C/2025/2736

12.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2736)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Prosciutto di Carpegna”

PDO-IT-1496-AM01 – 17.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Prosciutto di Carpegna”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Prosciutto di Carpegna” tuote-eritelmään tehtävät muutokset

— eivät sisällä suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta

— eivät uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä 5 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä tai suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 5 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

1. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 ja 3.4 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että myös sikojen paloittelun on tapahduttava Lombardian, Emilia-Romagnan ja Piemonten alueella.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Geneettiset ominaisuudet”. Raaka-aineen geneettistä alkuperää on selvennetty sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten geneettisen tyypin osalta sisällyttämällä tuote-eritelmään sallitut geneettiset yhdistelmät. Muutoksen ansiosta on mahdollista arvioida molempien siitoseläinten rotuja ja geneettisiä tyyppejä. Tekstiin sisältyneet viittaukset suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” rotuja koskeviin säännöksiin on siksi korvattu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään taulukko, jossa selitetään sikoja koskevat geneettiset vaatimukset esittämällä sallitut ja kielletyt yhdistelmät.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään viittaus luetteloon, jossa esitetään maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön hyväksymät geneettiset tyypit.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella estetään sellaisten kinkkujen käyttö, jotka ovat peräisin karjuista tai emakoista taikka sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (sikojen stressialttius) kantajia.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Kasvatus ja ruokinta”. Tekstiin sisältyneet viittaukset suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” tuote-eritelmiin on siksi korvattu.

Tekstiin on lisätty perinteiset siankasvatusvaiheet aikajärjestyksessä eli imetys, vieroitus, kasvuvaihe ja lihotusvaihe.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään porsaiden imetysvaihetta koskevia säännöksiä. Vaiheen kesto 28 päivän ikään on neuvoston direktiivin 2008/120/EY liitteessä I olevan II luvun C kohdan säännösten mukainen. Tuote-eritelmään on myös lisätty maininnat siitä, että porsaat ovat emakon imetettävänä tai saavat maitoa keinoruokintana, tiettyjen sallittujen raaka-aineiden antamisesta ja kivennäisaineiden, vitamiini- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käytöstä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella vahvistetaan menetelmät sian alkuperästä kertovan tatuoinnin tekemiseksi musteella jokaisen sian kumpaankin takajalkaan, merkitsemisen ajankohta sekä kyseinen tatuointi ja sen tekemiseen käytettävät mallilaatat.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään taulukko, josta käy ilmi, mitä kirjainta alkuperästä kertovassa tatuoinnissa olisi käytettävä porsimiskuukauden ilmoittamiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita kasvattajan tekemän alkuperästä kertovan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään sääntö, jonka mukaisesti sikojen ikä lasketaan kuukausina.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään sikojen vieroitusvaihetta koskevia säännöksiä. Siihen on otettu mukaan säännöt, jotka koskevat tämän vaiheen kestoa, porsaiden enimmäispainoa ja ruokintaa. Tuote-eritelmään on lisätty maininnat kuivarehun antamisesta, vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisistä sekä lisäaineiden käytöstä. Vieroitusvaiheen kestoa on pidennetty 80 päivästä kolmeen kuukauteen, ja porsaiden enimmäispainorajaksi on asetettu 40 kg.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään kasvuvaihetta koskevia säännöksiä. Kasvuvaiheen enimmäiskestoksi asetetaan viisi kuukautta, ja sen loppuun mennessä saavutettava sallittu paino nostetaan 80 kg:sta 85 kg:aan.

Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaista mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on täsmennetty, ja 10 prosentin raja on poistettu. Tuote-eritelmään on lisätty nimenomainen maininta siitä, että kasvattaja voi antaa rehun myös kuivassa muodossa.

Tuote-eritelmään on lisätty ”Sallittujen raaka-aineiden taulukko”, joka koskee myös seuraavaa vaihetta eli lihotusvaihetta. Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

— ”maissista” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*mais*” vaan ilmaisua ”*granturco*”

— ilmaisun ”suurimot” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”rouhe”

— ilmaisun ”kuivattu sinimailasjauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*expeller di lino*” vaan ilmaisua ”*panello di lino*”, ja raaka-aineluetteloon on lisätty myös seuraavat ilmaisut: ”pellavansiemenpuristerehu”, ”pellavansiemenrouhe” ja ”pellavansiemenrouherehu”

— ilmaisun ”omena- ja päärynäpulppa, rypäleiden ja tomaattien kuoret ravintolisien kantaja-aineina” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina”

— ilmaisun ”panimo- ja/tai torulahiiva” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hiivat”

— ilmaisun ”uuttamalla käsitellyistä maissinalkioista saatava rouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*mais*”) sijasta käytetään nyt ilmaisua ”maissinalkiorouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*granturco*”)

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivatut perunat

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa

— seesamirouhe

— kookosrouhe

— lihajauho (ainoastaan jos laatu on hyvä ja yhteisön lainsäädäntö sen sallii).

Sana ”kaura” on poistettu luokasta ”vähempiarvoiset viljat”.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä); tämä ei vaikuta siihen, että yhdelle eläimelle saa antaa heraa ja piimää yhteensä enintään 15 litraa päivässä

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu (enintään 5 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin)

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— lämpökuivattu sinimailanen (enintään 2 prosentista enintään 4 prosenttiin).

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana

— jauhetut kokonaiset maissintähkät

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheen aikana

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet

— paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, ainoastaan kasvuvaiheessa.

Raaka-aine ”herneet ja/tai muiden palkokasvien siemenet” on jaettu kahdeksi nimitykseksi eli ”herneet” ja ”muiden palkokasvien siemenet”, ja määriä on kasvatettu (herneet enintään 25 prosenttia ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 prosenttia).

Ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” on korvattu täsmällisemmällä ilmaisulla ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”.

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa.

”Auringonkukkarouhe” on muutettu muotoon ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja tämän raaka-aineen käyttömääräksi on asetettu enintään 10 prosenttia.

Taulukkoon liittyvässä huomautuksessa 4 vahvistetaan, että soijapapujen, auringonkukansiementen ja rapsinsiementen uuttamisesta saatavissa tuotteissa raakarasvan määrä saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää kivennäisaineita, vitamiineja ja lisäaineita.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty huomautuksessa 2.

Jo aiemmin voimassa olleen linolihappoa koskevan 2 prosentin enimmäisosuuden lisäksi muutoksella otetaan nyt käyttöön rasvan osuuden enimmäisraja, joka on 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään vaatimus, jonka mukaan vuositasolla vähintään 50 prosentin sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on oltava peräisin samalta maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

15. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutos liittyy sikojen lihotusvaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja siinä viitataan sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka sisältyy kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

16. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään osio ”Sikojen teurastus ja paloittelu” ja muotoillaan uudelleen säännös, joka koskee teurastettavien sikojen vähimmäisikää (itse ikä ei muutu). Ikä tarkistetaan alkuperästä kertovan tatuoinnin ja/tai sen korvaavan tai yhdessä sen kanssa käytettävän tunnistuslaitteen avulla. Nämä on kuvattu sikojen ruokintaa ja kasvatusta koskevassa osassa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

17. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella määritellään, miten teurastettavien sikojen ikä lasketaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

18. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan sikojen painoa koskevassa vaatimuksessa 160 kg:n elopaino (+/- 10 prosenttia) yksittäisten ruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–168,0 kg.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

19. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tekstiin lisätään tarkennus siitä, mihin asetuksen (EU) N:o 1308/2013 mukaisiin luokkiin valmistukseen hyväksyttävät H-luokan (Heavy) ruhot voivat kuulua. Muutos vastaa yhtenäisen asiakirjan sisältöä sekä tuote-eritelmässä mainittujen muiden tuote-eritelmän sisältöä. Viittaus Euroopan unionin lainsäädäntöön on korvattu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

20. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että paino ja lihakkuusluokka on varmistettavaa teurastushetkellä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

21. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että ruhot voidaan paloitella myös muissa leikkaamoissa kuin eläinten teurastuksen suorittaneissa teurastamoissa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

22. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön erityisiä säännöksiä, jotka koskevat tunnisteleiman graafista ulkoasua ja mittoja sekä sitä, miten tämä merkintä olisi tehtävä sopiviin kinkkuihin teurastamossa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

23. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita teurastamon tunnisteleiman sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

24. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan viidettä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan 2 kohdan viides alakohta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

25. *Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan*

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 ja 5.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että teurastamolta tai leikkaamosta saatujen kinkkujen käsittely kypsytyslaitoksessa on aloitettava 120 tunnin kuluessa teurastuksesta. Tuote-eritelmässä vahvistetut lämpötilavaatimukset eivät muutu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

26. *Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan*

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan kuudetta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään pinnan siistimisvaihe myös toisen suolauksen jälkeen ja ennen kypsytysvaiheen päättymistä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

27. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella kypsytystilojen lämpötilaa koskevaan osaan enimmäislämpötilaa nostetaan 20 °C:sta 22 °C:seen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

28. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 28

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella kypsytystilojen suhteellista kosteustasoa koskevaan osaan suhteellisen kosteuden vaihteluväli muutetaan 65–80 prosentista 40–70 prosenttiin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

29. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 29

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 ja 5.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella Prosciutto di Carpegna -kinkun vähimmäiskypsytysaikaa pidennetään 13 kuukaudesta 14 kuukauteen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

30. *Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan*

Muutos 30

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan 7 kohta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

31. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 31

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella numeroidaan 8 kohta uudelleen, eli siitä tulee 7 kohta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

32. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 32

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan neljättä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 ja 3.5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tyhjiöpakkaukseen tai suojakaasuun pakattavan kinkun (myös viipaloituna pakattavan kinkun) vähimmäiskypsytysaikaa pidennetään vähintään 14 kuukaudesta vähintään 15 kuukauteen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

33. *Uusi 8 kohta*

Muutos 33

Muutoksella tuote-eritelmään lisätään uusi 8 kohta, joka vastaa sisällöltään yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään erillinen 8 kohta ”Yhteys ympäristöön”, jonka sisältö vastaa *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* (EUVL C 189, 12.8.2009, s. 23) aiemmin julkaistun yhtenäisen asiakirjan tietoja.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

34. *Uusi 9 kohta*

Muutos 34

Muutoksella tuote-eritelmään lisätään uusi 9 kohta. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään 9 kohta ”Alkuperätodisteet”, jonka mukaan kaikkia SAN-tuotteen tuotantoketjuun osallistuvia on seurattava ja niiden on oltava valvontaelimen valvonnassa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Prosciutto di Carpegna”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

0210 – Liha ja muut syötävät eläimenosat, suolatut, suolavedessä, kuivatut tai savustetut; lihasta tai muista eläimenosista valmistettu syötävä jauho ja jauhe

0210 11 – kinkku, lapa ja niiden palat, luulliset

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Prosciutto di Carpegna” on raakakypsytetty kinkku, joka on valmistettu lihasikojen takajaloista (kinkuista) ja jota jalostetaan määritellyllä maantieteellisellä alueella vähintään 14 kuukauden ajan.

Jalostuksen lopussa Prosciutto di Carpegna -kinkku on muodoltaan pyöristynyt, pikemminkin litteä kuin pallomainen, siinä on riittävä rasvakerros lonkan vastaisella puolella ja se painaa vähintään 8 kg.

Leikkauspinta on lohenpunaiseen vivahtava ja siinä on riittävästi kiinteää rasvaa, joka on väriltään valkoista tai valkean vaaleanpunertavaa. Kinkussa on hienostunut mutta voimakas kypsytetyn lihan tuoksu, sen maku on miellyttävä ja aromikas ja liha on koostumukseltaan mureaa ja joustavaa.

Tuotteen kemialliset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat: suhteellinen kosteus 57–63 prosenttia, suolan ja veden suhde (suola- ja vesipitoisuuksien prosenttiosuuksien suhdeluku) 7,8–11,2, veden ja proteiinien suhde (vesi- ja kokonaisproteiinipitoisuuksien prosenttiosuuksien suhdeluku) 1,9–2,5 ja proteiinin hajoamisindeksi (trikloorietikkahappoon liukenevien typpifraktioiden prosenttiosuus kokonaistyppipitoisuudesta) vähintään 24 ja enintään 31.

Prosciutto di Carpegna -kinkku voidaan saattaa markkinoille kokonaisena tai luuttomana joko puristettuna (*pressato*) tai siten, että siitä on poistettu kypsytyksen aikana muodostunut kuori ja ylimääräinen pintarasva (*all'addobbo*), tai viipaloituna ja tyhjiö- tai suojakaasupakkauksiin pakattuna. Viipaloitavaa ja pakattavaa Prosciutto di Carpegna -kinkkua on kypsytettävä vähintään **15 kuukauden** ajan.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Sikojen rehu on peräisin maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan. Ilmastoon liittyvistä tai kaupallisista syistä kaiken rehun hankkiminen paikallisesti voi kuitenkin olla joinakin vuosina teknisesti mahdotonta. Tällöin on varmistettava, että vuositasolla vähintään 50 prosenttia sikojen rehun kuiva-aineesta on peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan, jotta voidaan taata alueen ja tuotteen välinen yhteys.

Säännöksiin, jotka koskevat sikojen geneettistä tyyppiä ja Prosciutto di Carpegna -kinkun valmistukseen käytettävien lihasikojen ruhoista saatavien raaka-aineiden käsittelyä, sisältyy vanhoihin italialaisiin perinteisiin perustuvia kasvatus- ja ruokintamenetelmiä. Alueella kehittyneissä käytännöissä tavoitteena on pitkän ajan kuluessa tapahtuva kohtuullinen kasvu sekä suuri eläinkohtainen paino. Tämä saavutetaan yhdistämällä geneettistä valintaa, vähimmäisikää ja teurastettavien eläinten keskipainoa koskevat vaatimukset sopivaan ruokavalioon.

Tämän vuoksi tuote-eritelmässä on lueteltu sallitut rehut, niiden määrä ja niiden antotapa kutakin kasvatusvaihetta varten eläimen iän ja painon mukaisesti.

Vieroitusvaiheessa sikojen ravinto koostuu raaka-aineista, jotka sallitaan karjan ruokintaa koskevassa EU:n lainsäädännössä. Sikojen ravintoa voidaan täydentää vitamiineilla, kivennäisaineilla ja aminohapoilla, ja lisäaineita voidaan käyttää voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Kasvuvaiheessa ovat sallittuja seuraavat raaka-aineet: maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, maissi, durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, maissisäilörehu, jauhetut kokonaiset maissintähkät, jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät, vähempiarvoiset viljat, vehnäleseet ja muut vehnänjalostuksen sivutuotteet, pellavansiemenpuriste, pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe, pellavansiemenrouherehu, kuivattu juurikasleike, hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina, hera, piimä, kuivattu rankki ja liukoiset aineet, sinimailanen (lämpökuivattu), melassi, soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet, auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet, rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet, maissinalkiorouhe, herneet, muut palkokasvien siemenet, hiivat, rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, kalajauho ja paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet.

Kasvuvaiheen aikaisessa ruokinnassa on otettava huomioon myös seuraavat seikat: ravintoa voidaan täydentää vitamiineilla ja kivennäisaineilla, lisäaineita voidaan käyttää Euroopan unionin voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti ja viljan kuiva-aineen osuuden on oltava vähintään 45 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä.

Lihotusvaiheessa on noudatettava kaikkia edellä kasvuvaihetta varten esitettyjä erityisiä seikkoja seuraavin poikkeuksin: viljan kuiva-aineen osuuden on oltava vähintään 55 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä eikä raaka-aineita ”paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet” ja ”kalajauho” ei saa käyttää.

Viljapohjainen rehu tarjotaan joko nestemuodossa (liemi tai mäski), perinteisesti heraan ja/tai piimään sekoitettuna tai kuivana. Jotta lihaan saataisiin hyvälaatuinen rasvakerros, rehun kuiva-aine saa sisältää enintään 2 prosenttia linolihappoa ja 5 prosenttia rasvaa. Heraa ja piimää, jotka ovat juustomassan ja voin valmistuksen sivutuotteita, saa antaa yhteensä enintään 15 litraa eläintä kohden päivässä. Jos lisäksi käytetään melassirankkia, kokonaistyppipitoisuuden on oltava alle 2 prosenttia. Virallisessa valvontajärjestelmässä on vahvistettu toimenpiteet tuote-eritelmän sääntöjen täytäntöönpanemiseksi.

Prosciutto di Carpegna -kinkun valmistukseen käytetään ainoastaan tuoreita kinkkuja, jotka ovat peräisin Lombardian, Emilia-Romagnan ja Marchen alueella syntyneistä, kasvatetuista, teurastetuista ja paloitelluista sioista. Sikojen on oltava seuraavien siitoseläinten jälkeläisiä:

a) perinteisiin rotuihin Italian Large White, Italian Landrace ja Italian Duroc kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt karjut, jotka on merkitty Italian kantakirjajärjestelmään, ja perinteisiin rotuihin Italian Large White ja Italian Landrace kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt emakot

b) a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat karjut ja risteytetyt emakot tai muita geneettisiä tyyppejä edustavat emakot edellyttäen, että tällaiset emakot ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

c) muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja emakot edellyttäen, että ne ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

d) c alakohdassa mainittuja muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat emakot.

Tuotteen valmistukseen käytettävät tuoreet siankinkut eivät saa olla peräisin

— karjuista tai emakoista

— sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (erityisesti sikojen stressialttiuden) kantajia.

Italian kantakirjajärjestelmään valittujen lihasikojen ominaispiirteet vastaavat myös sianruhojen kaupallista luokittelua koskevan voimassa olevan EU:n lainsäädännön säännöksiä. Kyseisten luokitusperusteiden mukaisesti tuotteen valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan luokkiin U, R ja O kuuluvista ruhoista saatuja kinkkuja.

Prosciutto di Carpegna -kinkun raaka-aineeksi käytettävien aikuisten sikojen on oltava vähintään 10 kuukauden ikäisiä, kun ne toimitetaan teurastettaviksi. Valmistukseen voidaan käyttää vähintään 110,1 kg ja enintään 168,0 kg painavia ruhoja, joiden alkuperästä ja lähteestä on olemassa riittävä näyttö. Näistä ruhoista on mahdollista saada viimeisteltyjä (lyhyiksi leikattuja) kinkkuja, joiden paino on vähintään 12 kg ja joiden pinnalla on riittävän paksu rasvakerros.

Valmistukseen ei saa käyttää kinkkuja, jotka ovat peräisin yli 120 tuntia sitten teurastetuista sioista.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Prosciutto di Carpegna SAN -kinkun tuotannon on tapahduttava Carpegnan kunnan väestönlaskenta- ja hallintoalueella, joka sijaitsee Pesaro e Urbinon maakunnassa Marchen alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Markkinoille tuotavassa Prosciutto di Carpegna -kinkussa on oltava polttoraudalla tehty merkintä, jossa on teksti ”Prosciutto di Carpegna”.

Nimitys ”Prosciutto di Carpegna” on merkittävä etikettiin selkein ja lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi kaikista muista etiketissä olevista tiedoista. Sen perässä on oltava maininta ”Indicazione Geografica Protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä). Näiden merkintöjen rinnalla käytetään nimityksen tunnusta.

Etiketissä ei saa olla mitään muita määreitä kuin tässä mainitut.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Prosciutto di Carpegna -kinkun valmistuksen on tapahduttava perinteisellä tuotantoalueella, joka rajoittuu Carpegnan kunnan nykyisiin väestönlaskenta- ja hallintoalueisiin Pesaro e Urbinon maakunnassa Marchen alueella. Valmistukseen käytettävien raaka-aineiden on oltava peräisin Lombardian, Emilia-Romagnan ja Marchen alueella syntyneistä, kasvatetuista, teurastetuista ja paloitelluista sioista. Alkuperänimitykseen sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 46 artiklan 3 kohdan mukaisia vaatimuksia.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Prosciutto di Carpegna -kinkun tuotantoalue sijaitsee Marchen alueella, Pesaro e Urbinon maakuntaan kuuluvassa Carpegnan kunnassa. Kunnan alueen kartografiset ja maantieteelliset ominaisuudet ovat seuraavat:

— koordinaatit: 43°47′ N 12°20′ E

— pinta-ala: 28,3 neliökilometriä

— korkeus merenpinnasta: 748 metriä

— suurin korkeus: 1 415 metriä

— korkeusero: 1 015 metriä

— asukasluku (21.12.2007): 1 657.

Carpegnan alue sijaitsee Italian keskiosan pohjoislaidalla Sasso Simone e Simoncellon luonnonsuojelualueella, paikallisten vuorten eteläpuolella. Alue on noin 50 kilometrin päässä Adrianmerestä, melko lähellä San Marinoa. Paikallinen kasvillisuus on pyökkimetsävaltaista, ja alueen sijainti Apenniinien juurella suojaa sitä kylmiltä tramontana- ja boratuulilta. Tämä vaikuttaa merkittävästi paikallisen mikroilmaston erityispiirteisiin, joihin kuuluvat muun muassa meren läheisyys, sijaintikorkeus, kohtuullinen tuulisuus ja alueen pinnanmuodostuksen vuoksi luonnollisesti virtaavat vesistöt (ei seisovaa vettä). Alueen ympäristöolot ovatkin erityisen tasapainoiset, ja sille ovat ominaisia leudot ja kuivat kesät. Tästä syystä alue on jo kauan ollut merkittävä terveyslomakohde.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Raaka-ainetta, tuotantoprosessia ja kypsytetyn tuotteen arviointia koskevien vaatimusten lisäksi nimityksen saavalle tuotteelle ovat ominaisia seuraavat seikat:

— valmistukseen käytetään kinkkuja, jotka on saatu vähintään 10 kuukauden ikäisistä sioista, eli liha on kypsempää ja soveltuu paremmin pitkään kypsytykseen

— ennen kypsytysvaihetta kinkut nuijitaan, siistitään ja päällystetään käsin

— kemiallisten lisäaineiden käyttö on kielletty kaikissa valmistusvaiheissa (lukuun ottamatta alun suolaamiseen käytettyä natriumkloridia)

— tuoreiden kinkkujen suolaamiseen käytetään ainoastaan kuivaa, jauhettua merisuolaa (natriumkloridia)

— valmistukseen käytetään tuoreita jäähdytettyjä – ei pakastettuja – ja sian vähimmäisikään nähden sopivan kokoisia kinkkuja

— kinkkujen käsittelyn kypsytyslaitoksessa on alettava enintään 120 tunnin kuluessa teurastuksesta

— koko valmistusprosessin keston (ml. kypsytysvaihe) on oltava vähintään 14 kuukautta jalostuksen alkamisesta

— kinkun alhainen suolapitoisuus (joka on varmennettava kypsyysvaiheen lopussa tehtävillä kemiallisilla tutkimuksilla ja niistä saatavilla tarkastusraporteilla) tekee siitä ainutlaatuisen ja omaleimaisen tuotteen, joka poikkeaa muista Keski-Italiassa valmistetuista vastaavista tuotteista.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin*

Carpegnan alue sijaitsee luonnonsuojelualueella keskellä historiallista Montefeltron aluetta. Alueen maantieteelliset ja ympäristöpiirteet luovat yhdessä ainutkertaisen mikroilmaston, jossa on ihanteelliset olosuhteet lihan kypsyttämiselle. Paikalliset asukkaat ovatkin hyödyntäneet tätä jo ammoisista ajoista lähtien. Carpegnan alue liitetään sianlihan jalostukseen jo renessanssiajan asiakirjoissa. Kun Cesenan valtias Malatesta Novello myi Cervian suolantuotannon Venetsian tasavallalle (1468), asiakirjoissa todettiin erikseen, että Carpegnan kreivikunnalla säilyy oikeus käyttää suolaa vapaasti. Carpegnan alueella puhaltaa jatkuvasti kevyt tuuli, joka on seurausta Adrianmereltä puhaltavasta merituulesta. Tämä tuuli puhaltaa ensin Apenniinien alarinteiden muodostaman suojavyöhykkeen yli ja törmää sitten korkeampiin rinteisiin. Tuuli kuljettaa mukanaan aromiyhdisteitä, jotka ovat peräisin alueelle ominaisesta Välimeren vuoristokasvillisuudesta. Paikallinen kasvillisuus on sekoitus pyökkiä, valkopyökkiä ja piikkipaatsamaa sekä liljoja, vuokkoja ja lukuisia orkidealajeja, joita on kasvanut tällä luonnonsuojelualueella vuosien ajan.

Nämä tekijät vaikuttavat myös entsyymitoimintaan lihakudoksissa, ja entsyymitoiminta jatkuukin halutunlaisena alhaisesta suolapitoisuudesta huolimatta. Tätä tukee pitkällinen alistuminen paikallisille luonnonolosuhteille (kypsytys eli *stagionatura*), mikä vaikuttaa suoraan kinkun koostumukseen ja sen aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Alueella on ollut tarpeen käyttää raaka-aineita, joita voidaan kypsyttää pitkään ilman runsasta suolan tai aromiaineiden käyttöä, ja tämä on ajan myötä vakiinnuttanut italialaisten lihasikojen kasvatusperinteen. Siankasvatus levisikin pikkuhiljaa synnyinsijoiltaan Keski-Italiasta aina Pojoen tasangoille. Satoja vuosia jatkunut kehitys pysähtyi vasta lähihistorian suurten suu- ja sorkkatautiepidemioiden jälkeen.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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