C/2025/2736

2025 5 12

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2736)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Prosciutto di Carpegna“

PDO-IT-1496-AM01 – 2025 2 17

1. **Produkto pavadinimas**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Dėl produkto su SKVN „Prosciutto di Carpegna“ specifikacijos pakeitimų:

— nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas,

— nekyla pavojaus pakeisti ryšį, kuris saugomų kilmės vietos nuorodų atveju nurodytas 5 straipsnio 1 dalies b punkte, o saugomų geografinių nuorodų atveju – 5 straipsnio 2 dalies b punkte, arba

— neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *2 straipsnio pakeitimas*

1 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 ir 3.4 punktais.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad kiaulių skerdenos taip pat turi būti išpjaustomos Lombardijos, Emilijos-Romanjos ir Markės regionuose.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *2 straipsnio pakeitimas*

2 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas specialus skirsnis „Genetinės savybės“. Patikslinta žaliavos genetinė kilmė, susijusi su veislinių gyvūnų – patinų ir patelių – genetiniu tipu, įtraukiant leidžiamus genetinius derinius. Atlikus pakeitimą, galima įvertinti abiejų veislinių gyvūnų veisles ir genetinius tipus. Dėl šios priežasties, atsižvelgiant į veisles, tekste pateikta nuoroda į SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“ buvo pakeista.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *2 straipsnio pakeitimas*

3 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama lentelė, kurioje paaiškinama, kokie genetiniai reikalavimai taikomi kiaulėms ir kokie jų deriniai yra leidžiami ir neleidžiami.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *2 straipsnio pakeitimas*

4 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama nuoroda į Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos patvirtintą genetinių tipų sąrašą.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *2 straipsnio pakeitimas*

5 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu uždrausta naudoti kuilių ir paršavedžių bei netinkamų ypatumų (KSS) turinčių kiaulių šlaunis.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *2 straipsnio pakeitimas*

6 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu pridedamas specialus skirsnis, skirtas nuostatoms dėl auginimo ir šėrimo. Dėl šios priežasties tekste pateikta nuoroda į SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“ žymimų produktų specifikacijas buvo pakeista.

Pridėti chronologine tvarka pateikti tradiciniai kiaulių auginimo etapai: žindymas, nujunkymas, auginimas ir baigiamasis etapas.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *2 straipsnio pakeitimas*

7 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl paršelių žindymo etapo, kurio trukmė – iki 28 dienų – atitinka Direktyvos 2008/120/EB I priedo II skyriaus C skirsnio nuostatas. Taip pat įterpiamos nuorodos dėl paršelių, kuriuos maitina paršavedė arba kurie dirbtinai girdomi pienu, nuorodos dėl leidžiamų žaliavų paruošimo, mineralų, vitaminų ir aminorūgščių papildų bei priedų naudojimo.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *2 straipsnio pakeitimas*

8 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomi abiejų kiekvienos kiaulės šlaunų ženklinimo kilmės spaudu metodai ir terminai, taip pat atitinkami spaudo ir plokštelės pavyzdžiai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *2 straipsnio pakeitimas*

9 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama informacinė lentelė, kurioje nurodoma, kokia raidė turėtų būti naudojama paršelio gimimo mėnesiui žymėti (informacija, kuri turi būti pateikta kilmės spaude).

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *2 straipsnio pakeitimas*

10 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė naudoti identifikavimo įtaisus vietoj ūkininko naudojamo žymėjimo kilmės spaudu arba kartu su juo.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *2 straipsnio pakeitimas*

11 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama taisyklė dėl kiaulių amžiaus nustatymo mėnesiais.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *2 straipsnio pakeitimas*

12 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl kiaulių nujunkymo etapo. Nustatytos taisyklės, kuriomis reglamentuojama šio etapo trukmė, didžiausias paršelių svoris ir šėrimas. Pateikta informacija apie sausojo pašaro davimą, vitaminų, mineralų ir aminorūgščių papildų bei priedų naudojimą. Nujunkymo laikotarpis pailgintas nuo 80 dienų iki 3 mėnesių, nustatytas didžiausias leistinas paršelių svoris – 40 kg.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

13. *2 straipsnio pakeitimas*

13 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamos nuostatos dėl auginimo etapo, nustatant ne ilgesnę kaip penkių mėnesių trukmę ir svorį, kurį galima pasiekti etapo pabaigoje, padidinant nuo 80 iki 85 kg.

Patikslinta nuoroda dėl atskiroms žaliavoms taikomų leidžiamųjų nuokrypių pagal Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, išbraukiant nuorodą į 10 % procentinę dalį. Ūkininkams buvo konkrečiai suteikta galimybė duoti ir sauso pavidalo pašarus.

Įterpta „Leidžiamų naudoti žaliavų lentelė“, kuri taip pat naudotina kitu, t. y. baigiamuoju, etapu. Atsižvelgiant į Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su atnaujinimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nustatytose Europos Sąjungos taisyklėse pateiktą nomenklatūrą, iš dalies pakeisti šių žaliavų pavadinimai:

— „kukurūzai“ itališkai vadinami nebe *mais*, o *granturco*;

— „manų kruopos“ dabar vadinamos „miltais“;

— „dehidratuoti liucernų miltai“ dabar vadinami „liucernomis (išdžiovintomis aukštoje temperatūroje)“;

— „sėmenų išspaudos“ itališkai vadinamos nebe *expeller di lino*, o *panello di lino*, ir prie šio pavadinimo pridedami žodžiai: „sėmenų išspaudų pašaras“, „sėmenų miltai“, „sėmenų miltų pašaras“;

— „obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių arba pomidorų odelės kaip maisto papildų pagalbinės medžiagos“ dabar nurodytos kaip „vaisių tyrė ir pomidorų tyrė (pomidorų išspaudos) kaip pašarų premiksų pagrindas“;

— „alaus mielės ir (arba) Torula mielės“ dabar vadinamos „mielėmis“;

— „kukurūzų gemalų rupiniai“ (it. *mais*) dabar vadinami „kukurūzų gemalų miltais“ (it. *granturco*);

— „grūdų žlaugtai“ dabar vadinami „džiovintais grūdų žlaugtais ir sunka“.

Išbrauktos šios žaliavos:

— „saldžiosios ceratonijos be sėklų“;

— „baltyminiai lizatai“;

— „dehidratuotos bulvės“;

— „maniokai“;

— „spausti ir silosuoti runkelių griežiniai“;

— „sezamų miltai“;

— „kokosų ekstrakto miltai“;

— „mėsos miltai (tik jei geros kokybės ir kai leidžiama pagal Bendrijos teisę)“.

Iš kategorijos „smulkūs grūdai“ išbrauktas žodis „avižos“.

Pakeistas šių žaliavų kiekis:

— „pasukos“, skirtos naudoti tik augimo etapu (jų kiekis pakeistas iki ne daugiau kaip 250 g sausosios medžiagos vienam gyvuliui per dieną), nedarant poveikio reikalavimui, kad „išrūgų“ ir „pasukų“ bendras kiekis vienam gyvuliui per dieną neturi viršyti 15 litrų;

— „kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras“ (nuo ne daugiau kaip 5 % iki ne daugiau kaip 10 %);

— „kukurūzai“ (nuo ne daugiau kaip 55 % iki ne daugiau kaip 65 %);

— „sorgai“ (nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %);

— „miežiai“ (nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %);

— „kviečiai“ (nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %);

— „kvietrugiai“ (nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %);

— „dehidratuoti runkelių griežiniai“ (nuo ne daugiau kaip 4 % iki ne daugiau kaip 10 %);

— „aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos“ (nuo ne daugiau kaip 2 % iki ne daugiau kaip 4 %).

Įtrauktos šios žaliavos:

— „kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „kukurūzų silosas“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „miltai iš kukurūzų burbuolių su dengiamaisiais lapais“;

— „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „sėmenų išspaudų pašaras, sėmenų miltai, sėmenų miltų pašaras“;

— „lipidai, kurių lydymosi temperatūra aukštesnė kaip 36 °C“, taip pat ir baigiamuoju etapu;

— „produktai, gauti ekstrahuojant rapsus“;

— „skrudintos neskaldytos sojos ir (arba) sojų išspaudos“, tik auginimo etapu.

Žaliava „žirnių ir kitų ankštinių augalų sėklos“ išskirta į dvi atskiras žaliavas – „žirniai“ ir „kitų ankštinių augalų sėklos“, o jų kiekiai padidinti (žirnių – iki ne daugiau kaip 25 %, kitų ankštinių augalų sėklų – iki ne daugiau kaip 10 %).

Dėl „grūdų ir (arba) kukurūzų burbuolių miltų“ patikslinta, kad tai susiję su „kukurūzų grūdais ir (arba) kukurūzų burbuolėmis“.

„Sojų rupiniai“ tapo „produktais, gautais ekstrahuojant sojas“, o jų kiekio, naudojamo auginimo ir baigiamuoju etapais, procentinė dalis buvo standartizuota iki ne daugiau kaip 20 %.

„Saulėgrąžų miltai“ buvo pakeisti į „produktus, gautus ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas“; jų naudojimo riba nustatyta iki ne daugiau kaip 10 %.

Lentelės 4 pastaboje nustatytas didžiausias žalių riebalų kiekis, neviršijantis 2,5 % sausosios medžiagos produktuose, gautuose ekstrahuojant sojas, saulėgrąžų sėklas ir rapsus.

Įtraukta galimybė naudoti mineralus, vitaminus ir priedus.

2 pastaboje patikslinta sąvokos „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Be didžiausios 2 % linolo rūgšties ribos, pakeitimu nustatoma didžiausia riebalų riba – 5 % raciono sausosios medžiagos.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

14. *2 straipsnio pakeitimas*

14 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas reikalavimas, kad ne mažiau kaip 50 % kiaulių pašaro sausosios medžiagos kasmet būtų gaunama iš geografinės vietovės, kurioje auginamos kiaulės.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

15. *2 straipsnio pakeitimas*

15 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimas, kuriuo iš dalies keičiamos kiaulių šėrimo taisyklės baigiamuoju etapu, yra grindžiamas lentele, kurioje pateikiamos kiaulių augimo etape leidžiamos žaliavos, tačiau joje nurodomos tam tikros baigiamajam etapui būtinos specifikacijos.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

16. *2 straipsnio pakeitimas*

16 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamas skirsnis „Kiaulių skerdimas ir mėsos išpjaustymas“ ir jame perrašoma nuostata dėl mažiausio skerdžiamos kiaulės amžiaus, jos iš dalies nekeičiant ir susiejant ją su patikrinimu, atliekamu naudojant kilmės spaudą ir (arba) jį pakeičiantį arba kartu su juo naudojamą identifikavimo įtaisą, aprašytą dalyje dėl kiaulių šėrimo ir auginimo.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

17. *2 straipsnio pakeitimas*

17 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas kriterijus, pagal kurį apskaičiuojamas skersti tinkamų kiaulių amžius.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

18. *2 straipsnio pakeitimas*

18 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu parametras, pagal kurį kiaulių gyvasis svoris yra apie 160 kg (galima 10 % paklaida), pakeičiamas taip, kad skerdenos svoris būtų ne mažesnis kaip 110,1 kg ir ne didesnis kaip 168,0 kg.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

19. *2 straipsnio pakeitimas*

19 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu tekste patikslinamos Reglamente (ES) Nr. 1308/2013 nurodytos klasės, kurioms gali priklausyti reikalavimus atitinkančios ir kategorijai „H – Heavy“ priskiriamos skerdenos, atsižvelgiant į tai, kas nustatyta bendrajame dokumente ir produkto specifikacijose, į kurias daroma nuoroda produkto specifikacijoje. Pakeista nuoroda į Europos Sąjungos teisės aktus.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

20. *2 straipsnio pakeitimas*

20 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad svorio ir skerdenų klasifikavimo duomenys turi būti nustatyti skerdimo metu.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

21. *2 straipsnio pakeitimas*

21 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad mėsos išpjaustymo operacijos gali būti atliekamos ir kitose mėsos išpjaustymo įmonėse, o ne toje skerdykloje, kurioje buvo paskersti gyvuliai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

22. *2 straipsnio pakeitimas*

22 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomos konkrečios nuostatos dėl identifikavimo žymos grafinio vaizdo ir matmenų, taip pat dėl to, kaip skerdykla turi ją uždėti ant tinkamų šlaunų.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

23. *2 straipsnio pakeitimas*

23 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė naudoti identifikavimo įtaisus vietoj skerdyklos naudojamos identifikavimo žymos arba kartu su ja.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

24. *2 straipsnio pakeitimas*

24 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio penkta pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama 2 straipsnio penkta pastraipa.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

25. *4 straipsnio pakeitimas*

25 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio antra ir trečia pastraipomis ir bendrojo dokumento 3.3 ir 5.2 punktais.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad iš skerdyklos arba mėsos išpjaustymo įmonės gautos šlaunys turi būti pradėtos perdirbti sūdymo įmonėje per 120 valandų nuo skerdimo, nekeičiant produkto specifikacijoje nustatytų temperatūros sąlygų.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

26. *4 straipsnio pakeitimas*

26 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio šešta pastraipa; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu taip pat numatoma, kad po antrojo sūdymo ir prieš brandinimo etapo pabaigą reikia atlikti apipjaustymą.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

27. *5 straipsnio pakeitimas*

27 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Dalies dėl temperatūros brandinimo patalpose pakeitimu didžiausia temperatūra padidinama nuo 20 iki 22 °C.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

28. *5 straipsnio pakeitimas*

28 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Dalies dėl santykinio drėgnio lygio brandinimo patalpose pakeitimu santykinio drėgnio intervalas pakeičiamas iš „65–80 %“ į „40–70 %“.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

29. *5 straipsnio pakeitimas*

29 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.2 ir 5.2 punktais.

Aprašymas. Pakeitimu trumpiausias kumpio „Prosciutto di Carpegna“ brandinimo laikotarpis pailginamas nuo „13 mėnesių“ iki „14 mėnesių“.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

30. *7 straipsnio pakeitimas*

30 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiamas 7 straipsnis.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

31. *8 straipsnio pakeitimas*

31 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

32. *8 straipsnio pakeitimas*

32 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio ketvirta pastraipa ir bendrojo dokumento 3.2 ir 3.5 punktais.

Aprašymas. Pakeitimu trumpiausias brandinimo laikotarpis, taikomas kumpiams, skirtiems pakuoti vakuuminėje arba modifikuotos atmosferos pakuotėje, įskaitant supjaustytus griežinėliais, pailginamas nuo „ne trumpiau kaip 14 mėnesių“ iki „ne trumpiau kaip 15 mėnesių“.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

33. *Naujas 8 straipsnis*

33 pakeitimas

Pakeitimu į produkto specifikaciją įterpiamas naujas 8 straipsnis ir pakartojamas bendrojo dokumento 5 punktas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas specialus straipsnis – 8 straipsnis „Ryšys su aplinka“, – kuris suderinamas su 2009 m. rugpjūčio 12 d. *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* 2009/C 189 paskelbtame bendrajame dokumente jau pateikta informacija.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

34. *Naujas 9 straipsnis*

34 pakeitimas

Pakeitimu į produkto specifikaciją įtraukiamas naujas 9 straipsnis; dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamas 9 straipsnis „Kilmės įrodymas“, kuriame nurodoma, kad kontrolės įstaigai pavesta stebėti ir kontroliuoti visus SKVN gamybos grandinės dalyvius.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 02 – MĖSA IR VALGOMIEJI MĖSOS SUBPRODUKTAI

0210 – Mėsa ir valgomieji mėsos subproduktai, sūdyti, užpilti sūrymu, džiovinti (vytinti) arba rūkyti; valgomieji mėsos arba mėsos subproduktų miltai ir rupiniai

0210 11 – Kumpiai, mentės ir jų dalys, su kaulais

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Prosciutto di Carpegna“ – vytintas žalias kumpis, pagamintas perdirbus sunkiųjų kiaulių šlaunis; procesas trunka ne trumpiau kaip 14 mėnesių ir vyksta nustatytoje vietovėje.

Proceso pabaigoje kumpis „Prosciutto di Carpegna“ yra apvalainos formos, labiau plokščias nei rutulio formos, su pakankamu riebalų sluoksniu priešingoje kulšies pusėje. Kumpis sveria ne mažiau kaip 8 kg.

Pjūvio vietoje spalva daugiausia rausva su lašišos atspalviu, su tinkamu standžių baltų ir rusvai baltų riebalų kiekiu. Kumpis subrendusios mėsos kvapo, subtilus ir stiprus, skonis subtilus ir gardus, mėsa minkšta ir lanksti.

Cheminės ir fizinės bei cheminės savybės: drėgnis 57–63 %; druskos ir drėgnio santykis (natrio chlorido kiekio ir drėgnio santykio koeficientas) 7,8–11,2; drėgnio ir baltymų santykis (vandens kiekio ir bendro baltymų kiekio santykio koeficientas) 1,9–2,5 ir baltymų skilimo (proteolizės) indeksas (proporcinės trichloracto rūgštyje (TCA) tirpių azoto frakcijų kiekio santykis su bendru azoto kiekiu) 24–31.

Kumpis „Prosciutto di Carpegna“ gali būti parduodamas visas, be kaulo, t. y. *pressato* (slėgtas) arba *all'addobbo* (apipjaustytas), visiškai pašalinus apvalkalą, kuriuo šis kumpis padengiamas brandinimo etapu, ir išorinių riebalų perteklių, ir griežinėliais, supakuotas vakuuminėje arba modifikuotos atmosferos pakuotėje. Griežinėliais pjaustomas ir pakuojamas ne trumpiau kaip **15 mėnesių** brandintas kumpis „Prosciutto di Carpegna“.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Kiaulių pašarai gaunami iš geografinės auginimo vietovės. Tačiau kai kuriais metais dėl su klimatu susijusių ir komercinių priežasčių gali būti techniškai neįmanoma visų kiaulių pašarų gauti vietoje. Tokiais atvejais tam, kad būtų išlaikytas ryšys su teritorija, būtina užtikrinti, kad ne mažiau kaip 50 % kiaulių per metus suvartojamos pašarų sausosios medžiagos būtų iš geografinės auginimo vietovės.

Tarp reikalavimų, susijusių su kumpio „Prosciutto di Carpegna“ gamybai naudojamų konkrečiu sunkiųjų kiaulių genetiniu tipu ir iš šių kiaulių skerdenų gaunama žaliava, yra auginimo metodų ir gyvulių šėrimo reikalavimai, kilę iš senųjų Italijos tradicijų, dėl kurių kiaules imta auginti taip, kad jos augtų lėtai ir ilgai, tačiau kartu siekiama, kad jų svoris būtų didelis. Tokie reikalavimai nustatyti remiantis genetinės atrankos tikslais, mažiausiu skersti tinkamų gyvulių amžiumi ir svoriu bei jų mityba.

Remiantis produkto specifikacija, leistini naudoti pašarai, jų kiekis ir naudojimo tvarka skiriasi pagal auginimo etapą, atsižvelgiant į kiaulių amžių ir svorį.

Nujunkymo etapu racioną sudaro žaliavos, kurias leidžiama naudoti pagal ES teisės aktus dėl gyvulių šėrimo. Kiaulių racioną galima papildyti vitaminais, mineralais ir aminorūgštimis, taip pat galima naudoti priedus pagal galiojančius teisės aktus.

Augimo etapu leidžiamos naudoti žaliavos: kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašaras, kukurūzai, sorgai, miežiai, kviečiai, kvietrugiai, kukurūzų silosas, miltai iš kukurūzų burbuolių su dengiamaisiais lapais, kukurūzų grūdų miltai ir (arba) kukurūzų burbuolių miltai, mažais kiekiais naudojami javai, kviečių sėlenos ir kiti šalutiniai kviečių perdirbimo produktai, sėmenų išspaudos, sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai, sėmenų miltai, dehidratuoti runkelių griežiniai, vaisių tyrė ir pomidorų tyrė (pomidorų išspaudos) kaip pašarų premiksų pagrindas, išrūgos, pasukos, liucernos (išdžiovintos aukštoje temperatūroje), melasos, produktai, gauti ekstrahuojant sojas, produktai, gauti ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, produktai, gauti ekstrahuojant rapsus, kukurūzų gemalų miltai, žirniai, kitų ankštinių augalų sėklos, mielės, lipidai, kurių lydymosi temperatūra aukštesnė nei 36 °C, žuvų miltai ir skrudintos neskaldytos sojos ir (arba) sojų išspaudos.

Augimo etapu šeriant gyvulius taip pat reikia atsižvelgti į šias specifikacijas: jų racioną galima papildyti vitaminais ir mineralais, taip pat galima naudoti priedus pagal galiojančius Europos Sąjungos teisės aktus; grūdų sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 45 % viso kiekio.

Per baigiamąjį etapą turi būti laikomasi visų specifikacijų, nustatytų augimo etapu, su šiomis išimtimis: grūdų sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 55 % viso kiekio; neįtraukiamos žaliavos „skrudintos neskaldytos sojos ir (arba) sojų išspaudos“ ir „žuvų miltai“.

Grūdiniai pašarai gali būti skysti (ėdalas arba košė, tradiciškai sumaišyti su išrūgomis ir (arba) pasukomis) arba sausi. Siekiant užtikrinti aukštos kokybės riebalų sluoksnį, pašaro sausosios medžiagos sudėtyje gali būti ne daugiau kaip 2 % linolo rūgšties ir 5 % riebalų. Per dieną vienam gyvuliui galima duoti ne daugiau kaip 15 litrų išrūgų (šalutinio varškės perdirbimo produkto) ir pasukų (šalutinio sviesto gamybos produkto). Kartu su melasos žlaugtais, bendras azoto kiekis neturi viršyti 2 %. Produkto specifikacijos įgyvendinimo priemonės nustatytos oficialios kontrolės sistemoje.

Kumpis „Prosciutto di Carpegna“ gaminamas tik iš šviežių šlaunų, gautų iš Lombardijos, Emilijos-Romanjos ir Markės regionų teritorijoje atvestų, užaugintų, paskerstų ir išpjaustytų kiaulių, kurios yra šių gyvulių palikuonys:

a) grynaveislių arba sukryžmintų tradicinių veislių „Large White Italiana“, „Landrace Italiana“ ir „Duroc Italiana“, patobulintų pagal Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygą, kuilių ir grynaveislių arba sukryžmintų tradicinių veislių „Large White Italiana“ bei „Landrace Italiana“ paršavedžių;

b) a punkte nurodytų tradicinių veislių kuilių ir mišrūnių arba kitų genetinių tipų paršavedžių, jei tos veislės išvestos pagal veislių „Large White“, „Landrace“ ir „Duroc“ selekcijos ir (arba) kryžminimo programas, kurių sunkiųjų kiaulių auginimo tikslai suderinami su Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygoje išdėstytais tikslais;

c) kitų genetinių tipų kuilių ir paršavedžių, jei tos veislės išvestos pagal selekcijos arba kryžminimo programas, apimančias „Large White“, „Landrace“ arba „Duroc“ veisles, kurių sunkiųjų kiaulių auginimo tikslai suderinami su Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygoje išdėstytais tikslais;

d) c punkte nurodytų kitų genetinių tipų kuilių ir a punkte nurodytų tradicinių veislių paršavedžių.

Produktui gaminti naudojamos šviežios kiaulių šlaunys negali būti:

— kuilių ir paršavedžių;

— kiaulių, kurios turi netinkamų ypatumų, visų pirma – polinkį į stresą (kiaulių streso sindromas – KSS).

Pagal Italijos ūkinių gyvūnų kilmės knygą atrinktų sunkiųjų kiaulių savybės atitinka galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų dėl komercinio kiaulių skerdenų klasifikavimo sąlygas; tačiau pagal šiuos klasifikavimo kriterijus leidžiama naudoti tik iš U, R ir O kategorijų skerdenų gautas šlaunis.

Žaliava, naudojama kumpiui „Prosciutto di Carpegna“ gaminti, gaunama iš ne jaunesnių kaip 10 mėnesių amžiaus suaugusių kiaulių. Galima naudoti ne mažiau kaip 110,1 kg ir ne daugiau kaip 168,0 kg sveriančias skerdenas, pateikiant tinkamus jų kilmę ir šaltinį liudijančius dokumentus; Tokios šlaunys apipjaustomos (trumpas pjūvis). Viena jų sveria ne mažiau kaip 12 kg, jas dengia tinkamas riebalų sluoksnis.

Kiaulių, paskerstų daugiau kaip prieš 120 valandų, šlaunys negali būti perdirbamos.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Kumpis su SKVN „Prosciutto di Carpegna“ turi būti gaminamas ir brandinamas Markės regiono Pezaro ir Urbino provincijos Karpenjos žemės ir administracinėje teritorijoje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Kumpis „Prosciutto di Carpegna“ parduodamas vartoti pažymėtas specialia, ugnimi išdeginta, žyma su užrašu „Prosciutto di Carpegna“.

Etiketėje aiškiomis ir nenusitrinančiomis raidėmis turi būti užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Prosciutto di Carpegna“, užrašas turi aiškiai skirtis nuo kitų užrašų etiketėje, po jo tuoj pat turi būti nuoroda „Denominazione di Origine Protetta“ (saugoma kilmės vietos nuoroda). Šios nuorodos sujungtos su SGN logotipu.

Papildomai įrašyti apibūdinimus, kurie nėra aiškiai numatyti, draudžiama.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Kumpis „Prosciutto di Carpegna“ turi būti gaminamas tradicinėje gamybos vietovėje – Markės regiono Pezaro ir Urbino provincijos Karpenjos žemės ir administracinėje teritorijoje; produkto žaliava gaunama iš Markės, Emilijos-Romanjos ir Lombardijos regionuose atvestų, užaugintų, paskerstų ir išpjaustytų kiaulių. Taikomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 46 straipsnio 3 dalyje nustatytos sąlygos.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

„Prosciutto di Carpegna“ gamybos vietovė yra Markės regione, Pezaro ir Urbino provincijoje, kuriame esančios Karpenjos komunos kartografinės koordinatės ir geografiniai matmenys:

— koordinatės: 43°47’ šiaurės platumos, 12°20’ rytų ilgumos,

— plotas: 28,3 km^2,

— aukštis virš jūros lygio: 748 m,

— didžiausiasis aukštis: 1 415 m,

— lygių skirtumai: 1 015 m,

— gyventojų skaičius (2007 12 21): 1 657.

Šiauriausioje centrinės Italijos dalyje esanti Karpenjos teritorija yra *Sasso Simone e Simoncello* regioniniame gamtos parke, pietinėje kalno pusėje, maždaug 50 km nuo Adrijos jūros, netoli San Marino. Karpenja apsupta vietos augalijai būdingų bukų miškų, netoli Apeninų kalnų, kurie šią vietovę saugo nuo šaltų vėjų (tramontanos ir boros) ir padeda palaikyti pastovų vietos mikroklimatą, kurį lemia santykinai arti esanti jūra, aukštis, nestiprūs vėjai, nuolatinės drėgmės nebuvimas natūraliai nusausėjančiose geomorfologinėse zonose. Todėl dėl itin palankios aplinkos, kuriai būdingos švelnios ir sausos vasaros sąlygos, šioje vietoje jau seniai įsikūręs žinomas kurortas.

5.2. *Produkto ypatumai*

Greta žaliavai, gamybos procesui ir galutinio vytinto produkto ypatybėms taikomų kriterijų tikslinga paminėti ir šias produkto savybes:

— naudojamos ne jaunesnių kaip 10 mėnesių amžiaus kiaulių šlaunys. Tai reiškia, kad naudojama subrendusi ir labiau ilgam brandinimui tinkama mėsa,

— kumpis rankiniu būdu išmušamas, valomas ir, paruoštas brandinti, padengiamas apvalkalu,

— visame gamybos procese cheminius priedus naudoti draudžiama (išskyrus gamybos pradžioje sūdymui naudojamą natrio chloridą),

— šviežioms kiaulių šlaunims sūdyti naudojama tik sausa malta jūros druska (natrio chloridas),

— naudojamos tik šviežios atvėsintos, tačiau ne šaldytos, bent mažiausią kiaulių amžių atitinkančio svorio šlaunys,

— šlaunis perdirbti sūdymo įmonėje pradedama praėjus ne daugiau kaip 120 valandų po skerdimo,

— viso proceso trukmė – nustatyta, kad brandinti baigiama ne anksčiau kaip praėjus 14 mėnesių nuo gamybos pradžios,

— druskos kiekis kumpyje nedidelis; tai patvirtinama brandinimo pabaigoje sudaromoje cheminių parametrų patikrinimo ataskaitoje. Šia savybe šis kumpis išsiskiria iš kitų panašių centrinėje Italijoje gaminamų produktų.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys*

Palankios Montefeltro regione ir šio regiono gamtos parke esančios Karpenjos teritorijos geografinės ir aplinkos sąlygos sudaro išskirtinį mėsai brandinti palankaus mikroklimato veiksnių junginį, kurį dar senais laikais žmonės sugebėjo atpažinti ir jį panaudoti. Apie vietovės ir kiaulienos perdirbimo ryšį liudijama Italijos Renesanso laikų raštuose – juose teigiama, kad, Čezenos didikui Malatestai Novello 1468 m. pardavus Červijos druskos garinimo tvenkinius Venecijos Respublikai, Karpenjos kunigaikštystė toliau išlaikė teisę laisvai naudoti iš jų išgaunamą druską. Karpenjoje pučia nestiprus, tačiau nuolatinis, nuo Adrijos jūros kylantis, aukštai pristabdomas, tačiau pirmąsias Apeninų kalnų suformuotas apsaugines užtvaras įveikiantis, vėjas. Jis paskleidžia šios teritorijos Vidužemio jūros kalnams būdingos augalijos, t. y. bukų, skroblų, bugienių, taip pat rugiagėlių, lelijų, plukių bei įvairių rūšių orchidėjų, kurios jau kelis šimtmečius saugomos gamtos parke, kvapiąsias medžiagas.

Dėl šių veiksnių taip pat geriau reguliuojama fermentų veikla mėsos audiniuose, kuri vyksta tinkamai, nepaisant to, kad druskos dedama nedaug, dėl to, kad produktas ilgai laikomas natūraliomis vietos sąlygomis (it. *stagionatura*), turinčiomis tiesioginį poveikį kumpio konsistencijai ir juslinėms savybėms.

Ilgam natūraliam produkto brandinimui, nenaudojant itin daug druskos arba kvapą suteikiančių medžiagų, tinkamos žaliavos poreikis lėmė tai, kad Italijoje išliko tradicija auginti sunkiąsias kiaules. Ši tradicija per šimtmečiais trukusį gyvulių judėjimą, kildavusį po snukio ir nagų ligos epidemijų, ir pasibaigusį tik mūsų laikais, palaipsniui iš pradinės gamybos vietovės centrinėje Italijoje išplito Po upės slėnyje.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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