C/2025/2736

12.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2736)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Prosciutto di Carpegna”

PDO-IT-1496-AM01 – 17.2.2025

1. **Denumirea produsului**

„Prosciutto di Carpegna”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al DOP „Prosciutto di Carpegna”:

— nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

— nu riscă să anuleze legăturile menționate la articolul 5 alineatul (1) litera (b) pentru denumirile de origine protejate sau legătura menționată la articolul 5 alineatul (2) litera (b) pentru indicațiile geografice protejate sau

— nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 1

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctele 3.3 și 3.4 din documentul unic.

Descriere: modificarea precizează că porcinele trebuie să fie și secționate în regiunile Lombardia, Emilia-Romagna și Marche.

Modificarea afectează documentul unic.

2. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 2

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce un paragraf specific, „Caracteristici genetice”. Este clarificată originea genetică a materiei prime, în privința tipului genetic al porcinelor de reproducție, atât masculi, cât și femele, fiind introduse combinațiile genetice admise. Modificarea prevede evaluarea raselor și a tipurilor genetice ale ambelor animale de reproducție. Așadar, este înlocuită trimiterea textuală, în ceea ce privește rasele, la DOP „Prosciutto di Parma” și DOP „Prosciutto di San Daniele”.

Modificarea afectează documentul unic.

3. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 3

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce un tabel explicativ al cerințelor genetice referitoare la porcine, fiind indicate combinațiile admise și cele neadmise.

Modificarea nu afectează documentul unic.

4. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 4

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce referirea la lista tipurilor genetice aprobate de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Modificarea nu afectează documentul unic.

5. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 5

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea stabilește că nu pot fi utilizate pulpe provenite de la vieri și scroafe și de la porcine cu trăsături nefavorabile (PSS).

Modificarea afectează documentul unic.

6. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 6

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce un paragraf specific cu dispoziții referitoare la „Creștere și hrănire”. Așadar, este înlocuită trimiterea textuală la caietele de sarcini pentru DOP „Prosciutto di Parma” și DOP „Prosciutto di San Daniele”.

Sunt introduse fazele cronologice tradiționale ale creșterii porcinelor: alăptarea, înțărcarea, creșterea și îngrășarea.

Modificarea nu afectează documentul unic.

7. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 7

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce dispoziții privind faza de alăptare a purceilor, a cărei durată, de până la 28 de zile, este în conformitate cu dispozițiile secțiunii C din capitolul II din anexa I la Directiva 2008/120/CE a Consiliului. De asemenea, au fost introduse referiri la purceii alăptați de scroafă sau hrăniți artificial cu lapte, la administrarea de materii prime admise și la utilizarea de minerale, suplimente de vitamine și aminoacizi și aditivi.

Modificarea nu afectează documentul unic.

8. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 8

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea stabilește modalitățile și calendarul de aplicare, pe ambele pulpe ale fiecărei porcine, a marcajului de origine tatuat cu cerneală, precum și modelele de marcaj de origine aferente și plăcuța necesară pentru aplicarea marcajului de origine.

Modificarea nu afectează documentul unic.

9. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 9

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce un tabel de referință unde se indică litera care ar trebui utilizată pentru a reprezenta luna nașterii purcelului, de inclus în marcajul de origine tatuat.

Modificarea nu afectează documentul unic.

10. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 10

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce posibilitatea utilizării unor dispozitive de identificare care să înlocuiască sau să însoțească marcajul de origine tatuat cu cerneală aplicat de crescător.

Modificarea nu afectează documentul unic.

11. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 11

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce o regulă pentru stabilirea vârstei, în luni, a porcinelor.

Modificarea nu afectează documentul unic.

12. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 12

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce dispoziții privind faza înțărcării porcinelor. Sunt prevăzute durata fazei, greutatea maximă a purceilor și indicații privind hrănirea. Este introdusă referirea la administrarea hranei uscate, la suplimentarea cu vitamine, minerale și aminoacizi și la utilizarea de aditivi. Este prelungită, de la 80 de zile la 3 luni, faza înțărcării, și este fixată, la 40 kg, limita maximă a greutății la care pot ajunge purceii.

Modificarea afectează documentul unic.

13. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 13

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce dispoziții privind faza de creștere, stabilind durata maximă a acesteia – cinci luni – și majorând, de la 80 la 85 kg, limita maximă a greutății la încheierea fazei.

Este specificată referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă, în conformitate cu articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) 767/2009, fiind eliminată referirea la procentajul de 10 %. Este adăugată în mod expres posibilitatea ca crescătorul să poată administra hrana și sub formă de hrană uscată.

A fost introdus „Tabelul cu materiile prime admise”, care trebuie utilizat și pentru etapa următoare, și anume îngrășarea. Sunt modificate denumirile următoarelor materii prime, ținând seama de nomenclatura prevăzută în legislația Uniunii Europene, mai exact în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017:

— „*mais*” (porumb) se înlocuiește cu „*granturco*” (porumb);

— „semola” (griș) se înlocuiește cu „farina” (făină);

— „farina disidrata di medica” (făină deshidratată de lucernă) se înlocuiește cu „erba medica essiccata ad alta temperatura” (lucernă uscată la temperatură ridicată);

— „*expeller di lino*” (turtă de in) se înlocuiește cu „*panello di lino*” (turtă de in) și se adaugă denumirile: „furaje din turtă de semințe de in, făină de semințe de in, furaje din făină de semințe de in”;

— „marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori” (tescovină de mere și de pere, coji de struguri sau de roșii ca suplimente alimentare) se înlocuiește cu „residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele” (reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri);

— „lievito di birra e/o di torula” (drojdie de bere și/sau Torula) se înlocuiește cu „lieviti” (drojdii);

— „farina di estrazione di germe di *mais*” (făină de extracție de germeni de porumb) se înlocuiește cu „farina di germe di *granturco*” (făină de germeni de porumb);

— „distillers” (reziduuri de distilerie) se înlocuiește cu „trebbie e solubili di distilleria essiccati” (borhot și solubile de distilerie uscate).

Sunt eliminate următoarele materii prime:

— „păstăi de roșcovă fără sâmburi”;

— „lizate proteice”;

— „cartof uscat”;

— „manioc”;

— „pulpă de sfeclă presată și însilozată”;

— „făină de susan”;

— „făină de cocos”;

— „făină de carne, doar dacă este de bună calitate și dacă este permisă de legislația comunitară”

Este eliminată denumirea „ovăz” din categoria „cereale minore”.

Este modificată cantitatea următoarelor materii prime:

— „zară”, doar în faza de creștere (trece la maximum 250 g de substanță uscată per animal pe zi), rămânând neschimbată dispoziția ca „zerul de lapte” și „zara” să nu depășească 15 litri/animal/zi;

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb” (de la maximum 5 % la maximum 10 %);

— „porumb” (de la maximum 55 % la maximum 65 %);

— „sorg” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „orz” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „grâu” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „triticală” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „pulpă de sfeclă uscată epuizată” (de la maximum 4 % la maximum 10 %);

— „lucernă (uscată la temperatură ridicată)” (de la maximum 2 % la maximum 4 %);

Se adaugă următoarele materii prime:

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „porumb însilozat”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „urluială integrală din știuleți de porumb”;

— „borhot și solubile de distilerie uscate”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „furaje din turtă de semințe de in, făină de semințe de in, furaje din făină de semințe de in”;

— „lipide cu punct de topire de peste 36 °C”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „produse obținute prin extracție din semințe de rapiță”;

— „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, doar în faza de creștere.

Materia primă „mazăre și/sau alte semințe de leguminoase” este împărțită în două intrări: „mazăre” și „alte semințe de leguminoase”, cantitățile fiind majorate („mazăre” până la 25 % și „alte semințe de leguminoase” până la 10 %).

În ceea ce privește denumirea „urluială de boabe și/sau de știuleți”, a fost adăugată specificarea „de porumb”.

„Făina de extracție de soia” devine parte integrantă din „produse obținute prin extracție din semințele de soia”, iar utilizarea acestei materii prime este uniformizată, cu o limită maximă de 20 %, în faza de creștere și în faza de îngrășare.

„Făina de floarea-soarelui” devine parte integrantă din „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, iar proporția în care poate fi utilizată această materie primă a fost stabilită la maximum 10 %.

În cazul produselor obținute prin extracție din semințele de soia, de floarea-soarelui și de rapiță, în nota 4 la tabel, conținutul maxim de grăsimi brute nu trebuie să depășească 2,5 % din substanța uscată.

Este introdusă posibilitatea utilizării de minerale, vitamine și aditivi.

În nota 2 este precizată definiția pentru „borhot și solubile de distilerie uscate”.

Pe lângă limita maximă de 2 % pentru acidul linoleic, modificarea introduce o limită maximă pentru grăsimi, de 5 % din substanța uscată a rației.

Modificarea afectează documentul unic.

14. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 14

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce o dispoziție care prevede că cel puțin 50 % din substanța uscată a alimentelor consumate anual de porcine trebuie să provină din aria geografică în care sunt crescute porcinele.

Modificarea afectează documentul unic.

15. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 15

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: în cadrul reglementării alimentației porcinelor în faza de îngrășare, modificarea prevede trimiterea la „Tabelul cu materiile prime admise” introdus pentru faza de creștere, precum și unele precizări necesare pentru faza de îngrășare.

Modificarea afectează documentul unic.

16. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 16

Modificarea vizează articolul 2 a treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce paragraful „Sacrificarea și tranșarea porcinelor” și rescrie dispoziția referitoare la vârsta minimă a porcinei la momentul sacrificării. Nu modifică vârsta respectivă, însă impune verificarea ei cu ajutorul marcajului de origine tatuat și/sau al dispozitivului de identificare menit a înlocui sau a însoți marcajul de origine tatuat, descrise în partea referitoare la hrănirea și creșterea porcinelor.

Modificarea nu afectează documentul unic.

17. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 17

Modificarea vizează articolul 2 a treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce criteriul pentru calcularea vârstei porcinelor în scopul sacrificării.

Modificarea nu afectează documentul unic.

18. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 18

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește parametrul greutății în viu a porcinelor, de 160 kg ± 10 %, cu greutatea fiecărei carcase, cuprinsă între 110,1 kg și 168,0 kg.

Modificarea afectează documentul unic.

19. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 19

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea precizează, în text, clasele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 din care pot face parte carcasele H Heavy eligibile, în conformitate cu ceea ce este prevăzut în documentul unic și în caietele de sarcini la care face trimitere caietul de sarcini. Trimiterea la legislația Uniunii Europene a fost înlocuită.

Modificarea afectează documentul unic.

20. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 20

Modificarea vizează articolul 2 a treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea precizează că datele referitoare la greutate și la clasificarea carcaselor trebuie verificate la momentul sacrificării.

Modificarea nu afectează documentul unic.

21. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 21

Modificarea vizează articolul 2 a treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea precizează că operațiunile de tranșare pot fi efectuate și într-un laborator de tranșare diferit de abatorul unde au fost sacrificate animalele.

Modificarea nu afectează documentul unic.

22. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 22

Modificarea vizează articolul 2 a treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce dispoziții specifice referitoare la modalitățile de aplicare de către abator a ștampilei de identificare pe pulpele adecvate, la reprezentarea grafică a ștampilei și la dimensiunile acesteia.

Modificarea nu afectează documentul unic.

23. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 23

Modificarea vizează articolul 2 a treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce posibilitatea utilizării unor dispozitive de identificare care să înlocuiască sau să însoțească ștampila de identificare a abatorului.

Modificarea nu afectează documentul unic.

24. *Modificarea articolului 2*

Modificarea 24

Modificarea vizează articolul 2 al cincilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea elimină al cincilea paragraf de la articolul 2.

Modificarea nu afectează documentul unic.

25. *Modificarea articolului 4*

Modificarea 25

Modificarea vizează articolul 4 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctele 3.3 și 5.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea precizează că prelucrarea pulpelor primite de la abator sau de la unitatea de tranșare trebuie să înceapă la unitatea de producție a șuncilor în termen de 120 de ore de la sacrificare, fără a modifica condițiile de temperatură prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

Modificarea afectează documentul unic.

26. *Modificarea articolului 4*

Modificarea 26

Modificarea vizează articolul 4 al șaselea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea adaugă și fasonarea după cea de a doua operațiune de sărare și înainte de sfârșitul etapei de maturare.

Modificarea nu afectează documentul unic.

27. *Modificarea articolului 5*

Modificarea 27

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea părții privind temperaturile din încăperile de maturare constă în creșterea temperaturii maxime de la 20 °C la 22 °C.

Modificarea nu afectează documentul unic.

28. *Modificarea articolului 5*

Modificarea 28

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea părții privind nivelurile de umiditate relativă în încăperile de maturare constă în reducerea intervalului de umiditate relativă de la „65-80 %” la „40-70 %”.

Modificarea nu afectează documentul unic.

29. *Modificarea articolului 5*

Modificarea 29

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini și punctele 3.2 și 5.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea extinde perioada minimă de maturare pentru Prosciutto di Carpegna de la „13 luni” la „14 luni”.

Modificarea afectează documentul unic.

30. *Modificarea articolului 7*

Modificarea 30

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea elimină articolul 7.

Modificarea nu afectează documentul unic.

31. *Modificarea articolului 8*

Modificarea 31

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea renumerotează articolul 8 ca articolul 7.

Modificarea nu afectează documentul unic.

32. *Modificarea articolului 8*

Modificarea 32

Modificarea vizează articolul 8 al patrulea paragraf din caietul de sarcini și punctele 3.2 și 3.5 din documentul unic.

Descriere: modificarea extinde perioada minimă de maturare pentru jamboane destinate ambalării în vid sau ambalării în atmosferă modificată, inclusiv în cazul felierii, de la „cel puțin 14 luni” la „cel puțin 15 luni”.

Modificarea afectează documentul unic.

33. *Un nou articol 8.*

Modificarea 33

Modificarea introduce un nou articolul 8 în caietul de sarcini și reproduce punctul 5 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce un articol specific – articolul 8 „Legătura cu mediul” – care este în conformitate cu informațiile deja furnizate în documentul unic publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* 2009/C 189 din 12.8.2009.

Modificarea nu afectează documentul unic.

34. *Un nou articol 9.*

Modificarea 34

Modificarea introduce un nou articol 9 în caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea introduce articolul 9, „Dovada originii”, care prevede necesitatea de a monitoriza și de a supune controlului organismului de control toți actorii din cadrul filierei de producție a DOP.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Prosciutto di Carpegna”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 02 – CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE

0210 – Carne și organe comestibile, sărate sau în saramură, uscate sau afumate; Făină și pudră, comestibile, de carne sau de organe comestibile

0210 11 – Jamboane, spete și părți din acestea, nedezosate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Prosciutto di Carpegna” este un jambon crud maturat, obținut din prelucrarea buturilor provenite de la porci grei pe parcursul unei perioade de cel puțin 14 luni, pe teritoriul ariei geografice delimitate.

La sfârșitul procesului de producție, „Prosciutto di Carpegna” are o formă rotunjită, nonsferică, ușor aplatizată și un strat de grăsime suficient în partea opusă șoldului; greutatea sa este de cel puțin 8 kg.

În secțiune, jambonul are, în principal, o culoare roz-somon și o cantitate potrivită de grăsime solidă de culoare albă și alb-roz. Parfumul fin și pătrunzător este cel al unei cărni maturate, gustul este fin și parfumat iar carnea are o consistență moale și elastică.

Caracteristicile chimice și fizico-chimice sunt următoarele: un conținut procentual de umiditate cuprins între 57 și 63 %; un raport sare/umiditate (raportul dintre conținutul procentual de clorură de sodiu și cel de umiditate) cuprins între 7,8 și 11,2; un raport umiditate/proteine (raportul dintre procentajul de umiditate și procentajul total de proteine) cuprins între 1,9 și 2,5 și un indice de proteoliză [conținutul procentual de fracții azotate solubile în acid tricloracetic (TCA) raportate la conținutul total de azot] cuprins între 24 și 31.

„Prosciutto di Carpegna" poate fi comercializat întreg, dezosat – *presat* sau *„gătit"*, după înlăturarea totală a peliculei aplicate în timpul fazei de maturare și a porțiunilor exterioare de grăsime superfluă – feliat, porționat și ambalat sub vid sau sub atmosferă modificată. Pentru felierea și ambalarea „Prosciutto di Carpegna" trebuie utilizate jamboane care au stat la maturat cel puțin **15 luni**.

3.3. *Hrană pentru animale [doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Hrana pentru porcine provine din aria geografică în care sunt crescute. Totuși, în anumiți ani, din motive climatice sau comerciale, există riscul să nu fie, efectiv, posibilă obținerea hranei pentru porcine în proporție de 100 % la nivel local. În aceste cazuri, pentru a se garanta legătura cu teritoriul, trebuie să se asigure faptul că minimum 50 % din substanța uscată din hrana anuală a porcinelor provine din aria geografică de creștere a acestora.

Printre cerințele referitoare la specificitatea tipului genetic utilizat și la prelucrarea materiei prime provenite de la carcasele de porci grei necesare preparării „Prosciutto di Carpegna" figurează metode de creștere și de alimentație a animalelor aparținând marii tradiții italiene care a dat naștere unei practici orientate spre creșterile moderate și prelungite în timp, având ca rezultat obținerea unei greutăți ridicate; aceste cerințe sunt definite pe baza obiectivelor stabilite în materie de selecție genetică, vârstă minimă și greutate medie a animalelor destinate sacrificării, precum și în materie de regim alimentar adecvat.

În acest context, conform caietului de sarcini, furajele autorizate, cantitățile și modalitățile de administrare a acestora variază în funcție de faza de creștere, vârsta și greutatea animalelor.

În faza de înțărcare, hrana porcinelor este constituită din materiile prime permise de legislația UE referitoare la hrănirea animalelor. Hrana porcinelor poate fi suplimentată cu vitamine, minerale și aminoacizi, iar aditivii pot fi utilizați în conformitate cu legislația în vigoare.

În faza de creștere sunt permise următoarele materii prime: făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb, porumb, sorg, orz, grâu, triticală, porumb însilozat, urluială integrală din știuleți de porumb, urluială de boabe și/sau de știuleți de porumb, cereale minore, tărâțe de grâu și alte subproduse rezultate din prelucrarea grâului, turtă de in, furaje din turtă de semințe de in, făină de semințe de in, furaje din făină de semințe de in, pulpă de sfeclă uscată epuizată, reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri, zer de lapte, zară, borhot și solubile de distilerie uscate, lucernă uscată la temperatură ridicată, melasă, produse obținute prin extracție din boabele de soia, produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui, produse obținute prin extracție din semințe de rapiță, făină de germeni de porumb, mazăre, alte semințe de leguminoase, drojdii, lipide cu punct de topire de peste 36 °C, făină de pește și soia integrală prăjită și/sau turtă de soia.

În plus, în faza de creștere trebuie să se țină cont de următoarele dispoziții: sunt admise utilizarea mineralelor, suplimentarea cu vitamine și utilizarea aditivilor în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene; ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 45 % din substanța uscată totală.

În faza de îngrășare, trebuie respectate toate dispozițiile prevăzute pentru faza de creștere, cu următoarele excepții: ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 55 % din substanța uscată totală; sunt excluse următoarele materii prime: soia integrală prăjită și/sau turta de soia și făina de pește.

Hrana pentru animale pe bază de cereale poate fi administrată fie sub formă lichidă (fiartă sau ca amestec, în mod tradițional, cu adaos de zer și/sau zară), fie uscată. Pentru a asigura o bună calitate a stratului de grăsime, materia uscată a hranei administrate poate conține maximum 2 % acid linoleic și 5 % grăsime. Cantitatea de zer și de zară nu trebuie să depășească împreună 15 litri/cap de animal/zi (prin „zară" se înțelege subprodusul obținut la fabricarea untului, iar prin „zer" se înțelege subprodusul obținut la închegarea laptelui). Dacă se combină cu reziduuri de melasă, conținutul total de azot trebuie să fie mai mic de 2 %. Modalitățile de aplicare a caietului de sarcini au fost stabilite de sistemul de control oficial.

„Prosciutto di Carpegna” este produs exclusiv din buturi proaspete provenite de la porci născuți, crescuți, sacrificați și tranșați pe teritoriul regiunilor Lombardia, Emilia-Romagna și Marche, descendenți din:

(a) vieri din rasele tradiționale Marele Alb italian, Landrace italian și Duroc italian, astfel cum au fost ameliorate în registrul genealogic italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora, și scroafe din rasele tradiționale Marele Alb italian și Landrace italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora;

(b) vieri din rasele tradiționale menționate la litera (a) și scroafe rezultate din încrucișări sau scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca acestea să fie crescute în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Marele Alb, Landrace sau Duroc pentru producția de porci grei și ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(c) vieri și scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca aceștia să fie crescuți în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Marele Alb, Landrace sau Duroc pentru producția de porci grei, ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(d) vieri de celelalte tipuri genetice menționate la litera (c) și scroafe din rasele tradiționale menționate la litera (a).

Buturile proaspete de porc utilizate la fabricarea produsului nu pot proveni din:

— vieri și scroafe;

— porcine cu trăsături nefavorabile, în special în ceea ce privește sensibilitatea la stres (PSS – sindromul stresului la porcine).

Caracteristicile tipice porcilor grei selecționați pe baza Registrului genealogic italian sunt conforme cu dispozițiile legislației Uniunii Europene în vigoare privind clasificarea comercială a carcaselor de porc; cu toate acestea, conform acestor criterii de clasificare, pot fi utilizate numai buturi provenite de la carcase din clasele „U”, „R” și „O”.

Porcii adulți care sunt destinați producerii de materie primă pentru „Prosciutto di Carpegna” sunt expediați la abator la o vârstă de cel puțin 10 luni. Se pot utiliza carcase care cântăresc între minimum 110,1 kg și maximum 168,0 kg, însoțite de dovezi adecvate privind originea și sursa acestora; Buturile obținute sunt pregătite pentru producerea jambonului (prin tăiere scurtă); acestea au o greutate unitară minimă de 12 kg și sunt acoperite cu un strat potrivit de grăsime.

Nu se permite procesarea buturilor obținute de la porcine sacrificate de mai mult de 120 de ore.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Operațiunile de prelucrare și de maturare a „Prosciutto di Carpegna” DOP trebuie să se desfășoare pe teritoriul funciar și administrativ al comunei Carpegna, în provincia Pesaro-Urbino, regiunea Marche.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Prosciutto di Carpegna” este comercializat purtând marca de identificare cu indicația „Prosciutto di Carpegna”, aplicată cu fierul roșu.

Mențiunea „Prosciutto di Carpegna” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, care se disting ușor de orice altă mențiune de pe etichetă, și trebuie imediat urmată de mențiunea „Denominazione di Origine Protetta” (denumire de origine protejată). Aceste indicații însoțesc sigla denumirii de origine protejate.

Este interzisă adăugarea oricărei alte calificări care nu este prevăzută în mod expres.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Prosciutto di Carpegna” trebuie produs în aria de producție tradițională, delimitată de granițele funciare și administrative actuale ale comunei Carpegna, în provincia Pesaro-Urbino, regiunea Marche, iar materia primă trebuie să provină de la porci născuți, crescuți, sacrificați și tranșați pe teritoriul regiunilor Marche, Émilia-Romagna și Lombardia. Se aplică condițiile prevăzute la articolul 46 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 Parlamentului European și al Consiliului.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Aria de producție a „Prosciutto di Carpegna” se situează în regiunea Marche, pe teritoriul provinciei Pesaro-Urbino, în care comuna Carpegna prezintă următoarele coordonate cartografice și caracteristici geografice:

— coordonate: 43°47’ N 12°20’ E;

— suprafață: 28,3 km²;

— altitudine (peste nivelul mării): 748 m;

— altitudine maximă: 1 415 metri;

— denivelare: 1 015 metri;

— număr de locuitori (la 21.12.2007): 1 657.

Situată în extremitatea nordică a părții centrale a peninsulei, Carpegna este inclusă în perimetrul parcului natural Sasso Simone e Simoncello ocupând versantul sudic al muntelui din cadrul parcului, la o distanță de aproximativ 50 km de Marea Adriatică, nu departe de San Marino. Poziționarea în centrul pădurilor de fag, care caracterizează flora locală, și în apropierea lanțului Munților Apenini, protejează comuna Carpegna de vânturile reci (tramontana și bora), creând un microclimat local constant, caracterizat prin apropierea relativă de mare, prin altitudine, prin vânturi moderate, prin absența apelor stătătoare în zonele drenate din punct de vedere geomorfologic și, ca urmare, printr-un mediu în mod special echilibrat și marcat de condiții climatice estivale blânde și uscate ceea ce a permis înființarea, cu mult timp în urmă, a unei stațiuni climatice renumite.

5.2. *Specificitatea produsului*

Pe lângă cerințele de conformitate ale materiei prime, ale procesului de producție și ale calificării finale a produsului maturat, trebuie menționate următoarele caracteristici ale produsului:

— utilizarea de buturi provenite de la porci în vârstă de cel puțin zece luni, ceea ce implică utilizarea unei cărni mature și mai potrivite pentru maturarea lungă;

— utilizarea de tehnici manuale de batere, de fasonare și de aplicare a stratului de protecție pentru jamboanele pregătite pentru faza de maturare;

— interdicția de utilizare a aditivilor chimici de orice natură și în orice fază a procesului de producție (în afara utilizării clorurii de sodiu pentru sărare la începutul procesului de producție);

— utilizarea exclusivă de sare marină (clorură de sodiu) uscată sub formă măcinată pentru operațiunile de sărare a buturilor proaspete;

— utilizarea de buturi proaspete refrigerate și necongelate, de dimensiuni corespunzătoare vârstei minime a porcilor;

— faptul că prelucrarea buturilor în unitate de producție a șuncilor începe la cel mult 120 de ore de la sacrificare;

— durata întregului proces, conform căruia maturarea nu se poate încheia mai devreme de 14 luni de la începutul prelucrării;

— prezența limitată a sării în jamboane, atestată de rapoartele de verificare a parametrilor chimici la sfârșitul maturării, ceea ce le deosebește într-un mod original și specific de alte produse similare din centrul Italiei.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului*

Condițiile geografice și de mediu ale teritoriului comunei Carpegna, care se situează în centrul regiunii Montefeltro și a parcului său natural, formează un ansamblu ireproductibil de factori microclimatici propice maturării cărnii, pe care omul a știut să-i recunoască și să-i utilizeze în acest scop încă din vremuri îndepărtate. Documentele care atestă legătura dintre teritoriu și prelucrarea cărnii de porc datează din perioada Renașterii italiene și menționează explicit că, după ce Malatesta Novello, seniorul Cesenei, a vândut salinele din Cervia (1468) Republicii Venețiene, comitatul Carpegna a păstrat dreptul de a utiliza liber sarea extrasă din respectivele saline. Carpegna este supusă unei ventilări blânde dar constante, asigurată de briza Mării Adriatice, oprită la altitudine dar care, după depășirea barierei protectoare a Munților Apenini, răspândește esențele microflorei munților mediteraneeni tipice acestui teritoriu, care asociază fagul, carpenul și ilexul cu crinii, anemonele și numeroase specii de orhidee, pe care acest parc le conservă și le întreține de mai multe secole.

Acești factori intervin deopotrivă și în reglarea activității enzimatice a țesuturilor cărnii care se activează în mod oportun, în ciuda prezenței scăzute a sării, prin maturarea favorizată de o expunere îndelungată la condițiile naturale ale locului (*stagionatura*), care influențează în mod direct consistența și proprietățile organoleptice ale jambonului.

Cerințele referitoare la utilizarea unei materii prime adecvate unei maturări naturale îndelungate fără utilizarea excesivă a sării sau a condimentelor au făcut necesară perpetuarea, de-a lungul timpului, a tradiției de creștere a porcilor grei italieni, tradiție care s-a extins de la aria de producție de origine până în câmpia fluviului Po, în contextul deplasărilor seculare ale animalelor, încheiate în epoca contemporană din cauza marilor epidemii de febră aftoasă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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