C/2025/2736

12.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2736)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Prosciutto di Carpegna"

PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025

1. **Isem il-prodott**

"Prosciutto di Carpegna"

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

☒ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☒ prodotti agrikoli

☐ inbejjed

☐ xarbiet spirituż

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija - Dipartiment għas-Sovranità tal-Ikel u l-Isport Ekwestri

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-"Prosciutto di Carpegna" DOP:

— ma jinkludux bidla fl-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta jew tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta, jew fl-użu ta' dak l-isem;

— ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta msemmija fl-Artikolu 5(1), il-punt (b), għad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti, jew ir-rabta msemmija fl-Artikolu 5(2), il-punt (b), għall-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti; jew

— ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 1

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 3.3 u 3.4 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-ħnieżer iridu jitqattgħu wkoll fir-reġjuni tal-Lombardia, l-Emilia-Romagna u l-Marche.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

2. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 2

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal taqsima speċifika dwar "Karatteristiċi ġenetiċi". L-oriġini ġenetika tal-materja prima ġiet iċċarata fir-rigward tat-tip ġenetiku tal-annimali għat-tnissil, kemm irġiel kif ukoll nisa, billi ġew inklużi l-kombinazzjonijiet ġenetiċi permessi. L-emenda tagħmilha possibbli li jiġu evalwati r-razez u t-tipi ġenetiċi taż-żewġ annimali għat-tnissil. Għalhekk, ir-referenza fit-test, fir-rigward tar-razez, għall-Prosciutto di Parma DOP u l-Prosciutto di San Daniele DOP ġiet sostitwita.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

3. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 3

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal tabella li tispjega r-rekwiżiti ġenetiċi għall-ħnieżer bil-kombinazzjonijiet permessi u mhux permessi.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

4. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 4

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal referenza għal-lista ta' tipi ġenetiċi approvati mill-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 5

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tipprevjeni l-użu tar-riġlejn mill-fħula u mill-majjali u mill-ħnieżer b'karatteristiċi opposti (PSS).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

6. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 6

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid taqsima speċifika dwar id-dispożizzjonijiet dwar "Trobbija u tmigħ". Għalhekk, ir-referenza fit-test għall-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott għall-Prosciutto di Parma DOP u l-Prosciutto di San Daniele DOP ġiet sostitwita.

Żdiedu l-istadji kronoloġiċi tradizzjonali tat-trobbija tal-ħnieżer: it-treddigħ, il-ftim, it-tkabbir u t-tismin.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

7. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 7

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar il-fażi tat-treddigħ tal-ħnienes, li t-tul ta' żmien tagħha, sa 28 jum, huwa konformi mad-dispożizzjonijiet tat-Taqsima C tal-Kapitolu II tal-Anness I tad-Direttiva tal-Kunsill 2008/120/KE. Ġew imdaħħla wkoll referenzi għat-treddigħ naturali tal-ħnienes mill-majjala jew għal dak artifiċjali, għall-amministrazzjoni ta' materja prima permessa u għall-użu ta' supplimenti tal-minerali, tal-vitamini u tal-amminoaċidi u għall-użu tal-addittivi.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

8. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 8

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tistabbilixxi l-metodi u l-ħin tat-twaħħil tal-marka tal-oriġini bil-linka maż-żewġ riġlejn ta' kull ħanżir, flimkien mal-mudelli tal-marka relatati u tal-pjanċi għat-twaħħil tagħha.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

9. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 9

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal tabella ta' referenza li turi liema ittra jenħtieġ li tintuża biex tirrappreżenta x-xahar tat-twelid tal-ħannus, li għandha tiġi inkluża fil-marka tal-oriġini bil-linka.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 10

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid il-possibbiltà li jintuża apparat ta' identifikazzjoni minflok, jew flimkien ma', il-marka tal-oriġini bil-linka applikata mill-bidwi.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

11. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 11

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal regola għad-determinazzjoni tal-età tal-ħnieżer f'xhur.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

12. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 12

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar il-fażi tal-ftim tal-ħnieżer. Regoli li jirregolaw it-tul ta' żmien ta' din il-fażi, il-piż massimu tal-ħnienes u t-tmigħ ġew introdotti. Referenza għall-amministrazzjoni ta' "għalf niexef", l-użu ta' supplimenti tal-vitamini, tal-minerali u tal-amminoaċidi, u l-użu ta' addittivi ġiet introdotta. Il-perjodu tal-ftim żdied minn 80 jum għal 3 xhur u l-limitu massimu tal-piż għall-ħnienes ġie stabbilit għal 40 kg.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

13. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 13

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar il-fażi tat-tkabbir, li jistabbilixxu tul ta' żmien massimu ta' 5 xhur u żżid il-piż li jista' jinkiseb minn 80 kg għal 85 kg fi tmiem il-fażi.

Ir-referenza għat-tolleranzi fuq materja prima individwali skont l-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 ġiet speċifikata, u tħassret ir-referenza għall-perċentwal ta' 10 %. Il-possibbiltà li l-bidwi jamministra wkoll l-għalf f'forma niexfa ġiet miżjuda b'mod espliċitu.

It-"Tabella tal-materja prima permessa" ddaħħlet u għandha tintuża wkoll għall-fażi li jmiss, jiġifieri t-tismin. L-ismijiet tal-materja prima li ġejja ġew emendati, filwaqt li titqies in-nomenklatura prevista fir-regoli tal-Unjoni Ewropea stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif aġġornat bir-Regolament (UE) 2017/1017:

— "qamħirrum" ma għadux jissejjaħ bit-Taljan bħala *"mais"* iżda minflok bħala *"granturco"*;

— "semolina" issa tissejjaħ "dqiq";

— "dqiq tan-nifel deidratat" issa tissejjaħ "nifel (imnixxef f'temperatura għolja)";

— "espellent taż-żerriegħa tal-kittien" ma għadux jissejjaħ bit-Taljan bħala *"expeller di lino"* iżda minflok bħala *"panello di lino"*, u miegħu ġew miżjuda dawn li ġejjin: "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "dqiq taż-żerriegħa tal-kittien" u "għalf tad-dqiq taż-żerriegħa tal-kittien";

— "residwi tat-tuffieħ u tal-lanġas, qxur tal-għeneb jew tat-tadam bħala trasportaturi għal supplimenti nutrizzjonali" issa jissejħu "polpa tal-frott u polpa tat-tadam (residwi tat-tadam) bħala trasportaturi tat-taħlitiet lesti minn qabel";

— "ħmira tal-birra u/jew ħmira tat-torula" issa tissejjaħ "ħmejjer";

— "dqiq tal-estrazzjoni tar-raħs tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma *"mais"* bit-Taljan) issa jissejjaħ "dqiq tar-raħs tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma *"granturco"* bit-Taljan);

— "ħbub tad-distillerija" issa jissejjaħ "ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija".

Ġiet imneħħija l-materja prima li ġejja:

— “ħarrub mingħajr għadma”

— “liżati tal-proteina”

— “patata deidratata”

— “manjoka”

— “polpa tal-pitravi ppressata u insiġillata”

— “dqiq tal-ġulġlien”

— “dqiq tal-estrazzjoni tal-ġewż tal-Indi”

— “dqiq tal-laħam jekk ta’ kwalità tajba biss, u fejn permess mil-liġi Komunitarja”

Il-kelma “ħafur” tħassret mill-kategorija taċ-“ċereali minuri”.

Il-kwantità tal-materja prima li ġejja nbidlet:

— “xorrox tal-butir” għall-fażi tat-tkabbir biss (li jinbidel għal massimu ta’ 250 g għal kull ras kuljum ta’ materja niexfa), mingħajr preġudizzju għall-fatt li x-“xorrox” u x-“xorrox tal-butir” meħuda flimkien ma għandhomx jaqbżu l-15-il litru għal kull ras kuljum;

— “dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum (minn massimu ta’ 5 % sa massimu ta’ 10 %);

— “qamħirrum” (minn massimu ta’ 55 % sa massimu ta’ 65 %);

— “sorgu” (minn massimu ta’ 40 % sa massimu ta’ 55 %);

— “xgħir” (minn massimu ta’ 40 % sa massimu ta’ 55 %);

— “qamħ” (minn massimu ta’ 25 % sa massimu ta’ 55 %);

— “tritikal” (minn massimu ta’ 25 % sa massimu ta’ 55 %);

— “polpa tal-pitravi mnixxfa” (minn massimu ta’ 4 % sa massimu ta’ 10 %);

— “nifel (imnixxfa f’temperatura għolja)” (minn massimu ta’ 2 % sa massimu ta’ 4 %);

Ġiet miżjuda l-materja prima li ġejja:

— “smida tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “silaġġ tal-qamħirrum”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “dqiq tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum”;

— “ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien”, “dqiq taż-żerriegħa tal-kittien” u “għalf tad-dqiq taż-żerriegħa tal-kittien”;

— “lipidi b’punt tat-tidwib ta’ aktar minn 36 °C”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “prodotti miksuba bl-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-lift”;

— “fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja”, għall-fażi tat-tkabbir biss.

Il-materja prima “piżelli u/jew żrieragħ leguminużi oħra” inqasmet f’żewġ intestaturi: “piżelli” u “żrieragħ leguminużi oħra”, u l-kwantitajiet żdiedu (“piżelli” sa massimu ta’ 25 % u “żrieragħ leguminużi oħra” sa massimu ta’ 10 %).

Fir-rigward tad-“dqiq tal-qamħ u/jew sbula”, ġie speċifikat li dan jikkonċerna “qamħirrum u/jew qamħirrum tal-isbula”.

Id-"dqiq tal-estrazzjoni tas-sojja" sar "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja", u l-perċentwal tal-użu kemm matul l-istadji tat-tkabbir kif ukoll matul l-istadji tat-tismin ġie standardizzat sa 20 %.

Id-"dqiq tal-ġirasol" inbidel għal "prodotti miksuba mill-estrazzjoni miż-żerriegħa tal-ġirasol", li l-użu tagħhom ġie stabbilit għal 10 %.

In-Nota 4 tat-tabella tistabbilixxi kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat li ma jaqbiżx it-2,5 % tal-materja niexfa għall-prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, taż-żerriegħa tal-ġirasol u taż-żerriegħa tal-lift.

L-għażla li jintużaw minerali, vitamini u addittivi ġiet miżjuda.

Fin-nota 2 ġiet iċċarata d-definizzjoni ta' "ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija".

Minbarra l-limitu massimu ta' 2 % għall-aċidu linolejku, l-emenda tintroduċi limitu massimu ta' xaħam ta' 5 % tal-materja niexfa tad-dieta.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

14. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 14

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal rekwiżit li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tal-għalf tal-ħnieżer, fuq bażi annwali, trid tiġi miż-żona ġeografika li fiha jitrabbew il-ħnieżer.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

15. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 15

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda, fir-regoli dwar it-tmigħ tal-ħnieżer relatati mal-fażi tat-tismin, tipprevedi referenza għat-"Tabella tal-materja prima permessa" inkluża fil-fażi tat-tkabbir, b'ċerti speċifikazzjonijiet meħtieġa għall-fażi tat-tismin.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

16. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 16

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi t-taqsima "Il-qtil u t-tqattigħ tal-ħnieżer" u tipprevedi r-riformulazzjoni tad-dispożizzjoni dwar l-età minima tal-ħanżir waqt il-qatla, mingħajr ma temendaha, u torbotha mal-kontroll permezz tal-marka tal-oriġini bil-linka u/jew l-apparat ta' identifikazzjoni li jissostitwixxiha jew jikkombina magħha, deskritt fil-parti li tikkonċerna t-tmigħu t-trobbija tal-ħnieżer.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

17. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 17

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal il-kriterju għall-kalkolu tal-età tal-ħnieżer għall-iskop tal-qatla.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

18. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 18

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi l-parametru ta' piż ħaj tal-ħnieżer ta' 160 kg +/- 10 % b'piż individwali tal-karkassa ta' bejn 110,1 kg u 168,0 kg.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

19. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 19

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika, fit-test, il-klassijiet skont ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 li għalihom jistgħu jappartjenu l-karkassi H Heavy eliġibbli, f'konformità ma' dak li huwa stabbilit fid-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott li għalihom tirreferi l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Ir-referenza għal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea ġiet sostitwita.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

20. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 20

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li d-data dwar il-piż u l-klassifikazzjoni tal-karkassa trid tiġi aċċertata fil-ħin tal-qatla.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

21. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 21

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-operazzjonijiet tat-tqattigħ jistgħu jitwettqu wkoll f'impjanti tat-tqattigħ minbarra l-biċċerija li qatlet l-annimali.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

22. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 22

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi dispożizzjonijiet speċifiċi dwar ir-rappreżentazzjoni grafika u d-dimensjonijiet tat-timbru ta' identifikazzjoni u kif għandu jiġi applikat fuq riġlejn xierqa mill-biċċerija.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

23. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 23

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid il-possibbiltà li jintuża apparat ta' identifikazzjoni minflok, jew flimkien ma', it-timbru ta' identifikazzjoni tal-biċċerija.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

24. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 24

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, il-ħames paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tħassar il-ħames paragrafu tal-Artikolu 2.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

25. *Emenda tal-Artikolu 4*

Emenda 25

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 3.3 u 5.2 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-ipproċessar tar-riġlejn riċevuti mill-biċċerija jew mill-impjant tat-tqattigħ għandu jibda fil-faċilità tal-preservazzjoni fi żmien 120 siegħa mill-qatla, mingħajr ma jiġu emendati l-kundizzjonijiet tat-temperatura stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

26. *Emenda tal-Artikolu 4*

Emenda 26

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4, is-sitt paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid it-tirqim ukoll wara t-tieni tmelliħ u qabel it-tmiem tal-fażi tal-maturazzjoni.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

27. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 27

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tal-parti dwar it-temperaturi fil-kmamar tat-tqaddim iżżid it-temperatura massima minn 20 °C għal 22 °C.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

28. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 28

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tal-parti dwar il-livelli ta' umdità relattiva fil-kmamar tat-tqaddim tbiddel il-medda ta' umdità relattiva minn "65-80 %" għal "40-70 %".

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

29. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 29

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 3.2 u 5.2 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid il-perjodu minimu ta' maturazzjoni għall-Prosciutto di Carpegna minn "13-il xahar" għal "14-il xahar".

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

30. *Emenda tal-Artikolu 7*

Emenda 30

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tħassar l-Artikolu 7.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

31. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda 31

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tbiddel in-numru tal-Artikolu 8 li jsir l-Artikolu 7.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

32. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda 32

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 3.2 u 3.5 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid il-perjodu minimu ta' maturazzjoni għall-prieżet maħsuba biex jiġu ppakkjati f'vakwu jew imballati f'atmosfera modifikata, inkluż meta jkunu mfetta, minn "mill-inqas 14-il xahar" għal "mill-inqas 15-il xahar".

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

33. *L-Artikolu 8 il-Ġdid*

Emenda 33

L-emenda ddaħħal Artikolu 8 ġdid fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u tirriproduċi l-punt 5 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal artikolu speċifiku – l-Artikolu 8 "Rabta mal-ambjent" – li huwa konformi mal-informazzjoni diġà mogħtija fid-Dokument Uniku ppubblikat f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* 2009/C 189 ta' 12.8.2009.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

34. *L-Artikolu 9 il-Ġdid*

Emenda 34

L-emenda ddaħħal Artikolu 9 ġdid fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi l-Artikolu 9 "Prova tal-oriġini", li jispeċifika l-ħtieġa li l-partijiet kollha fil-katina tal-produzzjoni tad-DOP jiġu mmonitorjati u mqiegħda taħt il-kontroll tal-korp ta' kontroll.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' Oriġini u Indikazzjonijiet Ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Prosciutto di Carpegna"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 02 — LAĦAM U ĠEWWIENI TAL-LAĦAM LI JITTIEKEL

0210 — Laħam u ġewwieni tal-laħam li jittiekel, immellaħ, fis-salmura, imnixxef jew affumikat; id-dqiq u l-frakass li jittieklu tal-laħam jew tal-ġewwieni tal-laħam

0210 11 — Prieżet, spalel u qatgħat tagħhom, bl-għadam

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Prosciutto di Carpegna" huwa perżut nej immaturat, prodott bl-ipproċessar tar-riġlejn ta' wara ta' ħnieżer tqal għal perjodu ta' mhux inqas minn 14-il xahar fiż-żona ġeografika.

Fl-aħħar tal-ipproċessar, il-"Prosciutto di Carpegna" jippreżenta ruħu f'forma ġejja għat-tond, ċatta aktar milli sferika, b'saff suffiċjenti ta' xaħam fil-parti opposta tal-ġenba u li tiżen mhux inqas minn 8 kg.

Id-dehra meta jinqata' tkun ta' kulur li jagħti fir-roża u lewn is-salamun, bi kwantità adegwata ta' xaħam solidu, ta' kulur abjad jew abjad fir-roża. Għandu riħa delikata u penetranti ta' laħam immaturat, togħma delikata u mfewħa, u l-konsistenza tal-laħam tarija u elastika.

Il-karatteristiċi kimiċi u fiżikokimiċi huma kif ġej: perċentwal tal-kontenut tal-ilma ta' bejn 57 % u 63 %; proporzjon melħ/ilma (proporzjon tal-perċentwal tal-melħ għal dak tal-kontenut tal-ilma) bejn 7,8 u 11,2; proporzjon ilma/proteina (proporzjon tal-perċentwal ta' ilma għal dak tal-kontenut totali ta' proteina) bejn 1,9 u 2,5 u l-indiċi tal-proteoliżi (perċentwal tal-frazzjoni tan-nitroġenu solubbli li jinħall fl-aċidu trikloroaċetiku (TCA, trichloroacetic acid) b'referenza għall-kontenut totali ta' nitroġenu) mhux inqas minn 24 u mhux aktar minn 31.

Il-"Prosciutto di Carpegna" jista' jinħareġ għall-konsum sħiħ, mingħajr għadma – kemm *pressato* (ippressat) jew *all'addobbo* (mirqum) wara li titneħħa kompletament il-kisja applikata waqt il-maturazzjoni u l-partijiet tax-xaħam esterni u superfluwi – u maqtugħ porzjonijiet wara li jitqatta' f'fetet u jiġi ppakkjat f'vakwu jew f'atmosfera modifikata. Għat-tqattigħ u l-ippakkjar tal-"Prosciutto di Carpegna", irid jintuża l-perżut immaturat għal mill-inqas **15-il xahar**.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-għalf għall-ħnieżer ġej miż-żona ġeografika tat-trobbija. Madankollu, f'xi snin jista' ma jkunx teknikament possibbli, għal raġunijiet relatati mal-klima jew kummerċjali, li jinkiseb il-100 % tal-għalf għall-ħnieżer lokalment. F'dawn il-każijiet, sabiex tiġi ggarantita r-rabta mat-territorju, għandu jiġi żgurat li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tal-għalf għall-ħnieżer, fuq bażi annwali, tkun ġejja miż-żona ġeografika tat-trobbija.

L-Ispeċifikazzjoni għat-tip ġenetiku użat u l-użu aħħari tal-materja prima miksuba minn karkassi ta' ħnieżer tqal meħtieġa għal produzzjoni tal-"Prosciutto di Carpegna" tinkludi metodi ta' trobbija u tat-tmigħ ta' bhejjem li ġejjin mit-tradizzjoni antika Taljana, li żviluppat metodi maħsuba biex jinkiseb tkabbir moderat fuq perjodu estiż ta' żmien, kif ukoll piż tal-unità għoli, miksub billi jiġu kkordinati l-għanijiet tas-selezzjoni ġenetika, l-età minima u l-piż medju tal-bhejjem għall-qatla, bi programm xieraq ta' tmigħ.

F'dan il-kuntest, skont it-termini tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, l-għalf permess, il-kwantitajiet tiegħu u l-mezzi ta' amministrazzjoni huma differenzjati skont il-fażi tat-trobbija, skont l-età u l-piż tal-annimali.

Matul il-fażi tal-ftim, id-dieta tikkonsisti mill-materja prima permessa mil-leġiżlazzjoni tal-UE dwar it-tmigħ tal-bhejjem. Id-dieta tal-ħnieżer tista' tiġi supplimentata b'vitamini, minerali u amminoaċidi, u l-addittivi jistgħu jintużaw skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Il-materja prima li ġejja hija permessa matul il-fażi tat-tkabbir: dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum, qamħirrum, sorgu, xgħir, qamħ, tritikal, silaġġ tal-qamħirrum, dqiq tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum, dqiq taż-żerriegħa tal-qamħirrum u/jew dqiq tal-isbula tal-qamħirrum, ċereali żgħar, nuħħala tal-qamħ u prodotti sekondarji oħra tal-ipproċessar tal-qamħ, espellent taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, dqiq taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tad-dqiq taż-żerriegħa tal-kittien, polpa tal-pitravi mnixxfa, polpa tal-frott u polpa tat-tadam (residwi tat-tadam) bħala trasportaturi tat-taħlitiet lesti minn qabel, xorrox, xorrox tal-butir, ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija, nifel (imnixxfa f'temperatura għolja), melassa, prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, prodotti miksuba mill-estrazzjoni miż-żerriegħa tal-ġirasol, prodotti miksuba bl-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-lift, dqiq tar-raħs tal-qamħirrum, piżelli, żrieragħ leguminużi oħra, ħmejjer, lipidi b'punt tat-tidwib ta' aktar minn 36 °C, frakass tal-fdal tal-ħut, u fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja.

IT-tmigħ matul il-fażi tat-tkabbir irid iqis ukoll l-Ispeċifikazzjonijiet li ġejjin: id-dieta tista' tiġi ssupplimentata b'vitamini u minerali, u l-addittivi jistgħu jintużaw skont il-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ; il-materja niexfa miċ-ċereali ma għandhiex tkun inqas minn 45 % tat-total.

Matul il-fażi tat-tismin, irid ikun hemm konformità mal-Ispeċifikazzjonijiet kollha stabbiliti għall-fażi tat-tkabbir, bl-eċċezzjonijiet li ġejjin: il-materja niexfa miċ-ċereali ma għandhiex tkun inqas minn 55 % tat-total; il-materja prima "fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja" u "frakass tal-fdal tal-ħut" huma esklużi.

L-għalf ibbażat fuq iċ-ċereali jista' jingħata jew f'forma likwida (brodu jew maxx, tradizzjonalment imħallat ma' xorrox u/jew xorrox tal-butir), jew niexef. Sabiex jiġi żgurat kopertura tax-xaħam ta' kwalità tajba, il-materja niexfa tal-għalf mogħti jista' jkun fiha massimu ta' 2 % aċidu linolejku u 5 % xaħam. Ix-xorrox u x-xorrox tal-butir, il-prodotti sekondarji rispettivament tal-ipproċessar tal-baqta u l-butir, jenħtieġ li flimkien ma jaqbżux l-15-il litru għal kull annimal kuljum. Il-kontenut totali tan-nitroġenu jekk ikkombinat mar-residwu tal-melassa għandu jkun inqas minn 2 %. Il-miżuri għall-implimentazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew stabbiliti mis-sistema ta' kontroll uffiċjali.

Il-"Prosciutto di Carpegna" huwa prodott esklussivament bl-użu tar-riġlejn ta' wara friski miksuba minn ħnieżer imwielda, imrobbija, maqtula u mqatta' fit-territorju tar-reġjuni tal-Lombardia, l-Emilia-Romagna u l-Marche li huma frieħ ta':

(a) fħula tar-razez tradizzjonali Italian Large White, Italian Landrace u Italian Duroc, kif imtejba mill-Ktieb tal-Merħla Taljan, jew ta' razza pura jew inkroċjati bejniethom, u majjala tar-razez tradizzjonali Italian Large White u Italian Landrace, jew ta' razza pura jew inkroċjati bejniethom;

(b) fħula tar-razez tradizzjonali msemmija f'(a) u majjala inkroċjati jew majjala ta' tipi ġenetiċi oħra sakemm dawn jitrabbew taħt skemi ta' selezzjoni u/jew ta' inkroċjar tar-razez li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' ħnieżer tqal, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljan;

(c) fħula u majjali ta' tipi ġenetiċi oħra sakemm dawn jitrabbew taħt skemi ta' selezzjoni u/jew ta' inkroċjar tar-razez li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' ħnieżer tqal, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljan;

(d) fħula tat-tipi ġenetiċi l-oħra msemmija f'(c), u majjali tar-razez tradizzjonali msemmija f'(a).

Ir-riġlejn friski ta' wara tal-majjal użati biex isir il-prodott ma jistgħux jiġu minn:

— fħula u majjali;

— ħnieżer b'karatteristiċi opposti, b'mod partikolari suxxettibilità għall-istress (PSS, Porcine Stress Syndrome).

Il-karatteristiċi tal-ħnieżer tqal magħżula mill-Ktieb tal-Merħla Taljan jaqblu mat-termini tal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ dwar il-klassifikazzjoni kummerċjali tal-karkassi tal-ħnieżer; madankollu, skont dawn il-kriterji ta' klassifikazzjoni, huma permessi biss ir-riġlejn ta' wara miksuba minn karkassi kklassifikati "U", "R" u "O".

Il-ħnieżer adulti li jistgħu jintużaw għall-preparazzjoni tal-materja prima għall-"Prosciutto di Carpegna" jintbagħtu għall-qatla f'età ta' mhux inqas minn 10 xhur. Jista' jsir użu minn karkassi li jiżnu bejn minimu ta' 110,1 kg u massimu ta' 168,0 kg bi prova adegwata tal-oriġini u s-sors tagħhom; dan jippermetti li jinkisbu u jintużaw riġlejn ta' wara mirquma (qatgħa qasira) b'piż unitarju ta' mhux inqas minn 12-il kg u b'kopertura adegwata ta' xaħam.

Riġlejn ta' wara ta' ħnieżer maqtula aktar minn 120 siegħa qabel ma jistgħux jiġu pproċessati.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-ipproċessar u l-maturazzjoni tad-DOP "Prosciutto di Carpegna" iridu jsiru fid-distrett taċ-ċensiment u fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalità ta' Carpegna (il-Provinċja ta' Pesaro-Urbino, ir-Reġjun ta' Marche).

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-"Prosciutto di Carpegna" huwa kkummerċjalizzat b'timbru li jaħraq bit-trade mark ta' identifikazzjoni bil-kliem "Prosciutto di Carpegna".

Il-kliem "Prosciutto di Carpegna" irid jidher b'karattri ċari u li ma jitħassrux, distinti mill-indikazzjonijiet l-oħra kollha li jidhru fuq it-tikketta, u jkunu segwiti minnufih bil-kliem "Denominazione di Origine Protetta" (Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta). Dawn l-indikazzjonijiet jakkumpanjaw il-logo tad-denominazzjoni.

Ma tista' tiżdied l-ebda deskrizzjoni li mhijiex permessa b'mod espliċitu.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-"Prosciutto di Carpegna" irid jiġi pproċessat fiż-żona ta' produzzjoni tradizzjonali, fid-distrett taċ-ċensiment u fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalità ta' Carpegna, fil-Provinċja ta' Pesaro-Urbino, fir-Reġjun tal-Marche, bl-użu ta' materja prima miksuba minn ħnieżer imwielda, imrobbija, maqtula u mqatta' fit-territorju tar-reġjuni tal-Marche, l-Emilia-Romagna u l-Lombardia. Japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Artikolu 46(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Iż-żona ta' produzzjoni tal-"Prosciutto di Carpegna" tinsab fir-reġjun ta' Marche, fil-provinċja ta' Pesaro-Urbino, fil-muniċipalità ta' Carpegna, li għandha l-koordinati kartografiċi u l-karatteristiċi ġeografiċi li ġejjin:

— koordinati: 43°47' N 12°20' E,

— żona: 28,3 km^2,

— altitudni ('il fuq mil-livell tal-baħar) 748 metru,

— altitudni massima: 1 415-il metru,

— medda ta' altitudni: 1 015-il metru,

— numru ta' abitanti (fil-21.12.2007): 1 657.

It-territorju ta' Carpegna jinsab fil-konfini tat-Tramuntana tal-parti ċentrali tal-peniżola Taljana, fi ħdan il-perimetru tal-park naturali tas-Sasso Simone e Simoncello, il-muntanja li tokkupa n-naħa ta' Nofsinhar f'distanza ta' madwar 50 kilometru 'l bogħod mill-Baħar Adrijatiku, mhux bogħod mid-distrett ta' San Marino. F'nofs il-ħdura tal-boskijiet tal-fagu li jikkarratterizzaw il-flora lokali, il-pożizzjoni tiegħu rispettivament mal-għoljiet tal-Appennini, il-post jiżgura kenn mill-irjieħ kiesħa tat-Tramontana u tal-Bora, li jiddeterminaw il-karatteristiċi kostanti tal-mikroklima lokali li hija kkaratterizzata mill-qrubija relattiva tal-baħar, mill-altitudni, mill-ventilazzjoni moderata, min-nuqqas ta' ilmijiet qiegħda f'żoni ġeomorfoloġiċi li jiskulaw l-ilma b'mod naturali, għalhekk, f'ambjent partikolarment ekwilibrat u mmarkat minn kundizzjonijiet ta' sjuf moderati u xotti, li stabbilixxew minn żmien ilu t-territorju bħala destinazzjoni mill-aqwa għas-saħħa u l-benessri.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Minbarra r-rekwiżiti ta' konformità tal-materja prima, tal-proċess tal-produzzjoni u tal-kwalifikazzjoni finali tal-prodott immaturat, karatteristiċi speċifiċi oħrajn li jenħtieġ li jissemmew:

— l-użu ta' riġlejn miksuba minn ħnieżer ta' età ta' mhux inqas minn 10 xhur, li tinvolvi l-użu ta' laħmijiet maturi u iktar adattati għal maturazzjoni fit-tul,

— l-użu ta' tekniki manwali biex il-perżut jiġi ċċattjat, imraqqem u miksi biex ikun lest għal fażi tal-maturazzjoni,

— il-projbizzjoni ta' addittivi kimiċi ta' kwalunkwe tip u fi kwalunkwe fażi tal-preparazzjoni (ħlief l-użu tal-klorur tas-sodju għat-tmelliħ tal-bidu),

— l-użu tal-melħ tal-baħar (klorur tas-sodju), miżħun u niexef biss, għat-tmelliħ tar-riġlejn friski,

— l-użu ta' riġlejn friski mkessħa imma mhux iffriżati, ta' daqs xieraq għall-età minima tal-ħanżir,

— il-fatt li l-ipproċessar tar-riġlejn ta' wara fil-faċilità tal-preservazzjoni jibda mhux aktar tard minn 120 siegħa wara l-qatla;

— it-tul ta' żmien tal-proċess kollu, li jiddetta li l-maturazzjoni ma tkunx kompluta qabel ma jkunu għaddew 14-il xahar mill-bidu tal-ipproċessar,

— il-kontenut limitat tal-melħ tal-perżut, kif iċċertifikat mir-rapporti ta' kontroll tal-parametri kimiċi li jridu jsiru fl-aħħar tal-maturazzjoni, li jiddistingwih, b'mod oriġinali u speċifiku, minn prodotti oħra simili prodotti fiċ-ċentru tal-Italja.

5.3. *Rabta kawżali bejn l-oriġini ġeografika u, fejn xieraq, kwalità partikolari, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott*

L-attributi ġeografiċi u ambjentali tad-distrett ta' Carpegna, fil-qalba taż-żona ta' Montefeltro u l-park naturali tiegħu, jipprovdu taħlita irripproduċibbli ta' fatturi mikroklimatiċi favorevoli għall-maturazzjoni tal-laħam, kif rikonoxxut u użat mill-bnedmin minn żminijiet antiki. L-assoċjazzjoni taż-żona lokali mal-ipproċessar tal-laħam tal-majjal hija dokumentata sa mir-Rinaxximent Taljan, meta, wara li Malatesta Novello, Sinjur ta' Cesena, biegħ il-melħ ta' Cervia lir-Repubblika ta' Venezja (1468), ġie ddikjarat b'mod espliċitu li l-kontea ta' Carpegna żammet id-dritt li tagħmel użu liberu mill-melħ. Carpegna hija soġġetta għal riħ ħafif iżda kostanti bħala riżultat taż-żiffa mill-Baħar Adrijatiku – imblukkat fl-altitudni, iżda wara l-barriera protettiva ffurmata mill-għoljiet inizjali tal-Appennini – li ġġorr l-essenzi tal-mikroflora speċifika tal-muntanji Mediterranji taż-żona, li tħallat il-fagu, is-siġar tal-karpin u l-ileks mal-ġilju, l-anemoni u għadd ta' speċi ta' orkidea konservati u miżmuma għal sekli sħaħ mill-park naturali.

Dawn il-fatturi influwenzaw ir-regolazzjoni tal-attività tal-enżimi tal-laħam, li tattiva ruħha anke minkejja l-preżenza skarsa tal-komponent tal-melħ, permezz tal-maturazzjoni li tgawdi minn esponiment twil għall-kundizzjonijiet naturali tal-post (*stagionatura*), li għandhom rabtiet diretti mal-konsistenza u mal-karatteristiċi organolettiċi tal-perżut.

Matul iż-żmien, l-esiġenza ta' materja prima li konsegwentement hija xierqa għal maturazzjoni naturali u fit-tul mingħajr l-użu eċċessiv tal-melħ jew ta' sustanzi aromatizzanti, rawmet it-tradizzjoni tat-trobbija tal-ħanżir tqil Taljan, li tul is-sekli nxterdet gradwalment miż-żona oriġinali u ewlenija ta' żvilupp fl-Italja Ċentrali sal-pjanura Padana, minħabba ċ-ċaqliq tal-bhejjem, li stabbilizza ruħu fiż-żminijiet tal-lum, wara l-imxijiet tal-marda tal-ilsien u d-dwiefer.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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