Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2736

12.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2736)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Prosciutto di Carpegna”

PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025

1. **Naam van het product**

“Prosciutto di Carpegna”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw, departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BOB “Prosciutto di Carpegna”:

— houden geen wijzigingen in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of de beschermde geografische aanduiding, noch van het gebruik van die naam;

— brengen geen verandering in het verband als bedoeld in artikel 5, lid 1, punt b), voor beschermde oorsprongsbenamingen of in het verband als bedoeld in artikel 5, lid 2, punt b), voor beschermde geografische aanduidingen; en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op de punten 3.3 en 3.4 van het enig document.

Beschrijving: verduidelijkt wordt dat varkens ook in de regio's Lombardije, Emilia-Romagna en Marken moeten worden versneden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: er wordt een specifieke alinea toegevoegd met als titel "Genetische kenmerken". De genetische oorsprong van de grondstof, met inbegrip van de genetische soort van de mannelijke en vrouwelijke fokdieren, wordt nader gespecificeerd en de toegestane combinaties van genetische kruisingen worden toegevoegd. De wijziging houdt in dat het ras en de genetische soort van de beide fokdieren worden beoordeeld. De tekstuele verwijzing naar de BOB Prosciutto di Parma en Prosciutto di San Daniele met betrekking tot het ras wordt derhalve vervangen.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een verklarende tabel toegevoegd met betrekking tot de genetische vereisten waaraan de varkens moeten voldoen, met vermelding van de toegestane en niet-toegestane combinaties van kruisingen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een verwijzing toegevoegd naar de lijst van genetische soorten die zijn toegelaten door het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: het gebruik van bouten van beren, zeugen en varkens met ongunstige genetische kenmerken (PSS) wordt verboden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een specifieke alinea toegevoegd met als titel "Houderij en voeding". De tekstuele verwijzing naar de productdossiers van de BOB's Prosciutto di Parma en Prosciutto di San Daniele wordt dus vervangen.

De traditionele chronologische fasen van het houden van de varkens worden vermeld: zogen, spenen, opfokken en afmesten.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er worden bepalingen toegevoegd voor de zoogfase van de biggen, die overeenkomstig hoofdstuk II, deel C, van bijlage I bij Richtlijn 2008/120/EG van de Raad tot 28 dagen duurt. In de tekst wordt nu ook verwezen naar het feit dat de biggen door de zeug worden gezoogd of met kunstmelk worden gevoed, het toedienen van toegestane grondstoffen, het aanvullen van de voeding met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: bepaald wordt hoe en wanneer de tatoeëring van de oorsprong in inkt op de beide dijen van elk varken moet worden aangebracht, en er worden modellen van de tatoeëring en de plaatjes die nodig zijn voor het aanbrengen ervan, toegevoegd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een referentietabel toegevoegd waarin is aangegeven welke letter moet worden gebruikt voor de maand van het werpen — informatie die in de tatoeëring van de oorsprong moet worden opgenomen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de mogelijkheid wordt toegevoegd om identificatiemiddelen te gebruiken ter vervanging van of in combinatie met de door de veehouder in inkt aangebrachte tatoeëring van de oorsprong.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de regel wordt toegevoegd dat de leeftijd van de varkens wordt bepaald in maanden.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

12. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: er worden bepalingen toegevoegd om de duur van de speenfase van de varkens, het maximumgewicht van de biggen en de eisen voor wat betreft de voeding te regelen. Er wordt een verwijzing toegevoegd betreffende de toediening van voeder "in droge vorm", het aanvullen van de voeding met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven. De duur van de speenfase wordt gewijzigd van 80 dagen in drie maanden en het maximumgewicht voor biggen wordt vastgesteld op 40 kg.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

13. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: er worden bepalingen toegevoegd voor de opfokfase, waarvan de maximumduur wordt vastgesteld op vijf maanden en het maximumgewicht aan het einde van deze fase wordt verhoogd van 80 kg naar 85 kg.

De verwijzing naar de toleranties voor de verschillende grondstoffen wordt gespecificeerd overeenkomstig artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009, en de verwijzing naar het percentage van 10 % wordt geschrapt. Er wordt voortaan uitdrukkelijk vermeld dat de veehouder het voeder ook in droge vorm mag toedienen.

De tabel van toegestane grondstoffen, die ook voor de afmestfase worden gebruikt, wordt toegevoegd. De namen van de volgende grondstoffen zijn aangepast aan de nomenclatuur van Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals bijgewerkt bij Verordening (EU) 2017/1017:

— in de Italiaanse versie wordt de term "maïs" vervangen door "granturco";

— de term "gries van maïsgluten" wordt vervangen door "maïsglutenvoer";

— "gedehydrateerd luzernemeel" wordt voortaan "kunstmatig gedroogde luzerne" genoemd;

— "lijnzaadkoek" wordt voortaan "lijnzaadschilfers" genoemd en de termen "lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]", "lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]" en "lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]" zijn eraan toegevoegd;

— "appel- en perendraf, druivendraf of tomatenpulp voor de darmtransit" worden voortaan "vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels" genoemd;

— "biergist en/of morulagist" wordt vervangen door "gist";

— in de Italiaanse versie wordt de term "farina di estrazione di germe di mais" vervangen door "farina di germe di granturco" (deze wijziging heeft geen gevolgen voor de Nederlandse versie);

— "distillatieresiduen" worden voortaan "distillers' dried grains and solubles" genoemd.

De volgende grondstoffen worden geschrapt:

— “ontpit Johannesbrood”;

— “eiwithoudende lysaten”;

— “gedroogde aardappelen”;

— “maniok”;

— “geperste en ingekuilde bietenpulp”;

— “sesamschroot”;

— “kokosschroot”;

— “vleesmeel mits van goede kwaliteit en toegelaten door de Europese normen”.

“Haver” valt onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” en wordt geschrapt.

De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen worden gewijzigd:

— “karnemelk”, alleen voor de opfokfase (maximaal 250 gram droge stof per dier per dag), waarbij het totaal van “wei” en “karnemelk” niet meer dan 15 liter per dier per dag mag bedragen;

— “maïsglutenvoer” (van maximaal 5 % naar 10 %);

— “maïs” (van maximaal 55 % naar 65 %);

— “sorghum” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “gerst” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “tarwe” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “triticale” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “geperste en droge bietenpulp” (van maximaal 4 % naar 10 %);

— “kunstmatig gedroogde luzerne” (van maximaal 2 % naar 4 %).

De volgende grondstoffen worden toegevoegd:

— “maïsglutenvoer”, ook tijdens de afmestfase;

— “snijmaïs”, ook tijdens de afmestfase;

— “meel van hele maïskolven”;

— “distillers’ dried grains and solubles”, ook tijdens de afmestfase;

— “lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschroot [lijnzaadmeel], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]”;

— “lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C”, ook voor de afmestfase;

— “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad”;

— “geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]”, alleen tijdens de opfokfase.

De grondstof “erwten en/of andere zaden van peulvruchten” is gesplitst in twee vermeldingen: “erwten” en “andere zaden van peulvruchten” en de hoeveelheden worden verhoogd (“erwten” naar 25 % en “andere zaden van peulvruchten” naar 10 %).

In de Italiaanse versie worden de woorden “di granturco” (van maïs) toegevoegd om de term “pastone di granella e/o pannocchia” (voer van korrels en/of kolven) te verduidelijken.

"Sojaschroot" wordt voortaan "producten verkregen door extractie van sojabonen" genoemd en het gebruik ervan wordt gelijkgetrokken tot maximaal 20 % voor de opfok- en afmestfase.

"Zonnebloemzaadschroot" wordt vervangen door "producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad", waarvan het gebruik op 10 % wordt gesteld.

Voor de producten verkregen door extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad wordt in noot 4 bij de tabel een maximumgehalte aan ruw vet vastgesteld van 2,5 % van de droge stof.

Voortaan mag het voer van de varkens worden aangevuld met mineralen en vitaminen en mogen additieven worden gebruiken.

In noot 2 wordt een definitie van "distillers' dried grains and solubles" opgenomen.

Naast het maximum van 2 % linolzuur wordt een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen toegevoegd.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

14. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de bepaling wordt toegevoegd dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van het varkensvoeder afkomstig moet zijn uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

15. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: in het kader van de voorschriften voor de voeding van de varkens tijdens de afmestfase wordt verwezen naar de "Tabel van toegestane grondstoffen", die is toegevoegd voor de opfokfase, met de nodige specificaties voor de afmestfase.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

16. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een alinea "Slachten en uitsnijden van de varkens" toegevoegd en de bepaling inzake de minimumleeftijd van het varken bij de slacht wordt opnieuw geformuleerd, zonder de inhoud ervan te wijzigen, waarbij de bepaling wordt gekoppeld aan het bepalen van de leeftijd door middel van de tatoeëring van de oorsprong, en/of het identificatiemiddel dat wordt gebruikt ter vervanging van of in combinatie met deze tatoeëring, zoals beschreven in de rubriek over het voederen en houden van varkens.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

17. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: het criterium voor het bepalen van de leeftijd van de varkens ten behoeve van de slacht wordt toegevoegd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

18. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: deze wijziging vervangt het criterium voor het levend gewicht van varkens van 160 kg, tot op 10 % nauwkeurig, door een verwijzing naar een geslacht gewicht tussen 110,1 kg en 168,0 kg.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

19. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 19

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: in de tekst wordt verduidelijkt tot welke klassen de toegestane geslachte varkens "H Heavy" op grond van Verordening (EU) nr. 1308/2013 moeten behoren overeenkomstig de bepalingen van het enig document en de productdossiers waarnaar in het productdossier wordt verwezen. De verwijzing naar de wetgeving van de Europese Unie wordt vervangen.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

20. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: verduidelijkt wordt dat het gewicht en de indeling van de karkassen moeten worden vastgesteld op het moment van de slacht.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

21. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 21

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: verduidelijkt wordt dat het versnijden ook kan plaatsvinden in een andere uitsnijderij dan die waar de dieren zijn geslacht.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

22. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 22

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er worden specifieke bepalingen toegevoegd voor de wijze waarop het slachthuis het identificatiestempel moet aanbrengen op de bouten die aan de criteria voldoen, en voor de grafische weergave en afmetingen ervan.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

23. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 23

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de mogelijkheid wordt toegevoegd om identificatiemiddelen te gebruiken ter vervanging van of in combinatie met het identificatiestempel van het slachthuis.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

24. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 24

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vijfde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de verwijzing naar de vijfde alinea van artikel 2 wordt geschrapt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

25. *Wijziging van artikel 4*

Wijziging nr. 25

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede en derde alinea, van het productdossier en op de punten 3.3 en 5.2 van het enig document.

Beschrijving: er wordt verduidelijkt dat de verwerking van de bouten uit het slachthuis of de uitsnijderij in de hamfabriek binnen 120 uur na de slacht moet worden aangevangen en de in het productdossier vastgestelde temperatuurvoorwaarden niet worden gewijzigd.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

26. *Wijziging van artikel 4*

Wijziging nr. 26

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, zesde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de activiteit van het opmaken toegevoegd, zelfs na de tweede zouting en vóór het einde van de rijpingsfase.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

27. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 27

De wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: in het gedeelte over de temperatuurwaarden in de rijpingsruimten wordt de maximumtemperatuur verhoogd van 20 °C naar 22 °C.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

28. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 28

De wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: in het gedeelte over de relatieve-vochtigheidswaarden in de rijpingsruimten wordt het relatieve-vochtigheidsbereik herbepaald van “65-80 %” naar “40-70 %”.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

29. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 29

De wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en op de punten 3.2 en 5.2 van het enig document.

Beschrijving: de minimale rijpingsperiode voor “Prosciutto di Carpegna” wordt van “13 maanden” naar “14 maanden” gebracht.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

30. *Wijziging van artikel 7*

Wijziging nr. 30

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 7 wordt geschrapt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

31. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 31

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 8 wordt hernummerd tot artikel 7.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

32. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 32

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vierde alinea, van het productdossier en op de punten 3.2 en 3.5 van het enig document.

Beschrijving: voor hammen die bestemd zijn om vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer te worden verpakt, zelfs in plakken, wordt de minimale rijpingsperiode van “ten minste 14 maanden” naar “ten minste 15 maanden” gebracht.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

33. *Nieuw artikel 8*

Wijziging nr. 33

artikel 8 van het productdossier wordt toegevoegd en punt 5 van het enig document wordt aangevuld.

Beschrijving: er wordt een specifiek artikel toegevoegd — artikel 8 "Verband met het milieu" — overeenkomstig de bepalingen van het enig document dat is bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C 189 van 12.8.2009.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

34. *Nieuw artikel 9*

Wijziging nr. 34

Met deze wijziging wordt artikel 9 aan het productdossier toegevoegd; en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 9 "Bewijs van oorsprong" wordt toegevoegd, waarin wordt gespecificeerd dat alle betrokkenen in het productieproces van de BOB moeten worden gecontroleerd en onder toezicht van het bevoegde orgaan moeten worden geplaatst.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Prosciutto di Carpegna"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 02 — VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

0210 — Vlees en eetbare slachtafvallen, gezouten, gepekeld, gedroogd of gerookt; meel en poeder van vlees of van slachtafvallen, geschikt voor menselijke consumptie

0210 11 — Hammen, schouders, alsmede delen daarvan, met been

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Prosciutto di Carpegna" is een gerijpte, rauwe hamsoort die verkregen is, nadat bouten van zware varkens gedurende een periode van ten minste veertien maanden in het afgebakende geografische gebied zijn bewerkt.

Aan het einde van de bewerkingsfase heeft de "Prosciutto di Carpegna" een afgeronde vorm die eerder naar plat dan naar volrond neigt, met een voldoende dikke laag vet in het tegenover de heup gelegen deel van het been, en een gewicht van ten minste 8 kg.

Het uiterlijk van een dwars doorgesneden ham is overwegend zalmroze met een passende hoeveelheid wit tot rozewit vast vet. De geur is verfijnd en doordringend als die van gerijpt vlees, de smaak is verfijnd en delicaat, de consistentie van het vlees is mals en elastisch.

De chemische en chemisch-fysische eigenschappen zijn de volgende: het vochtgehalte varieert van 57 tot 63 %; de verhouding zout/vocht (het quotiënt van de verhouding tussen het percentage natriumchloride en het percentage vocht in de samenstelling) ligt tussen 7,8 en 11,2; de verhouding vocht/eiwitten (quotiënt van de verhouding tussen het percentage vocht en het percentage eiwitten totaal) varieert van 1,9 tot 2,5 en het proteolysegetal (het percentage in trichloorazijnzuur (TCA) oplosbare stikstoffracties in verhouding tot het gehalte aan stikstof totaal in de samenstelling) is ten minste 24 en ten hoogste 31.

"Prosciutto di Carpegna" mag in de handel worden gebracht als hele ham, als ontbeende ham — die na een volledige verwijdering van de tijdens de rijping aangebrachte reuzel en het uitwendige oppervlakkige vet zowel "geperst" als "versierd" kan zijn — of in plakken gesneden en vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer verpakt. Wanneer "Prosciutto di Carpegna" in plakken wordt gesneden en voorverpakt, moet ham worden gebruikt die ten minste **vijftien maanden** is gerijpt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het voeder van de varkens moet afkomstig zijn uit het geografische gebied waar ze worden gehouden. In sommige jaren is het om klimaatgerelateerde en commerciële redenen echter technisch onmogelijk om 100 % van het varkensvoeder lokaal te betrekken. In dat geval wordt het verband met het lokale gebied gewaarborgd door ervoor te zorgen dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van het varkensvoeder afkomstig is uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden.

De eisen die worden gedicteerd door het specifieke genetische type en de bestemming van de grondstof die verkregen is van voor de bereiding van "Prosciutto di Carpegna" geslachte zware varkens, komen tot uitdrukking in de fok- en voedermethoden voor dieren behorende tot de grote Italiaanse traditie die heeft geleid tot het gewoontegebruik om ook voor zware dieren een geleidelijke gewichttoename over een langere periode te voorzien. Aan deze voorwaarden kan worden voldaan door de doelstellingen ten aanzien van genetische selectie, minimumleeftijd, gewicht van de slachtdieren en speciaal voedingsschema op elkaar af te stemmen.

Daartoe worden de toegelaten diervoeders, de hoeveelheid daarvan en de voedermethode conform de voorschriften van het productdossier afgestemd op de fokfase, leeftijd en het gewicht in de betreffende fokfase.

De voeding van speenvarkens moet bestaan uit de grondstoffen die zijn toegestaan op grond van de EU-wetgeving inzake het voederen van dieren. De voeding van de varkens mag worden aangevuld met vitaminen, mineralen en aminozuren, en additieven mogen worden gebruikt overeenkomstig de huidige wetgeving.

De volgende grondstoffen zijn toegestaan in de opfokfase: maïsglutenvoer, maïs, sorghum, gerst, tarwe, triticale, snijmaïs, meel van hele maïskolven, schroot van maïskorrels en/of maïskolven, minder belangrijke graansoorten, zemelen en andere bijproducten van de verwerking van tarwe, lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek], lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschroot [lijnzaadmeel], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer], geperste en droge bietenpulp, vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels, wei, karnemelk, distillers' dried grains and solubles, kunstmatig gedroogde luzerne, melasse, producten verkregen door extractie van sojabonen, producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad, producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad, maïskiemschroot, erwten, andere zaden van peulvruchten, gist, lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, vismeel, geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek].

In de opfokfase moet ook rekening worden gehouden met de volgende criteria: de voeding mag worden aangevuld met vitaminen en mineralen, en additieven mogen worden gebruikt overeenkomstig de huidige wetgeving van de Europese Unie; het aandeel droge stof uit granen moet ten minste 45 % van de totale inname uitmaken.

Tijdens de afmestfase moet aan alle specificaties voor de opfokfase worden voldaan, met de volgende verschillen: het aandeel droge stof uit granen moet ten minste 55 % van de totale inname uitmaken; de grondstoffen "geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]" en "vismeel" worden uitgesloten.

Graanvoeding kan zowel in droge vorm als in de traditionele vloeibare vorm (gekookt of als mestvoer) worden gegeven, aangevuld met wei en/of karnemelk. Om een vetlaag van goede kwaliteit te waarborgen, wordt het gehalte aan linolzuur beperkt tot 2 % van de inname van droge stof en wordt het vetgehalte beperkt tot 5 % van de inname van droge stof. Wei en karnemelk, bijproducten van de verwerking van wrongel en boter, mogen niet meer dan 15 liter per dier per dag bedragen. Indien suikerbietvinasse wordt toegevoegd, moet het totale stikstofgehalte lager zijn dan 2 %. De maatregelen voor de uitvoering van de eisen in het productdossier zijn in de loop van de tijd door het officiële controlesysteem vastgesteld.

Voor de bereiding van “Prosciutto di Carpegna” worden alleen verse bouten gebruikt van varkens die in de regio's Lombardije, Emilie-Romagna en Marken zijn geboren, gehouden, geslacht en versneden. De varkens moeten afkomstig zijn van:

a) beren van de Italiaanse traditionele rassen “Large White”, “Landrace” en “Duroc” (veredelde rassen volgens het Italiaanse stamboek *Libro Genealogico Italiano*), raszuiver of kruisingen, en zeugen van de Italiaanse traditionele rassen “Large White” en “Landrace”, raszuiver of kruisingen;

b) beren van de in punt a) genoemde traditionele rassen en zeugen die zijn verkregen door kruising of zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen “Large White”, “Landrace” of “Duroc” voor de productie van zware varkens indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;

c) beren en zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens, indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;

d) beren van de andere in punt c) genoemde genetische soorten en zeugen van de in punt a) genoemde traditionele rassen.

De verse varkensbouten die voor de bereiding van het product worden gebruikt, mogen niet afkomstig zijn van:

— beren of zeugen;

— varkens met ongunstige eigenschappen, met name stressgevoeligheid (stresssyndroom bij varkens of PSS).

De eigenschappen van zware varkens die op basis van het Italiaanse stamboek zijn geselecteerd, stemmen ook overeen met de Europese wetgeving met betrekking tot het communautaire indelingsschema voor geslachte varkens; uitgaande van dergelijke indelingscriteria zijn echter uitsluitend bouten van geslachte varkens uit de klassen “U”, “R” of “O” toegelaten.

Volwassen varkens die voor de bereiding van de grondstof voor “Prosciutto di Carpegna” mogen worden gebruikt, worden ter slacht aangeboden als zij ten minste tien maanden oud zijn. De geslachte varkens moeten 110,1 tot 168,0 kg wegen en vergezeld gaan van een deugdelijk bewijs van oorsprong en herkomst. De aldus verkregen bouten worden (met korte snede) bijgekant; zij hebben elk een gewicht van ten minste 12 kg en een voldoende dikke vetlaag.

Er mogen geen bouten tot ham worden verwerkt van varkens die meer dan 120 uur ervoor zijn geslacht.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Ham met de beschermde oorsprongsbenaming “Prosciutto di Carpegna” moet worden bewerkt en gerijpt op grondgebied van de administratieve en kiesgemeente Carpegna in de provincie Pesaro-Urbino in het gewest Marken.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

“Prosciutto di Carpegna” wordt in de handel gebracht met een speciaal merkteken waarop de vermelding “Prosicutto di Carpegna” voorkomt. Het merkteken moet worden ingebrand.

De beschermde oorsprongsbenaming “Prosciutto di Carpegna” moet worden weergegeven in duidelijke en onuitwisbare lettertekens die goed kunnen worden onderscheiden van alle andere opschriften op het etiket en moet onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding “Denominazione di Origine Protetta” (beschermde oorsprongsbenaming).

Deze aanduidingen moeten worden gecombineerd met het logo van de benaming. Het is verboden andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen toe te voegen.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

"Prosciutto di Carpegna" moet worden bereid in het gebied waarin deze ham van oudsher wordt geproduceerd en dat wordt afgebakend door de huidige grenzen van de administratieve en kiesgemeente Carpegna, provincie Pesaro-Urbino in de regio Marken. De grondstof voor de ham wordt verkregen van varkens die zijn geboren, gefokt, geslacht en versneden op het grondgebied van de regio's Marken, Emilia-Romagna en Lombardije. De voorwaarden in artikel 46, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad zijn van toepassing.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het productiegebied van "Prosciutto di Carpegna" is gelegen in de regio Marken, in de provincie Pesaro-Urbino. De cartografische coördinaten en de geografische annotaties van de in deze provincie gelegen gemeente Carpegna zijn de volgende:

— coördinaten: 43°47' N 12°20' O;

— oppervlakte: 28,3 km^2;

— hoogte boven de zeespiegel: 748 meter;

— maximale hoogte: 1 415 meter;

— hoogteverschil: 1 015 meter;

— aantal inwoners (op 21.12.2007): 1 657.

Het gemeentelijk grondgebied maakt deel uit van het Parco naturale del Sasso Simone e Simoncello en strekt zich uit over de zuidhelling van de berg van dit park, op ongeveer vijftig kilometer van de Adriatische Zee, niet ver verwijderd van de staat San Marino. Omgeven door het groen van beukenbossen, de karakteristieke plaatselijke flora, ondervindt de gemeente Carpegna door haar ligging ten opzichte van de eerste heuvels van de Apennijnen bescherming tegen de koude wind van de Tramontana en de Bora. Dit is bepalend voor de constante waarden van het microklimaat van de streek dat wordt beïnvloed door de nabijheid van de zee, de hoogte, de matige winden, de afwezigheid van aanhoudende vochtigheid in de delen met een waterafvoerende bodem. De omgeving heeft derhalve een bijzonder evenwichtig klimaat, met zacht en droge zomers, die zodanig zijn dat er sinds tijden een zeer gewaardeerd weerstation gevestigd is.

5.2. *Specificiteit van het product*

Naast de conformiteitseisen voor de grondstof, het bewerkingsproces en de uiteindelijke kwaliteit van het gerijpte product, zijn de volgende specifieke kenmerken van het product het noemen waard:

— het gebruik van bouten van varkens van ten minste tien maanden oud: vlees van volgroeide dieren is immers geschikt voor lange rijpingsperioden;

— het gebruik van handtechnieken voor het kloppen, het opmaken en het inwrijven met reuzel van de hammen die gereed zijn voor de rijpingsfase;

— het verbod op het gebruik van chemische additieven in welke bereidingsfase dan ook (afgezien van het gebruik van natriumchloride voor het pekelen aan het begin van het procedé);

— het gebruik van natriumchloride van droog gemalen zeezout voor het pekelen van de verse bouten;

— het gebruik van gekoelde en niet ingevroren verse bouten, waarvan de grootte overeenstemt met de minimumleeftijd van het varken;

— het feit dat de verwerking van de hammen uiterlijk 120 uur na het slachten in de hamfabriek wordt aangevangen;

— de duur van het totale productieproces, ten aanzien waarvan is voorgeschreven dat de rijping niet eerder dan veertien maanden na de aanvang van het bewerkingsproces is voltooid;

— het geringe zoutgehalte van de ham — dat wordt aangetoond door voorgeschreven verhoudingen tussen de chemische parameters die aan het einde van de rijpingstijd worden gecontroleerd — waardoor deze ham zich als een origineel en specifiek product onderscheidt van andere soortgelijke producten uit Midden-Italië.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en de kenmerken van het product*

De geografische en omgevingsvoorwaarden op het grondgebied van Carpegna, in het hart van Montefeltro en haar natuurpark, vormen een niet reproduceerbare context van microklimatologischeische factoren die een gunstige invloed uitoefenen op de rijping van de hammen. De mens heeft deze voorwaarden al eeuwen geleden instinctief aangevoeld en "benut". Hierbij moet in beschouwing worden genomen dat gedocumenteerde constateringen van het plaatselijke verband tussen de bewerking van varkenshammen en de geschiktheid van het grondgebied teruggrijpen tot de Renaissance, de tijd waarin er, nadat de Heer van Cesena Malatesta Novello de zoutmijnen van Cervia in 1468 overdroeg aan de republiek Veneta, uitdrukkelijk werd bepaald dat het graafschap Carpegna het recht van vrije zoutwinning behield. De lichte maar aanhoudende luchtstroom die zeewinden van de Adriatische Zee naar Carpegna voert — die op een zeker hoogteniveau, na de beschermende barrière van de eerste uitlopers van de Apennijnen afzwakken — zorgt voor verspreiding van de specifieke microflora van de mediterrane bergen van dit gebied waartoe zowel beuken, haagbeuken en hulst als korenbloemen, lelies en anemonen behoren, alsmede een groot aantal orchideesoorten die al eeuwen lang in het park groeien.

Deze factoren hebben ook een gunstige uitwerking op de enzymenactiviteit van het vleesweefsel, die ondanks het lage zoutgehalte goed op gang komt tijdens de langdurige blootstelling aan de natuurlijke omgevingsvoorwaarden (de rijping) die rechtstreeks verband houden met de consistentie en de organoleptische eigenschappen van de ham zelf.

De noodzaak een grondstof te gebruiken die geschikt is voor een langdurige natuurlijke rijping zonder al te grote hoeveelheden zout of aromastoffen, heeft er in de loop der tijden toe geleid dat voor de ontwikkeling van dit product in het afgebakende gebied de traditie van het Italiaanse zware varken is gevolgd. Deze is geleidelijk aan uitgebreid — ten opzichte van de oorspronkelijke centrale streek — tot de Povlakte, in een eeuwenlange stroombeweging die, na de grote mond- en klauwzeerepidemieën, in ons huidige tijdvak is gestabiliseerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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