Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2736

12.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2736)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Prosciutto di Carpegna»

PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Αυτοδυναμίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος του «Prosciutto di Carpegna» ΠΟΠ:

— δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·

— δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις· ή

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα σημεία 3.3 και 3.4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι οι χοίροι πρέπει επίσης να τεμαχίζονται στις περιφέρειες Lombardia, Emilia-Romagna και Marche.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ειδική ενότητα σχετικά με τα «Γενετικά χαρακτηριστικά». Η γενετική προέλευση της πρώτης ύλης αποσαφηνίζεται σε σχέση με τον γενετικό τύπο των ζώων αναπαραγωγής, τόσο των αρσενικών όσο και των θηλυκών, μέσω της συμπερίληψης των επιτρεπόμενων γενετικών συνδυασμών. Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την αξιολόγηση των φυλών και των γενετικών τύπων αμφότερων των ζώων αναπαραγωγής. Ως εκ τούτου, αντικαθίσταται η αναφορά του κειμένου όσον αφορά τις φυλές για τα προϊόντα Prosciutto di Parma ΠΟΠ και Prosciutto di San Daniele ΠΟΠ.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει έναν πίνακα που επεξηγεί τις γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους με τους επιτρεπόμενους και μη επιτρεπόμενους συνδυασμούς.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, απαγορεύεται η χρήση μηρών από κάπρους και χοιρομητέρες καθώς και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων (PSS).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει μια ειδική ενότητα σχετικά με τις διατάξεις για την «Εκτροφή και σίτιση». Ως εκ τούτου, αντικαθίσταται η αναφορά των προδιαγραφών προϊόντος για τα προϊόντα Prosciutto di Parma ΠΟΠ και Prosciutto di San Daniele ΠΟΠ.

Προστίθενται τα παραδοσιακά χρονολογικά στάδια εκτροφής των χοίρων: θηλασμός, απογαλακτισμός, ανάπτυξη και τελική πάχυνση.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, εισάγονται διατάξεις σχετικά με το στάδιο θηλασμού των χοιριδίων το οποίο διαρκεί έως και 28 ημέρες, γεγονός που συνάδει με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο II τμήμα Γ της οδηγίας 2008/120/ΕΚ του Συμβουλίου. Εισάγονται επίσης αναφορές στα χοιρίδια που θηλάζουν από τη χοιρομητέρα ή στα οποία χορηγείται γάλα με τεχνητό τρόπο, στη χορήγηση επιτρεπόμενων πρώτων υλών και στη χρήση ανόργανων ουσιών, συμπληρωμάτων βιταμινών και αμινοξέων και προσθέτων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση καθορίζει τις μεθόδους και το χρονοδιάγραμμα για την τοποθέτηση του σήματος προέλευσης από μελάνι και στους δύο μηρούς κάθε χοίρου, καθώς και το σχετικό σήμα και τα υποδείγματα πινακίδας για την τοποθέτησή του.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει έναν πίνακα αναφοράς που παρουσιάζει το γράμμα που θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τη δήλωση του μήνα γέννησης του χοιριδίου, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνεται στο σήμα προέλευσης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης που τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο ή σε συνδυασμό με αυτό.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται κανόνας για τον καθορισμό της ηλικίας των χοίρων σε μήνες.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο του απογαλακτισμού των χοίρων. Θεσπίζονται κανόνες που διέπουν τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το μέγιστο βάρος των χοιριδίων και τη σίτιση. Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση «ξηρών ζωοτροφών», στη χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και στη χρήση προσθέτων. Η περίοδος απογαλακτισμού αυξάνεται από 80 ημέρες σε 3 μήνες και το ανώτατο όριο βάρους για τα χοιρίδια ορίζεται σε 40 kg.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

13. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο της ανάπτυξης, καθορίζοντας μέγιστη διάρκεια πέντε μηνών και αυξάνοντας το βάρος που μπορεί να επιτευχθεί από 80 kg σε 85 kg στο τέλος του σταδίου.

Διευκρινίζεται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με τη διαγραφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %. Προστίθεται ρητά η δυνατότητα του κτηνοτρόφου να χορηγεί τις ζωοτροφές και σε ξηρή μορφή.

Εισάγεται ο «Πίνακας επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος πρέπει να χρησιμοποιείται και για το επόμενο στάδιο, δηλαδή την τελική πάχυνση. Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— η «ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρεται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη λέξη «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες διαγράφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»

— «αφυδατωμένες πατάτες»

— «μανιόκα»

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»

— «άλευρο σησαμόσπορων»

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα»

— «κρεατάλευρο μόνο εάν είναι καλής ποιότητας και εφόσον επιτρέπεται από το κοινοτικό δίκαιο»

Ο όρος «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας), με την επιφύλαξη ότι ο «ορός γάλακτος» και το «βουτυρόγαλα» δεν πρέπει να υπερβαίνουν μαζί τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ανά ημέρα·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθάρι» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σιτάρι» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «μπιζέλια και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «μπιζέλια» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («μπιζέλια» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης έχει τυποποιηθεί σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» και το ποσοστό χρήση τους ορίζεται σε 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβοσπόρων.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και προσθέτων.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση ορίζει ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας της ζωοτροφής των χοίρων, σε ετήσια βάση, πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται οι χοίροι.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση, στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης, παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

16. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται η ενότητα «Σφαγή και τεμαχισμός των χοίρων» και αναδιατυπώνεται, χωρίς να τροποποιείται, η διάταξη σχετικά με την ελάχιστη ηλικία του χοίρου κατά τη σφαγή, η οποία και συνδέεται με τον έλεγχο μέσω του σήματος προέλευσης και/ή της συσκευής ταυτοποίησης που το αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτό, που περιγράφεται στο τμήμα που αφορά τη διατροφή και την εκτροφή των χοίρων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

17. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το κριτήριο για τον υπολογισμό της ηλικίας των χοίρων για τους σκοπούς της σφαγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

18. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αντικαθίσταται το κριτήριο του ζώντος βάρους των χοίρων 160 kg ± 10 % με βάρος μεμονωμένου σφαγίου μεταξύ 110,1 kg και 168,0 kg.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

19. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση του κειμένου, προσδιορίζονται οι κατηγορίες βάσει του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 στις οποίες μπορούν να ανήκουν τα επιλέξιμα βαρέα σφάγια Η, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο ενιαίο έγγραφο και τις προδιαγραφές προϊόντος τις οποίες αναφέρει το έγγραφο των προδιαγραφών προϊόντος. Αντικαθίσταται παραπομπή στη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

20. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, διευκρινίζεται ότι τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση των σφαγίων πρέπει να εξακριβώνονται κατά τη σφαγή.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

21. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι οι εργασίες τεμαχισμού μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε εργαστήρια τεμαχισμού εκτός του σφαγείου στο οποίο πραγματοποιήθηκε η σφαγή των ζώων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

22. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγονται ειδικές διατάξεις σχετικά με τη γραφική αναπαράσταση και τις διαστάσεις της σφραγίδας ταυτοποίησης και τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να εφαρμόζεται κατά τρόπο ανεξίτηλο και ευδιάκριτο από το σφαγείο.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

23. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί της σφραγίδας ταυτοποίησης του σφαγείου ή σε συνδυασμό με αυτήν.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

24. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το πέμπτο εδάφιο του άρθρου 2.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

25. *Τροποποίηση του άρθρου 4*

Τροποποίηση 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος καθώς και τα σημεία 3.3 και 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι η μεταποίηση των μηρών που παραλαμβάνονται από το σφαγείο ή το εργαστήριο τεμαχισμού πρέπει να ξεκινά στην μονάδα ωρίμασης εντός 120 ωρών από τη σφαγή, χωρίς να τροποποιούνται οι συνθήκες θερμοκρασίας που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

26. *Τροποποίηση του άρθρου 4*

Τροποποίηση 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 έκτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται στάδιο ξακρίσματος και μετά τη δεύτερη αλάτιση και πριν από το τέλος του σταδίου ωρίμασης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

27. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση του τμήματος σχετικά με τις θερμοκρασίες στους χώρους παλαίωσης, η μέγιστη θερμοκρασία αυξάνεται από 20 °C σε 22 °C.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

28. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 28

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση του τμήματος σχετικά με τα επίπεδα σχετικής υγρασίας στους χώρους παλαίωσης, το εύρος της σχετικής υγρασίας μεταβάλλεται από «65-80 %» σε «40-70 %».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

29. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 29

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα σημεία 3.2 και 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αυξάνεται η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης για το Prosciutto di Carpegna από «13 μήνες» σε «14 μήνες».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

30. *Τροποποίηση του άρθρου 7*

Τροποποίηση 30

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το άρθρο 7.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

31. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 31

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επαναριθμεί το άρθρο 8 σε άρθρο 7.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

32. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 32

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα σημεία 3.2 και 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης για τα χοιρομέρια που προορίζονται για συσκευασία υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ακόμη και όταν τεμαχίζονται σε φέτες, αυξάνεται από «τουλάχιστον 14 μήνες» σε «τουλάχιστον 15 μήνες».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

33. *Νέο άρθρο 8*

Τροποποίηση 33

Με την τροποποίηση, εισάγεται το νέο άρθρο 8 στις προδιαγραφές προϊόντος και αναπαράγεται το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, εισάγεται ειδικό άρθρο —άρθρο 8 «Δεσμός με το περιβάλλον»— το οποίο συνάδει με τις πληροφορίες που παρέχονται ήδη στο ενιαίο έγγραφο που δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* 2009/C 189/10 της 12.8.2009.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

34. *Νέο άρθρο 9*

Τροποποίηση 34

Με την τροποποίηση, εισάγεται το νέο άρθρο 9 στις προδιαγραφές προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το άρθρο 9 «Απόδειξη της καταγωγής», το οποίο διευκρινίζει την ανάγκη παρακολούθησης και υπαγωγής όλων των μερών στην αλυσίδα παραγωγής ΠΟΠ υπό τον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

0210 — Κρέατα και παραπροϊόντα σφαγίων, βρώσιμα, αλατισμένα ή σε άρμη, αποξεραμένα ή καπνιστά· αλεύρια και σκόνες, βρώσιμα, από κρέατα ή εντόσθια

0210 11 — Χοιρομέρια (ζαμπόν), ωμοπλάτες και τεμάχια αυτών, με κόκαλα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Prosciutto di Carpegna» είναι ένα ωμό χοιρομέρι ωρίμασης, το οποίο παράγεται με τη μεταποίηση μηρών από χοίρους βαρέος τύπου, η οποία διαρκεί 14 μήνες τουλάχιστον και διεξάγεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Στο τέλος της μεταποίησης, το προϊόν «Prosciutto di Carpegna» έχει στρογγυλεμένο σχήμα, όχι σφαιρικό, που τείνει προς επίπεδο, εμφανίζει αρκετά παχύ στρώμα λίπους στο τμήμα απέναντι στο ισχίο και έχει ελάχιστο βάρος 8 kg.

Μετά την κοπή εμφανίζει χρώμα που τείνει προς το ρόδινο του σολομού, με ανάλογη ποσότητα στερεού λίπους, χρώματος λευκού ή λευκορόδινου. Το άρωμα είναι λεπτό και διαπεραστικό, το κρέας ωριμασμένο, η γεύση λεπτή και αρωματική, η σύσταση του κρέατος είναι τρυφερή και ελαστική.

Τα χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του είναι τα εξής: εκατοστιαία υγρασία κυμαινόμενη μεταξύ 57 % και 63 %· αναλογία άλατος/υγρασίας (λόγος της εκατοστιαίας περιεκτικότητας άλατος προς την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε υγρασία) μεταξύ 7,8 και 11,2· αναλογία υγρασίας/πρωτεϊνών (λόγος της εκατοστιαίας περιεκτικότητας σε υγρασία προς την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε ολικές πρωτεΐνες) μεταξύ 1,9 και 2,5 και δείκτης πρωτεόλυσης (εκατοστιαία σύνθεση των αζωτούχων κλασμάτων που είναι διαλυτά σε τριχλωροξικό οξύ —TCA— αναφερόμενων στην περιεκτικότητα σε ολικό άζωτο) ελάχιστο 24 και μέγιστο 31.

Το «Prosciutto di Carpegna» μπορεί να διατεθεί στην κατανάλωση ακέραιο ή χωρίς κόκαλο —στους τύπους «pressato» (συμπιεσμένο) και «addobbo» (ξακρισμένο), μετά από ολική αφαίρεση του επιχρίσματος που είχε εφαρμοστεί κατά τη διάρκεια της ωρίμασης και του εξωτερικού περιττού λίπους— ή ακόμη τεμαχισμένο σε φέτες και συσκευασμένο υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Για τον τεμαχισμό σε φέτες και τη συσκευασία του «Prosciutto di Carpegna» πρέπει να χρησιμοποιείται χοιρομέρι ωριμασμένο επί **15 μήνες** τουλάχιστον.

3.3. *Ζωοτροφές [μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η ζωοτροφή των χοίρων προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής. Ωστόσο, σε ορισμένα έτη ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς ή εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των ζωοτροφών για τους χοίρους σε τοπικό επίπεδο. Στις περιπτώσεις αυτές, προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός με τον τόπο, πρέπει να διασφαλίζεται ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας των ζωοτροφών για τους χοίρους, σε ετήσια βάση, προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής.

Οι προδιαγραφές που αφορούν τον χρησιμοποιούμενο γενετικό τύπο καθώς και την τελική χρήση των πρώτων υλών —οι οποίες λαμβάνονται από τα σφάγια των χοίρων βαρέος τύπου που είναι κατάλληλοι για την παραγωγή του «Prosciutto di Carpegna»— περιλαμβάνουν τις μεθόδους εκτροφής και διατροφής των ζώων που προέρχονται από τη μακραίωνη ιταλική παράδοση. Από την παράδοση αυτή πηγάζει η πρακτική της μέτριας αύξησης του βάρους για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, με τελικό στόχο όμως να ληφθούν ζώα μεγάλου βάρους· οι προδιαγραφές αυτές ικανοποιούνται με συντονισμό των στόχων της γενετικής επιλογής και της ελάχιστης ηλικίας, καθώς και του μέσου βάρους κάθε ζώου προς σφαγή, το οποίο επιτυγχάνεται χάρη στο κατάλληλο διατροφικό πρωτόκολλο.

Στο πλαίσιο αυτό, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις προδιαγραφές προϊόντος, οι επιτρεπόμενες ζωοτροφές, η ποσότητά τους και ο τρόπος χορήγησής τους διαφοροποιούνται βάσει της φάσης εκτροφής, αναλόγως της ηλικίας και του βάρους των ζώων.

Κατά το στάδιο του απογαλακτισμού, το διαιτολόγιο αποτελείται από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ για τη διατροφή των ζώων. Το διαιτολόγιο των χοίρων μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες, ανόργανες ουσίες και αμινοξέα, καθώς επίσης και με πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Κατά το στάδιο της ανάπτυξης επιτρέπονται οι ακόλουθες πρώτες ύλες: άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου, αραβόσιτος, σόργο, κριθάρι, σιτάρι, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), ενσίρωμα αραβοσίτου, άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες, άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου, δευτερεύοντα σιτηρά, πίτυρο σίτου και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης πιτύρου, πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου, αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων, πούλπα καρπών και πούλπα ντομάτας (στέμφυλα ντομάτας) ως φορείς προμείγματος, ορός γάλακτος, βουτυρόγαλα, αποξηραμένα φυράματα και διαλυτά συστατικά απόσταξης, μηδική (αποξηραμένη σε υψηλή θερμοκρασία), μελάσα, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβοσπόρων, άλευρο φύτρων αραβοσίτου, μπιζέλια, άλλα σπέρματα ψυχανθών, μαγιές, λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C, ιχθυάλευρο, ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας.

Για τη σίτιση κατά το στάδιο της ανάπτυξης πρέπει επίσης να λαμβάνονται υπόψη οι ακόλουθες προδιαγραφές: το διαιτολόγιο μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες και ανόργανες ουσίες και μπορούν να χρησιμοποιούνται πρόσθετα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης· η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από το 45 % του συνόλου.

Κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, πρέπει να τηρούνται όλες οι προδιαγραφές που προβλέπονται για το στάδιο της ανάπτυξης, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από το 55 % του συνόλου· εξαιρούνται οι πρώτες ύλες «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας» και «ιχθυάλευρο».

Οι ζωοτροφές με βάση τα σιτηρά παρέχονται είτε σε υγρή μορφή (ζωμού ή υδαρούς μάζας αναμεμειγμένης, κατά παράδοση, με τυρόγαλα και/ή βουτυρόγαλα) είτε σε ξηρή μορφή. Προκειμένου να διασφαλιστεί η καλή ποιότητα του υποδόριου λίπους, η ξηρά ουσία της χορηγούμενης ζωοτροφής μπορεί να περιέχει 2 % λινελαϊκό οξύ κατ' ανώτατο όριο και 5 % λίπος. Ο ορός γάλακτος και το βουτυρόγαλα, αντιστοίχως υποπροϊόντα της μεταποίησης του τυροπήγματος και του βουτύρου, δεν πρέπει να υπερβαίνουν, αθροιστικά, τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ημερησίως. Εάν συνδυάζεται με μελάσα, η συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο πρέπει να είναι μικρότερη από 2 %. Μέτρα εφαρμογής των προδιαγραφών προϊόντος έχουν καθοριστεί από το επίσημο σύστημα ελέγχου.

Για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di Carpegna» χρησιμοποιούνται αποκλειστικά νωποί μηροί χοίρων οι οποίοι έχουν γεννηθεί, εκτραφεί, σφαγεί και τεμαχιστεί εντός της περιοχής των περιφερειών Lombardia, Emilia-Romagna και Marche και είναι απόγονοι των εξής:

α) κάπρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White, Landrace και Duroc, όπως έχουν βελτιωθεί στο Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών, και χοιρομητέρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White και Landrace, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών·

β) κάπρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές και μιγάδων χοιρομητέρων ή χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

γ) κάπρων και χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

δ) κάπρων από άλλους προαναφερθέντες στο στοιχείο γ) γενετικούς τύπους και χοιρομητέρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές.

Οι νωποί μηροί χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος δεν επιτρέπεται να προέρχονται από:

— κάπρους και χοιρομητέρες·

— χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως αυτών που αφορούν ευαισθησία στο στρες (σύνδρομο καταπόνησης των χοίρων ή PSS).

Τα χαρακτηριστικά του χοίρου βαρέος τύπου που έχει επιλεχθεί από το Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας συνάδουν με τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης που αφορούν την εμπορική ταξινόμηση των χοιρινών σφαγίων· ωστόσο, σύμφωνα με τα εν λόγω κριτήρια ταξινόμησης, επιτρέπεται η χρήση μηρών που λαμβάνονται μόνο από σφάγια που ταξινομούνται στις κλάσεις «U», «R» και «O».

Οι ενήλικες χοίροι που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή της πρώτης ύλης για το «Prosciutto di Carpegna» στέλνονται για σφαγή σε ηλικία τουλάχιστον 10 μηνών. Επιτρέπεται η χρήση σφαγίων με βάρος που κυμαίνεται από τουλάχιστον 110,1 kg έως και 168,0 kg κατ' ανώτατο όριο, συνοδευόμενα από κατάλληλη απόδειξη της καταγωγής και της προέλευσής τους· από τα εν λόγω σφάγια λαμβάνονται και χρησιμοποιούνται ξακρισμένοι μηροί (κοντής κοπής) ελάχιστου βάρους 12 kg ανά τεμάχιο και με κατάλληλο πάχος υποδόριου λίπους.

Η μεταποίηση των μηρών πραγματοποιείται το αργότερο εντός 120 ωρών από τη σφαγή των χοίρων.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι εργασίες μεταποίησης και ωρίμασης του «Prosciutto di Carpegna» ΠΟΠ πρέπει να διεξάγονται εντός της κτηματολογικής και διοικητικής επικράτειας της κοινότητας Carpegna που ανήκει στην επαρχία Pesaro-Urbino της περιφέρειας Marche.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Prosciutto di Carpegna» διατίθεται στο εμπόριο φέροντας πυροσφραγίδα ταυτοποίησης με την ένδειξη «Prosciutto di Carpegna».

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Prosciutto di Carpegna» πρέπει να αναγράφεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, διακρινόμενη σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη που αναγράφεται στην ετικέτα και συνοδευόμενη απευθείας από την ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης). Οι ενδείξεις αυτές συνδυάζονται με τον λογότυπο της ονομασίας.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η μεταποίηση του «Prosciutto di Carpegna» πρέπει να εκτελείται στην κατά παράδοση περιοχή παραγωγής, εντός της κτηματολογικής και διοικητικής επικράτειας της κοινότητας Carpegna που ανήκει στην επαρχία Pesaro-Urbino της περιφέρειας Marche, με χρήση πρώτης ύλης από χοίρους οι οποίοι έχουν γεννηθεί, εκτραφεί, σφαγεί και τεμαχιστεί στο έδαφος των περιφερειών Marche, Emilia-Romagna και Lombardia. Ισχύουν οι διατάξεις του άρθρου 46 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του «Prosciutto di Carpegna» βρίσκεται εντός της περιφέρειας Marche, στο έδαφος της επαρχίας Pesaro-Urbino, όπου η κοινότητα Carpegna έχει τις ακόλουθες χαρτογραφικές συντεταγμένες και γεωγραφικά χαρακτηριστικά:

— συντεταγμένες: 43°47'Β 12°20'Α,

— έκταση: 28,3 km^2,

— υψόμετρο (πάνω από τη στάθμη της θάλασσας): 748 μέτρα,

— μέγιστο υψόμετρο: 1 415 μέτρα,

— υψομετρική διαφορά: 1 015 μέτρα,

— πληθυσμός (21.12.2007): 1 657.

Ευρισκόμενο στο βορειότερο άκρο της κεντρικής Ιταλίας, το έδαφος της κοινότητας Carpegna βρίσκεται εντός του φυσικού πάρκου Sasso Simone και Simoncello, στη νότια κλιτύ του βουνού και σε απόσταση περίπου 50 km από την Αδριατική θάλασσα, σε μικρή απόσταση από το Σαν Μαρίνο. Καταπράσινο χάρη στα δάση οξιάς που χαρακτηρίζουν την τοπική χλωρίδα, προστατεύεται από τους ψυχρούς βορειανατολικούς ανέμους (τραμουντάνα και bora) χάρη στη θέση που κατέχει ως προς το ανάγλυφο των Απεννίνων και με τον τρόπο αυτό καθορίζονται τα πάγια χαρακτηριστικά του τοπικού μικροκλίματος, που προσδιορίζεται από τη σχετική γειτνίαση με τη θάλασσα, το υψόμετρο, τους μέτριους ανέμους, την απουσία στάσιμων υδάτων σε φυσικά στραγγιζόμενες γεωμορφολογικές περιοχές· κατά συνέπεια η περιοχή παρουσιάζει πολύ ισορροπημένο περιβάλλον που χαρακτηρίζεται από ήπια και ξηρά καλοκαίρια, με αποτέλεσμα να έχει εδραιωθεί, από μακρού χρόνου, ως εξαίρετο ιαματικό θέρετρο.

5.2. *Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Επιπλέον των απαιτήσεων συμμόρφωσης όσον αφορά την πρώτη ύλη, τη διεργασία μεταποίησης και την τελειοποίηση του ωριμασμένου προϊόντος, αξίζει να αναφερθούν τα εξής:

— η χρησιμοποίηση μηρών από χοίρους ελάχιστης ηλικίας 10 μηνών, που συνεπάγεται τη χρησιμοποίηση ωριμασμένου κρέατος και πλέον κατάλληλου για μακρόχρονη ωρίμαση·

— η χρησιμοποίηση χειρωνακτικών τεχνικών χτυπήματος, ξακρίσματος και επίχρισης των χοιρομεριών που είναι έτοιμα για τη φάση ωρίμασης·

— η απαγόρευση της χρήσης χημικών πρόσθετων οποιουδήποτε τύπου και σε οποιαδήποτε φάση της παρασκευής (πλην της χρήσης χλωριούχου νατρίου για την αλάτιση στην αρχή της επεξεργασίας)·

— η χρησιμοποίηση μόνο θαλασσινού χλωριούχου νατρίου (θαλασσινό αλάτι) ξηρής άλεσης για την αλάτιση των νωπών μηρών·

— η χρήση νωπών μηρών που διατηρούνται σε ψύξη και όχι σε κατάψυξη, μεγέθους ανάλογου με την ελάχιστη ηλικία του χοίρου·

— το γεγονός ότι η μεταποίηση των μηρών στη μονάδα ωρίμασης αρχίζει το αργότερο εντός 120 ωρών μετά τη σφαγή·

— η συνολική διάρκεια της μεταποίησης, κατά την οποία η ωρίμαση ολοκληρώνεται μετά την πάροδο 14 μηνών τουλάχιστον από την έναρξη της μεταποίησης·

— η περιορισμένη παρουσία άλατος στο χοιρομέρι (πιστοποιούμενη από τις υποχρεωτικές εκθέσεις ελέγχου που συντάσσονται στο τέλος της ωρίμασης και αφορούν την τήρηση των χημικών παραμέτρων) που το διακρίνει με ιδιαίτερο και συγκεκριμένο τρόπο από άλλα ανάλογα προϊόντα της κεντρικής Ιταλίας.

5.3. *Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος*

Τα γεωγραφικά και περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της περιοχής Carpegna, στην καρδιά του Montefeltro και του φυσικού του πάρκου, προσδιορίζουν ένα μοναδικό περιβάλλον μικρο-κλιματικών παραγόντων ευνοϊκών για την ωρίμαση των κρεάτων, χρησιμοποιούμενων από τον άνθρωπο ως έχουν από τα πολύ παλιά χρόνια. Τα έγγραφα που πιστοποιούν τον δεσμό μεταξύ της μεταποίησης των χοιρινών κρεάτων και της χρησιμοποίησης της περιοχής για τη δραστηριότητα αυτή ανάγονται στην εποχή της ιταλικής Αναγέννησης· σύμφωνα με τα έγγραφα αυτά, όταν ο Signore της Cesena, ο Malatesta Novello, πώλησε τις αλυκές της Cervia στη Δημοκρατία της Βενετίας, το 1468, ο κόμης της Carpegna διατήρησε το δικαίωμα να χρησιμοποιεί ελεύθερα το παραγόμενο αλάτι. Η απαλή αύρα που πνέει σταθερά στην περιοχή της Carpegna, προερχόμενη από την Αδριατική θάλασσα η οποία σταματά σε μεγάλο υψόμετρο αλλά αφού περάσει το προστατευτικό φράγμα που δημιουργούν οι πρόποδες των Απεννίνων— διαχέει τα αρώματα της ιδιαίτερης μικροχλωρίδας της ορεινής–μεσογειακής αυτής περιοχής, η οποία συνδυάζει οξιές, καρπίνους, ελαιοπρίνους με γαλάζια κενταύρια, κρίνα, ανεμώνες και με πολυάριθμα είδη ορχιδέας, που διατηρούνται και προστατεύονται στο πάρκο επί αιώνες.

Οι παράγοντες αυτοί έχουν επίσης επηρεάσει τη ρύθμιση της ενζυματικής δραστηριότητας των ιστών των κρεάτων, που εκτελείται με τον κατάλληλο τρόπο ακόμη και με χαμηλή παρουσία άλατος, χάρη στην ωρίμαση που ευνοείται από τη μακρόχρονη έκθεση στις φυσικές συνθήκες του τόπου (stagionatura), που έχουν άμεση σύνδεση με τη σύσταση και τις οργανοληπτικές ιδιότητες του χοιρομεριού.

Οι απαιτήσεις για χρησιμοποίηση πρώτης ύλης κατάλληλης για μακρόχρονη φυσική ωρίμαση χωρίς υπερβολική χρήση αλατιού και αρωματικών ουσιών επέβαλε, με την πάροδο του χρόνου, τη διατήρηση της παραδοσιακής εκτροφής του ιταλικού χοίρου βαρέος τύπου, παράδοση που επεκτάθηκε γεωγραφικά, από την αρχική περιοχή παραγωγής στην κεντρική Ιταλία, προς την πεδιάδα του Πάδου, ως αποτέλεσμα των μετακινήσεων των κοπαδιών κατά τη διάρκεια των αιώνων, οι οποίες σταμάτησαν μόλις πρόσφατα, μετά τις μεγάλες επιδημίες αφθώδους πυρετού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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