre opskæringsvirksomheder end det slagteri, der slagtede dyrene.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

22. *Ændring af artikel 2*

Ændring 22

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres der særlige bestemmelser om identifikationsstemplets grafiske gengivelse og dimensioner samt om, hvordan slagteriet skal påføre det på egnede skinker.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

23. *Ændring af artikel 2*

Ændring 23

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes muligheden for at anvende identifikationsenheder i stedet for eller i kombination med slagteriets identifikationsstempel.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

24. *Ændring af artikel 2*

Ændring 24

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 5, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår artikel 2, stk. 5.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

25. *Ændring af artikel 4*

Ændring 25

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen og punkt 3.3 og 5.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at forarbejdningen af de skinker, der modtages fra slagteriet eller opskæringsvirksomheden, skal påbegyndes på modningsanlægget senest 120 timer efter slagtningen, uden at temperaturbetingelserne i produktspecifikationen ændres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

26. *Ændring af artikel 4*

Ændring 26

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 6, i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes afpudsning også efter den anden saltning og inden modningsstadiets afslutning.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

27. *Ændring af artikel 5*

Ændring 27

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen af afsnittet om temperaturer i lagringsrum sættes maksimumstemperaturen op fra 20 °C til 22 °C.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

28. *Ændring af artikel 5*

Ændring 28

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen af afsnittet om relativ luftfugtighed i lagringsrum ændres den relative luftfugtighed fra »65-80 %« til »40-70 %«.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

29. *Ændring af artikel 5*

Ændring 29

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 3.2 og 5.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes minimumsmodningsperioden for »Prosciutto di Carpegna« op fra »13 måneder« til »14 måneder«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

30. *Ændring af artikel 7*

Ændring 30

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår artikel 7.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

31. *Ændring af artikel 8*

Ændring 31

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omnummereres artikel 8 som artikel 7.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

32. *Ændring af artikel 8*

Ændring 32

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 4, i produktspecifikationen og punkt 3.2 og 3.5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes minimumsmodningsperioden for skinker, der skal vakuumpakkes eller pakkes i modificeret atmosfære, herunder i skiver, op fra »mindst 14 måneder« til »mindst 15 måneder«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

33. *Ny artikel 8*

Ændring 33

Med ændringen medtages en ny artikel 8 i produktspecifikationen, og punkt 5 i enhedsdokumentet gengives.

Beskrivelse: Med ændringen medtages en særlig artikel – artikel 8, »Tilknytning til miljøet« – som er i overensstemmelse med de oplysninger, der allerede er anført i enhedsdokumentet, som blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* 2009/C 189 af 12.8.2009.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

34. *Ny artikel 9*

Ændring 34

Med ændringen medtages en ny artikel 9 i produktspecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages artikel 9, »Bevis for oprindelse«, hvor det præciseres, at det er nødvendigt at overvåge og placere alle parter i produktionskæden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse under kontrolorganets kontrol.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

1. **Betegnelse (på BOB eller BGB)**

»Prosciutto di Carpegna«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

0210 — Kød og spiselige slagtebiprodukter, saltet, i saltlage, tørret eller røget; spiseligt mel og pulver af kød eller slagtebiprodukter

0210 11 — Skinke og bov samt stykker deraf, ikke udbenet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Prosciutto di Carpegna« er en modnet fersk skinke, der fremstilles ved, at skinker fra tunge svin forarbejdes i en periode på mindst 14 måneder inden for det afgrænsede geografiske område.

Ved forarbejdningens afslutning har »Prosciutto di Carpegna« en rund, tenderende flad og ikke kuglerund, form og et tilstrækkeligt spæklag på den side, der sidder over for lårbenskuglen. Den må ikke veje under 8 kg.

Skærefladen er nærmest rosa laksefarvet og udviser en passende mængde fast fedt, der er af hvid til hvid-rosa farve. Skinken har en fin gennemtrængende duft af modnet kød og en fin og aromatisk smag. Kødet er mørt og elastisk i konsistens.

Skinken har følgende kemiske og fysisk-kemiske egenskaber: vandindholdet er 57-63 %; forholdet mellem salt og vand (forholdet mellem det procentvise indhold af natriumchlorid og det procentvise vandindhold) er mellem 7,8 og 11,2; forholdet mellem vandindhold og proteinindhold (forholdet mellem det procentvise indhold af vand og det procentvise samlede indhold af protein) er mellem 1,9 og 2,5, og proteolyseindekset (procentdelen af de kvælstofforbindelser, der er opløselige i trichloreddikesyre (TCA), i forhold til det samlede indhold af kvælstofforbindelser) er mindst 24 og højst 31.

»Prosciutto di Carpegna« kan bringes i omsætning hel, udbenet – såvel presset som »all'addobbo«, hvor forseglingslaget fra lagringen og overflødigt udvendigt fedt først er fjernet – i portioner skåret i skiver og vakuumpakket eller emballeret i modificeret atmosfære. »Prosciutto di Carpegna«, der skæres i skiver og emballeres, skal være modnet i mindst **15 måneder**.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foderet til svinene kommer fra det geografiske opdrætsområde. I nogle år er det dog af klimarelaterede eller kommercielle årsager måske ikke teknisk muligt at skaffe 100 % af foderet til svinene lokalt. I så fald skal der sørges for, med henblik på at sikre tilknytningen til området, at mindst 50 % af tørstoffet i foderet til svinene på årsbasis kommer fra det geografiske opdrætsområde.

Specifikationen for den anvendte genetiske type og den endelige anvendelse af råvaren fra slagtekroppe af tunge svin, der er nødvendige til fremstilling af »Prosciutto di Carpegna«, omfatter metoder til opdræt og fodring af dyr, der stammer fra en gammel italiensk tradition, hvor man udviklede metoder til at opnå moderat vækst over en længere periode samt en høj stykvægt, der opnås ved at koordinere de genetiske udvælgelsesmål samt svinenes minimumsalder og gennemsnitsvægt ved slagtning med en passende fodringsordning.

I henhold til betingelserne i produktspecifikationen skal man i den forbindelse differentiere det tilladte foder, mængderne heraf og måderne at give det på alt efter opdrætsfasen og afhængigt af dyrenes alder og vægt.

I fravænningsstadiet består foderet af de råvarer, der er tilladt i henhold til EU-lovgivningen om fodring af husdyr. Svinenes foder kan suppleres med vitaminer, mineraler og aminosyrer, og der kan anvendes tilsætningsstoffer i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Følgende råvarer er tilladt i vækststadiet: majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder, majs, sorghum, byg, hvede, triticale, majsensilage, grove majsskrå, majskerneskrå og/eller majskolbeskrå, mindre udbredte kornsorter, hvedeklid og andre biprodukter fra forarbejdning af hvede, hørfrøkage, hørfrøkagefoder, hørfrøskrå, hørfrøskråfoder, kunsttørrede roesnitter, frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere, valle, kærnemælk, kornbærme, tørret, lucerne (tørret ved høj temperatur), melasse, produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø, produkter fremstillet ved ekstraktion af raps, majskimskrå, ærter, andre bælgplantefrø, gær, lipider med smeltepunkt over 36 °C, fiskemel og ristede hele sojabønner og/eller sojakage.

Fodring i vækststadiet skal også ske under hensyntagen til følgende specifikationer: Foderet kan suppleres med vitaminer og mineraler, og der kan anvendes tilsætningsstoffer i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, og tørstoffet fra korn skal udgøre mindst 45 % af den samlede vægt.

I slutfedningsstadiet skal alle de specifikationer, der er fastsat for vækststadiet, overholdes med følgende undtagelser: Tørstoffet fra korn skal udgøre mindst 55 % af den samlede vægt, og råvarerne »ristede hele sojabønner og/eller sojakage« og »fiskemel« er udelukket.

Det kornbaserede foder kan gives enten i flydende form (vælling eller grød, der traditionelt blandes med valle og/eller kærnemælk) eller i tør form. For at sikre et spæklag af god kvalitet må tørstoffet i det foder, der gives, højst indeholde 2 % linolsyre og 5 % fedt. Af valle og kærnemælk, der er biprodukter fra produktionen af henholdsvis ostemasse og smør, må der tilsammen højst gives 15 liter pr. dyr pr. dag Hvis det kombineres med melasserester, skal det samlede kvælstofindhold være mindre end 2 %. I det officielle kontrolsystem er der fastsat foranstaltninger til gennemførelse af produktspecifikationen.

»Prosciutto di Carpegna« fremstilles udelukkende af ferske skinker fra svin, der er født, opdrættet, slagtet og opskåret i regionerne Lombardiet, Emilia-Romagna og Marche, og som er afkom af:

a) orner af de traditionelle racer Italian Large White, Italian Landrace og Italian Duroc, som forædlet i henhold til den italienske stambog, enten racerene eller krydsavlede, og søer af de traditionelle racer Italian Large White og Italian Landrace, enten racerene eller krydsavlede

b) orner af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a), og krydsavlede søer eller søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog

c) orner og søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog

d) orner af de andre genetiske typer, der er nævnt i litra c), og søer af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a).

De ferske svineskinker, der anvendes til fremstilling af produktet, må ikke stamme fra:

— orner og søer

— svin med ugunstige egenskaber, navnlig modtagelighed over for stress (porcint stresssyndrom eller PSS).

Kendetegnene for tunge svin, der er udvalgt i den italienske stambog, svarer til betingelserne i den gældende EU-lovgivning om handelsklassificering af svinekroppe. I henhold til disse klassificeringskriterier er det dog kun tilladt at anvende skinker fra slagtekroppe klassificeret som »U«, »R« og »O«.

Voksne svin, der må anvendes til fremstilling af råvaren til »Prosciutto di Carpegna«, sendes til slagtning, når de er mindst 10 måneder gamle. Der kan anvendes slagtekroppe, som vejer mellem mindst 110,1 kg og højst 168,0 kg, med tilstrækkelig dokumentation for deres oprindelse og herkomst. Dette gør det muligt at opnå og anvende afpudsede skinker (hvor skanken er skåret fra) med en stykvægt på mindst 12 kg og med et passende spæklag.

Skinker fra svin, der er slagtet mere end 120 timer tidligere, må ikke forarbejdes.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Forarbejdning og modning af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Carpegna« skal finde sted i det administrative område i kommunen Carpegna (provinsen Pesaro-Urbino i regionen Marche).

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Prosciutto di Carpegna« til konsum skal være forsynet med det særlige mærke med påskriften »Prosciutto di Carpegna« påført som brændemærke.

Angivelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Carpegna« skal fremstå med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes og nemt kan skelnes fra enhver anden tekst på etiketten, og den skal være direkte efterfulgt af ordene »Denominazione di Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse). Disse angivelser kombineres med betegnelsens logo.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Tilvirkningen af »Prosciutto di Carpegna« skal finde sted i det område, hvor den traditionelt har fundet sted, nemlig inden for grænserne af Carpegna kommune i provinsen Pesaro-Urbino i regionen Marche. Der skal anvendes råvarer, der kommer fra svin, der er født, opdrættet, slagtet og opskåret i en af regionerne Marche, Emilia-Romagna og Lombardiet. Betingelserne i artikel 46, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 finder anvendelse.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Produktionsområdet for »Prosciutto di Carpegna« er beliggende i regionen Marche i provinsen Pesaro-Urbino, hvor kommunen Carpegna har følgende geografiske koordinater og kendetegn:

— koordinater: 43°47' N 12°20' Ø

— areal: 28,3 kvadratkilometer

— højde over havet: 748 meter

— største højde over havet: 1 415 meter

— højdeforskel: 1 015 meter

— indbyggertal (21.12.2007): 1 657.

Carpegna ligger ved den nordlige grænse af den italienske halvøs centrale del, og kommunens område ligger i naturparken Sasso Simone e Simoncello på sydsiden af Monte Carpegna omkring 50 km fra Adriaterhavet, ikke langt fra republikken San Marino. Carpegna ligger midt i de for området karakteristiske bøgeskove, hvilket sammen med beliggenheden i udkanten af Appenninerne giver god beskyttelse mod de kolde nordlige og nordøstlige vinde. Det bestemmer det lokale mikroklima, der er karakteriseret ved det forholdsvis nærliggende hav, højden over havets overflade og den moderate vind. Når dertil kommer, at der ikke er konstant fugt i de geomorfologisk veldrænede områder, opstår der et velafbalanceret miljø med milde og tørre somre, som endda engang gav mulighed for at drive et værdsat luftkursted.

5.2. *Produktets egenart*

Ud over krav til råvaren, forarbejdningsprocessen og den endelige kvalificering af det modnede slutprodukt bør følgende specifikke kendetegn for produktet nævnes:

— brug af skinker fra svin, der er mindst ti måneder gamle, hvilket betyder, at kødet er bedre egnet til langtidsmodning

— brug af manuelle metoder til bankning, afpudsning og forsegling af skinkerne, der er klargjort til modning

— forbud mod enhver form for kemiske tilsætningsstoffer i nogen af tilberedningsfaserne (bortset fra brug af natriumchlorid til saltningen ved forarbejdningens begyndelse)

— brug udelukkende af tørformalet havsalt til saltningen af de ferske skinker

— brug af ferske ikkefrosne skinker af en vægt, der modsvarer svinenes alder

— påbegyndelsen af skinkernes forarbejdning på modningsanlægget senest 120 timer efter slagtningen

— den samlede proces' varighed, idet der foreskrives en modningstid på ikke under 14 måneder efter forarbejdningens påbegyndelse

— det lave saltindhold i skinken, som er fastsat ved de kemiske parametre, der kræves opfyldt ved modningens afslutning, og hvorved den helt specifikt adskiller sig fra andre lignende produkter, der fremstilles i det centrale Italien.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber*

De geomiljømæssige forhold i Carpegna-området, der ligger midt i Montefeltro og nationalparken, er den baggrund for en række mikroklimatiske faktorer, som ikke har sit lige andetsteds. Disse faktorer er gunstige for modning af kød, hvilket mennesket intuitivt har fornemmet og udnyttet siden en fjern fortid. I den forbindelse bør det anføres, at den lokale tilknytning mellem forarbejdning af svinekød og områdets specialisering er dokumenteret allerede i renæssancen, hvor det ved overdragelsen af Cervia-saltdammene fra Signore di Cesena Malatesta Novello til republikken Venezia i 1468 udtrykkelig blev bestemt, at grevskabet Carpegna skulle bevare retten til fri brug af saltet. Den brise fra Adriaterhavet – til dels bremset efter den beskyttende barriere, som Appenninernes første udløbere udgør – som finder vej op til Carpegna, bringer med sig duftene fra områdets specifikke middelhavs-bjergflora, hvor bøg, avnbøg og kristtjørn står side om side med kornblomst, lilje, anemone og talrige orkidéarter, som parken har bevaret og næret gennem århundreder.

Disse faktorer har også indvirket på reguleringen af enzymaktiviteten i kødvævet, som meget belejligt kun er aktiv ved et lavt saltindhold, og dermed den modningsproces, der fremmes af den langvarige udsættelse for de naturlige forhold på stedet (modningen), som skinkens konsistens og organoleptiske egenskaber er en direkte følge af.

Kravet om brug af en råvare, der er egnet til naturlig langtidsmodning uden overdreven brug af salt eller aromagivende stoffer, har med tiden gjort det nødvendigt at følge ændringerne i den territoriale udbredelse af traditionen med det tunge italiske svin. Det har efterhånden bredt sig til Po-sletten fra det oprindelige dominerede centrale område som led i århundredgamle strømme, der senest har stabiliseret sig i nyere tid efter de store mund- og klovsygeepidemier.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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