C/2025/2736

12.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2736)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Carpegna“

PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation der g.U. „Prosciutto di Carpegna“ handelt es sich um Standardänderungen, da sie

— keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen;

— nicht das Risiko in sich tragen, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen oder der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b für geschützte geografische Angaben verloren geht; oder

— nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses führen.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 1

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation sowie die Punkte 3.3 und 3.4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: In der geänderten Fassung wird genau angegeben, dass die Schweine in den Regionen Lombardei, Emilia-Romagna und Marken auch zerlegt werden müssen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 2

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der spezifische Absatz „Genetische Eigenschaften“ hinzugefügt. Die genetische Abstammung der Schweine in Bezug auf den Kreuzungstyp der weiblichen und männlichen Zuchttiere wurde genauer festgelegt, wobei die zulässigen Kreuzungskombinationen hinzugefügt wurden. Der geänderte Text sieht die Bewertung der Rassen und der Kreuzungstypen der weiblichen und männlichen Zuchttiere vor. Daher wird der Verweis bezüglich der Rassen auf die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 3

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird eine erläuternde Tabelle zu den genetischen Merkmalen der Schweine mit Angabe der zulässigen und verbotenen Kreuzungskombinationen hinzugefügt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 4

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassenen Kreuzungstypen hingewiesen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 5

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird festgelegt, dass Keulen von Ebern, Sauen und Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale (PSS) sind, nicht verwendet werden dürfen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 6

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird ein spezifischer Absatz mit Vorschriften über die „Haltung und Fütterung" hinzugefügt. Daher wird der Verweis auf die Produktspezifikationen für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma" und „Prosciutto di San Daniele" ersetzt.

Es werden die aufeinanderfolgenden traditionellen Phasen der Schweineaufzucht hinzugefügt: Saugferkelphase, Absetzen, Vormast- und Endmastphase.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

7. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 7

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden Bestimmungen über die Saugferkelphase hinzugefügt, die 28 Tage dauern muss, wie in Anhang I Kapitel II Abschnitt C der Richtlinie 2008/120/EG festgelegt. Zudem werden Angaben zur Fütterung der Ferkel, die entweder von der Sau gesäugt oder künstlich mit Milch gefüttert werden, zur Verabreichung der zulässigen Futtermittel, zur Möglichkeit der Ergänzung mit Mineralstoffen, Vitaminen und Aminosäuren sowie zur Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

8. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 8

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Verfahren und der Zeitpunkt für das Anbringen der Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe mit Tinte an beiden Schenkeln der Ferkel mit den entsprechenden Schlagstempel- und Plattenmodellen festgelegt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

9. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 9

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Referenztabelle hinzugefügt, aus der hervorgeht, welcher Kennbuchstabe für den Monat des Abferkelns auf dem Schlagstempel zu verwenden ist.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

10. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 10

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es wird die Möglichkeit vorgesehen, neben der vom Züchter mit Tinte angebrachten Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe oder an deren Stelle andere Identifikationsnachweise zu verwenden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

11. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 11

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Regel zur Berechnung des Alters der Schweine in Monaten eingeführt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

12. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 12

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es werden Vorschriften über die Absetzphase der Schweine hinzugefügt. Mit dieser Änderung werden die Dauer der Phase, das Höchstgewicht der Ferkel und die Vorschriften zur Fütterung festgelegt. Es werden Verweise auf die Verfütterung von trockenem Futter, die Ergänzung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt. Die Dauer der Absetzphase wird von 80 Tagen auf 3 Monate erhöht, und es wird festgelegt, dass die Ferkel ein Höchstgewicht von 40 kg erreichen dürfen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

13. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 13

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden Vorschriften für die Vormastphase hinzugefügt, deren Dauer auf höchstens 5 Monate festgelegt wird. Zudem wird das Höchstgewicht, das am Ende dieser Phase erreicht werden darf, von 80 kg auf 85 kg angehoben.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wird präzisiert, indem die Angabe des Anteils von 10 % gestrichen wird. Es wird ausdrücklich die Möglichkeit für den Viehzüchter hinzugefügt, auch trockenes Futter zu verfüttern.

Es wird die „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ aufgenommen, die auch für die nächste Phase, d. h. die Endmastphase, verwendet werden soll. Die Bezeichnung folgender Futtermittel wird geändert und an die in der Verordnung (EU) Nr. 68/2013, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, verwendete Terminologie angeglichen:

— Der italienische Begriff für „Mais“ wird von „mais“ in „granturco“ geändert;

— Die italienische Bezeichnung „semola“ (Grieß) wird in „farina“ (Mehl) geändert;

— „Getrocknete Luzerne“ wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ geändert;

— „Lein-Expeller“ wird in „Leinkuchen“ geändert, dem „Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ hinzugefügt werden;

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze“ werden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger“ geändert;

— „Bier- und/oder Torula-Hefe“ wird in „Hefen“ geändert;

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen“ wird in „Maiskeimmehl“ geändert;

— „Brennereiabfallprodukte“ wird in „getrocknete Schlempe“ geändert.

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „Entkernte Johannisbrotschoten“;

— „Proteinlysate“;

— „Trockenkartoffeln“;

— „Maniok“;

— „Einsilierte Rübenpressschnitzel“;

— „Sesammehl“;

— „Extraktionsschrot aus Kokos“;

— „Tiermehl (nur von guter Qualität und sofern per Gemeinschaftsrecht zulässig)“.

„Hafer“ wird aus der Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ nur in der Vormastphase (deren Anteil auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt wird). Pro Tier dürfen weiterhin täglich nicht mehr als insgesamt 15 Liter Molke und Buttermilch verfüttert werden;

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf 10 %);

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %);

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %);

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %);

Die folgenden Futtermittel werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Vollkolben-Maismehl“;

— „Getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“;

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen;

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“;

— „Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in zwei Einträge „Erbsen“ und „Andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf 10 % erhöht wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird bei der italienischen Bezeichnung „pannocchia“ genauer angegeben, dass es sich um Maiskolben handelt.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die in einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- und Endphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumenmehl“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert, deren Anteil auf bis zu 10 % festgelegt wird.

In der Anmerkung 4 der Tabelle wird für die Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Es wird die Möglichkeit der Verwendung von Mineralstoffen, Vitaminen und Zusatzstoffen hinzugefügt.

In der Anmerkung 2 wird die Definition von „getrockneter Schlempe“ genauer angegeben.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure von 2 % wird in der geänderten Fassung ein Fettgehalt von höchstens 5 % der Trockenmasse des Futters festgelegt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

14. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 14

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird vorgeschrieben, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen müssen, in dem die Schweine aufgezogen werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

15. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 15

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung der Vorschriften über die Fütterung von Schweinen in der Endmastphase sieht einen Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ mit bestimmten für die Endmastphase erforderlichen Spezifikationen vor.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

16. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 16

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Absatz „Schlachten und Zerlegen der Schweine“ hinzugefügt und die Bestimmung über das Mindestalter des Schweins bei der Schlachtung überarbeitet, ohne sie inhaltlich zu ändern, indem sie mit den Bestimmungen verbunden wird, die die Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsnachweis oder alternative bzw. zusätzliche Identifikationsnachweise – wie im entsprechenden Teil über die Fütterung und die Aufzucht der Schweine beschrieben – betreffen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

17. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 17

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es wird das Kriterium für die Berechnung des Schlachtalters von Schweinen hinzugefügt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

18. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 18

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Parameter des Lebendgewichts der Schweine von 160 kg plus/minus 10 % durch die Angabe eines individuellen Schlachtkörpergewichts zwischen 110,1 kg und 168,0 kg ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

19. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 19

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 die Klassen festgelegt, zu denen in Betracht kommende Schlachtkörper der Kategorie „H – Schwer“ gehören können, im Einklang mit den Bestimmungen des Einzigen Dokuments und den Produktspezifikationen, auf die sich die Produktspezifikation bezieht. Der Verweis auf die Rechtsvorschriften der Europäischen Union wird ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

20. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 20

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird angegeben, dass das Gewicht und die Handelsklasse der Schlachtkörper zum Zeitpunkt der Schlachtung bestimmt werden müssen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

21. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 21

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird präzisiert, dass die Zerlegung auch außerhalb des Schlachthofs, in dem die Schweine geschlachtet werden, in Zerlegungsbetrieben erfolgen kann.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

22. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 22

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden besondere Vorschriften für die Verfahren zum Anbringen des Identifikationsstempels auf geeignete Schweinekeulen durch den Schlachter sowie für die grafische Darstellung und die Abmessungen des Stempels aufgenommen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

23. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 23

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es wird die Möglichkeit vorgesehen, neben dem Schlachthofstempel oder an dessen Stelle andere Identifikationsnachweise zu verwenden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

24. *Änderung des Artikels 2*

Änderung 24

Diese Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 5 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird Artikel 2 Absatz 5 gestrichen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

25. *Änderung des Artikels 4*

Änderung 25

Diese Änderung betrifft Artikel 4 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation sowie die Punkte 3.3 und 5.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass im Schinkenbetrieb innerhalb von 120 Stunden nach der Schlachtung mit der Verarbeitung der vom Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb erhaltenen Schweinekeulen begonnen werden muss, ohne dass die in der Produktspezifikation festgelegten Temperaturbedingungen geändert werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

26. *Änderung des Artikels 4*

Änderung 26

Diese Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 6 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Durch die Änderung erfolgt der Zuschnitt auch nach dem zweiten Salzen und vor dem Ende der Reifephase.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

27. *Änderung des Artikels 5*

Änderung 27

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Durch die Änderung des Abschnitts über die Temperaturen in Abhängeräumen wird die Höchsttemperatur von 20 °C auf 22 °C angehoben.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

28. *Änderung des Artikels 5*

Änderung 28

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Durch die Änderung des Abschnitts über die relative Luftfeuchte in Abhängeräumen wird die Spanne der relativen Luftfeuchte von „65-80 %“ in „40-70 %“ geändert.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

29. *Änderung des Artikels 5*

Änderung 29

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation sowie die Punkte 3.2 und 5.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Mindestreifezeit für „Prosciutto di Carpegna“ von „13 Monate“ auf „14 Monate“ erhöht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

30. *Änderung des Artikels 7*

Änderung 30

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird Artikel 7 gestrichen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

31. *Änderung des Artikels 8*

Änderung 31

Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird Artikel 8 in Artikel 7 geändert.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

32. *Änderung des Artikels 8*

Änderung 32

Diese Änderung betrifft Artikel 8 Absatz 4 der Produktspezifikation sowie die Punkte 3.2 und 3.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Mindestreifezeit für Schinken, die für die Vakuumverpackung oder Verpackung unter Schutzatmosphäre bestimmt sind, einschließlich in Scheiben geschnittene Schinken, von „mindestens vierzehnmonatiger“ auf „mindestens fünfzehnmonatige“ Reifung erhöht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

33. *Neuer Artikel 8*

Änderung 33

Mit dieser Änderung wird ein neuer Artikel 8 in die Produktspezifikation eingefügt und Punkt 5 des Einzigen Dokuments wiedergegeben.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird ein spezifischer Artikel – Artikel 8 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ – eingefügt, der mit den Angaben übereinstimmt, die bereits im Einzigen Dokument enthalten sind, das im *Amtsblatt der Europäischen Union 2009*/C 189 vom 12.8.2009 veröffentlicht wurde.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

34. *Neuer Artikel 9*

Änderung 34

Mit dieser Änderung wird ein neuer Artikel 9 in die Produktspezifikation eingefügt; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: In der geänderten Fassung wird der Artikel 9 „Ursprungsnachweis“ hinzugefügt, in dem festgelegt wird, dass alle Beteiligten der Produktionskette der geschützten Ursprungsbezeichnung überwacht werden müssen und der Kontrolle durch die Kontrollstelle unterliegen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 02 — FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

0210 — Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert; Genießbares Mehl von Fleisch oder von Schlachtnebenerzeugnissen

0210 11 — Schinken oder Schultern und Teile davon, mit Knochen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Prosciutto di Carpegna“ ist ein aus den Keulen des schweren Hausschweins hergestellter luftgetrockneter Rohschinken. Der Herstellungsprozess umfasst einen Zeitraum von mindestens 14 Monaten und findet im abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

Nach der Verarbeitung ist der „Prosciutto di Carpegna“ rundlich, aber nicht kugelförmig, mit einer ausreichenden Fettschicht unter der Schwarte und einem Gewicht von mindestens 8 kg.

Die Anschnittfläche ist lachsrosa und weist reichlich festes, weißes bis rosafarbenes Fett auf. Der Schinken hat den angenehmen, kräftigen Duft von abgehangenem Fleisch, ist wohlschmeckend und aromatisch, das Fleisch ist zart und elastisch.

Chemisch-physikalische Merkmale: Feuchtigkeitsgehalt 57-63 %; Verhältnis Salz/Feuchtigkeit (Quotient aus NaCl-Gehalt und Feuchtigkeitsgehalt in Prozent): 7,8-11,2; Verhältnis Feuchtigkeit/Protein (Quotient aus Feuchtigkeitsgehalt und Gesamtproteingehalt in Prozent): 1,9-2,5; Proteolysewert (prozentualer Anteil der in TCA löslichen stickstoffhaltigen Fraktionen, bezogen auf den Gesamtstickstoffgehalt): 24-31.

„Prosciutto di Carpegna" kann in den folgenden Aufmachungen in Verkehr gebracht werden: als ganzer Schinken, als ganzer Schinken ohne Knochen (nach Entfernung der während der Reifung aufgetragenen Masse (*stucco*) und der überflüssigen Fettschicht) in Form gepresst (*pressato*) oder von Hand gebunden (*all'addobbo*), sowie in Scheiben portioniert und vakuum- oder schutzgasverpackt. Erst nach mindestens **15-monatiger** Reifung darf der Schinken in Scheiben geschnitten und abgepackt werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Futter für die Schweine stammt aus dem geografischen Gebiet, in dem die Schweine aufgezogen werden. In bestimmten Jahren ist es jedoch aus klimatischen oder kommerziellen Gründen technisch nicht möglich, 100 % der Futtermittel für die Schweine vor Ort zu beziehen. In solchen Fällen muss sichergestellt werden, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine aufgezogen werden, um den Zusammenhang mit dem Gebiet zu gewährleisten.

Die Anforderungen an die genetischen Eigenschaften der schweren Hausschweine und den aus ihren Schlachtkörpern gewonnenen Rohstoff für „Prosciutto di Carpegna" betreffen die Aufzucht und die Fütterung der Tiere. Gemäß alter italienischer Tradition werden Methoden eingesetzt, die auf eine langsame und maßvolle Gewichtszunahme und ein hohes Stückgewicht ausgerichtet sind, wobei die genetischen Selektionsziele, das Mindestalter und das Durchschnittsgewicht der Tiere bei der Schlachtung sowie ein geeignetes Fütterungsprotokoll aufeinander abgestimmt werden.

Dabei wird gemäß den Bestimmungen der Produktspezifikation bei den zulässigen Futtermitteln, den Futtermengen und den Fütterungsmethoden eine Differenzierung nach Aufzuchtphase und somit auch nach Alter und Gewicht der Tiere vorgenommen.

Das Futter für Saugferkel muss aus Futtermitteln bestehen, die nach den EU-Rechtsvorschriften für die Ernährung von Vieh zulässig sind. Das Futter der Schweine kann mit Vitaminen, Mineralien und Aminosäuren ergänzt werden, und es dürfen Zusatzstoffe gemäß den geltenden Rechtsvorschriften verwendet werden.

In der Vormastphase dürfen folgende Futtermittel verfüttert werden: Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter, Mais, Hirse, Gerste, Weizen, Triticale, Silomais, Vollkolben-Maismehl, Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben, Getreide gering genutzter Arten, Weizenkleie und andere Nebenerzeugnisse der Weizenverarbeitung, Leinkuchen, Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter, getrocknete Zuckerrübenschnitzel, Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger, Molke, Buttermilch, getrocknete Schlempe, hochtemperaturgetrocknete Luzerne, Melasse, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, Maiskeimmehl, Erbsen, andere Körnerleguminosen, Hefen, Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C, Fischmehl, geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen.

Bei der Fütterung in der Vormastphase sind außerdem die folgenden Spezifikationen zu beachten: Zulässig sind die Zugabe von Mineralstoffen, die Ergänzung mit Vitaminen und die Verwendung von Zusatzstoffen gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften; Getreide muss mindestens 45 % der gesamten Trockenmasseaufnahme ausmachen.

In der Endmastphase müssen alle für die Vormastphase geltenden Spezifikationen eingehalten werden, mit folgenden Ausnahmen: Getreide muss mindestens 55 % der gesamten Trockenmasseaufnahme ausmachen; die Verwendung von gerösteten ganzen Sojabohnen und/oder Sojakuchen und Fischmehl ist ausgeschlossen.

Das Futter auf Getreidebasis wird entweder in flüssiger Form (Futtersuppe oder -brei, traditionell mit Molke und/oder Buttermilch gemischt) oder in trockener Form verabreicht. Um hochwertiges Deckfett im Lebensmittel zu erhalten, ist bei der Verfütterung ein Gehalt an Linolsäure von höchstens 2 % der Trockenmasse und ein Fettgehalt von höchstens 5 % der Trockenmasse zulässig. Molke und Buttermilch, jeweils Nebenerzeugnisse der Verarbeitung von Käsebruch bzw. Butter, dürfen zusammen nicht mehr als 15 Liter pro Tier und Tag betragen. In Verbindung mit Melasse darf der Gesamtstickstoffgehalt nicht mehr als 2 % betragen. Die Maßnahmen zur Umsetzung der Bestimmungen der Produktspezifikation wurden vom amtlichen Kontrollsystem festgelegt.

Zur Herstellung von „Prosciutto di Carpegna“ werden ausschließlich frische Keulen von Schweinen verwendet, die in den Regionen Lombardei, Emilia-Romagna oder Marken geboren sind und dort aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurden und abstammen von:

a) Ebern der traditionellen Rassen Large White Italiana, Landrace Italiana und Duroc Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen, und Sauen der traditionellen Rassen Large White Italiana und Landrace Italiana, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen;

b) Ebern der unter a) genannten traditionellen Rassen und gekreuzten Sauen oder Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsplänen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

c) Ebern und Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsprogrammen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

d) Ebern der anderen unter c) genannten Kreuzungstypen und Sauen der unter a) genannten traditionellen Rassen.

Die für die Herstellung des Erzeugnisses verwendeten frischen Schweinekeulen dürfen nicht von folgenden Tieren stammen:

— Ebern und Sauen;

— Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für die Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens.

Die spezifischen Merkmale des nach dem italienischen Zuchtbuch (Libro genealogico italiano) ausgewählten „schweren“ Hausschweins finden sich auch in den Bestimmungen der geltenden EU-Rechtsvorschriften zur Bewertung des Handelswerts von Schweineschlachtkörpern wieder; nach den Einstufungskriterien sind jedoch nur Keulen aus Schlachtkörpern zulässig, die in die Handelsklassen „U“, „R“ und „O“ eingestuft wurden.

Die zur Herstellung von „Prosciutto di Carpegna“ verwendbaren erwachsenen Schweine gelangen in einem Alter von mindestens zehn Monaten zur Schlachtung. Schlachtkörper mit einem Gewicht von mindestens 110,1 kg bis höchstens 168,0 kg können verwendet werden, wenn ihr Ursprung und ihre Herkunft entsprechend nachgewiesen sind; es werden in Form geschnittene Keulen (kurzer Schnitt) mit einem Gewicht von mindestens 12 kg und einer angemessenen Fettschicht verwendet.

Keulen von Schweinen, die vor mehr als 120 Stunden geschlachtet wurden, dürfen nicht verarbeitet werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Herstellung und Reifung von Schinken mit der g.U. „Prosciutto di Carpegna“ müssen auf dem Verwaltungsgebiet der Gemeinde Carpegna in der Region Marken (Provinz Pesaro-Urbino) erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Prosciutto di Carpegna“ wird mit einem Kennzeichen in Verkehr gebracht, das aus einem Brandzeichen mit dem Schriftzug „Prosciutto di Carpegna“ besteht.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Carpegna“ muss in klarer, unverwischbarer und gegenüber allen anderen auf dem Etikett enthaltenen Angaben deutlich abgehobener Schrift angebracht sein, unmittelbar gefolgt von dem Schriftzug „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung). Diese Angaben sind mit dem Logo der Ursprungsbezeichnung verbunden.

Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Erzeugung von „Prosciutto di Carpegna“ muss in dem seit jeher dafür bekannten Gebiet erfolgen, das dem gegenwärtigen Verwaltungsgebiet der Gemeinde Carpegna in der Region Marken (Provinz Pesaro-Urbino) entspricht, und es dürfen nur Rohstoffe von Schweinen verwendet werden, die in den Regionen Marken, Emilia-Romagna und Lombardei geboren sind und dort aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurden. Die in Artikel 46 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Bedingungen finden Anwendung.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet von „Prosciutto di Carpegna“ liegt in der Region Marken auf dem Territorium der Provinz Pesaro-Urbino. Für die Gemeinde Carpegna gelten die folgenden geografischen Angaben:

— Koordinaten: 43°47′ Nord, 12°20′ Ost

— Fläche: 28,3 km^2

— Höhe ü. M.: 748 m

— maximale Höhe: 1 415 m

— Höhenunterschied: 1 015 m

— Einwohner (21.12.2007): 1 657

Das Gebiet von Carpegna liegt am nördlichen Rand Mittelitaliens unweit von San Marino, am Südhang des Bergmassivs des Naturparks Sasso Simone e Simoncello, etwa 50 km von der Adria entfernt. Das Erzeugungsgebiet ist vom Grün der für die Region typischen Buchenwälder dominiert. Die ersten Anhöhen des Apennin sorgen dafür, dass es vor kalten Nordwinden und der über die Adria heranstürmenden Bora geschützt wird, und bestimmen dadurch auch das örtliche Mikroklima. Dieses ist geprägt von der Höhenlage, der geringen Entfernung vom Meer, der moderaten Belüftung und dem Fehlen stehender Feuchtigkeit wegen der gut drainierten geomorphologischen Strukturen. Das Gebiet ist deshalb durch besonders ausgeglichene Umweltbedingungen und milde, trockene Sommer gekennzeichnet und wird seit Langem auch als Luftkurgebiet geschätzt.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Neben den Anforderungen an die Konstanz von Rohstoff, Herstellungsverfahren und Qualität des gereiften Endprodukts sind auch die folgenden spezifischen Merkmale von Bedeutung:

— Verwendung von Keulen von mindestens zehn Monate alten Schweinen, d. h. von langsam gewachsenem, besser für lange Reifungsprozesse geeignetem Fleisch;

— manuelles Abklopfen, Zurichten und Auftrag des *stucco* auf den Schinken vor der Reifung;

— Verbot jedweder chemischen Zusätze in allen Phasen der Herstellung (außer der Verwendung von Kochsalz zum Einsalzen bei Beginn des Verarbeitungsprozesses);

— Einsalzen der frischen Keulen ausschließlich mit trockenem gemahlenen Meersalz;

— Verwendung frischer gekühlter, aber nicht gefrorener Keulen von angemessener Stückgröße (je nach Alter des Schweins);

— die Tatsache, dass spätestens 120 Stunden nach der Schlachtung im Schinkenbetrieb mit der Verarbeitung der Keulen begonnen wird;

— Dauer des gesamten Herstellungsprozesses einschließlich abgeschlossener Reifung von mindestens 14 Monaten;

— begrenzter Salzgehalt des Schinkens (bestätigt durch die nach Abschluss der Reifung zu ermittelnden chemischen Werte), der „Prosciutto di Carpegna“ von den anderen in Mittelitalien hergestellten ähnlichen Erzeugnissen unterscheidet.

5.3. *Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses*

Die geophysikalischen und natürlichen Gegebenheiten dieser Gegend um den Monte Carpegna, im Herzen des Montefeltro und seines Nationalparks gelegen, bilden einen Gesamtkontext von mikroklimatischen Faktoren, der die Reifung von Fleisch begünstigt und seit jeher vom Menschen für diese Zwecke genutzt wurde. Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der traditionellen Verarbeitung von Schweinefleisch ist schon seit Beginn der Renaissance dokumentiert, als Fürst Malatesta Novello von Cesena im Jahr 1463 die Salinen von Cervia an die Republik Venedig verkaufte mit dem expliziten Vermerk, dass die Grafschaft Carpegna auch weiterhin freien Zugang zu den Salinen habe. Die von der Adria her wehenden Brisen werden von den ersten Apennin-Ausläufern in der Höhe abgefangen und erreichen Carpegna als leichter, aber beständiger Luftzug. Er sorgt für die Verbreitung der Aromastoffe der spezifischen mediterranen Berg-Mikroflora des Erzeugungsgebiets mit seinen Rot- und Weißbuchen, Stechpalmen, Lilien, Anemonen und den zahlreichen Orchideenarten, die hier im Nationalpark seit Jahrhunderten geschützt und gepflegt werden.

Diese Faktoren haben Einfluss auf die Regulierung der Enzymaktivität des Fleischgewebes genommen, die sich auch bei geringem Salzgehalt entwickelt. Sie erfolgt während der lang dauernden Reifung unter den günstigen natürlichen Bedingungen im Erzeugungsgebiet, mit unmittelbaren Auswirkungen auf die Konsistenz und die organoleptischen Eigenschaften des Schinkens.

Die Anforderungen an die Verarbeitung dieses für eine lange natürliche Reifezeit ohne übermäßigen Einsatz von Salz oder Aromastoffen geeigneten Rohstoffs machten es im Laufe der Zeit erforderlich, der geografischen Verbreitung des schweren italienischen Hausschweins zu „folgen“ – einer jahrhundertelangen Entwicklung, die aus dem ursprünglichen Kerngebiet bis in die Poebene reichte und sich erst in jüngster Zeit nach den verheerenden MKS-Epidemien wieder stabilisiert hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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