C/2025/2736

12.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2736)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Prosciutto di Carpegna”

PDO-IT-1496-AM01 – 17.2.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Prosciutto di Carpegna”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

ACVN “Prosciutto di Carpegna” produkta specifikācijas grozījums:

— neparedz izmaiņas aizsargātā cilmes vietas nosaukumā vai aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē, vai to izmantošanā;

— nerada risku, ka par spēkā neesošām tiks darītas saiknes, kas attiecībā uz aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem minētas 5. panta 1. punkta b) apakšpunktā, un saiknes, kas attiecībā uz aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm minētas 5. panta 2. punkta b) apakšpunktā; vai

— nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Grozījums 2. punktā*

1. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. un 3.4. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka arī cūku sadalīšanai jānotiek Lombardijā, Emīlijā-Romanjā un Markē.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums 2. punktā*

2. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj īpašu iedaļu "Ģenētiskās īpašības". Ir precizēta izejvielas ģenētiskā izcelsme, norādot vaislas dzīvnieku – gan vīriešu, gan sieviešu kārtas – ģenētisko tipu un iekļaujot atļautās ģenētiskās kombinācijas. Grozījums ļauj izvērtēt abu kārtu vaislas dzīvnieku šķirnes un ģenētiskos tipus. Tāpēc tekstā attiecībā uz šķirnēm ir aizstāta atsauce uz ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums 2. punktā*

3. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj tabulu, kurā izskaidrotas ģenētiskās prasības cūkām un norādītas atļautās un neatļautās kombinācijas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Grozījums 2. punktā*

4. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj atsauci uz Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas apstiprināto ģenētisko tipu sarakstu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Grozījums 2. punktā*

5. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Šis grozījums liedz izmantot gaļu, kas iegūta no kuiļu un sivēnmāšu ciskām, kā arī no cūkām, kurām ir nepiemērotas īpašības (CSS).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Grozījums 2. punktā*

6. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu pievieno īpašu iedaļu par noteikumiem attiecībā uz "Audzēšana un barošana". Tāpēc tekstā atsauce uz ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele" produkta specifikāciju ir aizstāta.

Ir pievienoti tradicionālie cūku audzēšanas hronoloģiskie posmi, proti, zīdīšana, atšķiršana no mātes, audzēšana un galīgā nobarošana.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Grozījums 2. punktā*

7. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par sivēnu zīdīšanas posmu, kura ilgums ir līdz 28 dienām un kurš atbilst Padomes Direktīvas 2008/120/EK I pielikuma II nodaļas C iedaļas nosacījumiem. Ir iekļautas arī atsauces uz sivēniem, kurus baro sivēnmātes vai kuri tiek mākslīgi baroti ar pienu, atļauto izejvielu lietošanu un minerālvielu, vitamīnu un aminoskābju bagātinātāju un piedevu izmantošanu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Grozījums 2. punktā*

8. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu nosaka, kā un kad uz katras cūkas abām kājām ar tinti uzsit izcelsmes zīmi, un saistītos šīs zīmes un plākšņu modeļus.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

9. *Grozījums 2. punktā*

9. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj atsauces tabulu, kurā norādīts, kurš burts būtu jāizmanto, lai apzīmētu piena sivēna dzimšanas mēnesi, kas jāiekļauj uzsitamās izcelsmes zīmē.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

10. *Grozījums 2. punktā*

10. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek pievienota iespēja izmantot identifikācijas ierīces, aizstājot vai kombinējot ar izcelsmes zīmi, ko uzliek lauksaimnieks.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

11. *Grozījums 2. punktā*

11. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumu par cūku vecuma noteikšanu mēnešos.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

12. *Grozījums 2. punktā*

12. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par cūku atšķiršanas posmu. Ir ieviesti noteikumi, kas reglamentē šā posma ilgumu, sivēnu maksimālo svaru un barošanu. Ir iekļauta norāde par sausās barības došanu, vitamīnu, minerālvielu, aminoskābju un citu piedevu izmantošanu. Atšķiršanas periods ir pagarināts no 80 dienām līdz 3 mēnešiem, un maksimālais sivēnu svars ir noteikts 40 kg apmērā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

13. *Grozījums 2. punktā*

13. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par audzēšanas posmu, nosakot, ka maksimālais ilgums ir pieci mēneši, un palielinot svaru, ko posma beigās var sasniegt, no 80 kg līdz 85 kg.

Precizētas norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktu, svītrojot norādītos 10 %. Ir īpaši atzīmēta lauksaimnieka iespēja barību izēdināt arī sausā veidā.

Ir iekļauta "Atļauto izejvielu tabula", kas jāizmanto arī nākamajā posmā, t. i., nobarošanas beigu posmā. Ņemot vērā nomenklatūru, kas noteikta Eiropas Savienības noteikumos, kuri paredzēti Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas atjaunināta ar Regulu (ES) 2017/1017, ir grozīti šādu izejvielu nosaukumi:

— kukurūza itāļu valodā vairs netiek dēvēta par *mais*, bet gan par *granturco*;

— manna tagad tiek saukta par miltiem;

— dehidrēti lucernas milti tagad tiek saukti par lucernu (kaltēta augstā temperatūrā);

— linsēklu rauši itāļu valodā vairs netiek dēvēti par *expeller di lino*, bet gan par *panello di lino*, un ir pievienots šāds teksts: "linsēklu raušu barība", "linsēklu milti", "linsēklu miltu barība";

— ābolu un bumbieru izspaidas, vīnogu vai tomātu mizas kā barības bagātinātāju nesēji tagad tiek saukti: "augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu izspaidas) kā premiksa nesēji";

— alus raugu un/vai torulas raugu tagad sauc "raugi";

— kukurūzas dīgļu ekstrahēšanas miltus (itāļu valodā izmantojot vārdu *mais*) tagad sauc par kukurūzas dīgļu miltiem (itāļu valodā izmantojot vārdu *granturco*);

— destilatoru graudus tagad sauc "kaltēti destilatoru graudi un šķīstošās vielas".

Svītrotas šādas izejvielas:

— attīrīta ceratonija;

— proteīnu lizāti;

— dehidratēti kartupeļi;

— manioka;

— presēts biešu mīkstums un skābbarība;

— sezama milti;

— kokosriekstu ekstrahēšanas milti;

— gaļas milti tikai tad, ja tie ir labas kvalitātes un ja tas atļauts Kopienas tiesību aktos.

No kategorijas "mazāk lietoti graudaugi" ir svītrots vārds "auzas".

Mainīti šādu izejvielu daudzumi:

— paniņas tikai augšanas posmam (kas mainās līdz ne vairāk kā 250 g sausnas vienam dzīvniekam dienā), neskarot to, ka sūkalu un paniņu daudzums kopā nedrīkst pārsniegt 15 litrus vienam dzīvniekam dienā;

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība (no maksimāli 5 % uz maksimāli 10 %);

— kukurūza (no maksimāli 55 % uz maksimāli 65 %);

— sorgo (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %);

— mieži (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %);

— kvieši (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— tritikāle (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— dehidrēts biešu mīkstums (no maksimāli 4 % uz maksimāli 10 %);

— lucerna, kas kaltēta augstā temperatūrā (no maksimāli 2 % uz maksimāli 4 %).

Ir pievienotas šādas izejvielas:

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība, arī nobarošanas beigu posmā;

— kukurūzas skābbarība, arī nobarošanas beigu posmā;

— veselu kukurūzas vālīšu milti;

— kaltēti destilatoru graudi un šķīstošās vielas, arī nobarošanas beigu posmā;

— linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība;

— tauki ar kušanas temperatūru virs 36 °C, arī nobarošanas beigu posmā;

— rapšu sēklu ekstrakcijā iegūti produkti;

— grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši, tikai augšanas posmā.

Izejviela "zirņi un/vai citas pākšaugu sēklas" ir sadalīta divos ierakstos: "zirņi" un "citas pākšaugu sēklas", un ir palielināts to daudzums ("zirņi" līdz maksimāli 25 % un "citas pākšaugu sēklas" līdz maksimāli 10 %).

Attiecībā uz graudu un/vai vālīšu miltiem ir precizēts, ka tie ir "kukurūzas graudu un/vai kukurūzas vālīšu milti".

Sojas ekstrahēšanas milti ir pārdēvēti par "produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupas", un ir noteikts, ka to izmantojamais procentuālais daudzums gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā ir līdz 20 %.

"Saulespuķu milti" ir pārdēvēti par "produktiem, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas", un to izmantojamais daudzums ir noteikts kā līdz 10 %.

Tabulas 4. piezīmē ir noteikts, ka produktos, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupas, saulespuķu sēklas un rapšu sēklas, maksimālais koptauku saturs nedrīkst pārsniegt 2,5 % sausnas.

Pievienota iespēja izmantot minerālvielas, vitamīnus un piedevas.

2. piezīmē definīcija "kaltēti destilatoru graudi un šķīstošās vielas" ir padarīta skaidrāka.

Papildus linolskābes maksimālajam 2 % daudzumam ar šo grozījumu ievieš maksimālo tauku saturu, nosakot, ka tas ir 5 % no barības sausnas.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

14. *Grozījums 2. punktā*

14. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj prasību, ka vismaz 50 % cūku barības sausnas katru gadu iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā cūkas tiek audzētas.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

15. *Grozījums 2. punktā*

15. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Ar grozījumu noteikumos par cūku ēdināšanu nobarošanas posmā dota atsauce uz augšanas posmam paredzēto "Atļauto izejvielu tabulu", iekļaujot noteiktus ar nobarošanas posmu saistītus precizējumus.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

16. *Grozījums 2. punktā*

16. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj punktu "Cūku kaušana un sadalīšana" un pārfrāzē noteikumu par cūku minimālo vecumu kaušanas laikā, negrozot to un sasaistot to ar pārbaudi, kurā izmanto uzsitamu izcelsmes zīmi un/vai identifikācijas ierīci, ar ko aizstāj vai ko lieto vienlaikus ar uzsitamu izcelsmes zīmi, kā aprakstīts daļā par cūku barošanu un audzēšanu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

17. *Grozījums 2. punktā*

17. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj kaujamo cūku vecuma aprēķināšanas kritēriju.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

18. *Grozījums 2. punktā*

18. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu parametru par cūkas dzīvsvaru 160 kg +/- 10 % aizstāj ar atsevišķa liemeņa svaru no 110,1 kg līdz 168,0 kg.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

19. *Grozījums 2. punktā*

19. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Grozījumā ir precizētas Regulā (ES) Nr. 1308/2013 noteiktās kategorijas, pie kurām var piederēt atbilstīgie *H Heavy* liemeņi, saskaņā ar vienotajā dokumentā noteikto informāciju un produkta specifikācijām, kuras attiecas uz produktu. Atsauce uz Eiropas Savienības tiesību aktiem ir aizstāta.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

20. *Grozījums 2. punktā*

20. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka dati par svaru un liemeņa klasifikāciju ir jāpārbauda kaušanas brīdī.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

21. *Grozījums 2. punktā*

21. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka izciršanas darbības var veikt arī citos gaļas izciršanas uzņēmumos, kas nav kautuve, kurā dzīvnieki nokauti.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

22. *Grozījums 2. punktā*

22. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu ievieš īpašus noteikumus par identifikācijas zīmes grafisko attēlojumu un izmēriem, kā arī par to, kā kautuvē tas ir jāuzliek atbilstošām cūku ciskām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

23. *Grozījums 2. punktā*

23. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek pievienota iespēja izmantot identifikācijas ierīces, ar tām aizstājot vai tās kombinējot ar kautuves identifikācijas zīmogu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

24. *Grozījums 2. punktā*

24. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta piekto rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu svītro 2. punkta piekto rindkopu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

25. *Grozījums 4. punktā*

25. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta otro un trešo rindkopu un vienotā dokumenta 3.3. un 5.2. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka no kautuves vai gaļas sadalīšanas uzņēmuma saņemto cisku pārstrāde nogatavināšanas uzņēmumā jāsāk 120 stundu laikā pēc nokaušanas, nemainot produkta specifikācijā paredzētos temperatūras nosacījumus.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

26. *Grozījums 4. punktā*

26. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta sesto rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu pievieno aplīdzināšanu arī pēc otrās sālīšanas un pirms nogatavināšanas posma beigām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

27. *Grozījums 5. punktā*

27. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Saskaņā ar grozījumu daļā par temperatūru nogatavināšanas telpās maksimālo temperatūru palielina no 20 °C līdz 22 °C.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

28. *Grozījums 5. punktā*

28. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Saskaņā ar grozījumu daļā par relatīvo mitruma līmeni nogatavināšanas telpās relatīvā mitruma diapazonu maina no "65–80 %" uz "40–70 %".

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

29. *Grozījums 5. punktā*

29. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 3.2. un 5.2. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu "Prosciutto di Carpegna" minimālais nogatavināšanas laiks tiek palielināts no "13 mēnešiem" uz "14 mēnešiem".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

30. *Grozījums 7. punktā*

30. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu svītro 7. punktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

31. *Grozījums 8. punktā*

31. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu 8. punkta numerāciju maina uz 7. punktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

32. *Grozījums 8. punktā*

32. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta ceturto rindkopu un vienotā dokumenta 3.2. un 3.5. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu minimālais nogatavināšanas periods šķiņķiem, kas paredzēti iepakošanai vakuumā vai modificētā atmosfērā, arī sagrieztiem šķēlēs, tiek palielināts no "vismaz 14 mēnešiem" līdz "vismaz 15 mēnešiem".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

33. *Jauns 8. punkts*

33. grozījums

Ar grozījums produkta specifikācijā iekļauj jaunu 8. punktu un reproducē vienotā dokumenta 5. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj īpašu punktu – 8. punktu "Saikne ar vidi", – kas atbilst informācijai, kura jau sniegta vienotajā dokumentā, kas 2009. gada 12. augustā publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* (2009/C 189).

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

34. *Jauns 9. punkts*

34. grozījums

Ar šo grozījumu produkta specifikācijā iekļauj jaunu 9. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj 9. punktu "Izcelsmes apliecinājums", kurā precizē, ka visi ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas ķēdes dalībnieki ir jāuzrauga un ka kontroles struktūrai tie jākontrolē.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Prosciutto di Carpegna"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 02 – GAĻA UN ĒDAMI GAĻAS SUBPRODUKTI

0210 – sālīta, sālījumā, žāvēta vai kūpināta gaļa un gaļas subprodukti; pārtikas miltu izstrādājumi un pārtikas izstrādājumi no gaļas vai gaļas subproduktiem

0210 11 – šķiņķi, pleči un to izcirtņi, ar kauliem

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Prosciutto di Carpegna" ir nogatavināts, termiski neapstrādāts šķiņķis, ko iegūst, ģeogrāfiskajā apgabalā ne mazāk kā 14 mēnešus pārstrādājot cūku pakaļkājas.

Pārstrādes beigās "Prosciutto di Carpegna" šķiņķis pēc formas ir ieapaļš, parasti plakanisks, nevis sfērisks, ar pietiekami biezu speķa kārtu gurnam pretējā pusē un sver vismaz 8 kg.

Sagriezta šķiņķa krāsa galvenokārt ir lašsārta, un tam ir pietiekams daudzums speķa, kas ir baltā un rožaini baltā krāsā. Smarža ir smalka un piesātināta, atgādina nogatavinātu gaļu, garša ir smalka un aromātiska, konsistence maiga un elastīga.

Ķīmiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas: ūdens saturs no 57 % līdz 63 %; sāls / ūdens attiecība (sāls procentuālā attiecība pret ūdens saturu) no 7,8 līdz 11,2; ūdens / proteīnu attiecība (ūdens procentuālā attiecība pret kopējo proteīnu saturu) no 1,9 līdz 2,5, un proteolīzes indekss (trihloretiķskābē (TCA) šķīstošās slāpekļa frakcijas procentuālā daļa attiecībā pret kopējo slāpekļa saturu) nav mazāks par 24 un nav lielāks par 31.

"Prosciutto di Carpegna" var tirgot veselu, atkaulotu – *pressato* (presētu), vai *all'addobbo* (apgrieztu) pēc nogatavināšanas laikā uzklātā pārklājuma un liekā ārējā tauku slāņa pilnīgas noņemšanas, kā arī pēc sagriešanas šķēlēs un iepakošanas vakuumā vai modificētā atmosfērā sadalītu porcijās. Šķiņķa "Prosciutto di Carpegna" griešanai un iepakošanai jāizmanto vismaz **15 mēnešus** nogatavināts šķiņķis.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Cūku barību iegūst audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā. Tomēr dažos gados ar klimatu saistītu vai komerciālu iemeslu dēļ var nebūt tehniski iespējams uz vietas iegūt 100 % cūkām paredzētās barības. Šādos gadījumos, lai garantētu saikni ar teritoriju, vienmēr tiek nodrošināts, ka cūku audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā katru gadu tiek iegūti vismaz 50 % cūkām paredzētās barības sausnas.

Tāda izmantotā ģenētiskā tipa un galalietošanas izejvielas specifikācija, kas iegūta no tādu smago cūku liemeņiem, kuri vajadzīgi "Prosciutto di Carpegna" ražošanai, ietver dzīvnieku audzēšanas un barošanas metodes, kas izriet no senām Itālijas tradīcijām, kuras izstrādātas, lai ilgākā laika posmā panāktu mērenu augšanu, kā arī augstu vienības svaru, ko iegūst, saskaņojot ģenētiskās selekcijas mērķus, cūku minimālo vecumu un vidējo svaru kaušanas laikā ar piemērotu barošanas režīmu.

Šajā kontekstā saskaņā ar produkta specifikācijas noteikumiem atļautā barība, tās daudzums un lietošanas veidi tiek diferencēti atkarībā no audzēšanas posma un no dzīvnieku vecuma un svara.

Atšķiršanas posmā uzturs sastāv no izejvielām, kas atļautas ES tiesību aktos par mājlopu barošanu. Cūku barību var papildināt ar vitamīniem, minerālvielām un aminoskābēm, kā arī izmantot piedevas saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Audzēšanas posmā ir atļautas šādas izejvielas: kukurūzas lipekļa milti un/vai kukurūzas lipekļa barība, kukurūza, sorgo, mieži, kvieši, tritikāle, kukurūzas skābbarība, pilngraudu kukurūzas milti, kukurūzas graudu milti un/vai kukurūzas vālīšu milti, mazāk lietoti graudaugi, kviešu klijas un citi kviešu pārstrādes blakusprodukti, linsēklu rauši, linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība, dehidrēts biešu mīkstums, augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu izspaidas) kā premiksu nesējvielas, sūkalas, paniņas, žāvēti destilatoru graudi un šķīstošās vielas, lucerna (sakaltēta augstā temperatūrā), melase, produkti, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupas, produkti, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas, kukurūzas dīgļu milti, zirņi, citu pākšaugu sēklas, raugi, tauki ar kušanas temperatūru virs 36 °C, zivju milti un grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši.

Attiecībā uz barošanu audzēšanas posmā jāņem vērā arī šādas norādes: barību var papildināt ar vitamīniem un minerālvielām, un var izmantot piedevas saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem; no graudaugiem iegūtas sausnas saturam nevajadzētu būt mazākam par 45 % no kopējā daudzuma.

Nobarošanas posmā jāievēro visas norādes, kas attiecas uz audzēšanas posmu, ar šādiem izņēmumiem: no graudaugiem iegūtas sausnas saturam nevajadzētu būt mazākam par 55 % no kopējā daudzuma; tas neattiecas uz izejvielām "grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši" un "zivju milti".

Graudaugu barību var dot šķidrā veidā (dzira vai putra, tradicionāli sajaukta ar sūkalām un/vai paniņām) vai sausu. Lai nodrošinātu labas kvalitātes tauku slāni, barības sausnā var būt ne vairāk kā 2 % linolskābes un 5 % tauku. Piena sūkalu un paniņu daudzums, kas ir attiecīgi biezpiena un sviesta blakusprodukti, kopā nedrīkst pārsniegt 15 litrus vienam dzīvniekam dienā. Kopējam slāpekļa saturam, ja to kombinē ar melases atliekām, jābūt mazākam par 2 %. Pasākumi produkta specifikācijas īstenošanai ir noteikti oficiālās kontroles sistēmā.

"Prosciutto di Carpegna" ražo, izmantojot tikai svaigas pakaļkājas, kas iegūtas no cūkām, kuras dzimušas, audzētas, nokautas un sadalītas Lombardijas, Emīlijas-Romanjas un Markes reģionu teritorijā un kuras ir šādu cūku pēcnācēji:

a) atbilstoši Itālijas ciltsgrāmatai uzlabotu tradicionālo šķirņu "Itālijas Lielās baltās", "Itālijas Landrases" un "Itālijas Djuroka" tīršķirnes vai krustojuma kuiļi, un tradicionālo šķirņu "Itālijas Lielās baltās" un "Itālijas Landrases" tīršķirnes vai krustojuma sivēnmātes;

b) iepriekš a) apakšpunktā minēto tradicionālo šķirņu kuiļi un krustojuma vai citu ģenētisko tipu sivēnmātes, ja tās audzētas atbilstoši selekcijas un/vai krustošanas shēmām, kurās šķirnes "Lielā baltā", "Landrases" un "Djuroka" izmanto smagsvara cūku audzēšanai un kuru mērķi ir saderīgi ar Itālijas ciltsgrāmatas mērķiem;

c) citu ģenētisko tipu kuiļi un sivēnmātes, ja tie audzēti atbilstoši selekcijas un/vai krustošanas shēmām, kurās šķirnes "Itālijas Lielās baltās", "Landrases" un "Djuroka" izmanto smagsvara cūku ražošanai un kuru mērķi ir saderīgi ar Itālijas ciltsgrāmatas mērķiem;

d) iepriekš c) apakšpunktā minēto citu ģenētisko tipu kuiļi un a) apakšpunktā minēto tradicionālo šķirņu sivēnmātes.

Produkta ražošanā izmantotās svaigās cūku ciskas nedrīkst būt iegūtas no:

— kuiļiem un sivēnmātēm,

— cūkām, kurām ir nepiemērotas īpašības, jo īpaši paaugstināta uzņēmība pret stresu (cūku stresa sindroms jeb CSS).

Itālijas ciltsgrāmatā atlasīto smago cūku īpašības atbilst spēkā esošo Eiropas Savienības tiesību aktu noteikumiem par cūku liemeņu komerciālu klasifikāciju; tomēr saskaņā ar šiem klasifikācijas kritērijiem ir atļautas tikai pakaļkājas, kas iegūtas no liemeņiem, kuri klasificēti kā "U", "R" un "O".

Pieaugušas cūkas, ko var izmantot "Prosciutto di Carpegna" izejvielas sagatavošanai, nosūta kaušanai ne ātrāk kā 10 mēnešu vecumā. Var izmantot liemeņus, kuru svars ir no 110,1 kg līdz 168,0 kg un kuriem ir pienācīgi izcelsmes un avota pierādījumi; tas ļauj iegūt un izmantot apgrieztas pakaļkājas (īso izcirtņu), kuru vienības svars nav mazāks par 12 kg un kurām ir atbilstošs tauku slānis.

Pakaļkājas no cūkām, kas nokautas vairāk nekā 120 stundas iepriekš, nedrīkst pārstrādāt.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

ACVN "Prosciutto di Carpegna" gatavošana un nogatavināšana jāveic *Carpegna* pašvaldības kadastrālajā un administratīvajā teritorijā (Markes reģiona Pezāro un Urbīno province).

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

"Prosciutto di Carpegna" tirgo ar iededzinātu identifikācijas zīmi, uz kuras ir norāde "Prosciutto di Carpegna".

Vārdiem "Prosciutto di Carpegna" ir jābūt norādītiem ar skaidriem, neizdzēšamiem burtiem, kas krasi atšķiras no visām pārējām norādēm, kuras ir uz etiķetes, un tūlīt pēc tā jāiekļauj norāde "Denominazione di Origine Protetta" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums). Šādas norādes pielāgo apzīmējuma logotipam.

Nedrīkst pievienot nekādus aprakstus, kas nav skaidri atļauti.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Prosciutto di Carpegna" ir jāražo tradicionālajā ražošanas apgabalā, kas atrodas *Carpegna* pašvaldības kadastrālajā un administratīvajā teritorijā Markes reģiona Pezāro un Urbīno provincē, izmantojot izejvielas, kas iegūtas no cūkām, kuras dzimušas, audzētas, nokautas un sadalītas Markes, Emīlijas-Romanjas un Lombardijas reģionu teritorijā. Piemēro noteikumus, kas paredzēti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 46. panta 3. punktā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

"Prosciutto di Carpegna" ražošanas apgabals atrodas Markes reģiona Pezāro un Urbīno provinces teritorijā, kur *Carpegna* pašvaldībai ir šādas kartogrāfiskās koordinātas un ģeogrāfiskais raksturojums:

— koordinātas; 43°47' N 12°20' E;

— platība: 28,3 km^2;

— augstums (virs jūras līmeņa): 748 metri;

— maksimālais augstums virs jūras līmeņa: 1 415 metri;

— augstuma diapazons: 1 015 metri;

— iedzīvotāju skaits (2007. gada 21. decembrī): 1 657.

Carpegna, kas atrodas Itālijas centrālās daļas pašos ziemeļos, ir novietota *Sasso Simone e Simoncello* dabas parkā, kalnu dienvidu pusē aptuveni 50 km attālumā no Adrijas jūras, netālu no Sanmarīno. Tā atrodas starp zaļiem dižskabāržiem, kas raksturīgi vietējai florai, un tās atrašanās vieta pie Apenīnu kalnu pakalniem nodrošina aizsardzību pret aukstajiem *tramontana* un *bora* vējiem, tādējādi nosakot vietējā mikroklimata pastāvīgās īpašības, kam raksturīgs jūras relatīvais tuvums, augstums virs jūras līmeņa, mēreni vēji, stāvošu ūdeņu trūkums ģeomorfoloģiskajos apgabalos ar dabisku drenāžu, un līdz ar to tā atrodas īpaši līdzsvarotā vidē, kam raksturīgas maigas un sausas vasaras, kas jau sen padarījušas šo vietu par izcilu kūrortu.

5.2. *Produkta specifika*

Līdztekus izejvielas un ražošanas atbilstības kritērijiem un nogatavinātā produkta galīgajai klasifikācijai jāmin arī šādas specifiskas produkta īpašības:

— vismaz 10 mēnešus vecu cūku pakaļējo kāju izmantošana nozīmē, ka tiek izmantota nobriedušu cūku gaļa, kas ir piemērotāka ilgstošai nogatavināšanai;

— manuālu paņēmienu izmantošana nogatavināšanai gatava šķiņķa formēšanai, aplīdzināšanai un pārklāšanai;

— aizliegums izmantot jebkāda veida ķīmiskās piedevas jebkurā sagatavošanas posmā (izņemot nātrija hlorīdu sālīšanai procesa sākumā);

— tikai sausa sasmalcināta jūras sāls (nātrija hlorīda) izmantošana svaigu pakaļkāju sālīšanai;

— tādu svaigu, atdzesētu, bet nesaldētu pakaļkāju izmantošana, kuru lielums atbilst cūkas minimālajam vecumam,

— pakaļkāju pārstrāde nogatavināšanas uzņēmumā sākas ne vēlāk kā 120 stundas pēc nokaušanas;

— visa procesa ilgums, kas nosaka, ka nogatavināšana nav pabeigta, kamēr nav pagājuši 14 mēneši kopš pārstrādes sākuma;

— ierobežotais sāls saturs šķiņķī, kas apliecināts prasītajos pārbaudes ziņojumos attiecībā uz ķīmiskajiem parametriem, kuri jāpārbauda nogatavināšanas procesa beigās, kas šķiņķi padara par oriģinālu un specifisku produktu, kurš atšķiras no citiem līdzīgiem produktiem, kas ražoti Itālijas centrālajā daļā.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām*

Carpegna rajona, kas atrodas Montefeltro apgabala un tā dabas parka centrā, ģeogrāfiskās un vides īpašības nodrošina gaļas nogatavināšanai labvēlīgu mikroklimatisko faktoru kombināciju, ko nav iespējams imitēt un par ko cilvēki ir zinājuši un izmanto kopš neatminamiem laikiem. Par vietējās teritorijas saikni ar cūkgaļas pārstrādi ir dokumentālas liecības jau Itālijas renesanses laikmeta avotos, piemēram, pēc tam kad *Cesena* muižnieks *Malatesta Novello* bija pārdevis Venēcijas Republikai *Cervia* sāls līdzenumus (1468. gadā), Carpegna grāfiste saglabājusi tiesības brīvi izmantot tajās iegūto sāli. *Carpegna* ir viegli, bet pastāvīgi vēji no Adrijas jūras, kas tiek bloķēti noteiktā augstumā virs jūras līmeņa, bet pēc aizsargbarjeras, ko veido sākotnējie Apenīnu kalnu pakalni, un kas nes šīs teritorijas specifiskās Vidusjūras kalnu mikrofloras esences, kurās savijas dižskābaržu, skabāržu, akmeņozolu, liliju, anemoņu un daudzu orhideju sugu, ko gadsimtiem ilgi saglabā un uztur dabiskais parks, aromāti.

Šie faktori ir ietekmējuši arī enzīmu aktivitātes regulēšanu gaļas audos, kas pienācīgi turpinās, neraugoties uz zemu sāls saturu, jo nogatavināšanas pamatā ir ilgstoša atrašanās vietas dabisko apstākļu (*stagionatura*) iedarbībā, kas tieši ietekmē šķiņķa konsistenci un organoleptiskās īpašības.

Vajadzība pēc atbilstošām izejvielām, kas spēj nodrošināt ilglaicīgu dabisku nogatavināšanu, pārmērīgi neizmantojot sāli vai aromatizējošas vielas, laika gaitā ir ļāvusi saglabāt Itālijas smago cūku audzēšanas tradīciju, kas pakāpeniski izplatījās no sākotnējās galvenās attīstības teritorijas Itālijas centrālajā daļā līdz pat Po ielejas līdzenumiem gadsimtu ilgās dzīvnieku pārvietošanas laikā, kas pēdējā laikā ir apstājusies pēc lielajām mutes un nagu sērgas epidēmijām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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